

DIE STORY DER ROCKET ROOMS ... LOCKER LÄSSIG UNKOMPLIZIERT

EIN RESTAURANT, EIN HOTEL, EIN BISTRO, EINE BAR - FÜR ALL DAS STEHT DAS „ROCKET ROOMS“ UND BIETET PURES GROSSSTADTFEELING - UND DAS MITTEN IN VELDEN AM SCHÖNEN WÖRTHERRSEE. UNSERE MISSION: NO ROCKET SCIENCE - JUST URBAN LAKE STYLE. BEINAHE TWENTY FOUR SEVEN WERDEN UNSERE GÄSTE MIT GRANDIOS EINFACHEM ESSEN, URBANER MUSIK UND GEILEN EVENTS VERWÖHNT.

ZU UNSEREM KLASSISCHEN FRÜHSTÜCK ZÄHLT EIN BUFFET MIT FRISCHEN SÄFTEN, REGIONALEN PRODUKTEN, ITALIENISCHEM SPITZENKAFFEE, EINER FEINEN AUSWAHL AN BROT & GEBÄCK VON WIENERROITHER & EIERKREATIONEN VON HEIMISCHEN EIERN DIE DIREKT IN DER OFFENEN KÜCHE BESTELT & ANSCHLIESSEND ZUBEREITET WERDEN.

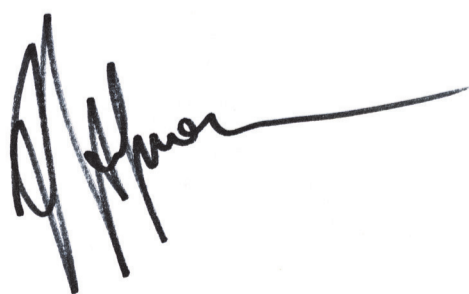
DER NACHMITTAG ÜBERZEUGT MIT RAFFINIERTEN SNACKS – NACH DEM MOTTO „VON DER HAND IN DEN MUND“. DARÜBER HINAUS DARF MAN SICH MIT KUCHEN UND CAFÉ VERWÖHNEN LASSEN UND ES SICH IM FREIEN - MITTEN IM GESCHEHEN DES ORTES - GUT GEHEN LASSEN.

DER ABEND LÄDT ZU GEILEN SPEISEN, DIE MAN SO NICHT ÜBERALL FINDET. VON KLASSIKERN WIE BEEF TARTARE, JEDOCH GANZ PURISTISCH AUF DEN GESCHMACK KONZENTRIERT, ÜBER PASTA MIT FRISCHEM TRÜFFEL BIS HIN ZU EINEM SAFTIGEN STEAK. ABGERUNDET WIRD DER ABEND MIT LECKEREN DESSERTS, WO GARANTIERT FÜR JEDEN ETWAS DABEI IST. UND DAS SCHÖNE IST, ES DARF BIS SPÄT ABENDS GESCHLEMMT WERDEN.

SIMPLY #LIVETHEROCKETLIFESTYLE

AUFGRUND ZAHLREICHER REISEN IN DIE VERSCHIEDENSTEN LÄNDER DIESER WELT SPIEGELT DIESE SPEISEKARTE EINEN GROSSEN TEIL DER SELBST ERLEBTEN KULINARISCHEN HIGHLIGHTS VON DEN GASTGEBERN MARIA LACKNER UND ANDREAS HOFMAYER WIEDER. ESSEN ERZÄHLT EINZIGARTIGE GESCHICHTEN UND PERSÖNLICHE STORIES. ANDREAS' PHILOSOPHIE: NUR WENN MAN DIE LIEBE ZUM KOCHEN HAT UND FEINHEITEN HERVORHEBT, WIRD MAN „GUT“ SEIN.

DER TAG IM „ROCKET ROOMS“ STARTET MIT EINEM GRANDIOSEN SOWIE RAFFINIERTEN FRÜHSTÜCK, ÜBER GEILE SNACKS AM NACHMITTAG MIT EINEM GEWISSEN WOW EFFEKT BIS HIN ZU EINEM UNVERGESSLICH GUTEN SOWIE ORIGINELLEN ABENDESSEN MIT BESONDEREN ERLEBNISSEN BEI TISCH.



EUER KULINARISCHER GASTGEBER: Andreas Hofmayer
the man @ rocket rooms

Und nun lasst euch von Andreas seine kulinarische Geschichte
zu den ROCKET Gerichten erzählen ...

URBAN BISTRO MENU

täglich von 11.30 - 22.00 Uhr | Donnerstag - Samstag von 11.30 - 23.00 Uhr
(September bis April | täglich von 11.30 - 21.30 Uhr)

ENTREES

CARPACCIO VOM RIND

€ 11.50

Almochse | italienische Salate | Zitronenmayo | Grissini
carpaccio of beef with italian salads, lemon mayo & grissini (A, G)

Wo wurde das Carpaccio erfunden? Eine Speise, die jeden Restaurantbesuch verschönert. Schon als Kind durfte ich diese Vorspeise genießen. Ich machte mich auf die Spuren und landete schlussendlich in Venedig, genauer gesagt in einer Bar namens „Harrys Bar“. Einfach, aber doch ergreifend, verfeinert mit Mayonnaise und Zitrone, kam ich in den Genuss des besten Carpaccios jeher!

BEEF TARTARE „CLASSIQUE!“ (140 Gramm)

€ 16.80

feines helles Fassona Rind - Piemont | Salzig-Saures | rote Zwiebeln | Butter | Toast
beef tartare with pickles, red onions, butter & toast (A, C, D, O)

Danke Alban vom Jagdhof im Stubaital für dein großartiges Rezept. Beef Tartare mag es oft geben, ob es schmeckt, ist eine andere Frage. Die Kunst hierbei ist es, ohne großen Firlefanz, jedoch mit ein paar wenigen Feinheiten, einen eindrucksvollen Geschmack zu zaubern.

MOZZARELLA DI BUFFALA

€ 10.50

Tomaten | Basilikum | Balsamico
mozzarella with tomatoes, basil & aceto (E, G, O, P)

Dieses Gericht widme ich meinem Bruder Christoph. Sobald er ein Restaurant betritt, wird die Speisekarte nach Büffelmozzarella durchsucht. Ich möchte ihm in meinem Restaurant die Suche erleichtern & serviere ihm sein Lieblingsgericht.

GEMISCHTER BAUERN Salat „MONTE KATSCH“

€ 12.20

mit knusprigem Speck | Baby Kartoffeln | Apfel-Essig-Dressing
large salad with bacon & potatoes (F, G, L, M, N)

Ein Gericht, das Jugenderinnerungen weckt und mich an meine Wurzeln, meine Heimat, den Katschberg, zurückdenken lässt.

GROSSER BLATTSALAT MIT LANDHUHN

€ 12.20

mit saftigen Landhuhnstreifen | Apfel-Essig-Dressing
large salad with grilled chicken breast (F, G, L, M, N)

Ein knackig frischer Salat mit herrlichem Apfelessig aus der Region. Schon als Kind war dieser Salat einer meiner absoluten Lieblings Speisen. Ein ideales Gericht für warme Sommertage.

HAUPTSPEISEN

THE HERITAGE EDAS CHEESEBURGER

€ 14.20

Brioche Bun | 100% saftiges Beef | Käse | Essiggurke | Ketchup |
fein gehackte rote Zwiebeln | Trüffel Pommes
cheeseburger with beef, pickle, ketchup, red onions & truffle fries (A, C, E, G, M, P)

Eine Hommage an meinen Freund Edas. Sein Burger-Konzept: Es braucht einen Burger, einfach und unkompliziert, welchen man „leicht“ mit beiden Händen, ohne sich dabei von oben bis unten anzukleckern, genießen kann. Nichts wäre mir hier passender erschienen, als der klassisch geniale Cheeseburger. UND wie Edas so schön zu sagen pflegt: „Fast Food musst' aus der Hand essen ... und dann BAM eine!“

BAD ASS BURGER

€ 15.20

handgemachtes Kartoffel-Bun | 100% saftiges Beef | würziger Käse | Speck | Essiggurke | crispy Zwiebeln |
Honig-Pfeffer-Mayo | Ketchup | Pommes Frites
burger with beef, cheese, bacon, pickle, onions, honey-pepper-mayo, ketchup & french fries (A, C, E, G, M, P)

Harten Tag gehabt? Noch härtere Nacht? Kein klassischer Cheeseburger. Denn diesen habe ich für euch mit brachialem Ketchup, einer Honig-Pfeffer-Mayo und frischen Buns, geschwenkt in etwas Butter, weiterentwickelt. Der Tag kann geschmackvoll und mit voller Power von vorne starten.

ROCKET GOURMAND BURGER

€ 16.20

handgemachtes Kartoffel-Bun | 100% saftiges Beef | Salat | würziger Käse | Tomaten | Speck | Curry-Mayo |
Portweinzwiebeln | Pommes Frites
rocket burger with beef, salad, cheese, tomatoes, bacon, curry-mayo, onions & french fries (A, C, E, G, M, P)

Ein Burger für alle Gourmand-Foodies. Bei dem nur ersten Bissen treffen Portweinzwiebeln, Curry und Gorgonzola aufeinander. Das Fleisch leicht Medium, die Buns vom Bäcker um die Ecke machen diesen Burger zu einem absoluten Genussmoment. Mote Unterwelz ist ein absoluter Fan, denn er weiß „die Geschmacksauflösung bei diesem Burger offenbart sämtliche Facetten!“

KÄRNTNER KASNUDELN „HANDGEGRANTELT“

€ 10.20

handgemacht | 2 Stück | braune Butter | viel Schnittlauch | grüner Salat
2 pieces of traditional handmade ravioli filled with potatoes & curd, brown butter, chives & salad (A, C, G)

jedes weitere Stück | every further piece

€ 3.80

Als Kärntner gehört dieses Gericht zu den klassischen Geschmäckern der Kindheit. Mein Vorbild sind Oma Elli's grandiose, unvergleichbare Kasnudeln in brauner Butter geschwenkt und mit Schnittlauch verfeinert. Ein absolutes kulinarisches und vor allem traditionelles Highlight. Unbedingt bestellen, bevor man Kärnten wieder verlässt.

ROCKET RIBS – „ON THE BONE“

€ 15.20

vom Schwein, ultraweich & richtig viel drauf | Knoblauchbrot | BBQ-Dip
ribs of pork with garlic bread & bbq dip (A, C, E, G, L, M, O)

Ich war stets auf der Suche nach den ultimativ besten Ripperl der Welt – nun habe ich sie gefunden. Und jetzt genießt sie!

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

€ 19.50

knusprig goldig | Petersil-Kartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone
vienna "schnitzel" of veal with parsley potatoes, cranberries & lemon (A, C, G, P)

Sonntag ist Schnitzeltag mit der Familie. So hat sich dieser Gedanke seit meiner Kindheit in meinen Kopf eingebrannt. Daher - ein gutes Kalbsschnitzel ist ein Muss jeder guten Karte.

SNACKS

VITELLO CLUB SANDWICH „ROSÉ OLÉ“ € 14.80

rosarote Scheiben vom Kalb | spicy Chili-Mayo | Speck | Salat | Röstzwiebeln | Jungzwiebeln | Pommes Frites
slices of veal, spicy chili-mayo, bacon, salad, roasted onions, spring onions & french fries (A, C, G, L, M, O)

Getestet mit meinem Freund Florian ist das tasty Vitello Club Sandwich das perfekte Katerfrühstück für eine durchzechte Nacht am Wörthersee. Genießen und staunen!

ROCKET CLUB TOAST „BAM BAM BANGKOK“ € 15.80

saftiges Landhuhn vom Grill | Wienerroither Toast | BBQ & Curry | Salat | Tomate
toasted white bread with grilled chicken, bbq, curry, salad & tomato (A, G, M)

Das klassische internationale Club Sandwich hat mich bei meinem ersten Thailand Aufenthalt stets begleitet – ich erinnere mich immer gerne an diese schöne Zeit zurück und serviere euch heute meine eigene Komposition aus knusprigem Toast & saftigem Landhuhn.

SCHINKEN KÄSE TOAST „BUTTER IST MUSS“ € 5.40

Bauernschinken | Käse | Wienerroither Toast | Salatgarnitur | Ketchup
toasted white wheat bread with ham, cheese, salad & ketchup (A, C, G, M)

Er zählt zu den Klassikern unter den Snacks und ist weltweit von keiner Speisekarte wegzudenken. Ein absolutes MUST-HAVE. Mit einem Hauch Butter verfeinert, erhält er eine ganz persönliche Note. Das Toastbrot liefert by the way die lokale Bäckerei Wienerroither!

SCHWARZBROTTOAST „FLORIAN VON DER ALM“ € 7.50

Bergkäse | scharfe Salami | g'smackiger Bauern-Schinken-Speck | Jungzwiebeln
toasted dark bread with mountain cheese, spicy salami, bacon & spring onions (A, C, G, M)

A Tribute to Florian, ein Bekannter, ein Wegbegleiter, ein Freund, mein Buddy. Es gibt Rituale. Eines davon ist das gemeinsame Pizzaessen, wo die gleichen Zutaten wie auf diesem Gericht auf der Pizza landen – aber wir können ja nicht immer auswärts Pizzaessen... Krosses Schwarzbrot trifft auf unseren favourite & herrlich duftenden Pizzabelag. Give it a try! It's delicious.

CIABATTA MIT TOMATE-MOZZARELLA „BELLA ITALIA“ € 7.70

getoastetes Dinkel-Ciabatta | saftige Tomaten | Mozzarella | Feines aus Italien
toasted ciabatta bread with tomatoes & mozzarella (A, C, E, G)

CIABATTA MIT SPECK-PARMESAN „GREEN ALPS“ € 7.70

getoastetes Dinkel-Ciabatta | g'smackiger Speck | italienische Salate | Tomaten
toasted ciabatta bread with bacon, italian salads & tomatoes (A, C, E, G)

Kennt ihr das Gefühl, wenn ihr die Seitenstraßen einer Stadt erkundet? Es steigen euch zahlreiche Düfte in die Nase. Als ich ein Jahr in Italien verbrachte, war dies definitiv der unschlagbare Geruch von frischem Ciabatta. Zwei Varianten habe ich für euch mitgenommen.

DESSERTS & EISKREATIONEN

SCHOKORIEGEL € 8.50

Zerlei Mousse | Beeren | Sorbet cake of mousse aux chocolate, berries & sorbet (A, C, E, F, G)

Für eine richtig abgerundete Speisekarte braucht es zwei Dinge: Schokolade & Schokolade. Wer weiß das besser als meine Wegbegleiterin, mein Schatz, mein Herz. Bei jedem gemeinsamen Abendessen ist die Frage, welches Dessert zusammen genossen wird, bereits beantwortet, bevor man überhaupt die Frage stellt. Hier serviere ich einen Riegel, verfeinert mit zweierlei Mousse. Getoppt mit Himbeeren, ist dieses Dessert unschlagbar.

NY CHEESECAKE € 7.50

Zimt | Schoko | Frucht-Eis cheesecake with cinnamon, chocolate & ice cream (A, C, E, G)

Eine Speisekarte ohne Cheesecake? Das geht wohl kaum. Als ich zusammen mit meinem Herz an einer Beachbar in Dubai den ultimativen Cheesecake serviert bekam, der Boden schön knusprig, die Masse frisch und originell, da war eines klar: Das brauchen wir auch.

EISKAFFEE KLASSISCH ODER GERÜHRT € 7.50

frischer Kaffee | Vanille Eis | Espresso Krokant Eis | Schlag
fresh coffee with vanilla ice cream, espresso crunch & whipped cream (A, E, G, H)

Der Klassiker für den Nachmittag – gerade wenn man ein kleines Konzentrationstief hat – ist diese Kombination der ideale Booster aus Eis & Kaffee!

FROZEN YOGHURT & BEEREN € 7.50

Dinkel Kekes | frische Beeren | Minze frozen yoghurt with spelt biscuit, fresh berries & mint (A, E, G)

Wer liebt es nicht? Frozen Yoghurt mit einem gewissen Pep. Knusprige Kekse treffen auf frische süße Beeren. Eine Nachspeise für Groß und Klein und das zu jeder Jahreszeit.

DEATH BY CHOCOLATE € 8.50

Eisbecher | 7 verschiedene Arten von Schokolade ice coup with 7 kinds of chocolate (A, E, G, H)

Ich liebe Schokolade und ich bestelle mir auch immer ein Dessert, wo Schokolade dabei ist – hier habe ich vielleicht etwas übertrieben, aber wenn man schon drauf geht, dann wenigstens mit der extra Ladung vom schwarzen Gold!

TROPI FRUTTI € 8.50

Eisbecher | Eis von Mango, Kokos & Maracuja | exotische Früchte
ice coup with ice cream of mango, cocos & passion fruit & different exotic fruits (A, E, G, H)

Im Sommer erfrischt mich nichts mehr als Maracujas und Mangos – das Ganze in einem Eisbecher vereint verspricht ein wahres Exotic-Feeling!

WALDBEEREN GEISTER € 8.50

Eisbecher | Eise aus dem Wald | frische Beeren | Schlag
ice coup with different kinds of wild berries, fresh berries & whipped cream (A, E, G, H)

Wenn mein größerer Sohn Maximilian bei mir in der Rocket Küche ist, dann möchte er immer gleich in die geheime Schublade schauen – dort findet er frische Beeren aller Gattungen und schnappt sich immer 2-3 kleine Kinderhände voll. Weil ich glaube, dass jeder Beeren liebt, habe ich einen Eisbecher mit dem Besten aus der geheimen Schublade kreiert.