

Vor den ehrwürdigen Mauern der Kartause Allerengelberg begann im 14. Jahrhundert die Geschichte des Rosenwirts – heute die Goldene Rose Karthaus.

Mehr als drei Jahrhunderte Mönchstradition, Wiederaufbau nach dem Brand von 1924 und drei Generationen Grüner-Familie prägen unser Erbe.

Genießen Sie in dieser historischen Atmosphäre erlesene Cocktails und edle Tropfen, liebevoll serviert mit herzlicher Gastfreundschaft.

Davanti alle venerande mura della Certosa di Allerengelberg iniziò nel XIV secolo la storia del Rosenwirt – oggi Goldene Rose Karthaus.

Più di tre secoli di tradizione monastica, la ricostruzione dopo l'incendio del 1924 e tre generazioni della famiglia Grüner caratterizzano il nostro patrimonio.

Godetevi in questa cornice storica cocktail d'eccellenza e raffinati distillati, serviti con cura e calorosa ospitalità.

Before the venerable walls of the Certosa di Allerengelberg, the story of the Rosenwirt began in the 14th century – today known as the Goldene Rose Karthaus.

More than three centuries of monastic tradition, the reconstruction after the fire of 1924, and three generations of the Grüner family have shaped our heritage.

Enjoy exquisite cocktails and fine spirits in this historic setting, lovingly served with warm hospitality.

Zeitlose Gastfreundschaft
Ospitalità senza tempo
Timeless hospitality

14.00 - 18.00



ALL DAY MENU

Veliat lant, nobit officit esti cori cus, aut estio dolupta temquas volest, quid quideribusam autectur?
Dus, est quiduciis id utentus ma sum, si quation expliat.
Ex eosae. Les et la namus ipsus.
Parita quisimo lectotatur seque platin eium esequatint.

Winter Salad

Wintersalat
Blattsalat | Almkäse | Joghurtdressing

Insalata invernale
Insalata di lattuga | Formaggio di malga |
Dressing allo yogurt

Winter salad
Lettuce salad | Alpine cheese |
Yoghurt dressing
16

Minestrone

Winterminestrone

Minestrone invernale

Winter minestrone
10

Pizza alla pala

Pizza alla pala
Kräuter-Schinken | Stracchino

Pizza alla pala
Prosciutto cotto arrosto alle erbe | Stracchino

Pizza alla pala
Roasted ham with aromatic herbs | Stracchino
18

Tagliatelle

Tagliatelle | Geflügelragout | Wacholderpulver

Tagliatelle | Ragù di cortile | Polvere di ginepro

Tagliatelle | Poultry ragù | Juniper powder
19



Wirsing-Knödel | Wirsing gedünstet | Pinoli

Canederlo di verza | Verza stufata | Pinoli

Savoy cabbage dumpling
Braised Savoy cabbage | Pine nuts
16

Beef Burger

Burger vom Rind (200 g)
Marinierter Kohl | Süß-saure Zwiebeln | Käse |
Speck | Pommes frites

Hamburger di manzo (200 g)
Crauti marinati | Cipolla agrodolce | Formaggio |
Speck | Patate fritte

Beef burger (200 g) | Marinated cabbage | Sweet-and-sour onions | Cheese | Speck | French fries
25

Süsses | Dolce | Sweets

Tiramisù
9

Patisserie aus der Vitrine

Dolci dalla vetrina

Pastry selection
6-9

Veliat lant, nobit officit esti cori cus, aut estio dolupta temquas volest, quid quideribusam autectur?
Dus, est quiduciis id utentus ma sum, si quation expliat.
Ex eosae. Les et la namus ipsus.
Parita quisimo lectotatur seque platin eium esequatint.

Veliat lant, nobit officit esti cori cus, aut estio dolupta temquas volest, quid quideribusam autectur?
Dus, est quiduciis id utentus ma sum, si quation expliat.
Ex eosae. Les et la namus ipsus.
Parita quisimo lectotatur seque platin eium esequatint.

Veliat lant, nobit officit esti cori cus, aut estio dolupta temquas volest, quid quideribusam autectur?
Dus, est quiduciis id utentus ma sum, si quation expliat.
Ex eosae. Les et la namus ipsus.
Parita quisimo lectotatur seque platin eium esequatint.

Goldene Rose Karthaus

A member of Small Luxury Hotels of the World

MR & MRS SMITH

MICHELIN 2026

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

Independently minded