

Nachspeisen

Dessert

Torroncino Halbgefrorenes mit Zwergmandarinenkompott Semifreddo al torroncino con composta di arancini cinesi	6,00
Vanillesorbet mit grünem Apfel und Holunderlikör aromatisiert Sorbetto alla vaniglia ed alla mela verde, con liquore al fior di sambuco	6,00
Apfelschmarren mit Preiselbeerkompott „Kaiserschmarren“ con mele e mirtilli rossi	7,00
Vanilleparfait mit frischen Erdbeeren Semifreddo alla vaniglia con fragole fresche	6,00
Eis mit heißen Himbeeren Gelato con lamponi caldi	6,00
Schokolademousse auf Himbeerspiegel Mousse alla cioccolata su salsa ai lamponi	6,00

Fam. Oberhammer und das Team wünschen guten Appetit!
Famiglia Oberhammer e il team Vi augurano buon appetito!

Wir verwenden ausschließlich Fleisch von einheimischen Züchtungen. Bedarfsweise werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.
Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, Service, Gedeck und Brot.

Noi serviamo esclusivamente carni di allevamenti nostrani. In caso di bisogno vengono usati anche prodotti surgelati.
Tutti i prezzi s'intendono incluso iva, compresi di coperto, servizio e pane.





Frühlings gemüßse

im Messnerwirt



Vorspeisen

Antipasti

Luftgetrockneter Bresaola mit Rauke und Parmesanraspeln Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano	11,00
Südtiroler Spargel mit Bozner Sauce, Hausschinken und Butterkartoffel Asparagi alto atesini con salsa bolzanina, prosciutto di casa e patate al burro	12,00
Gebackener Camembert auf bunten Frühlingssalaten mit Preiselbeerdressing Camembert fritto su insalatina primaverile con vinaigrette ai mirtilli rossi	10,00

Suppen

Minestre

Krevetten-Safran-Samtsüppchen Crema vellutata di scampi e zafferano	7,00
Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Gries-Nockerln Crema d'asparagi con gnocchi all'erba orsina	7,00

Warme Vorspeisen

Primi piatti

Nockentris (Spargel-, Bärlauch und Bergkäsenocken) Tris di canederli (Asparagi, erba orsina e formaggio nostrano)	9,00
Risotto mit Spargeln Risotto con asparagi	9,00
Schüttelbrottaglierini mit Pustertaler Graukäsesauce, in der Pfanne serviert Taglierini di farina integrale in salsa al formaggio grigio, serviti in tegamino	9,00
Vollkornschlutzkrapfen mit Pfifferling-Frischkäse-Füllung Mezze lune di farina integrale ripieni di ricotta e finferli	9,00
Kartoffelnockerln mit schwarzem Trüffel Gnocchi di patate con crema al tartufo nero	11,00
Gemischter Salat von unserer Salatbar Insalat mista dal Buffet	4,50

inklusive Salat vom Buffet
incluso un'insalata dal buffet

Hauptspeisen

Secondi piatti

Cordon Bleu vom Kalb mit Schinken-Spargel-Fülle und Röstkartoffel Cordon Bleu di vitello ripieno di prosciutto ed asparagi e patate arroste	14,00
Perlhuhnspiesschen auf Latschenkiefernrisotto Spiedino di faraona alla griglia su risotto al pino mugo	15,00
Lammkotelett auf Speckbohnen mit Mini-Röstinchen Costolette d'agnello su fagioli allo speck con patate „Röstinchen“	18,00
Kalbsrückensteak mit Spargel und Käse überbacken mit Tomate Provencial Filetto di vitello, gratinato con asparagi e formaggio con pomodoro provencial	18,00
Tagliata vom Rind auf Rauke-Parmesansalat mit bestem Aceto Balsamico Tagliata di manzo su insalatina di rucola e parmigiano con Aceto Balsamico	18,00
Fiorentina-Steak mit Grillgemüse Bistecca alla fiorentina con verdura alla griglia	25,00
Riesengarnelenspieß auf Curryduftreis mit gegrillten Baby-Ananasringen Spiedino di gamberoni su riso al curry con anelli di ananas grigliati	18,00
Schweinsfilet in Senf-Rahmsauce mit Duchessekartoffeln Filetto di maiale in salsa al senape con patate Duchesse	16,00
Gamsragout mit Bärlauchspätzle, in der Pfanne serviert Ragout di camoscio con spätzle all'erba orsina, servito in tegamino	15,00
Gegrilltes Kalbskotelett mit Kräuterbutter und gebackenen Spargeln Bracciola di vitello ai ferri con burro alle erbe ed asparagi fritti	18,00
Geschnetzelte Maishähnchenbrust in Curryrahm mit Basmati Duftreis Spezzatino di petto di pollo in salsa al curry con riso basmati	14,00