

Die Küche empfiehlt

La cucina consiglia

Hirschcarpaccio auf kleinem Salatbeet mit Waldpilzen	11,00 Euro	Carpaccio di cervo con funghi misti
Geräuchertes Bachforellenfilet mit mariniertem Fenchel-Ingwer-Salat	8,50 Euro	Filetto di trota affumicata con insalatina di finocchio e zenzero
Beefsteak Tartar vom Pustertaler Jungrind für 2 Personen	23,00 Euro	Beefsteak Tartar per 2 persone
Bärlauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen und Kräutercroutons	6,00 Euro	Crema all'aglio orsino con salmone affumicato e croutons
Hausgemachte „Schlutzkrapfen“ mit Spinat-Topfen-Fülle	8,50 Euro	Mezze lune „Schlutzkrapfen“ fatte in casa ripieni di spinaci e ricotta
Frische Eierteigbandnudeln mit fein geschnittenem Wildragout	10,50 Euro	Fettuccine fresche con ragout fin di selvaggina
Kartoffelgnocchi in Bergkäsefonduta mit Trüffelperlen	11,00 Euro	Gnocchi di patate in fonduta di formaggio con perlage di tartufo
Pustertaler Käsepressknödel auf Sauerkraut	8,00 Euro	Canederli al formaggio grigio su crauti
Risotto mit gemischten Waldpilzen	9,50 Euro	Risotto con funghi misti
Garnelenspieß mit Currydurftreis und gegrillten Ananasringen	16,00 Euro	Spiedino di gamberi con riso al curry e ananas alla griglia
Tagliata vom heimischen Weiderind mit Rauke, Parmesanraspeln und bestem Aceto-Balsamico und Spaltenkartoffel	22,00 Euro	Tagliata di manzo pusterese con rucola, scaglie di reggiano e Aceto Balsamico con spicchi di patate
Bauerngeröstel in der Pfanne Rinds- und Schweinebraten mit Kartoffeln in würziger Zwiebelsauce	14,00 Euro	„Geröstel“ alla contadina in tegamino Arrosto di manzo e maiale con patate in salsa di cipolla
Hirschmedaglion in Preiselbeersauce mit Eierspätzle	19,00 Euro	Medaglione di cervo in salsa ai mirtilli rossi con spätzle all'uova
Heisser Lavastein „Alta Mira“ für 2 Personen: Wir servieren Ihnen feinstes Fleisch und Gemüse zum Barbecue direkt am Tisch	49,00 Euro	„Alta Mira“ pietra lavica per 2 persone: Serviamo vari tipi di carne e verdure da cuocere direttamente sul vostro tavolo
	Dessert	
Crema catalana mit Grand Manier	5,00 Euro	Crema catalana al Grand Manier
Nougatknödel mit frischen Erdbeeren	6,50 Euro	Canederli dolci al gianduia con fragole fresche
Fichtenhonighalbgefrorenes mit warmen Waldfrüchten	6,00 Euro	Semifreddo al miele di Melata d'Abete con frutti di bosco caldi

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Kalbskopf sauer garniert	8,50 Euro	Testina di vitello in agrodolce
Tiroler Räucherteller Südtiroler Speck und Kaminwurze mit Kren	8,50 Euro	Piatto di speck e salsiccia affumicata con rafano
Carpaccio vom heimischen Rind fein garniert	11,00 Euro	Carpaccio di manzo nostrano con burro e pane tostato
Salat vom Buffet	4,80 Euro	Insalata dal buffet

Suppen

Minestre

Terlaner Weißweinsuppe	5,00 Euro	Crema al vino bianco di Terlano
Bauerngerstensuppe mit Selchfleisch	5,50 Euro	Zuppa d'orzo alla contadina con carne affumicata
Rinderkraftbrühe mit Kräuterfrittaten	3,90 Euro	Consommè con frittatine alle erbe
Zwei Speckknödel in der Fleischbrühe	5,50 Euro	Due canederli di speck in brodo

Warme Vorspeisen

Primi piatti

Spaghetti/Makkeroni mit Fleischragù/mit Tomatensauce/ aglio-olio oder Hirtenart	8,00 Euro	Spaghetti/Maccaroni al ragù, al pomodoro, aglio-olio oppure alla casa
Breite Bandnudeln mit Waldpilzen	8,50 Euro	Pappardelle con funghi misti
Nudeln „Stringoli“ mit Lauch und Ziegenkäse überbacken	9,00 Euro	Pasta „Stringoli“ con formaggio di capra e porri gratinato
Pustertaler Knödeltris mit brauner Butter und Reibkäse	9,00 Euro	Tris di canederli tirolesi con burro fuso e parmigiano
Spinatspätzle in Schinkenrahm	8,50 Euro	Spätzle ai spinaci con prosciutto e panna

Hauptspeisen

Secondi piatti

Geschmetzelte Hühnerbrust in Currysauce und Reis Pilav	14,00 Euro	Spezzatino di petto di pollo in crema al curry con riso Pilav
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites	14,00 Euro	Bistecca alla milanese con patate fritte
„Wilderpfanne“ Wildfleischragout mit Waldpilzen und Kartoffeln	15,00 Euro	"Tegamino del braconiere" Spezzatino di selvaggina con funghi e patate
Bachforelle nach Müllerinnen-Art mit Butterkartoffeln (15 min)	15,00 Euro	Trota di torrente alla griglia con patate al burro (15 min)
Gekochtes Rindfleisch in der Fleischbrühe mit Gemüse, Naturkartoffel und Kräutersauce	16,00 Euro	Manzo lesso con salsa verde, verdura mista e patate lesse
Rumpsteak vom Pustertaler Rind in grüner Pfeffersauce mit Kartoffelröstinchen	18,50 Euro	Entrecôte di manzo in salsa al pepe verde con "Röstinchen"
Filetsteak vom Pustertaler Rind mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln	23,00 Euro	Filetto di manzo pusterese alla griglia con burro alle erbe e patate arrostate
Rindssaftgulasch mit 2 Speckknödeln	14,00 Euro	Gulasch di manzo con canederli allo speck
Messnerwirt's Hirtenspieß Gemischter Grillfleischspieß mit Speck und Röstkartoffel	19,00 Euro	Spiedino del pastore Spiedino di carne mista alla griglia con speck con patate arrostate
Kalbsrückensteak mit gemischten Waldpilzen und Eierspätzle	18,00 Euro	Sella di vitello in salsa ai funghi misti e spätzle d'uova
Kalbskotelett vom Grill mit Trüffelbutter und Röstkartoffel	18,00 Euro	Braciola di vitello alla griglia con burro al tartufo e patate arroste

Für 2 Personen

Per 2 persone

Messnerwirt's Hausplatte

Erlasene Fleischstücke vom Grill,
dazu Grillsauce und Beilagen, Salat vom Buffet

49,00 Euro

Piatto "Messner"

Grigliata mista di carne con verdure
e salsa barbecue, insalata dal buffet

Freitag-Samstag - Sonntag: Olinger Bauernschmaus

Typische Gerichte aus der Tiroler Küche -
Selchkarree, Wildragout, Schweinshaxe,
Sauerkraut, verschiedene Knödel,
Salat vom Buffet

49,00 Euro

Venerdì-Sabato-Domenica: Cena festiva del contadino

Specialità della cucina tirolese -
carrè di maiale affumicato, ragout di camoscio,
stinco di porchetta, crauti e canederli,
insalata dal buffet

Freitag-Samstag - Sonntag:

Spanferkelhaxe vom Rohr
mit Sauerkraut und Röstkartoffeln

14,00 Euro

Venerdì-Sabato-Domenica:

Stinco di porchetta
con crauti e patate arroste

Desserts

Dolci

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

6,00 Euro

Strudel di mele caldo
con gelato alla vaniglia e panna montata

Dunkles Schokolademousse
auf Himbeerspiegel

6,00 Euro

Mousse al cioccolato
con salsa ai lamponi

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

6,00 Euro

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

Sorbet: Zitrone und Vodka/Holunderblüten/
Weisser Pfirsich

6,00 Euro

Sorbetto: limone e vodka/fior di sambuco/
pesca bianca



GENIESSERHOTEL
**MESSNER
WIRT** ★★ ★ ★
RESTAURANT STUBEN



Gerne reservieren wir für Ihre Feste
und Anlässe jeglicher Art:

das Kaminzimmer (15), das antike Stübele 1897 (20)
die große Stube (35), die Gartenterasse (50)
der grosse Speisesaal (75)

21 neu renovierte Komfort- und Familien-
zimmer mit grossem Balkon, gratis WLAN;
Stilvoller Wellnessbereich mit Finnischer
Sauna, türkischem Dampfbad, Infrarotkabine

Per feste ed eventi speciali abbiamo
a Vostra disposizione:

La sala caminetto (15), Il "Stübele" dell'anno 1897 (20)
La Stube (35), La terrazza all'aperto (50),
La sala da pranzo (75)

21 camere completamente rimodernate,
tutti con grande balcone e rete WiFi gratuita
Area Wellness con bagno turco, sauna finlan-
dese, doccia emozionale, cabina a infrarossi



GENIESSERHOTEL
**MESSNER
WIRT** ★★★
RESTAURANT STUBEN



Speisekarte

LISTA DELLE VIVANDE

