

# LUNCH



# MENU

**Messnerwirt's Brettljause:** Südtiroler Speck,  
Wurst und Käsespezialitäten

**Antipasto tirolese:** Selezione di speck,  
salumi e formaggi regionali  
13,5

**Bauerngerstensuppe**  
mit kleinen Erdäpfel-Blattlan

**Zuppa d'orzo alla contadina**  
con cubetti di carré affumicato e piccoli Krapfen  
7,5

**Zwei Südtiroler Speckknödel** in der Suppe

**Due canederli allo speck** in brodo  
6,5

**Ceasar Salad mit gebratener Truthahnbrust,**  
Speck, Parmesanraspeln und Croutons

**Insalata „Ceasar“ con petto di tacchino ai ferri**  
Speck, reggiano e crostini di pane  
13,5

**Hausgemachte Bandnudeln**  
mit Pfifferlingen

**Tagliatelle fatte in casa**  
con salsa ai finferli  
12

**Makkeroni nach Hirten-Art**  
Tomatensauce – Ragout – Pilze – Sahne

**Maccheroni alla pastora**  
pomodoro – ragù - funghi - panna  
10,5

**Spinatspätzle in cremiger Rahmsauce**  
mit Hausschinken

**Spätzle (gnocchetti) ai spinaci**  
con prosciutto cotto e panna  
10,5

**Brennesselknödel** mit Frischkäse-Sauce  
**Canederli alle ortiche** con salsa al formaggio  
10,5

**Wienerschnitzel vom heimischen Kalb**  
mit Preiselbeeren und Pommes frites

**Bistecca di vitello alla viennese**  
con patate fritte e composta di mirtilli rossi  
17

**Saftiges Gulasch vom heimischen Rind**  
mit zwei hausgemachten Speckknödeln

**Gulasch di manzo nostrano**  
con due canederli allo speck altoatesino  
16

**„Bauerngeröstel“: Feine Bratenscheiben**  
und Röstkartoffeln in würziger Zwiebelsauce

**Rosticciata tipica „Geröstel“**  
Fettine di arrosto e patate rosolate  
16,5

**Ziegenkäse vom Grill auf Zucchini-Beet**  
mit Walnüssen und Honig-Senf-Sauce

**Formaggio di capra alla griglia**  
su zucchini e noci con salsetta al miele e senape  
15,5

**Salat vom Buffet:** klein 5 / gross 9  
*Alle Hauptspeisen inkl. kleinem Salat vom Buffet*

**Verdure dal buffet:** piccolo 5 / grande 9  
*Tutti i secondi comprendono le verdure dal buffet!*

## SÜSSES – DOLCI

**Vanille-Eis mit heissen Himbeeren** und Sahne  
**Gelato alla vaniglia con lamponi caldi** e panna  
6,5

**Crema Catalana** mit Grand Marnier

**Crema Catalana** al Grand Marnier  
5,5

**Schokolademousse** mit Himbeersauce  
**Mousse al cioccolato** con salsa ai lamponi  
6

**Hausgemachter Apfelstrudel**  
mit Vanilleeis und frischer Schlagsahne

**Strudel di mele altoatesino**  
con gelato alla vaniglia e panna montata  
6,5