



Oberolang / Valdaora di Sopra

Kalte Vorspeisen Antipasti

Südtiroler Speck vom Steiner Metzger, fein garniert
Speck Alto Adige IGP della Macelleria Steiner con rafano e cetrioli
9,5

Messnerwirt's Brettjause: Südtiroler Speck, Wurst und Käsespezialitäten
Antipasto tirolese: Selezione di speck, salumi e formaggi regionali
13,5

Lauwarmer Kalbskopf: sauer mariniert *oder* gebacken
Testina di vitello: all'agro *oppure* impanata
12

Beefsteak Tartar vom Pustertaler Weiderind, fein garniert
Tartare di manzo pusterese, ben guarnito
19

Zarter Carpaccio vom Hirschfilet auf kleinem Salatbouquet mit Waldpilzen
Carpaccio di filetto di cervo nostrano su insalatina con funghi
12

Bunte Salatauswahl mit hausgemachten Dressings vom Buffet
Insalate e verdure dal nostro buffet con salse fatte in casa
klein / piccolo: 5 groß / grande: 9

Suppen Minestre

Bauerngerstensuppe mit Selchfleischeinlage und kleinen „Erdäpfel-Blattlan“
Zuppa d'orzo alla contadina con cubetti di carré affumicato e piccoli "Krapfen" di patate
7,5

Klare Rinderconsommé mit Schnittlauch-Frittaten
Consommé di manzo con celestina all'erba cipollina
5

Kräftige Zwiebelsuppe mit Bergkäse-Crostino
Zuppa di cipolle con crostino al formaggio di montagna
6,5

Zwei Südtiroler Speckknödel in unserer Rinderkraftbrühe
Brodo di manzo con due canederli allo speck altoatesino
6,5

Warme Vorspeisen Primi piatti

Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlingen

Tagliatelle fatte in casa ai finferli

12

Spinatspätzle in cremiger Rahmsauce mit Hausschinken

„Spätzle“ (gnocchettini) ai spinaci con prosciutto cotto e panna

10,5

Tiroler Dreierlei:

Pustertaler Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfen-Fülle,
ein Ahrntaler Pressknödel und ein Speckknödel auf mariniertem Krautsalat

Tris tirolese:

Mezzelune alla pusterese ripiene di ricotta e spinaci,
un canederlo al formaggio grigio ed uno allo speck su insalata di cavolo cappuccio

13,5

Maccheroni nach Hirten-Art (Tomatensauce, Ragout, Pilzen und Sahne)

Maccheroni alla pastora (pomodoro, ragú, funghi e panna)

10,5

Risotto mit Bärlauch, würzigem Ziegenkäse und Mandelsplittern

Risotto all'aglio orsino con formaggio di capra e scaglie di mandorle

12,5

Brennesselknödel an leichter Frischkäse-Sauce

Canederli alle ortiche con salsa al formaggio fresco

10,5

Hausgemachte Pustertaler Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfen-Fülle

Mezzelune pusteresi fatte in casa ripiene di ricotta e spinaci

12

Spaghetti oder Makkeroni nach Wunsch:

Tomatensauce / Bologneser Sauce

Carbonara / Aglio-Olio-Peperoncino

Piatto di pasta a vostra scelta:

Al pomodoro / bolognese

Carbonara / Aglio-olio-peperoncino

9,5

Hauptspeisen

inkl. Salat vom Buffet

Secondi piatti

comprese verdure dall'buffet

Wienerschnitzel vom heimischen Kalb mit Preiselbeeren und Pommes frites

Bistecca di vitello alla viennese, servito con patate fritte e composta di mirtilli rossi

17

„Bauerngeröstel“: Feine Bratenscheiben und Röstkartoffeln in würziger Zwiebelsauce

„Geröstel“: una rosticiata tipica di fettine di arrosto e patate rosolate in una salsa di cipolle

16,5

Filetsteak vom Pustertaler Weiderind mit feiner Kräuterbutter und buntem Grillgemüse

Filetto di manzo pusterese con burro alle erbe aromatiche e verdure alla griglia

25

Medaillons vom heimischen Hirsch in Preiselbeersauce mit Kartoffelkroketten

Medaglioni di cervo nostrano in salsa ai mirtilli rossi con crocchette di patate

22,5

„Wilderer-Pfanne“: Gamsragout mit feinen Waldpilzen und Eierspätzle

Tegamino del bracconiere: Ragout di camoscio con funghi e "Spätzle" all'uova

18

Saftiges Gulasch vom Rind, dazu zwei hausgemachte Speckknödel

Gulasch di manzo con due canederli allo speck altoatesino

16

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

Formaggio di capra alla griglia su zucchine e noci con salsetta al miele e senape

15,5

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit Röstkartoffeln

Costata di manzo nostrano con salsa alle cipolle, patate saltate in padella

20,5

Fragen Sie auch nach unseren Tageshauptspeisen!

Chiedete anche dei nostri secondi del giorno!

Desserts Dolci

Cremiges Sorbet von der Holunderblüte oder Zitronen-Vodka-Sorbet

Sorbetto cremoso ai fiori di sambuco oppure al limone e Vodka

6

Hausgemachter Apfelstrudel, lauwarm serviert mit Vanilleeis und frischer Schlagsahne

Strudel di mele altoatesino, servito tiepido, con gelato alla vaniglia e panna montata

6,5

Crema Catalana, mit Grand Marnier aromatisiert

Crema Catalana al Grand Marnier

5,5

Halbgefrorenes vom Olinger Fichtenhonig, fein garniert

Semifreddo al miele di abete di Valdaora, ben guarnito

7

Vanille-Eis mit heißen Himbeeren oder Waldfrüchten und frischer Schlagsahne

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi oppure con frutti di bosco caldi e panna montata

6,5

Cremiges Schokolademousse mit Himbeersauce, im Glas serviert

Mousse al cioccolato con salsa ai lamponi, servito in bicchiere

6

Fragen Sie auch nach unseren Tagesdesserts!

Chiedete anche dei nostri dolci del giorno!

*Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen **Allergien oder Unverträglichkeiten** auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.*

Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

*Qualora certe sostanze Le dovessero provocare **allergie o intolleranze**, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione.*

Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti

di fornire ulteriori informazioni.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Gedeck.

Wir akzeptieren alle gängigen Kreditkarten ausser AmEx und Diners.

I prezzi s'intendono in Euro comprensivi di IVA e coperto.

Accetiamo tutte le carte da credito tranne AmEx e Diners Club.

