



M E S N E R W I R T

Zeit für echten Urlaub

Kalte Vorspeisen

„Fein abgestimmte Klassiker – ideal zum Einstieg“

Rinderfilet-Carpaccio mit Balsamico-Trüffelmayonnaise, frischem Parmesan und gerösteten Pinienkernen, dazu Knoblauchbrot (A,C,F,G,H,O)	17,90
Burrata auf mariniertem Tomatensalat mit Balsamico, Olivenöl und Basilikum, dazu Knoblauchbrot (A, C, F) 	16,90
„Vitello Tonnato“ – Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme, Kapern und Rucola, dazu Toastbrot (A,C,D,G)	16,50
Bruschetta (3 Stück) mit Tomaten, Basilikum, Zwiebeln und Knoblauch (A) 	10,80

Suppen

„Harmonisch abgeschmeckt und hausgemacht“

Tomatencremesuppe (A,F,G,L,M) 	6,90
Frittatensuppe (A,C,F,G,L)	6,70
Nudelsuppe (A,C,F,G,L)	6,70



Warme Vorspeisen

„Unsere warmen Vorspeisen wecken den Appetit auf mehr“

Gegrillte Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl, dazu Weißbrot (A,B,F,G)	17,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare (A,C,G,M)	14,90
Zwei Frühlingsrollen  mit Atjar und Sweet-Chili-Sauce (A,F,L)	15,90
Gratinierter Ziegenkäse mit Bacon, Honig und Walnüssen, auf Rucola (F,G)	16,90

Salate

„Aus besten Zutaten liebevoll angerichtet – Salate für Genießer“

Gemischter Salat mit Essig-Öl, Haus- oder Balsamico Dressing (C,F,L,M,O)	6,90
Bunter Salatteller mit Ziegenkäse,  karamellisierten Birnen und Walnüssen an Himbeerdressing, serviert mit Knoblauchbrot (A,F,G,L,M,O)	18,90
Salatteller mit panierten Hühnerfiletstreifen an Cocktaildressing (A,C,F,G,L,O)	18,90
Salatteller mit gegrillten Garnelen an Balsamico Dressing (A,B,G,L,O)	20,90



Nudelgerichte

„Hausgemachte Nudelklassiker – mit fein abgestimmten Saucen“

Spaghetti Bolognese (A,C,G)	13,90
Sechs Schlutzkrapfen  mit Spinat und Käse gefüllt, dazu braune Butter und grüner Salat (A,C,G)	17,90
Tagliatelle mit Pesto und Cherrytomaten (A,C) 	15,90
- mit Ziegenkäse und Rucola (G) 	21,90
- mit Hühnerfiletstreifen	21,90
- mit Garnelen (B)	21,90
- mit Lachsfilet (D)	21,90

Fisch

„Aus See und Meer – unsere Fischgerichte mit feinen Beilagen“

Gegrilltes Lachsfilet auf Rahmspinat, dazu Petersilienkartoffeln (A,D,G,L,M)	22,90
Gegrillter Kabeljau mit Weißweinsauce und Grillgemüse, dazu Petersilienkartoffeln (A,D,G,L,M)	23,90
Fischteller mit Lachs, Kabeljau und Garnelen auf Tagliatelle in Pesto (A,B,G)	27,90



Kalb

„klassisches Kalbsfleisch – klassisch paniert oder kreativ verfeinert“

Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes frites (A,C,F,G,L,)	27,90
Kalbschnitzel “Mesnerwirt Style” – unpaniert mit Zwiebeln, Paprika und Schinken, mit Käse überbacken, dazu Rösti	26,90

Huhn

„Feine Geflügelgerichte, leicht und herzhaft zugleich“

Gegrillte Hühnerbrust mit Rahmspinat, dazu Kroketten (A,G,L)	21,90
Hühnerschnitzel “Wiener Art” mit Preiselbeeren und Pommes frites (A,C,F,G,L)	19,90

Bauerngerichte

„Deftig, regional und mit Liebe gekocht“

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu grünem Salat (A,C,G,L)	17,90
Tiroler Gröstl mit Spiegelei, dazu Krautsalat (C,F,L,M,O)	17,90
Tiroler Leber mit Speck, Zwiebeln und Champignons, dazu Röstkartoffeln (A,F,L,M)	19,90



M E S N E R W I R T

Zeit für echten Urlaub

Mesnerwirt's Spezial

„Unsere besonderen Kreationen – mit viel Liebe zum Detail“

Mixed Grill mit Grillsauce und Pommes frites (A,C,L,M,O,P) 27,90

Schwein

„Klassisch und beliebt – unsere Schweinegerichte mit regionalem Charakter“

Cordon Bleu mit Preiselbeeren (A,C,F,G,L,M) 22,90

Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren (A,C,F,G,L,M) 18,90

Stroganoffschnitzel – unpaniert (A,L,M) 18,90

Pfefferrahmschnitzel - unpaniert (A,G,L,O) 18,90

Tiroler Schnitzel - unpaniert (A,F,L,M) 18,90

Schnitzel „Mesnerwirt Style“ – unpaniert
mit Zwiebeln, Paprika und Schinken, mit Käse überbacken (G) 18,90

Beilagen nach Wahl:

Saucen extra 4,50

- | | |
|------------------|---|
| - Pommes frites | - „Tiroler Sauce“ - Speck, Zwiebel, Champignons |
| - Spätzle | - Pfeffersauce – klassisch gewürzt |
| - Röstkartoffeln | - Stroganoffsauce mit Paprika, Zwiebeln und |
| - Rösti | Essiggurken |
| - Kroketten | |
-



M E S N E R W I R T

Zeit für echten Urlaub

Rind

„Feinstes Rindfleisch – zart gebraten und kräftig gewürzt“

Zwiebelrostbraten „Wiener Art“ mit frischen Röstzwiebeln und Röstkartoffeln (A,L,M,O)	25,90
Tiroler Rostbraten mit Speck, Zwiebeln und Champignons, dazu Spätzle (A,C,F,L,M)	25,90
„Tagliata“ rosa gebratenes Huftsteak (220 g) auf Rucola mit Parmesan, Pinienkernen und Trüffelöl (G,H)	29,90
Filetspitzen Stroganoff mit Paprika, Zwiebeln und Essiggurken, dazu Rösti (A,F,L,M)	28,90
Filetsteak (150 g) mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Pommes frites (A,M)	27,90
Filetsteak (240 g) mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Pommes frites (A,M)	39,90

Extras:

- Pfeffersauce	4,50
- „Tiroler Sauce“ Speck, Zwiebeln und Champignons	4,50
- Stroganoffsauce mit Paprika, Zwiebeln und Essiggurken	4,50
- Geröstete Champignons	5,90



M E S N E R W I R T

Zeit für echten Urlaub

Für unsere kleinen Gäste

„Kleine Portionen, großer Geschmack“

„Struwel Peter“ Spaghetti Bolognese (A,C,G)	10,90
„Donald Duck“ Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites (A,C,G,M)	12,90
„Goofy“ Grillwürstl mit Pommes frites (A,C,G,M)	10,90
„Calimero“ Chicken Nuggets mit Pommes frites (A,M)	10,90
„Käpt`n Blaubart“ Knusprige Fischnuggets mit Kartoffeln (A,C,D,M)	10,90



M E S N E R W I R T

Zeit für echten Urlaub

Desserts

„Zum Abschluss – süßes aus unserer Küche“

Gemischtes Eis mit Schlagsahne (A,C,F,G)	7,60
Gemischtes Eis ohne Schlagsahne (A,C,F,G)	6,60
Eiscafé gerührt (A,C,F,G)	8,50
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne (A,C,F,G)	8,90
Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne (A,C,F,G)	8,90
Minivienetta mit Schokoladensauce und Schlagsahne (A,C,F,G)	6,80
Hausbecher mit frischen Früchten und Schlagsahne (A,C,F,H)	9,80
Crème Brûlée mit Karamelleis (A,C,F,G)	8,90
Lauwarmer Schokoladentörtchen mit Vanilleeis und Schlagsahne (A,C,F,G)	8,90
Kaiserschmarrn „für 2 Personen“ mit Rosinen und Preiselbeeren (A,C,G)	26,90
Schatzkiste mit einer kleinen Überraschung (A,C,F,G)	5,90
Affogato (Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen) (A,F,G)	5,80



MESNERWIRT

Zeit für echten Urlaub

<u>Allergenkennzeichnung gemäß Codex-Empfehlung</u>	
Allergene	Kennzeichnung
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Eier	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Bei Fragen zu Allergenen oder anderes wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Serviceteam.



Planen Sie schon Ihren nächsten Urlaub?

Unsere Rezeption berät Sie gerne!

Egal ob Skifahren, Snowboarden, Golfen,
Radfahren oder Wandern – wir haben für jeden
das passende Angebot.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
einen angenehmen Aufenthalt!

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive
Mehrwertsteuer.

Ihre Familie Lenk und das Mesnerwirt-Team