

Zuppe

Consommé 7,5
canederli di speck oppure fegato

Primi piatti

Spaghetti 12 | 14
Ragù di manzo 100% Val Passiria |
rosmarino fresco

Gnocchi patate biologiche Afing 13 | 15
Finferli freschi | erbe

**Tris di canederli
su insalata di crauti** 12 | 14
formaggio | spinacio | finferli

Paccheri 12 | 14
pomodoro | basilico | olive taggiasche
burrata

Maccheroni al pastore 10 | 13
Pasta e gnocchi fatti in casa

Secondi piatti

Arrosto di cipolle 25
Steak (250 g) di manzo | Anelli di cipolla
al forno | patate saltate | pomodoro alla
griglia | insalata

Bistecca milanese di vitello 23
patate fritte oppure insalata di patate e cetrioli
| insalata | mirtilli rossi

carne di manzo, 100% Val Passiria

Burger

Smashburger 17,5
Panino di brioche tostato panificio
Kobler | polpetta di
manzo | nachos | jalapeños |
cetrioli sottaceto
Patate fritte | salsa BBQ

Veggie burger 16,5
Pane pretzel panificio Kobler | Portobello |
formaggio morbido | chutney di mele
Patate fritte | salsa BBQ

Dolci

Fragola 8,5
Cioccolato bianco | gelato allo yogurt
fatto in casa | menta

Canederli di ricotta 9,5
Nougat | fragole | gelato alla vaniglia fatto in
casa

Tiramisù 7

Strudel di mela fatto in casa 4

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

Attribuiamo grande importanza ai prodotti
regionali e di alta qualità.
Se necessario vengono usati prodotti surgelati.

Pizza cotta in forno a legna

La nostra speciale miscela delle migliori farine macinate a pietra del Molino Quaglia rende le nostre pizze estremamente soffici e croccanti. La lavorazione con lievito madre, l'elevato contenuto di acqua (70%) e la lievitazione di 48 ore rendono il nostro impasto facilmente digeribile. (Ricetta impasto 15% integrale 15% grano duro 70% grano tenero)

San Daniele 13,5
salsa di pomodoro | mozzarella | prosciutto
San Daniele DOP 24 mesi | rucola | mascarpone |
Parmigiano Reggiano DOP

Capricciosa 11
salsa di pomodoro | mozzarella | prosciutto |
funghi marinati | carciofi

Ortolana 12
salsa di pomodoro | mozzarella | zucchine arrostiti |
melanzane brasate | pomodori freschi | mais |
spinaci | finferli

Brauhaus 12,8
salsa di pomodoro | mozzarella | spianata calabra
(salame piccante) | acciughe | capperi | peperoni |
gorgonzola DOP | cipolle | aglio

Cinque formaggi 12,3
salsa di pomodoro | mozzarella | formaggio di malga
gorgonzola | Parmigiano Reggiano DOP | fontina

Psairer 12,2
salsa di pomodoro | mozzarella | formaggio di
malga | speck | cipolla

Diavola 10,3
salsa di pomodoro | mozzarella | spianata calabra
(salame piccante)

Fantasia 12
salsa di pomodoro | mozzarella | prosciutto | funghi |
spianata calabra (salame piccante) | uovo all'occhio
di bue | maionese all'aglio

Mediterranea 12,8
salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | spianata
calabra (salame piccante) | olive | pomodori freschi |
basilico

Margherita 7,8
salsa di pomodoro | mozzarella

Vegan 12
salsa di pomodoro | zucchine arrostiti | melanzane |
pomodori freschi | spinaci | hummus | olive | mais |
olio d'oliva | finferli

Pizza della casa 12,8
salsa di pomodoro | mozzarella | sopressa DOP |
acciughe | peperoni | funghi

Nduja 13
salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | Nduja
(salame piccante calabrese) | aglio | olive |
gorgonzola DOP | basilico

Datterini 13
salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | pomodorini
datterini | aglio | Parmigiano Reggiano DOP

Burrata 14
salsa di pomodoro | burrata (in uscita) | pomodori
secchi pugliesi DOP | pinoli | Parmigiano Reggiano DOP
| zucchine arrostiti | basilico

Calzone 2.0 12
salsa di pomodoro | mozzarella | spinaci | ricotta |
spianata calabra (salame piccante) | Parmigiano
Reggiano DOP | aglio

Melanzana 13
salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | melanzane
marinate | aglio | Parmigiano Reggiano DOP

Cantabrica (bianca) 18
mozzarella | acciughe del mar cantabrico | Burrata DOP
pomodorini datterini | peperoni grigliati | capperi | olio
all'aglio | origano

Bresaola 13,5
salsa di pomodoro | mozzarella | bresaola | rucola |
parmigiano Reggiano DOP

La compagnia perfetta della pizza nel nostro ristorante? Una Martinsbräu!

La nostra corposa Martinsbräu viene prodotta dal nostro mastro birraio direttamente nel birrifico interno, con le migliori materie prime e secondo la "Reinheitsgebot", ovvero la legge bavarese sulla purezza della birra. Lasciatevi consigliare dai nostri esperti!

Antipasti

Bruschetta 11
Pane a lievitazione naturale fatto in
casa | Burrata DOP | Pomodori datterini |
Olive taggiasche | Basilico fresco

Carpaccio di manzo 16 | 20
100% Val Passiria
Parmigiano Reggiano 24 mesi |
finferli | erbe | pane a lievitazione
naturale fatto in casa

Merenda altoatesina 18
Speck Hubenbauer Vahrn 24 mesi.
Formaggio Aignerhof Val Passiria | rafano
fresco | cetriolini sott'aceto | pagnotta
venostana Tschöll's Brout Manufaktur

Bowl

Insalata 14
Lattuga | verdure sottaceto | semi di girasole.
erbe del giardino | olio d'oliva | granola | pane
al rosmarino appena sfornato dal forno a
legna

Cardoncello alla griglia vegan 19

Burrata | Cavolo cinese grigliato 19

Filetto di trota allevamento ittico 19
Schiefer San Martino

Piccolo insalata mista 6,5