

Suppen

Speck oder Leberknödelsuppe 7,5

Kürbis-Kokos-Ingwer 9,5

Riesengarnele

Antipasti

Bruschetta 11

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Burrata DOP | Bunte Datteltomaten | Taggiasca Oliven | Frisches Basilikum

Carpaccio vom Hirsch 16 | 20

Schnalstal | Parmigiano Reggiano 24 M Pilze | Kräuter | Hausgemachtes Sauerteigbrot

Marendbrettl 18

Speck Hubenbauer Vahn 24 Monate | Käse Aignerhof | frischer Kren | hausgemachte Essiggurken | Vinschger Paarl Tschöll's Brout Manufaktur

Bowls

Salat 14

Pflücksalate | gepickeltes Gemüse | Olivenöl | Sonnenblumenkerne | Gartenkräuter | Granola | frisch gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen

Kräutersaitlinge Kirnig vom Grill vegan 19

Lachsforelle Fischzucht Schiefer St. Martin 19

Kleiner gemischter Salat 6,5

warme Vorspeisen

Vollkorn-Pappardelle 13 | 15

Hirschragout Schnalstal | Preiselbeer Wacholder

Roggenschlutzkrapfen 13 | 15

Topfen-Spinat | Speck | braune Butter

Knödeltris auf Salat 10 | 13

Käsel Spinat | Pilze

Hausgemachte Pasta 10 | 13

Brauhausnudeln - Makkaroni Carbonara - Linguine Aglio e olio - Linguine Puttanesca - Bucatini Amatriciana - Bucatini

Unsere Teigwaren sind hausgemacht Eier beziehen wir von lokalen Bauern

Hauptgerichte

Forellen-Filet Fischzucht Schiefer 24

Shiitake Pilze südtirol | Schnittlauchpüree

Zwiebelrostbraten 25

Saftiges Steak (250 g) vom Rind | Gebackene Zwiebelringe Röstkartoffel | Grilltomate | Salat

Wiener Schnitzel vom Kalb 23

Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Salat

Burger

Smashburger 17,5

Getoastetes Briochebrötchen Bäckerei Kobler Rindfleischpatties 100%Passeiertal | Käse | Jalapeños | Zwiebel Essiggurke | Hausgemachte Mayo | Pommes

Veggie Burger 17,5

Knusprige Ciabatta Bäckerei Kobler Kichererbsen- Falafel | Gurke-Tomate-Zwiebel Tsatsiki | Hummus | Oliven | Pommes

Nachspeisen

Topfenknödel 9,5

Nougatfüllung | Erdbeerragout | Joghurt-Himbeereis

Tiramisu 7

Hausgemachter Apfelstrudel 4

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren MitarbeiterInnen mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. Wir legen großen Wert auf Regionale und qualitativ hochwertige Produkte. Nur in wenigen Ausnahmen werden Tiefkühlprodukte verwendet.

Pizza vom Holzofen

Unsere spezielle Mischung aus besten steingemahlten Mehlen von der Mühle Molino Quaglia und Meraner Mühle lässt unsere Pizzas extra fluffig und kross werden. Die Verarbeitung mit Sauerteig, der hohe Wasseranteil von 70% und die Ruhezeit von 48 Stunden machen unseren Pizzateig zudem besonders leicht bekömmlich. (Teig Rezeptur: 15 % Vollkorn 15% Hartweizen 70%Weichweizen)

San Daniele 13,5

Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Rohschinken San Daniele 24 Monate DOP | Rauke | Mascarpone | Parmigiano Reggiano DOP

Capricciosa 11,5

Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Schinken | marinierte Champignons | Artischocken

Gemüse 12

Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | gebratene Zucchini | Aubergine | frische Tomaten | Mais | Spinat

Brauhaus 13

Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Spianata Calabria (pikante Salami) | Sardellen | Kapern | Peperoni | Gorgonzola DOP | Zwiebeln | Knoblauch

Fünf Käsesorten 12,8

Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Almkäse | Gorgonzola | Parmigiano Reggiano DOP | Fontina

Psairer 12,5

Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Almkäse | Speck | Zwiebel

Diavola 10,3

Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Spianata Calabria (pikante Salami)

Fantasia 12,5

Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Schinken | Champignons Spianata Calabria (pikante Salami) | Spiegelei | Knoblauchmayonnaise

Mediterrane 13

Tomatensauce | Büffelmozzarella | Spianata Calabria (pikante Salami) | Oliven | frische Tomaten | Basilikum

Vegan 12

Tomatensauce | gebratene Zucchini | Aubergine | Frische Tomaten | Spinat | Hummus | Oliven | Mais | Olivenöl

Margherita 8

Tomatensauce | Mozzarella fior di latte

Hauspizza 12,8

Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Salami Sopressa DOP Sardellen | Peperoni | Champignons

Nduja 13

Tomatensauce | Büffelmozzarella | Nduja (pikante Streichsalami aus Kalabrien) | Knoblauch | Oliven | Gorgonzola DOP | Basilikum

Datteltomate 13

Tomatensauce | Büffelmozzarella | Datteltomaten | Knoblauch | Parmigiano Reggiano DOP

Burrata 14

Tomatensauce | Burrata DOP (kalt serviert) | getrocknete Tomaten aus Apulien DOP | Parmigiano Reggiano DOP | gebratene Zucchini | Basilikum

Calzone 2.0. 13,5

Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Spinat | Ricotta | Spianata Calabria (pikante Salami) | Parmigiano Reggiano DOP | Knoblauch

Melanzana 13

Tomatensauce | Büffelmozzarella | marinierte Melanzane Knoblauch | Parmigiano Reggiano DOP

Cantabrica (bianca) 18

Mozzarella fior di latte | Sardellen aus dem Kantabrischen Meer Burrata DOP | Datteltomate | gegrillte Peperoni | Kapern Knoblauchöl | Origano

Der perfekte Begleiter zur Pizza im Brauhaus? Ein Martinsbräu!

Unser vollmdiges Martinsbräu wird von unserem Braumeister direkt in der hauseigenen Erlebnisbrauerei aus besten Rohstoffen und nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut. Unser Servicepersonal berät Sie gerne!