

# Suppen

**Speck oder Leberknödelsuppe** 9,5

**Schaumsuppe vom Spargel** 11  
Passeirer Saibling Fischzucht Schiefer | Croutons

# Antipasti

**Bruschetta** 11  
Hausgemachtes Sauerteigbrot | Burrata DOP | Bunte Datteltomaten | Taggiasca Oliven | Frisches Basilikum

**Carpaccio Rind** 100% Passeiertal 18 | 22  
Parmiggiano Reggiano 24 M | Pilze | Rauke  
Hausgemachtes Sauerteigbrot

**Marendbrettl** 18  
Speck Hubenbauer Vahn 24 Monate | Käse Aignerhof | frischer Kren | hausgemachte Essiggurken | Hausgemachtes Sauerteigbrot

# Bowls

**Salat-Bowl vegan** 19  
Hausgemachte Kichererbsen-Falafel | Hummus | Ofengemüse | Kräuterseitlinge | Quinoa | Salate | Oliven | frisch gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen

**Bunter Salatteller** 19  
Forellenfilet Fischzucht Schiefer | frisch gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen

**Kleiner gemischter Salat** 6,5

# warme Vorspeisen

**Gnocchi** 12 | 15  
Rindsragout 100% Passeiertal | Schüttelbrot

**Risotto** Carnaroli 12 | 15  
frischer Spargel „Condin“ | Burrata | Mandeln

**Knödeltris auf Salat** 10 | 13  
Käse | Spinat | Pilze

**Hausgemachte Pasta** 10 | 13  
"Brauhausnudeln" | Carbonara | aglio e olio | alla puttanesca | all'amatriciana

Unsere Teigwaren und Gnocchi sind hausgemacht. Eier beziehen wir von lokalen Bauern

# Hauptgerichte

**Zwiebelrostbraten** 25  
Saftiges Steak (250 g) vom Rind | Schmorzwiebeljus | Gebackene Zwiebelringe | Speck | Röstkartoffel | Salat

**Wiener Schnitzel vom Kalb** 23  
Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Salat

**Frischer Spargel „Condin“** 22  
Schnittlauchkartoffeln | Landschinken  
Boznersauce | Braune Butter

**Forellen-Filet** Fischzucht Schiefer 24  
Spargelragout | Schnittlauchpüree

# Burger

**Smashburger** 17,5  
Getoastetes Briochebrötchen Bäckerei Kobler  
Rindfleischpatties 100%Passeiertal | Käse | Jalapeños | Zwiebel  
Essiggurke im Haus fermentiert | Hausgemachte Mayo | Pommes

**Veggie Burger** 17,5  
Knusprige Ciabatta Bäckerei Kobler  
Kichererbsen- Falafel | Gurke-Tomate-Zwiebel | Oliven | Pommes | Tsatsiki | Hummus

**Chickenburger** 17,5  
Getoastetes Briochebrötchen Bäckerei Kobler  
Knusprige Hühnerkeule | Parmiggiano Reggiano | Burgersauce  
Essiggurke im Haus fermentiert | Hausgemachte Mayo | Pommes

# Nachspeisen

**Schokotörtchen mit flüssigem Kern** (glutenfrei) 10,5  
Hausgemachtes Vanilleeis

**Topfenknödel** 9,5  
Nougatfüllung | Vanillesauce | 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)

**Spargelpizza** 16  
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | frischer Spargel „Condin“ | Schinken | Parmiggiano Reggiano DOP | Boznersauce | Petersilie

**San Daniele** 13,5  
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Rohschinken San Daniele 24 Monate DOP | Rauke | Mascarpone | Parmiggiano Reggiano DOP

**Capricciosa** 11,5  
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Schinken | marinierte Champignons | Artischocken

**Gemüse** 12  
Tomatensauce | Mozzarella | gebratene Zucchini | Aubergine | frische Tomaten | Mais | Spinat

**Brauhaus** 13  
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Spianata Calabra (pikante Salami) | Sardellen | Kapern | Peperoni | Gorgonzola DOP | Zwiebeln | Knoblauch

**Fünf Käsesorten** 12,8  
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Almkäse | Gorgonzola | Fontina | Parmiggiano Reggiano DOP

**Psairer** 12,5  
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Almkäse | Speck | Zwiebel

**Diavola** 10,3  
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Spianata Calabra (pikante Salami)

**Fantasia** 12,5  
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Schinken | Champignons | Spianata Calabra (pikante Salami) | Spiegelei | Knoblauchmayonnaise

**Mediterrane** 13  
Tomatensauce | Büffelmozzarella | Spianata Calabra (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 | Parmiggiano Reggiano DOP

**Burrata** 14  
Tomatensauce | Burrata DOP (kalt serviert) | getrocknete Tomaten aus Apulien DOP | Parmiggiano Reggiano DOP | gebratene Zucchini | Basilikum

**Calzone 2.0.** 12,5  
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Spinat | Ricotta Spianata Calabra (pikante Salami) | Parmiggiano Reggiano DOP | Knoblauch

**Melanzana** 13  
Tomatensauce | Büffelmozzarella | marinierte Melanzane | Knoblauch | Parmiggiano Reggiano DOP

**Cantabrica (bianca)** 18  
Mozzarella fior di latte | Sardellen aus dem Kantabrischen Meer | Burrata DOP | Datteltomate | gegrillte Peperoni | Kapern | Knoblauchöl | Origano

**Mortadella (bianca)** 16  
Mozzarella fior di latte | Almkäse | Burrata | Taggiasca Oliven | Frischer Rosmarin

## 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!