

## Zuppe

**Consommé** 9,5  
canederli di speck oppure fegato

**Zuppa d'asparagi** "Condin" 11  
salmerino della Vall Passiria Allevamento ittico Schiefer I croutons di pane

## Antipasti

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

**Carpaccio di manzo** 18 | 22  
Val Passiria 100%  
Parmigiano Reggiano 24 mesi I funghi I rucola I pane a lievitazione naturale fatto in casa

**Merenda altoatesina** 18  
Speck Hubenbauer Vahrn 24 mesi. Formaggio Aignerhof Val Passiria I rafano fresco I cetriolini sott'aceto I pane a lievitazione naturale fatto in casa

## Bowl

**Salat-Bowl (vegan)** 19  
Falafel di ceci fatti in casa I hummus I verdure al forno | cardoncelli I quinoa I insalata I olive I pane al rosmarino sfornato dal forno a legna

**Piatto d'insalata colorato** 19  
Filetto di trota Allevamento ittico Schiefer | pane al rosmarino sfornato dal forno a legna

**Piccola insalata mista** 6,5

## Primi piatti

**Gnocchi** 12 | 15  
Ragù di manzo 100% Val Passiria I "Schüttelbrot"

**Risotto** carnaroli 12 | 15  
Asparagi freschi "Condin" I Burrata I Mandorle

**Tris di canederli su insalata** 10 | 13  
Formaggio I spinaci I porcini

**Pasta fatta in casa** 10 | 13  
"Brauhausnudeln" I Carbonara I Aglio e olio I alla puttanesca I all'amatriciana

Pasta e gnocchi fatto in casa, uova da agricoltori locali.

## Secondi piatti

**"Zwiebelrostbraten"** 28  
Steak (250 g) di manzo I jus di cipolle brasate I speck I patate arrosto I insalata

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

**Asparagi freschi** "Condin" 22  
Patate all'erba cipollina | prosciutto di campagna I Salsa bolzanina | Burro sfuso

**Filetto di trota della Vall Passiria** 24  
Allevamento ittico Schiefer I Ragù d'asparagi I Pura d'erba cipollina

## Burger

**Smashburger** 18,5  
Panino di brioche tostato panificio Kobler | polpetta di manzo Val Passiria 100% | formaggio I jalapeños | cetrioli sottaceto I cipolla I patate fritte | maionese fatta in casa

**Veggie burger** 17,5  
Ciabatta croccante panificio Kobler | Falafel di ceci fatta in casa | cetrioli-pomodoro-cipolla I olive patate fritte I tsatsiziki I hummus

**Chickenburger** 17,5  
Panino di brioche tostato Panificio Kobler I Coscia di pollo croccante | Parmigiano Reggiano I Cetriolino fermentato in casa | maionese fatta in casa | patate fritte

## Dolci

**Fragole** 8,5  
gelato alla vaniglia I menta I cioccolato

**Canederli di ricotta** 9,5  
Nougat I salsa di vaniglia I Gelato allo yogurt e lamponi 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)

**Pizza d'asparagi** 16  
Salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | asparagi freschi "Condin" | prosciutto | Parmigiano Reggiano DOP | Salsa bolzanina | prezzemolo

**Vegan** 13  
salsa di pomodoro | zucchine arrostate | melanzane | pomodori freschi | spinaci | hummus | olive | mais | olio d'oliva

**San Daniele** 14,3  
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | prosciutto San Daniele DOP 24 mesi | rucola | mascarpone | Parmigiano Reggiano DOP

**Pizza della casa** 13,3  
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | sopressa DOP | acciughe | peperoni | funghi

**Capricciosa** 12  
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | prosciutto | funghi marinati | carciofi

**Nduja** 14,3  
salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | Nduja (salame molto piccante calabrese) | aglio | olive | gorgonzola DOP | basilico

**Ortolana** 13  
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | zucchine arrostate | melanzane brasate | pomodori freschi | mais | spinaci

**Datterini** 14  
salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | pomodorini datterini | aglio | Parmigiano Reggiano DOP

**Brauhaus** 13,5  
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | spianata calabra (salame piccante) | acciughe | capperi | peperoni | gorgonzola DOP | cipolle | aglio

**Cinque formaggi** 13  
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | formaggio di malga I gorgonzola | Parmigiano Reggiano DOP | fontina

**Psairer** 13,5  
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | formaggio di malga | speck | cipolla

**Diavola** 11  
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | spianata calabra (salame piccante)

**Fantasia** 12,9  
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | prosciutto | funghi | spianata calabra (salame piccante) | uovo all'occhio di bue | maionese all'aglio

**Mediterranea** 13,8  
salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | spianata calabra (salame piccante) | olive | pomodori freschi | basilico

**Margherita** 8,3  
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte

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

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