

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 28
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 18,5
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

Erdbeere 8,5
Hausgemachtes Vanilleeis | Minze | Schokolade

Topfenknödel 9,5
Nougatfüllung | Vanillesauce | Hausgemachtes 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 steingemahlene 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 14,3
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Rohschinken San Daniele 24 Monate DOP | Rauke | Mascarpone | Parmiggiano Reggiano DOP

Capricciosa 12
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Schinken | marinierte Champignons | Artischocken

Gemüse 13
Tomatensauce | Mozzarella | gebratene Zucchini | Aubergine | frische Tomaten | Mais | Spinat

Brauhaus 13,5
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Spianata Calabra (pikante Salami) | Sardellen | Kapern | Peperoni | Gorgonzola DOP | Zwiebeln | Knoblauch

Fünf Käsesorten 13
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Almkäse | Gorgonzola | Fontina | Parmiggiano Reggiano DOP

Psairer 13,5
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Almkäse | Speck | Zwiebel

Diavola 11
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Spianata Calabra (pikante Salami)

Fantasia 12,9
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Schinken | Champignons | Spianata Calabra (pikante Salami) | Spiegelei | Knoblauchmayonnaise

Mediterrane 13,8
Tomatensauce | Büffelmozzarella | Spianata Calabra (pikante Salami) | Oliven | frische Tomaten | Basilikum

Vegan 13
Tomatensauce | gebratene Zucchini | Aubergine | Frische Tomaten | Spinat | Hummus | Oliven | Mais | Olivenöl

Margherita 8,3
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte

Hauspizza 13,3
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Salami Sopressa DOP | Sardellen | Peperoni | Champignons

Nduja 14,3
Tomatensauce | Büffelmozzarella | Nduja (pikante Streichsalami aus Kalabrien) | Knoblauch | Oliven | Gorgonzola DOP | Basilikum

Datteltomate 14
Tomatensauce | Büffelmozzarella | Datteltomaten | Knoblauch | Parmiggiano Reggiano DOP

Burrata 15
Tomatensauce | Burrata DOP (kalt serviert) | getrocknete Tomaten aus Apulien DOP | Parmiggiano Reggiano DOP | gebratene Zucchini | Basilikum

Calzone 2.0. 14
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Spinat | Ricotta Spianata Calabra (pikante Salami) | Parmiggiano Reggiano DOP | Knoblauch

Melanzana 14
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!