

Anche il nostro team di cucina ha bisogno di un giorno di riposo, quindi oggi abbiamo un menu ridotto.

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 I cardoncelli I quinoa I insalata I olive I pane al rosmarino sfornato dal forno a legna

- Caprese** 16
Mozzarella di bufala | pomodori datterini colorati I 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 funghi
- 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.

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
- San Daniele** 14,3
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | prosciutto San Daniele DOP 24 mesi | rucola | mascarpone | Parmigiano Reggiano DOP
- Capricciosa** 12
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | prosciutto | funghi marinati | carciofi
- Ortolana** 13
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | zucchine arrostate | melanzane brasate | pomodori freschi | mais | spinaci
- 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
- Vegan** 13
salsa di pomodoro | zucchine arrostate | melanzane | pomodori freschi | spinaci | hummus | olive | mais | olio d'oliva
- Pizza della casa** 13,3
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | sopressa DOP | acciughe | peperoni | funghi
- Nduja** 14,3
salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | Nduja (salame molto piccante calabrese) | aglio | olive | gorgonzola DOP | basilico
- Datterini** 14
salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | pomodorini datterini | aglio | Parmigiano Reggiano DOP
- Burrata** 15
salsa di pomodoro | burrata (in uscita) | pomodori secchi pugliesi DOP | Parmigiano Reggiano DOP | zucchine arrostate | basilico
- Calzone 2.0** 14
salsa di pomodoro I mozzarella fior di latte I spinaci I ricotta I spianata calabra (salame piccante) I Parmigiano Reggiano DOP I aglio
- Melanzana** 14
salsa di pomodoro I mozzarella di bufala I melanzane marinate I aglio I Parmigiano Reggiano DOP
- Cantabrica (bianca)** 18
mozzarella fior di latte I acciughe del mar cantabrico I Burrata DOP I pomodorini datterini I peperoni grigliati I capperi I olio all'aglio I origano
- Mortadella (bianca)** 16
Mozzarella fior di latte | Formaggio di malga | Burrata | Olive taggiasche | Rosmarino fresco

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!