

Zuppe

Consommé 9,5
canederli di speck oppure fegato

Antipasti

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

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

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

Manzo all'agro 18
Manzo cotto Val Passiria | cipolla | pomodoro | pane a lievitazione naturale fatto in casa

Bowl

Salat-Bowl (vegan) 19
Falafel di ceci fatti in casa | hummus | verdure al forno | cardoncelli | quinoa | insalata | olive | 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 | "Schüttelbrot"

Risotto carnaroli 12 | 15
funghi | funghi ostrica | shiitake | champignon | erbe fresche

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

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

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

Secondi piatti

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

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

Filetto di trota della Val Passiria 24
Allevamento ittico Schiefer | Spinaci freschi | purè di patate | salsa al vino bianco

Burger

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

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

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

Dolci

Fragole 8,5
gelato alla vaniglia | menta | cioccolata

Canederli di ricotta 9,5
Nougat | salsa di vaniglia | 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)

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 | 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 | mozzarella fior di latte | spinaci | ricotta | spianata calabra (salame piccante) | Parmigiano Reggiano DOP | aglio

Melanzana 14
salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | melanzane marinate | aglio | Parmigiano Reggiano DOP

Cantabrica (bianca) 18
mozzarella fior di latte | acciughe del mar cantabrico | Burrata DOP | pomodorini datterini | peperoni grigliati | capperi | olio all'aglio | 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!