

Anche il nostro team di cucina ha bisogno di un giorno di riposo, quindi oggi abbiamo un menu ridotto.	
Zuppe	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
	Consommé 9,5 canederli di speck oppure fegato
Antipasti	Caprese 16 Mozzarella di bufala pomodori datterini colorati pane al rosmarino sfornato dal forno a legna
	Piccola insalata mista 6,5
Primi piatti	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
Dolci	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
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.	
Gnocchi 12 15 Ragù di manzo 100% Val Passiria "Schüttelbrot"	
Risotto 12 15 carnaroli funghi funghi ostrica shiitake champignon erbe fresche	
Tris di canederli su insalata 10 13 Formaggio spinaci funghi	
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.	

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	Vegan 13 salsa di pomodoro zucchine arrostiti melanzane pomodori freschi spinaci hummus olive mais olio d'oliva
Capricciosa 12 salsa di pomodoro mozzarella fior di latte prosciutto funghi marinati carciofi	Pizza della casa 13,3 salsa di pomodoro mozzarella fior di latte sopressa DOP acciughe peperoni funghi
Ortolana 13 salsa di pomodoro mozzarella fior di latte zucchine arrostiti melanzane brasate pomodori freschi mais spinaci	Nduja 14,3 salsa di pomodoro mozzarella di bufala Nduja (salame molto piccante calabrese) aglio olive gorgonzola DOP basilico
Brauhaus 13,5 salsa di pomodoro mozzarella fior di latte spianata calabra (salame piccante) acciughe capperi peperoni gorgonzola DOP cipolle aglio	Datterini 14 salsa di pomodoro mozzarella di bufala pomodorini datterini aglio Parmigiano Reggiano DOP
Cinque formaggi 13 salsa di pomodoro mozzarella fior di latte formaggio di malga gorgonzola Parmigiano Reggiano DOP fontina	Burrata 15 salsa di pomodoro burrata (in uscita) pomodori secchi pugliesi DOP Parmigiano Reggiano DOP zucchine arrostiti basilico
Psaier 13,5 salsa di pomodoro mozzarella fior di latte formaggio di malga speck cipolla	Calzone 2.0 14 salsa di pomodoro mozzarella fior di latte spinaci ricotta spianata calabra (salame piccante) Parmigiano Reggiano DOP aglio
Diavola 11 salsa di pomodoro mozzarella fior di latte spianata calabra (salame piccante)	Melanzana 14 salsa di pomodoro mozzarella di bufala melanzane marinate aglio Parmigiano Reggiano DOP
Fantasia 12,9 salsa di pomodoro mozzarella fior di latte prosciutto funghi spianata calabra (salame piccante) uovo all'occhio di bue maionese all'aglio	Cantabrica (bianca) 18 mozzarella fior di latte acciughe del mar cantabrico Burrata DOP pomodorini datterini peperoni grigliati capperi olio all'aglio origano
Mediterranea 13,8 salsa di pomodoro mozzarella di bufala spianata calabra (salame piccante) olive pomodori freschi basilico	Mortadella (bianca) 16 Mozzarella fior di latte Formaggio di malga Burrata Olive taggiasche Rosmarino fresco
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!

