

Auch unsere Köche brauchen einen Ruhetag. Daher gibt es heute eine reduzierte Karte

Suppen

Speck oder Leberknödelsuppe 9,5

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

Saures Rindfleisch 18
Gekochtes Rindfleisch Passeiertal | Zwiebel | Tomato | Hausgemachtes Sauerteigbrot

Bowls

Salat-Bowl vegan 19
Hausgemachte Kichererbsen-Falafel | Hummus | Ofengemüse | Kräuterseitlinge | Quinoa | Salate | Oliven | frisch gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen

Caprese 16
Büffelmozzarella | bunte Tomaten | frisch gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen

Kleiner gemischter Salat 6,5

warne Vorspeisen

Gnocchi 12 | 15
Rindsragout 100% Passeiertal | Schüttelbrot

Risotto Carnaroli 12 | 15
Pilze | Kräutersaitlinge | Shiitake | Champignon | frische Kräuter

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

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 steingemahlenden 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)

San Daniele 14,3

Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Rohschinken
San Daniele 24 Monate DOP | Rauke | Mascarpone | Parmigiano 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 | Parmigiano 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 | Parmigiano Reggiano DOP

Burrata 15

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

Calzone 2.0. 14

Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Spinat | Ricotta Spianata Calabra (pikante Salami) | Parmigiano Reggiano DOP | Knoblauch

Melanzana 14

Tomatensauce | Büffelmozzarella | marinierte Melanzane Knoblauch | Parmigiano 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!