

Suppen

Speck oder Leberknödelsuppe 10

Antipasti

- Bruschetta13

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Burrata DOP | Bunte Datteltomaten | Taggiasca Oliven
- Carpaccio22

Passeirer Ochse
Grana Padano | Pfifferling | Rauke
- Marendbrett18

Speck | Käse Aignerhof | frischer Kren

Bowls

- Salat-Bowl vegan19

Hausgemachte Kichererbsen-Falafel | Hummus | Ofengemüse | Pfifferling | Quinoa | Salate | Oliven | frisch gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen

Kleiner gemischter Salat 6,5

warne Vorspeisen

- Gnocchi16

Bio Kartoffeln Afing
Ragout vom Passeirer Ochse | frische Kräuter
- Risotto16

Carnaroli
Frische Pfifferling | Kräuter

Knödeltris auf Salat 15
Käse | Spinat | Pfifferling

Hausgemachte Pasta 13
"Brauhausnudeln" | Carbonara | aglio e olio | alla puttanesca | all'amatriciana

Unsere Teigwaren und Gnocchi sind hausgemacht.
Eier beziehen wir von lokalen Bauern,
Gemüse beziehen wir vom Eishof in St. Martin / Pass.

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken 18
Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat

Gulasch mit Knödel 22

Nachspeisen

- Schokomousse8,5

Ananas | Nusscrumble
- Tiramisu7
- Hausgemachter Apfelstrudel4,5

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)

Pfifferling 16
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | frische Pfifferlinge | Speck | Büffelmozzarella

San Daniele 14,5
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Rohschinken
San Daniele 24 Monate DOP | Rauke | Mascarpone | Grana Padano

Capricciosa 12,2
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Schinken | marinierte Champignons | Artischocken

Gemüse 13,2
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | gebratene Zucchini | Aubergine | frische Tomaten | Mais | Spinat

Brauhaus 13,8
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Spianata Calabra (pikante Salami) | Sardellen | Kapern | Peperoni | Gorgonzola DOP | Zwiebeln | Knoblauch

Fünf Käsesorten 13,2
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Almkäse | Gorgonzola | Fontina | Grana Padano

Psairer 13,8
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Almkäse | Speck | Zwiebel

Diavola 11,2
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Spianata Calabra (pikante Salami)

Fantasia 13,1
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Schinken | Champignons | Spianata Calabra (pikante Salami) | Spiegelei | Knoblauchmayonnaise

Mediterrane 14
Tomatensauce | Büffelmozzarella | Spianata Calabra (pikante Salami) | Oliven | frische Tomaten

Margherita 8,5
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte

Hauspizza 13,5
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | milde Salami | Sardellen | Peperoni | Champignons

Nduja 14,5
Tomatensauce | Büffelmozzarella | Nduja (pikante Streichsalami aus Kalabrien) | Knoblauch | Oliven | Gorgonzola DOP

Datteltomate 14,2
Tomatensauce | Büffelmozzarella | Datteltomaten | Knoblauch | Grana Padano

Burrata 15,2
Tomatensauce | Burrata DOP (kalt serviert) | getrocknete Tomaten aus Apulien DOP | Grana Padano | gebratene Zucchini

Calzone 2.0. 14,2
Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Spinat | Ricotta
Spianata Calabra (pikante Salami) | Grana Padano
Knoblauch

Melanzana 14,2
Tomatensauce | Büffelmozzarella | geschmorte Melanzane
Knoblauch | Grana Padano

Cantabrica (bianca) 18
Mozzarella fior di latte | Sardellen aus dem Kantabrischen Meer | Burrata DOP | Datteltomate | gegrillte Peperoni | Kapern | Knoblauchöl | Origano

Sommerpizza (vegan) 15
Tomatensauce | vegane Mozzarella | Olive | gegrillte Zucchini | Datteltomaten | Rauke | vegane Knoblauchmajo |
inspired by



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!