

## Suppen

Speck oder Leberknödelsuppe 10

## Antipasti

**Bruschetta** 13  
Hausgemachtes Sauerteigbrot | Burrata DOP | Bunte Datteltomaten | Taggiasca Oliven

**Carpaccio** 22  
Passeirer Ochse  
Grana Padano | Pilze | Rauke

**Marendbrettl** 18  
Speck | Käse Aignerhof | frischer Kren

**Saures Rindfleisch** 18  
Gekochtes Rindfleisch | Zwiebel | Tomato

## Bowls

Salat-Bowl vegan 19

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

**Bunter Salatteller nach Wahl**  
frisch gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen

**Forellenfilet** 22  
Fischzucht Schiefer St. Martin

**Truthahnstreifen vom Grill** 19

**Kleiner Salat** 6,5

## warne Vorspeisen

**Gnocchi** 16  
Bio Kartoffeln  
Ragout vom Passeirer Ochse | frische Kräuter

**Risotto** 15  
Carnaroli  
Kürbis | Apfel | frische Kräuter

**Knödeltris auf Salat** 15  
Käse | Spinat | Rote Beete

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

Unsere Teigwaren und Gnocchi sind hausgemacht.  
Eier beziehen wir von lokalen Bauern

## Hauptgerichte

**Zwiebelrostbraten** 30  
Saftiges Steak (300 g) vom Rind | Schmorzwiebeljus | Gebackene Zwiebelringe | Reis Pilaw oder Röster

**Gulasch mit Knödel** 22  
Speck-Krautsalat

**Wiener Schnitzel** 18  
vom Schweinerücken  
Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat

**Brauhaus Käsekrainer** 15  
Metzgerei Pamer St. Martin | Kartoffel-Gurkensalat | Hausgemachte Senf-Majo

**Smashburger** 20

Getoastetes Briochibrötchen Bäckerei Kobler  
Patties vom Passeirer Ochse | Käse | Jalapeños | Zwiebel | Grana Padano  
Essiggurke im Haus fermentiert | Pommes

**Veggie Burger** 18  
Knusprige Ciabatta Psairer Beck  
Kichererbsen- Falafel | Gurke-Tomate-Zwiebel Oliven | Pommes | Tsatsiki | Hummus

## Nachspeisen

**Schokomousse** 8,5  
Ananas | Nusscrumble

**Tiramisu** 7

**Hausgemachter Apfelstrudel** 4,5

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.

## Burger

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** 14,5  
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 vollmundiges Martinsbräu wird von unserem Braumeister direkt in der hauseigenen Erlebnis-brauerei aus besten Rohstoffen und nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut. Unser Servicepersonal berät Sie gerne!