

ANTIPASTI

ANTIPASTI - APPETIZERS

Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Spinat, € 16,30 dazu getoastetes Brot, Meerrettich und Butter

Filetto di trota affumicato in casa su spinaci, con crostini, rafano e burro | *Home smoked trout on spinach with toasted bread, horseradish and butter*

WEINTIPP: CHARDONNAY "SOMERETO" (KELLEREI ANDRIAN)

Gemischte Platte € 17,10

vom Passeirer Speck und Südtiroler Käse

Piatto di speck della Passiria e formaggio altoatesino
Mixed plate of Passirian speck and cheese

WEINTIPP: LAGREIN RISERVA (KELLEREI ROTTENSTEINER)

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum € 6,60

Bruschetta con pomodoro e basilico
Bruschetta with tomatoes and basil

WEINTIPP: WEIßBURGUNDER – PINOT BIANCO (KELLEREI MERAN)

Bruschetta mit frischen und getrockneten Tomaten, € 8,30 Taggiasca Oliven und Büffelmozzarella

Bruschetta con pomodori freschi e secchi, olive taggiasche, mozzarella di bufala / *Bruschetta with dried and fresh tomatoes, taggiasca olives, buffalo mozzarella*

WEINTIPP: GOLDMUSKATELLER TROCKEN „SUN“ (KELLEREI NALS MARGREID)

Bruschetta mit Tomaten, Basilikum, € 7,70 Speck und Stilsfer Käse

Bruschetta con pomodoro, basilico, speck e formaggio Stelvio
Bruschetta with tomatoes, basil, speck and cheese

WEINTIPP: ST. MAGDALENER „RIESER“ (KELLEREI NALS MARGREID)

Caponata di Melanzane 

€ 7,70

**(Auberginen-Tomaten-Antipasto)
mit gerösteten Brotscheiben**

Caponata di melanzane alla siciliana con crostini

*Caponata di melanzane (eggplant-tomatoes-antipasto) with
toasted bread*

WEINTIPP: PRIMITIVO „ATLAS“ (KELLEREI TOMMASI)

**Carpaccio vom Rind, in Salz gelegt, an Rucola und
Radicchio mit Portwein Sauce und Schwarzbeere**

€ 16,80

Carne Salada con rucola e radicchio con salsa porto e mirtilli

*Beef-Carpaccio on rocket and radicchio with portwine sauce
and blueberries*

WEINTIPP: MERLOT-CABERNET „VANGAR“ (KELLEREI NALS MARGREID)

**Lachstörtchen mit Zwiebelsauce
und mariniertem Lachs**

€ 18,80

Tortino di salmone, salsa di cipolla e salmone marinato

Salmon tart with onion sauce and marinated salmon

WEINTIPP: SAUVIGNON BLANC „STEIN“ (KELLEREI NALS MARGREID)

SALATE

INSALATE - SALADS

Bunter Salatteller mit Büffelmozzarella und Hühnerstreifen € 18,50
oder Garnelen € 19,50

Insalata mista con mozzarella di bufala, con straccetti di pollo oppure gamberi | *Mixed salad with buffalo-mozzarella, stripes of chicken or prawns*

BIERTIPP: BATZEN GOSE (SAUER ALE)

Griechischer Salat mit Feta, Gurken, Peperoni, Oliven, Zwiebel und Tomaten  € 13,80

Insalata greca con feta, cetrioli, peperoni, olive, cipolla, pomodori
Greek salad with feta, cucumbers, peperoni, olives, onion and tomatoes

WEINTIPP: LUGANA (KELLEREI TOMMASI)

Caprese – Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oliven  € 10,10

Caprese con pomodori, mozzarella, basilico e olive
Caprese – Tomatoes, mozzarella, basil and olives

WEINTIPP: WEIßBURGUNDER – PINOT BIANCO (KELLEREI MERAN)

Kleiner gemischter Salat mit Dressing und Croutons  € 6,50

Insalata mista piccola con condimento e crostini
Small mixed salad with dressing and croutons

Großer gemischter Salat mit Dressing und Croutons  € 8,50

Insalata mista grande con condimento e crostini
Big mixed salad with dressing and croutons

PASTA • GNOCCHI • RISOTTI

PRIMI – ITALIAN DISHES

Auberginenlasagnetta mit Büffelmozzarella V € 12,20

Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala
Eggplant Lasagne with buffalo mozzarella

WEINTIPP: BLAUBURGUNDER-PINOT NOIR (KELLEREI MURI GRIES)

Lasagne alla Bolognese € 11,30

WEINTIPP: MERLOT-CABERNET „VANGAR“ (KELLEREI NALS MARGREID)

Gemüsestrudel mit Ricotta V € 11,90

Strudel di verdure con ricotta/ *Vegetable strudel with ricotta*

WEINTIPP: CHARDONNAY „SOMERETO“ (KELLEREI ANDRIAN)

Hausgemachte Tagliatelle mit Hirschragout € 15,30

Tagliatelle fatte in casa con ragù di cervo
Handmade Tagliatelle with deer ragu

WEINTIPP: LAGREIN RISERVA (KELLEREI ROTTENSTEINER)

Hausgemachte Gnocchi „alla Sorrentina“ V € 12,80 **aus dem Ofen mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken**

Gnocchi „alla sorrentina“ fatti in casa con pomodoro e mozzarella
Homemade Gnocchi from the oven with tomato sauce and mozzarella

WEINTIPP: ROSÉ (KELLEREI NALS MARGREID)

Hausgemachte Gnocchi mit Calamari und knusprigem Rucola € 15,20

Gnocchi fatti in casa con calamari e rucetta croccante
Homemade gnocchi with octopus and crispy arugula

WEINTIPP: CHARDONNAY „SOMERETO“ (KELLEREI ANDRIAN)

Gnocchi mit Entenragù € 15,20

Gnocchi con ragù all'anatra
Gnocchi with duck ragù

WEINTIPP: GOLDMUSKATELLER TROCKEN „SUN“ (KELLEREI NALS MARGREID)

- Spargel-Safran-Risotto**  € 15,20
(kann auch vegan bestellt werden) 
Risotto agli asparagi (eventualmente vegano) e zafferano
Risotto with asparagus and saffron (eventually vegan)
WEINTIPP: SAUVIGNON BLANC „STEIN“ (KELLEREI NALS MARGREID)
- Risotto mit Steinpilzen**  € 14,50
(kann auch vegan bestellt werden) 
Risotto ai porcini (eventualmente vegano)
Risotto with porcini mushrooms (eventually vegan)
WEINTIPP: WEIßBURGUNDER – PINOT BIANCO (KELLEREI MERAN)
- Spaghetti Aglio, olio e peperoncino**  € 8,90
WEINTIPP: GOLDMUSKATELLER TROCKEN „SUN“ (KELLEREI NALS MARGREID)
- Spaghetti alla Carbonara** € 11,20
Spaghetti carbonara (egg-bacon-sauce)
WEINTIPP: BLAUBURGUNDER-PINOT NOIR (KELLEREI MURI GRIES)
- Hausgemachte Pasta „alla Norma“ mit Tomatensauce, gebackenen Auberginen und Ricotta**  € 13,90
Pasta fatta in casa alla Norma | *Homemade Pasta alla Norma with tomato sauce, eggplants and fresh cheese*
WEINTIPP: PRIMITIVO „ATLAS“ (KELLEREI TOMMASI)
- Hausgemachte Teigtaschen mit Spargelfüllung und Garnelensauce** € 15,80
Ravioli agli asparagi con gamberi | with asparagus and prawns
WEINTIPP: SAUVIGNON BLANC „STEIN“ (KELLEREI NALS MARGREID)
- Hausgemachte Tagliatelle mit Scampi (ungeschält) und Cocktailtomaten** € 19,00
Tagliatelle fatte in casa con scampi e pomodorini
Handmade Tagliatelle with prawns and cocktail tomatoes
WEINTIPP: ROSÉ (KELLEREI NALS MARGREID)
- Tagessuppe** | Zuppa del giorno | *Soup of the day* € 7,70

FÜR KLEIN UND GROSS

PER PICCOLI E GRANDI – FOR BIG AND SMALL

Spaghetti mit Tomatensauce  kl. € 5,70 gr. € 9,00
Spaghetti al pomodoro | *Spaghetti with tomato sauce*

Spaghetti mit Bologneseragù kl. € 6,90 gr. € 11,50
Spaghetti alla Bolognese | *Spaghetti Bolognese*

GETRÄNKETIPP: GRANATAPFELSAFT „LEVICO“

**Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)
mit Pommes** kl. € 10,30 gr. € 15,20
Cotoletta alla milanese e patatine fritte
„Wienerschnitzel“ with french fries

GETRÄNKETIPP: ORANGELIMONADE „LEVICO“

Chicken Nuggets mit Pommes kl. € 10,00 gr. € 12,30
Chicken Nuggets con patatine fritte | *with french fries*

Hausgemachte Gnocchi  kl. € € 8,70 gr. € 10,80
mit Tomatensauce
Gnocchi fatti in casa con pomodoro
Gnocchi with tomato sauce

Pommes | patatine | *french fries*  € 4,20

HAUPTGERICHTE

PIATTI PRINCIPALI – MAIN DISHES

Tagliata vom Rind 300gr € 27,50
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

Tagliata di manzo con patate al rosmarino, verdure di stagione
Beef tagliata with rosemary potatoes and vegetables

WEINTIPP: LAGREIN RISERVA „ROTTENSTEINER“ (KELLEREI ROTTENSTEINER)

Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) mit Pommes € 15,20

Cotoletta alla milanese, patatine | „*Wienerschnitzel*“, french fries

Wienerschnitzel (vom Kalb) mit Pommes € 26,90

Cotoletta alla milanese di vitello | „*Wienerschnitzel*“ (from veal)

BIERTIPP: KELLERBIER FORST

Spare Rips mit BBQ-Sauce mariniert und Pommes € 19,70

Costine con patatine fritte | *Spare Rips with french fries*

BIERTIPP: HOPPEBRÄU DUNKEL

Schweinsfilet mit Selleriepüree und Gemüse € 21,00

Filetto di maiale con purè al sedano rapa e verdura

Pork filet with celery purée and vegetables

WEINTIPP: PRIMITIVO „ATLAS“ (KELLEREI TOMMASI)

Lammstelze mit Kartoffelpüree und Gemüse € 24,50

Stinco di agnello con purè di patate e verdure

Lamb knuckle with potato purée and vegetables

WEINTIPP: BLAUBURGUNDER-PINOT NOIR (KELLEREI MURI GRIES)

Burger mit Quinoa-Patty im Pizzabrot, € 17,90
Salat, Tomate, Gurke, krokante Zwiebel und vegane
Mayonnaise, serviert mit Pommes 

Burger di quinoa nel panuozzo, lattuga, pomodoro,
cetriolo, cipolla e mayonnaise vegana, servito con patatine fritte

*Hamburger in pizza bread with quinoa-patty, salad,
tomato, cucumber, onion and vegan mayonnaise,
served with french fries*

BIERTIPP: STIEGL GRAPEFRUIT

Burger mit Rinds-Patty 200gr. im Pizzabrot, € 19,20
Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Ei und BBQ-Sauce,
serviert mit Pommes

Burger di manzo nel panuozzo, lattuga, pomodoro, cetriolo, cipolla, uovo e salsa barbecue, servito con patatine fritte
Burger in pizza bread with beef-patty, salad, tomato, cucumber, onion, egg, and barbecue sauce, served with french fries

BIERTIPP: BATZEN GOSE (SAUER ALE)

Beyond Meat Burger® (auf Pflanzenbasis) € 19,20 
im Pizzabrot mit Salat, Tomate, Gurke, Grillgemüse,
Zwiebeln und BBQ-Sauce, serviert mit Pommes

Burger Beyond Meat® (a base vegetale) nel panuozzo con lattuga, pomodoro, cetriolo, verdure grigliate, cipolle e salsa barbecue, servito con patatine fritte | *Beyond Meat Burger® (plant-based) with salad, tomato, cucumber, grilled vegetables, onion and barbecue-sauce served with french fries*

BIERTIPP: BATZEN GOSE (SAUER ALE)

Gegrilltes Saiblingfilet € 25,50
mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Salmerino alla griglia con verdure e patate al rosmarino
Grilled samlet with vegetables and rosemary potatoes

WEINTIPP: SAUVIGNON BLANC STEIN (KELLEREI NALS MARGREID)

Riesengarnelen mit gegrilltem Gemüse € 25,50

Gamberoni con verdure grigliate
Tiger Prawns with grilled vegetables

WEINTIPP: SAUVIGNON BLANC STEIN (KELLEREI NALS MARGREID)

Asiatische Gemüsepfanne mit Reis € 14,20 

Padella di verdure asiatiche con riso
Asian vegetable pan with rice

WEINTIPP: GOLDMUSKATELLER TROCKEN „SUN“ (KELLEREI NALS MARGREID)

Hausgemachte Schlutzkrapfen € 15,20 

„Schlutzkrapfen“ tirolesi – mezzelune con spinaci e ricotta
Tyrolian „Schlutzkrapfen“ – ravioli with spinach and fresh cheese

WEINTIPP: WEIßBURGUNDER – PINOT BIANCO (KELLEREI MERAN)

Tris vom Speck-, Käse- und Spinatknödel € 13,50
auf Krautsalat (Wartezeit: ca. 30 Minuten)

Tris di canederli (speck, formaggio e spinaci) su insalata di cavolo
(tempo di attesa: ca. 30 minuti)

*Tris of „Knödel“ (bacon, cheese and spinach) with cabbage salad
(waiting time: ca. 30 minutes)*

WEINTIPP: ST. MAGDALENER „RIESER“ (KELLEREI NALS MARGREID)

Weißer Spargel mit gekochtem Schinken, Bozner Sauce,
Salzkartoffeln und frittiertem Ei € 24,50

Asparagi bianchi con prosciutto cotto, salsa bolzanina, patate
lesse e uovo fritto | *White asparagus with ham, „Bozner sauce”,
boiled potatoes and fried egg.*

WEINTIPP: ST. MAGDALENER „RIESER“ (KELLEREI NALS MARGREID)

PIZZA

AB 17.30 UHR DALLE ORE 17.30

DIE KLASSIKER LE CLASSICHE

Marinara € 7,30

Tomatensauce, Knoblauch, Sardellen

Pomodoro, aglio, acciughe
Tomato sauce, garlic, anchovy

Margherita  € 8,10

Tomatensauce, Mozzarella

Pomodoro, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella

Siciliana € 11,50

Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Oliven, Sardellen

Pomodoro, mozzarella, capperi, olive, acciughe
Tomato sauce, mozzarella, capers, olives, anchovy

WEINTIPP: ROSÉ (KELLEREI NALS MARGREID)

Schinken | Prosciutto € 9,90

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken

Pomodoro, mozzarella, prosciutto | *Tomato s., mozzarella, ham*

WEINTIPP: ST. MAGDALENER „RIESER“ (KELLEREI NALS MARGREID)

Schinken und Pilze | Prosciutto e Funghi € 10,90

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, eingelegte Champignons

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon

Tomato sauce, mozzarella, ham, champignon mushrooms

WEINTIPP: GOLDMUSKATELLER TROCKEN „SUN“ (KELLEREI NALS MARGREID)

Capricciosa € 11,50

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Schinken Pomodoro, mozzarella, champignon, carciofini e

prosciutto | *Tomato sauce, mozzarella, champignon*

mushrooms, artichokes, ham

WEINTIPP: ST. MAGDALENER „RIESER“ (KELLEREI NALS MARGREID)

5 Käse | 5 Formaggi  € 12,50

Tomatensauce, Mozzarella, Brikäse, Gorgonzola, Stilfser Bergkäse, Schafskäse

Pomodoro, mozzarella, briè, gorgonzola, Stilfser Bergkäse,

pecorino | *Tomato sauce, mozzarella, brie, gorgonzola, Stilfser*

Bergkäse, pecorino cheese

BIERTIPP: HOPPEBRÄU DUNKEL

Diavola € 12,50

Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Oliven, Paprika, scharfe Salami

Pomodoro, mozzarella, capperi, olive, peperoni, salamino

Tomato sauce, mozzarella, capers, olives, peppers, spicy salami

4 Jahreszeiten | 4 stagioni € 12,00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Paprikaschote

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, carciofi e

peperoni | *Tomato sauce, mozzarella, ham, champignon*

mushrooms, artichokes, peppers

Gemüse | Verdure 

€ 11,50

Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables

BIERTIPP: CORONA

SPEZIALPIZZAS

LE SPECIALI

Calzone mit Pilzen | Calzone ai funghi | *Pizzaroll*

€ 12,50

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Schinken

Pomodoro, mozzarella, champignon e prosciutto

Tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms and ham

BIERTIPP: HOPPEBRÄU DUNKEL

Schlemmer | Golosa

€ 12,50

Tomatensauce, Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola, scharfe Salami

Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, salamino

Tomato sauce, mozzarella, radicchio, gorgonzola, spicy salami

WEINTIPP: MERLOT „LEVAD“ (KELLEREI NALS MAGREID)

Rucola und Parmesan | Rucola e Grana 

€ 10,50

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesanspähne

Pomodoro, mozzarella, rucola, grana

Tomato sauce, mozzarella, rocket, parmiggiano cheese

BIERTIPP: CORONA

Gorgonzola, Birne, Walnuss | Gorgonzola, pera, noci 

€13,50

Mozzarella, Gorgonzola, Birne, Walnuss (Pizza bianca)

Mozzarella, gorgonzola, pere, noci

Mozzarella gorgonzola, pears, walnuts

Spargel | Asparagi



€13,50

Mozzarella, Spargel, Bauchspeck, Ei (Pizza bianca)

Mozzarella, asparagi, pancetta, uovo

Mozzarella, asparagus, bacon, egg

WEINTIPP: SAUVIGNON BLANC STEIN (KELLEREI NALS MARGREID)

MIT GEMÜSE
CON LE VERDURE

Ricotta und Spinat | Ricotta e Spinaci  € 11,00

Tomatensauce, Mozzarella, Ricotta, Spinat

Pomodoro, mozzarella, ricotta e spinaci

Tomato sauce, mozzarella, ricotta, spinach

BIERTIPP: STIEGL GRAPEFRUIT


Vegane | Vegana  € 12,50

Tomatensauce, gegrilltes Gemüse, Mais, Champignons, Kirschtomaten, Artischocken, Rucola

Pomodoro, verdure grigliate, mais, champignon, pomodorini, carciofi, rucola

Tomato sauce, grilled vegetables, corn, champignon mushrooms, cherry tomatoes, artichokes, rocket

BIERTIPP: STIEGL GRAPEFRUIT

Sommer | Estiva  € 10,20

Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola

Pomodoro, mozzarella, pomodori a fette, rucola

Tomato sauce, mozzarella, tomatoes, rocket

WEINTIPP: LUGANA (KELLEREI TOMMASI)

MIT BÜFFELMOZZARELLA
LE BUFALAE

Mediterranea € 12,50

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Oliven, scharfe Salami, frische Tomaten

Pomodoro, mozzarella di bufala, olive, salamino, pomodoro a fette

Tomato sauce, buffalo mozzarella, olives, spicy salami, tomatoes

BIERTIPP: BATZEN GOSE (SAUER ALE)

Büffel | Bufalina  € 11,50

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

WEINTIPP: WEISSBURGUNDER – PINOT BIANCO (KELLEREI MERAN)

Königspizza | Regina  € 12,70

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Oliven, getrocknete Tomaten, Basilikum

Pomodoro, mozzarella di bufala, olive, pomodori secchi, basilico

Tomato sauce, buffalo mozzarella, olives, dried tomatoes, basil

BIERTIPP: STIEGL GRAPEFRUIT

Caprese  € 12,70

Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Basilikumpesto

Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, pesto di basilico

Tomato sauce, mozzarella, buffalo m., cocktail tomatoes

WEINTIPP: LUGANA (KELLEREI TOMMASI)

MIT WURSTWAREN

CON I SALUMI

Brie e Speck  € 12,20

Tomatensauce, Mozzarella, Brikäse, Speck

Pomodoro, mozzarella, brie, speck

Tomato sauce, mozzarella, brie, speck

WEINTIPP: LAGREIN RISERVA „ROTTENSTEINER“ (KELLEREI ROTTENSTEINER)

Rohschinken | Crudo € 13,20

Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola

Tomato sauce, mozzarella, raw ham, rocket

BIERTIPP: CORONA

Rohschinken und Büffelmozzarella | Crudo e bufala € 14,50

Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rohschinken und getrocknete Tomaten | Pomodoro, mozzarella, bufala

prosciutto crudo, pomodori secchi | *tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, raw ham, dried tomatoes*

WEINTIPP: BLAUBURGUNDER-PINOT NOIR (KELLEREI MURI GRIES)

Holzfäller | Boscaiola  € 12,70

Tomatensauce, Mozzarella, eingelegte Champignons, Zwiebel, Speck

Pomodoro, mozzarella, champignon, cipolla, speck

Tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms, onions, speck

WEINTIPP: BLAUBURGUNDER-PINOT NOIR (KELLEREI MURI GRIES)

Bauernpizza | Contadina  € 13,00

Tomatensauce, Mozzarella, Räucherkäse, Zwiebeln, gegrillte Zucchini, Bauchspeck

Pomodoro, mozzarella, scamorza, cipolla, zucchini, pancetta

Tomato sauce, mozzarella, smoked cheese, onions, grilled zucchini, bacon

BIERTIPP: HOPPEBRÄU DUNKEL

Pizza Walter € 12,30

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Würstel, Paprika

Pomodoro, mozzarella, salamino, wurstel, peperoni

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, wurstel, peppers

BIERTIPP: CORONA

Salami | Salamino € 10,50

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami

Pomodoro, mozzarella, salamino

Tomato sauce, mozzarella, spicy Salami

WEINTIPP: PRIMITIVO "ATLAS" (KELLEREI TOMMASI)

MEERESPIZZAS

SAPORE DI MARE | FROM THE SEA

Meeresfrüchte | Pescatora

€ 14,70

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare | *Tomato sauce, mozzarella, seafood*

BIERTIPP: BATZEN GOSE (SAUER ALE)

Thunfisch und Zwiebel | Tonno e Cipolla

€ 12,50

Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel, Thunfisch

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Tomato sauce, mozzarella, onion, tuna

BIERTIPP: CORONA

Garnelen | Gamberi

€ 14,20

Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Oliven, Rucola, Kirschtomaten

Pomodoro, mozzarella, gamberi, olive, rucola e pomodorini
Tomato sauce, mozzarella, prawns, olives, rocket, cherry tomatoes

WEINTIPP: WEIBBURGUNDER – PINOT BIANCO (KELLEREI MERAN)

Schwertfisch | Pesce spada

€ 14,20

Mozzarella, geräucherter Schwertfisch, Rucola | mozzarella,

pesce spada affumicato, rucola | *mozzarella, smoked, rocket*

WEINTIPP: ROSÉ (KELLEREI NALS MAGREID)

Jede Pizza kann auch als kleine Pizza bestellt werden: – € 1,00

È possibile ordinare la pizza in misura piccola: – € 1,00

Every pizza can be ordered smaller: -€ 1,00

Extras: € 0,50 – € 2,00

Glutenfreie Pizza | Pizza senza glutine | *Gluten free: + € 2,50*

Dinkelteig | Impasto al farro | *Spelt dough: + € 1,80*

DESSERTS

DOLCI

Tiramisù	€ 5,70
Crème brûlée	€ 5,70
Schokolademousse mousse al cioccolato	€ 5,70
Himbeer Panna Cotta	€ 5,70
Apfelstrudel	€ 4,50
Mit Vanilleeis	€ 6,30
Strudel di mele <i>Apple-strudel</i>	€ 4,50
con gelato alla vaniglia <i>With vanilla ice cream</i>	€ 6,30
„Torta Caprese“ (Mandel-Schokolade-Kuchen)	€ 4,20
Mit Vanilleeis	€ 6,00
Torta Caprese	€ 4,20
con gelato alla vaniglia <i>With vanilla ice cream</i>	€ 6,00
Heiße Himbeeren mit 2 Kugeln Vanilleeis	€ 6,80
Lamponi caldi con 2 palline di gelato alla vaniglia <i>Warm raspberries with 2 balls of vanilla ice cream</i>	
Zitronenkuchen Torta al limone <i>lemon cake</i> 	€ 4,20
Affogato – 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen	€ 3,70
Affogato con 1 pallina di gelato alla vaniglia <i>Affogato – 1 ball of vanilla ice cream in espresso</i>	
Beschwipster Affogato	
mit Pistazien- oder Haselnusscremelikör	€ 5,40
Affogato ubriaco <i>Tipsy affogato</i>	
Caramel Iced Coffee	€ 3,70
Sahne Panna <i>Cream</i>	€ 1,10

WARME GETRÄNKE

BEVANDE CALDE – WARM DRINKS

Espresso oder Macchiato	€ 1,70
Cappuccino	€ 2,80
Tasse Kaffee Caffè americano <i>Cup of coffee</i>	€ 2,60
Latte Macchiato	€ 3,20
Kännchen Kaffee Bricco di caffè <i>Jug of coffee</i>	€ 4,90
Verschiedene Tees Tè e tisane varie <i>Diffrend teas</i>	€ 2,30
Heiße Schokolade cioccolata calda <i>hot chocolate</i>	€ 2,90
Alternativ mit Hafermilch	+ € 0,20

SÄFTE UND WASSER

SUCCHI E ACQUA – JUICE AND WATER

Mineralwasser Acqua minerale <i>Mineral Water</i>	0,5l € 2,70	1l € 4,80
Apfelsaft Succo di mela <i>apple juice</i>	0,2l € 2,60	0,4l € 5,10
Apfelsaft gespritzt Succo di mela con acqua frizzante <i>apple juice + sparkling water</i>	0,2l € 2,50	0,4l € 4,90
Zitronen-Ingwer Saft Zenzero-limone	0,2l € 2,50	0,4l € 4,90
Traubensaft Johannisbeersaft Succo d'uva o di ribes <i>grape and currant juice</i>	0,2l € 2,60	0,4l € 5,10
Orangensaft ACE-Saft Succo d'arancia, Succo alle carote e arance <i>Orange juice, orange-carot-juice</i>	0,2l € 2,60	0,4l € 5,10
Tonicwasser Fever Tree Acqua tonica <i>Tonic water</i>	0,2l	€ 4,10
Granatapfelsaft "Levico" Succo di melagrana pomegranate juice		€ 4,20
Orangelimonade „Levico“ Aranciata Orange soda		€ 4,20
Holunderblütensaft Himbeersaft  succo di sambuco o lamponi <i>elderflower or raspberry juice</i>	0,2l € 2,50	0,4l € 4,90
Limonade Fanta Eistee Cola Spezi	0,2l € 2,60	0,4l € 5,10
Almdudler	0,2l € 2,60	0,4l € 5,10
Coca Cola „zero“, Sprite		0,3l € 4,20
Birnen-Smoothie Succo alla pera <i>Pear-smoothie</i>	0,2l	€ 5,20
Ginger Beer	0,2l	€ 4,30

APERITIFS

APERITIVI - APERITIVES

Hugo Veneziano (Aperol Spritz)	€ 5,70
JORO-Johannisbeer-Rosmarin-Spritz	€ 5,70
Spritz di ribes – Apfelhotel Torgglerhof	
Ander Dog Apple Cider – Apfelhotel Torgglerhof	€ 5,50
Arancello Spritz Limoncello Spritz	€ 5,70
Blueberry Spritz	€ 5,70
Lillet Wild Berry	€ 5,70
1 Glas Sekt 1 calice di prosecco <i>1 glass of prosecco</i>	€ 4,20
Spritz alkoholfrei	€ 5,50
Spritz analcolico <i>Alcoholfree Spritz</i>	
Joro alkoholfrei Spritz analcolico <i>Alcoholfree Spritz</i>	€ 5,50
Hugo alkoholfrei	€ 5,50
Hugo analcolico <i>Alcoholfree Hugo</i>	
San Bitter rot und weiß (alkoholfrei)	€ 2,60

OFFENE WEINE

VINI APERTI | OPEN WINES

1 Glas Hauswein, rot oder weiß	€ 2,60
1 calice vino della casa <i>1 glass of house wine</i>	
¼l Hauswein, rot oder weiß	€ 5,10
¼l Vino di casa, rosso o bianco <i>¼l house wine, red or white</i>	
½l Hauswein, rot oder weiß	€ 10,20
½l Vino di casa, rosso o bianco <i>½l house wine, red or white</i>	
1 Glas Weißburgunder Calice Pinot Bianco	€ 3,80
1 Glas Sauvignon „Stein“ Calice Sauvignon „Stein“	€ 4,30
1 Glas Lugana Tommasi Calice Lugana Tommasi	€ 4,00
1 Glas Goldmuskateller trocken „Sun“	
1 Calice Moscato giallo, secco	€ 4,30
1 Glas Chardonnay „Somereito“ Calice Chardonnay	€ 3,90
1 Glas Rosé Calice Rosé	€ 4,30
1 Glas St. Magdalener „Rieser“ Calice „S. Maddalena“	€ 4,10
1 Glas Lagrein Riserva Calice Lagrein Riserva	€ 4,70
1 Glas Primitivo „Atlas“ Bio Calice Primitivo Bio	€ 4,00
1 Glas Merlot Cabernet „Vangar“ Calice Merlot Cabernet	€ 4,50
1 Glas Merlot „Levad“ Calice Merlot	€ 4,80
1 Glas Blauburgunder Muri Gries Calice Pinot noir	€ 4,10

BIER

BIRRE - BEER

Forst Bier oder Forst Radler – Südtirol 0,3l € 3,60 0,5l € 5,80

Birra chiara o Radler piccola „Forst“ – Alto Adige

Beer or Radler (with lemonade) „Forst“ – South Tyrol

Forst Felsenkeller Bier (naturtrüb) 0,3l € 4,00 0,5l € 6,30

Birra torbida „Forst Felsenkeller“ – Südtirol

Naturally cloudy beer „Forst Felsenkeller“ – South Tyrol

Hefe Weihenstephan 0,3l € 4,00 0,5l € 6,30

Birra di frumento piccola “Weihenstephan”

Wheat beer „Weihenstephan“

FLASCHENBIER

BIRRE IN BOTTIGLIA – BEERS IN BOTTLES

Hoppebräu Dunkel 0,5l | Hoppebräu Birra scura € 5,20

Hoppebräu Hell 0,5 | Hoppebräu Birra scura € 5,20

Hoppebräu Wuide Hehna | Hoppebräu Birra scura

Batzen Gose 0,33l (Sauer Ale) | Batzen Gose (Sour Ale) € 5,80

Corona Extra 0,33l € 4,20

Stiegl-Radler Grapefruit 0,33l € 4,20

Tegernsee Hell 0,5l € 5,40

Kl. Hefe alkoholfrei 0,33l € 4,10

Birra di frumento analcolica piccola

alcoholfree wheat beer


Forst 0,0% 0,33l | Birra analcolica | *Alcoholfree beer* € 4,00

SCHNÄPSE

GRAPPE, LIQUORI E DIGESTIVI | *DIGESTIVES*

Zirbe Heu Kamille Bergkräuter „Marzadro“	0,2cl	€ 4,30
Cembro fiena camomilla erbe di montagna – Marzadro <i>Stone pine hay camomile mountain herbs - Marzadro</i>		
Liköre Crema Alpina “Marzadro”	0,2cl	€ 3,80
Pistazie Nuss Orange Heidelbeere Zitrone Pistacchio Nocciola Arancello Mirtillo Limoncello		
'18 Lune Marzadro, Grappa Barrique	0,2cl	€ 4,30
Grappa invecchiata <i>Grappa from the oak barrel</i>		
Grappa Gewürztraminer “Nals-Mag Reid“	0,2cl	€ 4,50
Grappa Obstler „Wezl“	0,2cl	€ 3,80
Grappa Lagrein „Wezl“	0,2cl	€ 4,30
Apfelbrand „Wezl“	0,2cl	€ 4,50
Williams „Wezl“	0,2cl	€ 4,30
Grappa Blauburgunder „Zeno“	0,2cl	€ 4,30
Montenegro Ramazzotti Braulio Averna Cynar	0,4cl	€ 3,80
Sambuca	0,2cl	€ 3,80
Whiskey	0,4cl	€ 6,50
Martini	0,4cl	€ 3,70
Vecchia Romagna	0,4cl	€ 5,20

COCKTAILS

Red Bitter & Apple 	€ 8,70
roter Bitter-Himbeere-Apfel-Vodka San Bitter-lamponi- mele-vodka <i>San Bitter red-raspberries-apple-vodka</i>	
Red Bitter & Apple alkoholfree	€ 7,30
Gin Tonic	€ 10,20
Mojito (Rum-Minze-Lime -Rohrzucker-Soda)	€ 9,20
Gin Dog (Anderdog Cider-Gin -Lime-Rohrzucker)	€ 9,90
Rum Dog (Anderdog Cider-Rum-Lime-Rohrzucker)	€ 9,80
Whiskey Dog (Anderdog Cider-Whiskey-Lime-Rohrz.)	€ 11,90
Moscow Mule (Vodka, Ginger Beer, Lime)	€ 9,90
Munich Mule (Gin, Ginger Beer, Lime)	€ 9,90