

## Suppen

**Spargelcremesuppe** 9,5  
Brotcroûtons

**Speck- oder Leber-  
Knödelsuppe** 7,5

## Antipasti

**Beef Tatar klassisch** 18 | 22  
Hausgemachtes Sauerteigbrot

**Bruschetta** 11  
Hausgemachtes Sauerteigbrot | Burrata  
DOP | Bunte Datteltomaten | Taggiasca  
Oliven | Frisches Basilikum

**Marendbrettl** 18  
Speck Hubenbauer Vahn 24 Monate |  
Käse Aignerhof Passeiertal | frischer Kren |  
Schnittlauchtopfen | eingelegte Gurke |  
Hausgemachtes Sauerteigbrot

## Bowls

**Salat-Bowl** 15  
Geschmorter Kürbis | Tropeazwiebel | Pilze |  
Quinoa | Kichererbsen | Oliven | Saisonale  
Salate | Hummus | Spargel | frisch  
gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen

**Bunter Salatteller** 18  
Forellenfilet Fischzucht Schiefer St.Martin im  
Passiertal | Frisch gebackenes Rosmarinbrot  
vom Holzofen

**Kleiner gemischter Salatteller** 6,5

## warme Vorspeisen

**Kartoffelteigtaschen** 12 | 15  
Frischer Spargel „Condin“ | gerösteter Speck  
| Rote Beete

**Spaghetti alla Chitarra** 12 | 14  
Frischer Spargel „Condin“ |  
Schnittlauchbutter | Kresse

**Vollkornpappardelle** 12 | 14  
Rindsragout 100 % Passeiertal | frischer  
Rosmarin

**Knödeltris auf Salat** 13  
Käse | Spinat | Rote Beete

**„Brauhaus Nudelpfandl“** 9,5 | 11,5

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

## Hauptgerichte

**Frischer Spargel „Condin“** 22  
Schnittlauchkartoffeln | Landschinken  
Bozner Sauce | Nussbutter

**Zwiebelrostbraten** 25  
Saftiges Steak (250 g) vom Rind |  
Gebackene Zwiebelringe  
Röstkartoffeln | Grilltomate | Salat

**Wiener Schnitzel vom Kalb** 23  
Preiselbeer | Salat

**Beilage nach Wahl:**  
Pommes | Röster | Grillgemüse

## Burger

**Brauhaus Cheeseburger** 17,5

Getoastetes Laugenbrot Bäckerei Kobler  
Rindfleischpatty 200 g | Speck |  
Käse | Tomate | Gurke |  
Zwiebel | hausgemachte Mayonnaise |  
Süßkartoffel-Pommes | Tzatziki

**Veggie Burger** 16,5

Knusprige Ciabatta Bäckerei Kobler  
Hausgemachte Kichererbsen- Falafel |  
Käse | Tomate | Zwiebel |  
Hausgemachte Mayonnaise |  
Süßkartoffel-Pommes | Tzatziki

## Nachspeisen

**Schokotörtchen mit  
flüssigem Kern** 9,5  
Hausgemachtes Vanilleeis

**Topfenknödel** 10  
Nougatfüllung | Hausgemachtes Joghurt-  
Himbeereis

**Vanilleeis** 5,5  
Heiße Himbeeren

**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 steingemahlten 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** 13,5

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

**Capricciosa** 11

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | marinierte  
Champignons | Artischocken

**Gemüse** 12

Tomatensauce | Mozzarella | frischer Spargel |  
gebratene Zucchini | Aubergine | frische Tomaten |  
Mais | Spinat

**Brauhaus** 12,8

Tomatensauce | Mozzarella | Spianata Calabria (pikante  
Salami) | Sardellen | Kapern | Peperoni |  
Gorgonzola DOP | Zwiebeln | Knoblauch

**Fünf Käsesorten** 12,3

Tomatensauce | Mozzarella | Almkäse | Gorgonzola |  
Parmigiano Reggiano DOP | Fontina

**Psairer** 12,2

Tomatensauce | Mozzarella | Almkäse | Speck |  
Zwiebel

**Diavola** 10,3

Tomatensauce | Mozzarella | Spianata Calabria (pikante  
Salami)

**Fantasia** 12

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Champignons  
Spianata Calabria (pikante Salami) | Spiegelei |  
Knoblauchmayonnaise

**Mediterrane** 12,8

Tomatensauce | Büffelmozzarella | Spianata Calabria  
(pikante Salami) | Oliven | frische Tomaten | Basilikum

**Vegan** 12

Tomatensauce | gebratene Zucchini | frischer Spargel  
Aubergine | Frische Tomaten | Spinat | Hummus |  
Oliven | Mais | Olivenöl

**Margherita** 7,8

Tomatensauce | Mozzarella

**Hauspizza** 12,8

Tomatensauce | Mozzarella | Salami Sopressa DOP  
Sardellen | Peperoni | Champignons

**Nduja** 13

Tomatensauce | Büffelmozzarella | Nduja (pikante  
Streichsalami aus Kalabrien) | Knoblauch | Oliven |  
Gorgonzola DOP | Basilikum

**Datteltomate** 13

Tomatensauce | Büffelmozzarella | Datteltomaten |  
Knoblauch | Parmigiano Reggiano DOP

**Burrata** 14

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

**Calzone 2.0.** 12

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

**Melanzana** 13

Tomatensauce | Büffelmozzarella | marinierte Melanzane  
Knoblauch | Parmigiano Reggiano DOP

**Salsiccia (bianca)** 14

Almkäse | Burrata kalt serviert | Salsiccia | Zwiebel |  
Peperoni | Petersilie

**Cantabrica** 18

Mozzarella | Sardellen aus dem Kantabrischen Meer  
Burrata DOP | Datteltomate | gegrillte Peperoni | Kapern  
Knoblauchöl | Origano

**Bresaola** 13,5

Tomatensauce | Mozzarella | Bresaola | Rauke  
| Parmesanspäne

### Der perfekte Begleiter zur Pizza im Brauhaus? Ein Martinsbräu!

Unser vollmdiges 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!