Salate

Kleiner Gemischter Salatteller 5,80 €

Herbstlicher Salatteller 14,00 €
Gebratenes Forellenfilet Fischzucht Schiefer I
Herbstsalate I getrocknete Tomate I Walnuss
dazu knusbriges Knoblauchbrot vom Holzofen

Knödeltris 12,40 €
Käse-Spinat-Rotebeeteknödel auf buntem Salat

Bunter Salatteller 13,00 €
saftige Truthahnbrust I geröstete Kürbiskerne

Pasta & Gnocchi

„Brauhaus Nudelpfandl“ 10,50 €

Gnocchi (Bio Kartoffeln aus Jenesien) 13,00 €
deer ragout I Preiselbeere I Wacholder

Hausgemachte Roggenschlutzkrapfen 12,50 €
Topfen-Spinat-Füllung I Walnuss I Kürbiscreme

Spaghetti 14,10 €
frische Garnelen I Krustentierfond
Datteltomaten I Taggiascheolive

Fleischgerichte

Brauhaus Grillteller 18,50 €
Fleisch-Wurstspezialitäten aus der Region
Kräuterbutter I kleiner Salat

Wiener Schnitzel vom Kalb 18,00 €
Preiselbeeren I kleiner Salat
Beilagen nach Wahl :
Pommes frittes I Röstkartoffeln I
Kartoffelsalat I Gemüse vom Grill I

Zwiebelrostbraten 19,50 €
Saftiges Steak (250g) vom Rind I
gebackene Zwiebelringe I
Grilltomate I Röstkartoffel I kleiner Salat

Burger

Brauhaus Cheesburger 14,90 €
Getoastetes Laugenbrot (verarbeitet mit getrockneten Biertrebern, Bäckerei Kobler)
Rindfleischpatty 200g I Speck I Fontinakäse I
Zwiebel I Hausgemachte Mayo I
dazu sweet potato fries und Tzaztiki

Veggie Burger 14,50 €
(knusprige Ciabatta, Bäckerei Kobler)
Knuspriges hausgemachtes Kichererbsen „Falafel“ I
Fontinakäse I Tomate I Zwiebel I Hausgemachte Mayo I
dazu sweet potato fries & Humus

Frisch vom Holzofen

Margherita 7,80 €

Gemüse 11,50 €
Gebratene Zuchini I marinierte Melanzane I Tomaten
gebratene Champignons I Mais I marinierter Spinat

San Daniele 12,70 €
San Daniele 24 Monate DOP I Rauke I
Mascarpone I Parmigiano Reggiano

Capriciosa 10,00 €
Schinken I marinierte Champignons I Artischoken

Brauhaus 11,80 €
Pikante Salami I Sardellen I Kapern I Knoblauch I
Peperoni I Gorgonzola I Zwiebeln

Fünf Käsesorten 11,30 €
Almkäse I Gorgonzola I Parmigiano Reggiano

Psairer (biancha) 13,50 €
Burrata I Gebratene Champignons I Bauchspeck

Diavola 9,50 €
Spianata Calabra (pikante Salami)

Fantasia 10,90 €
Schinken I Champignons I pikante Salami I
Spiegelei I Knoblauchmayo

Mediterrane 12,20 €
Büffelmozzarella I Spianata Calabra (pikante Salami)
verschiedene Oliven I Basilikum I Tomaten

Napoli 10,20 €
Büffelmozzarella I Sardellen

Vegan 11,50 €
Gebratene Zuchini I marinierte Melanzane I
frische Tomaten I gebratene Champignons I marinierter Spinat
Humus I Oliven I Mais I Oliven Öl

Hauspizza 12,20 €
Salami Sopressa I Sardellen I
geschmorte Peperoni I marinierte Champignons

Nduja (piccante Streichsalami) 11,80 €
Büffelmozzarella I Knoblauch I Oliven I Gorgonzola

Datteltomate 10,90 €
Datteltomaten I Knoblauch I
Parmigiano Reggiano I Büffelmozzarella I Basilikum

Rucola
Marinierte Rauke I San Marzano Tomate I 13,50 €
Burrata I San Daniele 24 Monate

Frisches Pizzabrot vom Holzofen 5,80 €
frischer Rosmarin I Olivenöl Frantoio Franci

Unser Pizzateig:
30% Vollkornanteil I 10 % Hartweizen 48 Std. Ruhezeit

Nachspeise

Hausgemachter Apfelstrudel 3,50 €

Schokotörtchen mit flüssigen Kern 7,50 €
hausgemachtes Vanilleeis

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,50 €

Schokomousse mit frischen Früchten 7,00 €

Aus unserem Lagerkeller

KELLER PILS
gebraut mit 100% Südtiroler Malz

Grün grasige Hopfennoten setzten
sich gegen eine dezente Malznote durch.
Im Mund ausgewogen mit einem schlanken Körper.
Im Abgang bleibt eine angenehm anhaltende Bittere.
Alkoholgehalt: 5,5 Vol % / Stammwürze 12,5%
0,3l 3,50 I 0,5l 5,20

Hausgemachte Pasta & Gnocchi I unser Pizzateig ruht 48 Stunden I unfiltriertes, handwerklich gebrautes Bier