

Unsere Mittwochskarte

warme Vorspeisen

„Brauhaus Nudelpfandl“ 9,50 | 10,50

Spaghetti alla Chitarra 12 | 14
Frischer Spargel Condin |
Schnittlauchbutter | Kresse

Vollkornpappardelle 12 | 14
Rindsragout 100 % Passeiertal
Metzgerei Hofer | frischer Rosmarin

Knödeltris auf Salat 13
Käse | Spinat | Rote Beete | Parmesan |
Nussbutter

Carbonara 11

Bowls

Salat-Bowl 15
Ofengemüse | Tropeazwiebel | Frischer
Spargel | Quinoa | Kichererbsen | Walnüsse
saisonale Salate | frisch gebackenes
Rosmarinbrot vom Holzofen

Bunter Salatteller 16
Forellenfilet Fischzucht Schiefer | frisch
gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen

Kleiner gemischter Salatteller 6,50

Nachspeisen

Pistazien-Halbgefrorenes 9
Karamellsauce | frische Früchte

Vanilleeis 5,50
Heiße Himbeeren

Hausgemachter Apfelstrudel 4

Hauptgerichte

Frischer Spargel Condin 20
Schnittlauchkartoffeln | Landschinken
Bozner Sauce | Nussbutter

Wiener Schnitzel vom Kalb 20
Preiselbeer | Salat

Beilage nach Wahl:
Pommes | Röster | Grillgemüse

Pizza vom Holzofen

Unsere spezielle Mischung aus besten steingemahlene 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. Für unsere leckeren Pizzas verwenden wir cremigen Mozzarella aus Südtiroler Bergmilch und Tomatensauce San Marzano DOP aus Kampanien.

Margherita 7,80
Tomatensauce | Mozzarella

Gemüse 11,50
Tomatensauce | Mozzarella | gebratene Zucchini |
Aubergine | frische Tomaten | Mais | Spinat | Spargel

San Daniele 12,70
Tomatensauce | Mozzarella | Rohschinken San Daniele
24 Monate DOP | Rauke | Mascarpone |
Parmigiano Reggiano DOP

Capricciosa 10,80
Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | marinierte
Champignons | Artischocken

Brauhaus 12,20
Tomatensauce | Mozzarella | Spianata Calabria (pikante
Salami) | Sardellen | Kapern | Peperoni |
Gorgonzola DOP | Zwiebeln | Knoblauch

Fünf Käsesorten 11,70
Tomatensauce | Mozzarella | Almkäse | Gorgonzola |
Parmigiano Reggiano DOP | Fontina

Psairer 12,20
Tomatensauce | Mozzarella | Almkäse | Speck |
Zwiebel

Diavola 9,80
Tomatensauce | Mozzarella | Spianata Calabria (pikante
Salami)

Fantasia 11,50
Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Champignons
Spianata Calabria (pikante Salami) | Spiegelei |
Knoblauchmayonnaise

Mediterrane 12,20
Tomatensauce | Büffelmozzarella | Spianata Calabria
(pikante Salami) | Oliven | frische Tomaten | Basilikum

Vegan 11,50
Tomatensauce | gebratene Zucchini | Aubergine |
Frische Tomaten | Spinat | Hummus | Oliven | Mais |
Olivenöl

Hauspizza 12,20
Tomatensauce | Mozzarella | Salami Sopressa DOP |
Sardellen | Peperoni | Champignons

Nduja 11,80
Tomatensauce | Büffelmozzarella | Nduja (pikante
Streichsalami aus Kalabrien) | Knoblauch | Oliven |
Gorgonzola DOP | Basilikum

Datteltomate 11,40
Tomatensauce | Büffelmozzarella | Datteltomaten |
Knoblauch | Parmigiano Reggiano DOP

Burrata 14
Tomatensauce | Mozzarella | Burrata (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

Frischer Spargel Condin 15
Tomatensauce | Mozzarella | Landschinken (kalt serviert)
Parmigiano Reggiano DOP | Bozner Sauce

Grüner Spargel vom Grill 13
Tomatensauce | Büffelmozzarella (kalt serviert) |
Parmigiano Reggiano DOP | Knoblauch | Petersilie

Der perfekte Begleiter zur Pizza im Brauhaus? Ein Martinsbräu!

Unser vollmundiges Martinsbräu wird von unserem Braumeister direkt in der hauseigenen Erlebnisbrauerei aus besten Rohstoffen und nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut. Unser Servicepersonal berät Sie gerne!