

Suppen

Speck- oder Leber-Knödelsuppe	7,50
Schaumsuppe Bärlauch	8,50
<i>Geröstete Pilze Brotcroûtons</i>	

Antipasti

Beef Tatar klassisch	16 20
<i>Hausgemachtes Sauerteigbrot</i>	
Burratina	14
<i>Burrata grüner Spargel Geröstete Mandeln bunter Pfeffer</i>	
Bruschetta	9
<i>Hausgemachtes Sauerteigbrot bunte Datteltomaten frisches Basilikum</i>	
Marendbrettl	15
<i>Speck Kaminwurze Käse Schnittlauchtopfen eingelegte Gurke frischer Kren</i>	

Bowls

Salat-Bowl	15
<i>Ofengemüse Tropeazwiebel Frischer Spargel Quinoa Kichererbsen Walnüsse saisonale Salate frisch gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen</i>	
Bunter Salatteller	16
<i>Forellenfilet Fischzucht Schiefer frisch gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen</i>	
Kleiner gemischter Salatteller	6,50

warme Vorspeisen

„Brauhaus Nudelpfandl“	9,50 10,50
Kartoffelteigtaschen	12 14
<i>Bio-Kartoffeln aus Jenesien confierte Zwiebel Käsefonduta gerösteter Speck Schüttelbrot</i>	
Spaghetti alla Chitarra	12 14
<i>Frischer Spargel Condin Schnittlauchbutter Kresse</i>	
Vollkornpappardelle	12 14
<i>Rindsragout 100 % Passeiertal Metzgerei Hofer frischer Rosmarin</i>	
Knödeltris auf Salat	13
<i>Käse Spinat Rote Beete Parmesan Nussbutter</i>	

Hauptgerichte

Frischer Spargel Condin	20
<i>Schnittlauchkartoffeln Landschinken Bozner Sauce Nussbutter</i>	
Filet vom Saibling Fischzucht Schiefer	25
<i>Frischer Blattspinat Rosmarinkartoffeln Saubohnen-Hummus</i>	
Zwiebelrostbraten	25
<i>Saftiges Steak (250 g) vom Rind Gebackene Zwiebelringe Grilltomate Salat</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb	20
<i>Preiselbeer Salat</i>	
Beilage nach Wahl:	
<i>Pommes Röster Grillgemüse</i>	

Burger

Brauhaus Cheeseburger	16,50
<i>Getoastetes Laugenbrot von der Bäckerei Kobler Rindfleischpatty 200 g (100% Passeiertal Metzgerei Hofer) Speck Fontinakäse Zwiebel hausgemachte Mayonnaise Süßkartoffel-Pommes Tzatziki</i>	
Veggie Burger	16
<i>Knusprige Ciabatta von der Bäckerei Kobler Hausgemachte Kichererbsen- Falafel Fontinakäse Tomate Zwiebel Hausgemachte Mayonnaise Süßkartoffel-Pommes Tzatziki</i>	

Nachspeisen

Schokotörtchen mit flüssigem Kern	9,50
<i>Hausgemachtes Vanilleeis</i>	
Pistazien-Halbgefrorenes	9
<i>Karamellsauce frische Früchte</i>	
Marmoriertes Schokolademousse	7,50
<i>Frische Früchte</i>	
Vanilleeis	5,50
<i>Heiße Himbeeren</i>	
Hausgemachter Apfelstrudel	4

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. Für unsere leckeren Pizzas verwenden wir cremigen Mozzarella aus Südtiroler Bergmilch und Tomatensauce San Marzano DOP aus Kampanien.

Margherita	7,80	Hauspizza	12,20
<i>Tomatensauce Mozzarella</i>		<i>Tomatensauce Mozzarella Salami Sopressa DOP Sardellen Peperoni Champignons</i>	
Gemüse	11,50	Nduja	11,80
<i>Tomatensauce Mozzarella gebratene Zucchini Aubergine frische Tomaten Mais Spinat Spargel</i>		<i>Tomatensauce Büffelmozzarella Nduja (pikante Streichsalami aus Kalabrien) Knoblauch Oliven Gorgonzola DOP Basilikum</i>	
San Daniele	12,70	Datteltomate	11,40
<i>Tomatensauce Mozzarella Rohschinken San Daniele 24 Monate DOP Rauke Mascarpone Parmigiano Reggiano DOP</i>		<i>Tomatensauce Büffelmozzarella Datteltomaten Knoblauch Parmigiano Reggiano DOP</i>	
Capricciosa	10,80	Burrata	14
<i>Tomatensauce Mozzarella Schinken marinierte Champignons Artischocken</i>		<i>Tomatensauce Mozzarella Burrata (kalt serviert) Getrocknete Tomaten aus Apulien DOP Pinienkerne Parmigiano Reggiano DOP gebratene Zucchini Basilikum</i>	
Brauhaus	12,20	Calzone 2.0.	12
<i>Tomatensauce Mozzarella Spianata Calabra (pikante Salami) Sardellen Kapern Peperoni Gorgonzola DOP Zwiebeln Knoblauch</i>		<i>Tomatensauce Mozzarella Spinat Ricotta Spianata Calabra (pikante Salami) Parmigiano Reggiano DOP Knoblauch</i>	
Fünf Käsesorten	11,70	Frischer Spargel Condin	15
<i>Tomatensauce Mozzarella Almkäse Gorgonzola Parmigiano Reggiano DOP Fontina</i>		<i>Tomatensauce Mozzarella Landschinken (kalt serviert) Parmigiano Reggiano DOP Bozner Sauce</i>	
Psairer	12,20	Grüner Spargel vom Grill	13
<i>Tomatensauce Mozzarella Almkäse Speck Zwiebel</i>		<i>Tomatensauce Büffelmozzarella (kalt serviert) Parmigiano Reggiano DOP Knoblauch Petersilie</i>	
Diavola	9,80		
<i>Tomatensauce Mozzarella Spianata Calabra (pikante Salami)</i>			
Fantasia	11,50		
<i>Tomatensauce Mozzarella Schinken Champignons Spianata Calabra (pikante Salami) Spiegelei Knoblauchmayonnaise</i>			
Mediterrane	12,20		
<i>Tomatensauce Büffelmozzarella Spianata Calabra (pikante Salami) Oliven frische Tomaten Basilikum</i>			
Vegan	11,50		
<i>Tomatensauce gebratene Zucchini Aubergine Frische Tomaten Spinat Hummus Oliven Mais Olivenöl</i>			

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!