

Unsere Mittwochskarte

Auch unsere Köche brauchen einen freien Tag, deshalb gibt es bei uns mittwochs eine kleinere Karte.

warme Vorspeisen

Gnocchi (Bio-Kartoffeln Afing) 12 | 14
Kräutersaitlinge und Shiitake von Kirnig
Edelpilze Südtirol | Schnittlauchbutter

Eierbandnudeln 13 | 15
Ragout vom heimischen Hirsch
Preiselbeere | Wacholder

Südtirolertris 13
Roggenschlutzkrapfen | Käseknödel auf
Krautsalat | Rote Beetknödel | braune Butter
Parmesan

Spaghetti Carbonara 10 | 12
Bauchspeck | Eier | Pecorino | Pfeffer

„Brauhaus Nudelpfandl“ 9,5 | 11,5

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

Wiener Schnitzel vom Kalb 20
Preiselbeer | Salat

Beilage nach Wahl:
Pommes | Röster | Grillgemüse

Bowls

Salat-Bowl 15
Ofengemüse | Tropeazwiebel | Pilze | Quinoa
Kichererbsen | Oliven | Saisonale Salate
Hummus | 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

Caprese 14
Tomaten | Büffelmozzarella |
Frisches Basilikum

Unser Gemüse kommt direkt vom Eishof
in St. Martin im Passeiertal

Hauptgerichte

Nachspeisen

Pistazien-Halbgefrorenes 9
Karamellsauce | frische Früchte

Creme-brûlée 10,5
Hausgemachtes Walnusseis

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. Für unsere leckeren Pizzas verwenden wir cremigen Mozzarella aus Südtiroler Bergmilch und Tomatensauce San Marzano DOP aus Kampanien. (Teig Rezeptur: 15% Vollkorn 15% Hartweizen 70% Weichweizen)

Margherita 7,8
Tomatensauce | Mozzarella

Gemüse 12
Tomatensauce | Mozzarella | gebratene Zucchini |
Aubergine | frische Tomaten | Mais | Spinat

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

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 | Aubergine |
Frische Tomaten | Spinat | Hummus | Oliven | Mais |
Olivenöl

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 12,5
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
Calabria (pikante Salami) | Parmigiano Reggiano DOP |
Knoblauch

Cantabrica 18
Mozzarella | Sardellen aus dem Kantabrischen Meer
Burrata DOP | Ofentomate | gegrillte Peperoni
Knoblauchöl | Origano

Der perfekte Begleiter zur Pizza im Brauhaus? Ein Martinsbräu!

Unser vollmundiges 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!