

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. (Teig Rezeptur: 15% Vollkorn 15% Hartweizen 70% Weichweizen)

Suppen

Speck- oder Leber-Knödelsuppe	7,5
Kürbis-Kokos-Ingwer Brotcutons	9,5

warme Vorspeisen

Kürbisgnocchi	12 14
<i>Käsefonduta Aignerhof Walnuss Birne</i>	
Eierbandnudeln	13 15
<i>Ragout vom heimischen Hirsch Preiselbeere Wacholder</i>	
Spaghetti Carbonara	10 12
<i>Bauchspeck Eier Pecorino Pfeffer</i>	
Knödeltris auf Salat	13
<i>Käse Spinat Rote Beete</i>	
„Brauhaus Nudelpfandl“	9,5 11,5

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

Burger

Brauhaus Cheeseburger	16,5
<i>Getoastetes Laugenbrot Bäckerei Kobler Rindfleischpatty 200 g (100% Passeiertal Metzgerei Hofer) Speck Fontinakäse Zwiebel hausgemachte Mayonnaise Süßkartoffel-Pommes Tzatziki</i>	
Veggie Burger	16
<i>Knusprige Ciabatta Bäckerei Kobler Hausgemachte Kichererbsen- Falafel Fontinakäse Tomate Zwiebel Hausgemachte Mayonnaise Süßkartoffel-Pommes Tzatziki</i>	

Nachspeisen

Schokotörtchen mit flüssigem Kern	9,5
<i>Hausgemachtes Vanilleeis</i>	
Topfenknödel	10
<i>Nougatfüllung Hausgemachtes Joghurt-Himbeereis</i>	
Vanilleeis	5,5
<i>Heiße Himbeeren</i>	
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.

Antipasti

Beef Tatar klassisch	16 20
<i>Hausgemachtes Sauerteigbrot</i>	
Bruschetta	10
<i>Hausgemachtes Sauerteigbrot Burrata DOP Bunte Datteltomaten Taggiasca Oliven Frisches Basilikum</i>	
Marendbrettl	18
<i>Speck Hubenbauer Vahn 24 Monate Käse Aignerhof Passeiertal frischer Kren Schnittlauchtopfen eingelegte Gurke Hausgemachtes Sauerteigbrot</i>	

Bowls

Salat-Bowl	15
<i>Geschmorter Kürbis Tropeazwiebel Pilze Quinoa Kichererbsen Oliven Saisonale Salate Hummus frisch gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen</i>	
Bunter Salatteller	18
<i>Forellenfilet Fischzucht Schiefer St.Martin im Passeiertal Frisch gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen</i>	
Kleiner gemischter Salatteller	6,5

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

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten	25
<i>Saftiges Steak (250 g) vom Rind Gebackene Zwiebelringe Röstkartoffeln Grilltomate Salat</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb	20
<i>Preiselbeer Salat</i>	
Beilage nach Wahl:	
<i>Pommes Röster Grillgemüse</i>	

Margherita	7,8
<i>Tomatensauce Mozzarella</i>	
Gemüse	12
<i>Tomatensauce Mozzarella gebratene Zucchini Aubergine frische Tomaten Mais Spinat</i>	
San Daniele	13,5
<i>Tomatensauce Mozzarella Rohschinken San Daniele 24 Monate DOP Rauke Mascarpone Parmigiano Reggiano DOP</i>	
Capricciosa	11
<i>Tomatensauce Mozzarella Schinken marinierte Champignons Artischocken</i>	

Brauhaus	12,8
<i>Tomatensauce Mozzarella Spianata Calabria (pikante Salami) Sardellen Kapern Peperoni Gorgonzola DOP Zwiebeln Knoblauch</i>	

Fünf Käsesorten	12,3
<i>Tomatensauce Mozzarella Almkäse Gorgonzola Parmigiano Reggiano DOP Fontina</i>	

Psairer	12,2
<i>Tomatensauce Mozzarella Almkäse Speck Zwiebel</i>	

Diavola	10,3
<i>Tomatensauce Mozzarella Spianata Calabria (pikante Salami)</i>	

Fantasia	12
<i>Tomatensauce Mozzarella Schinken Champignons Spianata Calabria (pikante Salami) Spiegelei Knoblauchmayonnaise</i>	

Mediterrane	12,8
<i>Tomatensauce Büffelmozzarella Spianata Calabria (pikante Salami) Oliven frische Tomaten Basilikum</i>	

Vegan	12
<i>Tomatensauce gebratene Zucchini Aubergine Frische Tomaten Spinat Hummus Oliven Mais Olivenöl</i>	

Hauspizza	12,8
<i>Tomatensauce Mozzarella Salami Sopressa DOP Sardellen Peperoni Champignons</i>	

Nduja	13
<i>Tomatensauce Büffelmozzarella Nduja (pikante Streichsalami aus Kalabrien) Knoblauch Oliven Gorgonzola DOP Basilikum</i>	

Datteltomate	12,5
<i>Tomatensauce Büffelmozzarella Datteltomaten Knoblauch Parmigiano Reggiano DOP</i>	

Burrata	14
<i>Tomatensauce Burrata DOP (kalt serviert) getrocknete Tomaten aus Apulien DOP Pinienkerne Parmigiano Reggiano DOP gebratene Zucchini Basilikum</i>	

Calzone 2.0.	12
<i>Tomatensauce Mozzarella Spinat Ricotta Spianata Calabria (pikante Salami) Parmigiano Reggiano DOP Knoblauch</i>	

Cantabrica	18
<i>Mozzarella Sardellen aus dem Kantabrischen Meer Burrata DOP Ofentomate gegrillte Peperoni Knoblauchöl Origano</i>	

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!