

warme Vorspeisen

Kurkuma Risotto 15
Garnelen vom Grill

Knödeltris auf Salat 13
Käse | Spinat | Pfifferling

Brauhaus Nudelpfand'l 11,5

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

Zwiebelrostbraten 25
Saftiges Steak (250 g) vom Rind.
Gebackene Zwiebelringe
Röstkartoffel | Grilltomate | Salat

Wiener Schnitzel vom Kalb 23
Pommes | Salat | Preiselbeeren

Rindfleisch. 100% Passeiertal

Nachspeisen

Erdbeere 8,5
Weiße Schokolade. Joghurteis. Minze

Vanilleeis 5,5
heiße Himbeeren

Tiramisu 7

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.

Suppen

Speck Knödelsuppe 7,5

Antipasti

Bruschetta 11
Hausgemachtes Sauerteigbrot | Burrata DOP | Bunte Datteltomaten | Taggiasca Oliven | Frisches Basilikum

Marendbrettl 18
Speck Hubenbauer Vahn 24 Monate. Käse Aignerhof Passeiertal | frischer Kren | Schnittlauchtopfen | eingelegte Gurken | hausgemachtes Sauerteigbrot

Bowls

Salat Bowl mit geflammter Burrata 19
Pflücksalate. gepickeltes Gemüse. Sonnenblumenkerne. Gartenkräuter. Parmesandressing. Granola. frisch gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen
Geflammte Burrata

Kleine gemischte Salat 6,5

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

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

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

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

Margherita 7,8
Tomatensauce | Mozzarella

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 13
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

Melanzana 13
Tomatensauce | Büffelmozzarella | marinierte Melanzane Knoblauch | Parmigiano Reggiano DOP

Cantabrica 18
Mozzarella | Sardellen aus dem Kantabrischen Meer Burrata DOP | Datteltomate | gegrillte Peperoni | Kapern Knoblauchöl | Origan

Bresaola 13,5
Tomatensauce | Mozzarella | Bresaola | Rauke | Parmesanspäne

Der perfekte Begleiter zur Pizza im Brauhaus? Ein Martinsbräu!

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