

warme Vorspeisen

Suppen

Consommé 9,5
Butter.Pulled-Beef.Karotte.Kerbel

Antipasti

Beef Tatar klassisch 18 | 22
Hausgemachtes Sauerteigbrot.
Eigelb.Kapern

Saibling Fischzucht Schiefer St.Martin 13
Gurke.Sauerrahm.Senf.grüner Apfel.rote
Zwiebel

Marendbrettl 18
Speck Hubenbauer Vahm 24 Monate.frischer
Kren.hausgemachte Essiggurken.
Vinschger Paarl Tschöll's Brout Manufaktur

Tortelli 12 | 15

„cacio e pepe“.Schupferhof
Bio Käseerei.Eigelbcreme

Gnocchi 12 | 15
Rindsragout.Greens.Granatapfel

Linguine Bio Pastificio Minardo 11 | 14
Aubergine.Miso.Basilikum.Tomatensugo.
Büffelmozzarella

Conchiglie 13 | 16
Taggiasche Oliven.Datteltomate.Garnelen.
Muschelschaum

Risotto 11 | 14
Pilze.Ziegenkäse Schupferhof
Bio Käseerei.Fichtenspitzen

Teigwaren.Gnocchi hausgemacht
Eier.lokale Bauern

Hauptgerichte

Salat 14

Pflücksalate.gepickeltes
Gemüse.Sonnenblumenkerne.Gartenkräuter.
Zitronendressing.Granola.frisk gebackenes
Rosmarinbrot vom Holzofen

Geflämmte Burrata 19

Forellenfilet Fischzucht Schiefer St.Martin 19

Geschmorte Hähnchenkeule 19

Kleine gemischte Salatbowl 6,5

Lachsforelle Fischzucht Schiefer St.Martin 25
Kartoffelpüree.Babyspinat.beurre blanc

Entrecôte 26
Saftiges Steak (250 g) vom
Rind.Süßkartoffel.grüner Spargel.Café
de Paris

Wiener Schnitzel 23
Röst Kartoffeln.Preiselbeerjus

Rindfleisch.100% Passeiertal

Burger

Smashburger 17,5

Getoastetes Briochebrötchen Bäckerei Kobler.
Rindfleischpatties.Käsesauce.Jalapeños.
Essiggurke.
Hausgemachte Pommes.Spicy Mayonnaise

Veggie Burger 16,5

Laugenbrötchen Bäckerei Kobler
Portobello Pilz.gegrillter
Ziegenkäse.Zwiebelmarmelade.

Hausgemachte Pommes.Spicy Mayonnaise

Nachspeisen

Rhabarber 8,5
Vanilleschaum.Pistazieneis.Mandeln

Brownie 8,5
Nougatmousse.Tonka Eis.Schokocrumble

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.

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 | 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 | 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
Calabra (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 | Origano

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!