

Feinste Brau- & Genusskultur in der ersten und einzigen zertifizierten Biobrauerei Südtirol

Schon gewusst, dass es sich bei Ihrem bierigen Trinkgenuss um rein biologisch gebrautes Naturbier handelt?

Als Brauerei, die im Herzen der Alpen liegt - einem der schönsten Lebensräume Europas - gehen wir noch einen Schritt über das Reinheitsgebot hinaus:

- Unser Bio-Bier enthält nur Getreide und Hopfen aus ökologischem Anbau
- Das Wasser stammt aus der eigenen Quelle und wird weder entwässert noch bearbeitet
- Dünger und andere Pflanzenschutzmittel sind ausgeschlossen
- Ebenso keine Filtration oder Pasteurisation zur Haltbarmachung
- Hopfen und Malz dürfen nicht geschwefelt und die Gerste nicht mit synthetischen Zusatzstoffen lagerfähig gemacht werden

Das Ergebnis

Alle wichtigen, gesunden Inhaltsstoffe & Spurenelemente bleiben vollständig erhalten.

Deshalb sollte unser Bier auch möglichst frisch getrunken werden – am Besten hier vor Ort.

U N S E R E S A I S O N B I E R E

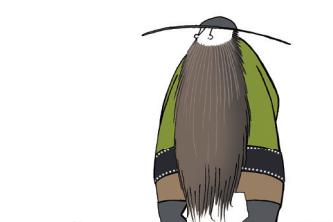
Das vollmundige Helle, das spritzige Weizen, die jahreszeitlich wechselnden Saisonbiere – vom nussigen Lupinus über das exotische Ingwerbier bis hin zum von Zitronengras geküssten Asia. Sie alle machen dem AH-Bräu höchste Bierehre und bereiten in jeder Lebenslage das passende Biererlebnis. Ob in der 0,33-Flasche oder im Party-Fass – da ist bestimmt für jeden Bierliebhaber das richtige Maß dabei!

F Ü H R U N G E N

Jede Wirtshausbrauerei hat ihre besondere Braukultur und Rituale. So erfahren Sie alles aus 1. Hand bzw. können sich noch weiter informieren. Ideal für Gruppen & Vereine!

Geschichte

Genau in dem Augenblick, als der Feind die enge Eisackschlucht passierte, erging der Befehl: Steine los! Unter großem Hauruck rollten die Tiroler riesige Felsbrocken in die Tiefe. Die Sachsen, Verbündete der Franzosen, saßen in der Klemme. Damals schrieb man das Jahr 1809. Der Tiroler Freiheitskampf lief auf Hochtouren. Schützen aus ganz Tirol kämpften, um ihre Heimat von der bayrischen und französischen Fremdherrschaft zu befreien. Dreimal siegten sie am Bergisel, in der vierten Schlacht mussten sie sich geschlagen geben. Ihr Anführer Andreas Hofer wurde von den Franzosen verhaftet und in Mantua erschossen. Hundert Jahre später wurde in der Sachsenklemme der Grundstein für das AH-Bräu gelegt.



La cultura finissima della birra e del gusto

Siete a conoscenza che state bevendo una birra biologica naturale?

Ciò significa che come birreria nel cuore delle Alpi, posta in uno dei paesaggi più belli d'Europa, facciamo un passo oltre l'offerta di purezza:

- La nostra birra bio contiene solo cereali e luppolo provenienti da coltivazioni ecologiche
- Non vengono utilizzati né concimi né altri prodotti fitosanitari
- Il luppolo e il malto non possono essere solforati e l'orzo non può essere trattato con additivi sintetici per prolungarne la conservazione
- L'acqua viene dalla nostra sorgente e non viene trattata in nessun modo
- Non viene applicato alcun processo di filtrazione o pasteurizzazione per far mantenere la birra nel tempo

Il risultato

Tutti gli ingredienti sono naturali e gli oligoelementi rimangono completamente intatti.

Pertanto, la nostra birra dovrebbe essere bevuta più fresca possibile – preferibilmente qui da noi.

L E N O S T R E B I R R E S P E C I A L I

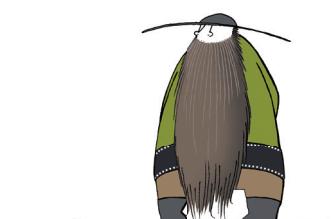
La chiara corposa, la frizzante »Weizen«, la birra stagionale che cambia in base al periodo dell'anno – dalla »Lupinus« all'aroma di nocciola, all'esotica birra di zenzero, fino all'»Asia« baciata dalla citronella. Tutte rendono onore alla birreria AH e offrono un'esperienza di birra adatta a ogni occasione. Qui ogni amante della birra troverà la misura giusta per lui, dalla bottiglia da 0,33l fino alle botticelle da festa!

G U I D E

Ogni birrificio artigianale ha la sua particolare cultura di produzione e i suoi riti. Visitandoci scoprirete di persona i nostri segreti e potrete chiederci quello che più vi interessa. La guida è ideale per gruppi o associazioni.

Storia

L'ordine fu dato proprio nell'attimo in cui il nemico attraversava la stretta gola dell'Isarco: lasciate andare le pietre! Con grande sforzo i tirolesi fecero rotolare e precipitare enormi massi. I sassoni, alleati dei francesi, si trovarono così in una stretta mortale. Era il 1809 e la lotta per la libertà dei tirolesi si svolgeva sulle vette. Gli »Schützen« di tutto il Tirolo combattevano, per liberare la patria dal dominio straniero bavarese e francese. Vinsero tre volte a Bergisel, ma al termine della quarta battaglia dovettero ammettere la sconfitta. Il loro leader, Andreas Hofer, venne catturato dai francesi e fucilato a Mantova. Cent'anni dopo, nel Sachsenklemme, fu posata la prima pietra della birreria AH (Andreas Hofer).



Speisekarte Menu



Ofenfrische Laugenbrezel € 2,50
Brezel fresco di forno

Knoblauchbrot € 2,50
Pane all'aglio

Zu all unseren Gerichten servieren
wir unser **hausgemachtes Treberbrot**
Tutti i nostri piatti vengono serviti
con **pane al malto fatto in casa**

Unsere Brauhaus-Jausen I nostri spuntini

„Obazda“ mit ofenfrischer Laugenbrezel | "Obazda" con brezel fresco di forno € 10,00
(Camembert-Käse mit Topfen, Butter, Paprika und Schnittlauch, pikant abgeschmeckt)
(specialità piccante a base di formaggio camembert, ricotta, burro, paprica ed erba cipollina)

Speckbrett | Speck al taglio € 14,00
(Südtiroler Speck mit saurem Gemüse und frischem Kren)
(speck sudtirolese con verdure all'agro e rafano fresco)

Brettl-Marendé | Tagliere tirolese € 16,00
(Südtiroler Speck, Kaminwurze, Käse, Obazda, frischer Kren, saures Gemüse)
(speck sudtirolese, salsiccia affumicata, formaggio, obazda, rafano fresco, verdure all'agro)

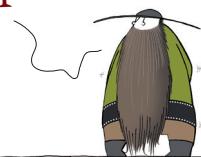
Kalbskopf sauer | Testina di vitello all'agro (200g) € 14,00
mit Zwiebelringen
con anelli di cipolla

Salate Insalate



Caesar Salat klassisch Caesar Salat classico	€ 13,50
(Römersalat mit Geflügelstreifen, Brotcroûtons, Caesar-Dressing und Parmesanspänen (Insalata di lattuga romana con straccetti di carne bianca, crostini di pane, dressing Caesar e scaglie di grana)	
Bunt gemischter Salat Insalata mista	€ 5,00
Blattsalat Insalata verde	€ 4,50
Tomatensalat mit Zwiebeln Insalata di pomodori con cipolla	€ 5,50
Speckkrautsalat Insalata di cappuccio allo speck	€ 5,50

Vorspeisen Primi piatti

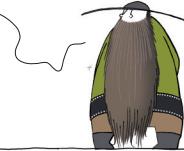


Hausgemachte Graukäsepressknödel Canederli pressati al formaggio grigio auf Speckkrautsalat mit Röstzwiebeln su insalta di cavolo cappuccio con speck e nido di cipolla fritta	€ 13,00
Tagliatelle mit Ratatouille-Gemüse Tagliatelle con Ratatouille di verdure	€ 11,00
Paccheri mit Gamberi-bisque auf Kicherebelsenspiegel Paccheri ai gamberi con vellutata di ceci e bisque	€ 14,00
Biersuppe Minestra alla birra mit Graukäsewürfel und Treberbrot-Croûtons con cubetti al formaggio grigio e croûtons di pane al malto	€ 8,50
Hausgemachte Schlutzkrapfen "Schlutzkrapfen" fatti in casa mit brauner Butter und Parmesan con burro fuso e parmigiano	€ 12,50
Spaghetti mit Ragout Spaghetti al ragù	€ 9,00
Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti al pomodoro	€ 8,00



glutenfrei
senza glutine

Frisch aus der Wurst-Kuch'l Würstel e salsicce fresche



Original Münchner Weißwurst | Salsiccia bianca originale di Monaco
mit ofenfrischer Laugenbrezel und süßem Senf
con brezel fresco di forno e senape dolce

€ 9,50

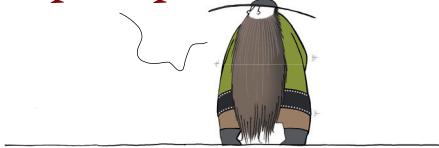
Nürnberger Rostbratwürstl mit Biersauce
Salsiccia di Norimberga arrostita con salsa di birra
auf Weinkraut mit Senf
su crauti al vino con senape

€ 11,50

Würstelpfandl mit Biersauce | Padella di würstel con salsa di birra
(Käsekrainer, Nürnberger und Pfefferbeißer auf Weinkraut mit Senf)
(Salsiccia "Käsekrainer", salsiccia di Norimberga e salsiccia "Pfefferbeißer" su crauti al vino con senape)

€ 15,50

Hauptspeisen Piatti principali



 Würziges Rindstatar vom „Chianina“ Rind (gewürzt)
Tartare di manzo "Chianina" (condita)
mit getoastetem Brioche-Brot und Butter
con pane "brioche" tostato e burro

120 g € 18,50
160 g € 20,50

Wiener schnitzel vom Kalb | Cotoletta di vitello alla milanese
mit hausgemachter Preiselbeermarmelade
con marmellata di mirtilli rossi fatta in casa

€ 19,00

Rippelen | Costine di maiale
marinert nach Art des Hauses, Ofenkartoffeln mit Kräuterdip, BBQ Sauce und Knoblauchbrot
marinate alla maniera della casa, patate al cartoccio con salsa alle ebette, salsa barbecue e pane all'aglio

€ 21,00

Eisacktaler Bauerngröstl mit Krautsalat
"Gröstl" alla contadina della Valle Isarco con insalata di crauti
(Röstkartoffeln mit gekochtem Rindfleisch, Schweinsbraten, Speck und Zwiebel)
(patate saltate con manzo bollito, brasato di maiale, speck e cipolla)

€ 18,00

Braumeisterpfandl | Padella del birraio
(Spanferkelbauch, Rippelen, Pfefferbeißer, Nürnberger, Weinkraut, Biersauce und Senf)
(pancetta di maialino da latte, costine di maiale, salsiccia "Pfefferbeißer", salsiccia di Norimberga,
crauti al vino, salsa alla birra e senape)

€ 21,50

Filetsteak vom Grill | Filetto di manzo alla griglia (ca.240g)

€ 29,00



Wir beziehen unser "Chianina" Fleisch vom Landmannhof (Ritten - Südtirol).
Der Hof ist südtirolweit der einzige Fleischrindhalter der Chianina Rasse. Das
Fleisch ist leicht marmoriert und ausgesprochen zart und saftig. Es hebt sich
vor allem durch seinen hohen Proteingehalt von anderen Fleischsorten ab.

Noi utilizziamo carne di Chianina proveniente dal maso Landmannhof (Renon
- Alto Adige). Il Landmannhof è l'unico allevatore di bovini di razza chianina in
Alto Adige. La carne è leggermente marmorizzata e particolarmente tenera e
succosa. Si distingue dagli altri tipi di carne soprattutto grazie al suo elevato
contenuto proteico.

Stelze vom Jungschwein | Stinco di maialino € 15,00
mit Kren und Knoblauchbrot
con rafano e pane all'aglio

A.H. Pfandl für 2 Personen | Padella A.H. per 2 persone € 45,00
(Spanferkelbauch, Nürnberger, Rippelen, Pfefferbeißer und Stelze vom Jungschwein
auf Weinkraut mit Senf)
(pancetta di maialino, salsiccia di Norimberga, costine di maiale, salsiccia "Pfefferbeißer"
e stinco di maialino su crauti al vino con senape)

Hofer Burger € 19,00
mit Süßkartoffelpommes und Kartoffelpalten
con patate americane fritte e spicchi di patate

200g Rindfleisch vom „Chianina Rind“, frischer Blattsalat, gebratener Bauchspeck,
rote Zwiebel, Käse, BBQ Sauce, Tacosauce zum Dippen
200g di carne di manzo "Chianina", insalata fresca, pancetta grigliata, cipolla di tropea,
formaggio, salsa barbecue, salsa "Taco" apparte

Beilagen Contorni



Ofenkartoffeln mit Kräuterdip € 4,50
Patate al cartoccio con salsa alle erbette

Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln € 4,50
Patate saltate con speck e cipolla

Rustikale Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise € 4,50
Patatine fritte rustiche con ketchup e maionese

Gebackene Kartoffelpalten mit Ketchup und Mayonnaise € 4,50
Spicchi di patate fritte con ketchup e maionese

Weinkraut € 4,50
Crauti al vino

Gegrilltes Ratatouille-Gemüse € 6,00
Ratatouille di verdure grigliate

Süßkartoffelpommes mit Ketchup und Mayonnaise € 6,00
Patate americane fritte con ketchup e maionese

 Wir beziehen unser "Chianina" Fleisch vom Landmannhof (Ritten - Südtirol).
Der Hof ist südtirolweit der einzige Fleischrindhalter der Chianina Rasse. Das
Fleisch ist leicht marmoriert und ausgesprochen zart und saftig. Es hebt sich
vor allem durch seinen hohen Proteingehalt von anderen Fleischsorten ab.

Noi utilizziamo carne di Chianina proveniente dal maso Landmannhof (Renon
- Alto Adige). Il Landmannhof è l'unico allevatore di bovini di razza chianina in
Alto Adige. La carne è leggermente marmorizzata e particolarmente tenera e
succosa. Si distingue dagli altri tipi di carne soprattutto grazie al suo elevato
contenuto proteico.

Kinder Bambini



Schlawiner | "Schlawiner" € 8,00
(kleine Portion hausgemachter "Schlutzkrapfen")

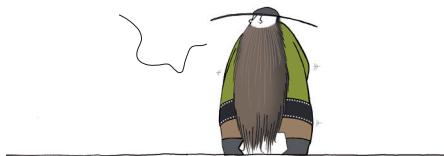
Spitzbua | "Spitzbua" € 11,00
(kleines Wienerschnitzel vom Kalb mit rustikalen Pommes frites und Ketchup)
(piccola milanese di vitello con patatine fritte rustiche e ketchup)

Lausmadl | "Lausmadl" € 7,00
(Meraner-Würstel mit rustikalen Pommes frites und Ketchup)
(Würstel di Merano con patatine fritte rustiche e ketchup)

Zwergenteller | Piatto del nanetto € 5,00
(Penne-Nudeln mit Tomatensauce)
(Penne al pomodoro)

Räuberteller | Piatto del ladruncolo kostet nix
(zum räubern bei den Eltern)
(da rubare nel piatto dei genitori) non costa nulla

Dessert



Schokoladen-Karamellmousse im Glas € 8,50
Mousse al cioccolato e caramello in bicchiere

Unsere Eissorten 1x Kugel | I nostri gelati, a pallina € 3,00
(Vanille, Schoko-Nuss, Erdbeere, Zitrone)
(vaniglia, cioccolato e nocciola, fragola, limone)

Hausgemachter Apfelstrudel | Strudel di mele fatto in casa € 6,00
mit Vanillesauce oder Sahne
con salsa alla vaniglia oppure panna

Vanille-Eis mit heißen Himbeeren | Gelato alla vaniglia con lamponi caldi € 8,50

Hausgemachtes geeistes Bieramisù € 8,50
"Birramisù" semifreddo fatto in casa alla birra

1 Kugel Vanille-Eis mit Espresso und Nuss-Krokkant € 4,00
Affogato al caffè con croccante alle noci

Pizzas - Pizze

Alle Pizzas können mit Hanfmehl-Teig bestellt werden. (Aufpreis: € 1,50) Aus botanischer Sicht gehört der Hanfsamen zu den Nussfrüchten, daher auch der nussähnliche Geschmack. Der Hanf enthält alle 8 essentielle Aminosäuren, die für den gut funktionierenden Stoffwechsel, die Speicherung der Nährstoffe und Förderung der Fettverbrennung gut sind. Der 50 prozentige Anteil an Eiweißen macht es zum reichsten pflanzlichen Protein. Im Hanf stecken sämtliche Mineralien, Spurenelemente, Vitamine und ein hoher Anteil an gesunden Ballaststoffen.

NUR DAS BESTE FÜR UNSERE GÄSTE

Wir setzen auf Regionalität und Qualität. Deshalb belegen wir unsere Pizzas nur mit den besten Produkten, wie die schmackhafte Mozzarella des Milchhofes Brixen BRIMI.



Da ora tutte le pizze possono essere ordinate anche con impasto di farina di canapa. (sovraprezzo di € 1,50)

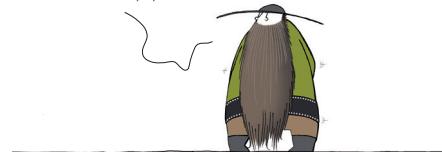
Da un punto di vista botanico il seme di canapa sono piccoli acheni, motivo per cui percepibile un sentore nocciolato. La canapa contiene tutti gli 8 aminoacidi essenziali, ottimi sia per un metabolismo ben funzionante, sia per l'accumulo di sostanze nutritive, nonché valido aiuto per il consumo di grassi. Il 50% di proteine in essa contenute, rende la canapa una delle piante più ricche di tale sostanza. Nella canapa troviamo diversi minerali, microelementi, vitamine ed un alto tasso di fibre.

SOLO IL MEGLIO PER I NOSTRI OSPITI

Noi puntiamo sulla regionalità e sulla qualità dei nostri prodotti. Per questo motivo farciamo le nostre pizze con i migliori prodotti, come la gustosa mozzarella del centro latte BRIMI di Bressanone.



Klassische Pizzas Pizze classiche



Focaccia

(Knoblauch, Olivenöl, Rosmarin)
(aglio, olio d'oliva, rosmarino)

€ 4,50

Marinara

(Tomatensauce, Knoblauch, Origano)
(salsa di pomodoro, aglio, origano)

€ 7,50

Margherita

(Tomatensauce, Mozzarella)
(salsa di pomodoro, mozzarella)

€ 8,50

Schinken-Pilze | Prosciutto-Funghi

(Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons)
(salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon)

€ 11,00

Capricciosa

(Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken)
(salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, carciofi)

€ 12,00

Teufelspizza | Diavola

(Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, grüne scharfe Peperoni)
(salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni verdi piccanti)

€ 12,00

Gemüsepizza | Pizza con verdure

(Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Peperoni-Melanzane-Zucchini, Spinat, Parmesan)
(salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni-melanzane-zucchini grigliati, spinaci, parmigiano)

€ 11,50

4 Jahreszeiten | 4 stagioni

(Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliventris)
(salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, carciofi, tris di olive)

€ 12,00

4 Käsepizza | 4 formaggi

(Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Fontina-Käse)
(salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, fontina)

€ 12,00

San Daniele

(Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken*)
(salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo*)

€ 12,50

Pugliese

(Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel, Oliventris, frische Tomatenscheiben, Origano)
(salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla, tris di olive, pomodori a fette, origano)

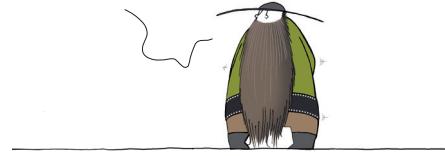
€ 11,00



auf Wunsch glutenfrei
disponibile anche senza glutine

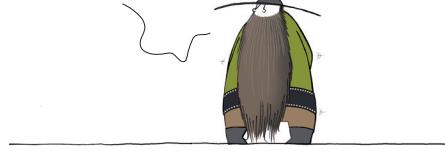
*Zutat wird nach dem Backen belegt
dopo cottura

Weisse Pizzas Pizze bianche



Mortadella	€ 12,00
(Mozzarella, Artischockencreme, Mortadella, Pistaziencreme) (mozzarella, crema di carciofi, mortadella, pesto di pistacchi)	
Chef	€ 12,50
(Radicchiocreme, Mozzarella, Speck, getrocknete Tomaten) (crema di radicchio, mozzarella, speck, pomodori secchi)	
Hawaii	€ 11,50
(Mozzarella, Schinken, Ananas) (mozzarella, prosciutto, ananas)	
Steinschlag Caduta di sassi	€ 13,50
(Mozzarella, Artischocken, Thunfisch, scharfe Salami, Parmesan, Knoblauch) (mozzarella, carciofi, tonno, salame piccante, parmigiano, aglio)	
Frühlingspizza Primavera	€ 12,00
(Mozzarella, Kirschtomaten*, Rauke*, Parmesanspäne*) (mozzarella, pomodorini*, rucola*, scaglie di parmigiano*)	

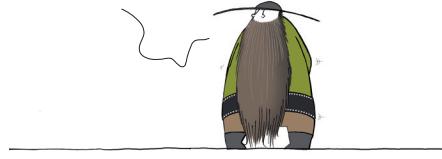
Fischpizzas Pizze con pesce



Veneziana	€ 13,50
(Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Riesengarnelen, Kirschtomaten) (salsa di pomodoro, mozzarella, zucchini, gamberoni, pomodorini)	
Napoli	€ 11,00
(Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Origano) (salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	
Thunfisch-Zwiebel Tonno-cipolla	€ 12,00
(Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebel) (salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di tropea)	
Sizilien Sicilia	€ 12,00
(Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliventris, Kapern, Origano) (salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, tris di olive, capperi, origano)	
Genovese	€ 13,00
(Tomatensauce, Mozzarella, Riesengarnelen, Pesto, Oliventris, getrocknete Tomaten) (salsa di pomodoro, mozzarella, gamberoni, pesto, tris di olive, pomodori secchi)	
Meeresfrüchte Frutti di mare	€ 13,00
(Tomatensauce, Mozzarella, gemischte Meeresfrüchte, Oliventris) (salsa di pomodoro, mozzarella, frutti di mare, tris di olive)	

*Zutat wird nach dem Backen belegt
dopo cottura

Spezialitätenpizzas Pizze speciali

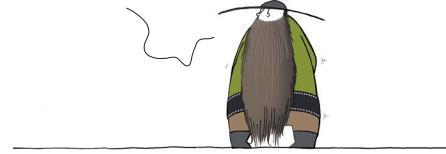


Sommerpizza Pizza Estiva (Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rauke, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Feta-Käse) (salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini, olive Taggiasca, feta)	€ 13,00
Radicchio (Tomatensauce, Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola) (salsa di pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola)	€ 12,00
Vanessa (Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rohschinken*, frischer Basilikum*) (salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo*, basilico fresco*)	€ 12,50
Carolin (Tomatensauce, Mozzarella, Spargel, Rohschinken*, Mascarpone) (salsa di pomodoro, mozzarella, asparagi, prosciutto crudo*, mascarpone)	€ 12,50
Griechische Greca (Tomatensauce, Mozzarella, Feta-Käse, Oliventris, gegrillte Peperoni, Origano) (salsa di pomodoro, mozzarella, feta, tris di olive, peperoni grigliati, origano)	€ 12,00
Popeye (Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Topfen, Parmesan) (salsa di pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, parmigiano)	€ 11,00
Parmigiana (Tomatensauce, Mozzarella, Melanzane, scharfe Salami, Parmesan) (salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, salame piccante, parmigiano)	€ 12,00
Iss mich Mangiami (Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Thunfisch, scharfe Salami, Parmesan) (salsa di pomodoro, mozzarella, spinaci, tonno, salame piccante, parmigiano)	€ 12,50
Speckbacher (Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Pfefferbeißer-Würstel, scharfe Salami, frische Tomatenscheiben, Knoblauch) (salsa di pomodoro, mozzarella, speck, salsiccia "Pfefferbeißer", salame piccante, pomodori a fette, aglio)	€ 12,50
Fegefeuer Purgatorio (Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, scharfe Salami, rote Zwiebel, Knoblauch) (salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, salame piccante, cipolla di tropea, aglio)	€ 12,50
Sachsenklemme (Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Speck, ungarische Salami, Gorgonzola) (salsa di pomodoro, mozzarella, champignon, speck, salame ungherese, gorgonzola)	€ 12,50
Hollywood (Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Spargel, Ei, Parmesan) (salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, asparagi, uovo, parmigiano)	€ 12,00
Feinschmecker Buongustaia (Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, gegrillte Peperoni, Gorgonzola) (salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, peperoni grigliati, gorgonzola)	€ 12,50
Bauernpizza Contadina (Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene Waldpilze, Speck, rote Zwiebel) (salsa di pomodoro, mozzarella, funghi misti, speck, cipolla di tropea)	€ 12,50

*Zutat wird nach dem Backen belegt
dopo cottura

Bergisel	€ 12,00
(Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, rote Zwiebel) (salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, cipolla di tropea)	
1809	€ 13,00
(Tomatensauce, Büffelmozzarella, Thunfisch, Mais, Kirschtomaten) (salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, tonno, mais, pomodorini)	
Büffel Bufala	€ 12,00
(Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten*, frischer Basilikum*) (salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini*, basilico fresco*)	
Big Boss	€ 24,00
Familienpizza lass dich überraschen Pizza per famiglie lasciatevi sorprendere	

Calzone- Filoncini- Pizza Baguette



Calzone	€ 11,00
(Mozzarella, Schinken, Champignons, Tomatensauce extra) (mozzarella, prosciutto, champignon, salsa di pomodoro a parte)	
Ritter Cavaliere	€ 12,00
(Mozzarella, Schinken, Champignons, frische Tomatenscheiben, Fontina-Käse, frischer Basilikum) (mozzarella, prosciutto, champignon, pomodori a fette, fontina, basilico fresco)	
Filoncino Gärtnerin Filoncino giardiniera	€ 12,00
(Mozzarella, Spinat, Topfen, Kirschtomaten, Parmesan, Tomatensauce extra) (mozzarella, spinaci, ricotta, pomodorini, parmigiano, salsa di pomodoro a parte)	
Filoncino Daniel	€ 12,50
(Mozzarella, Rohschinken*, Spargel, Fontina-Käse, Tomatensauce extra) (mozzarella, prosciutto crudo*, asparagi, fontina, salsa di pomodoro a parte)	

*Zutat wird nach dem Backen belegt
dopo cottura

EXTRAS:

Tomatensauce salsa di pomodoro	€ 1,00
Scharfe Tomatensauce salsa di pomodoro piccante	€ 1,50
Cocktailsauce salsa rosa	€ 1,50
Knoblauchsauce salsa all'aglio	€ 1,50

Extras variieren zwischen € 0,00 und € 3,50
Gli extra variano tra € 0,00 e € 3,50

Die Pizzapreise bleiben alle gleich, auch wenn eine Zutat nicht erwünscht ist,
dafür kommen von all den anderen Zutaten mehr auf die Pizza.
I prezzi delle pizze rimangono invariati anche se si preferisce fare a meno di uno o più ingredienti,
in questo caso verrà aumentata la quantità degli altri.

Getränke - Bevande



Warmer Getränk Bevande calde

Hauseigene Kaffeeröstung
Tostatura artigianale del caffè



Espresso	€ 1,60
Macchiato	€ 1,60
Cappuccino	€ 2,50
Latte macchiato	€ 3,00
Affogato	€ 4,00
Corretto	€ 3,10
Tasse Kaffee Caffè in tazza grande	€ 2,50
Kleine Schokolade Cioccolata piccola	€ 2,00
Große Schokolade Cioccolata grande	€ 3,30
Bergkräutertee Tisana alle erbe di montagna	€ 3,00
Früchtetee Infuso ai frutti	€ 3,00
Waldfrüchtetee Infuso ai frutti di bosco	€ 3,00
Schwarztee Tè nero	€ 3,00
Grüntee Tè verde	€ 3,00
Hagebuttentee Infuso alla rosa canina	€ 3,00
Kamillentee Tè alla camomilla	€ 3,00
Pfefferminztee Tè alla menta piperita	€ 3,00

Alkoholfreie Getränke Bevande analcoliche



Glas Leitungswasser 0,3 un bicchiere d'acqua del rubinetto 0,3	€ 0,30
Leitungswasser 0,5 Acqua del rubinetto 0,5	€ 0,50
Leitungswasser 1l Acqua del rubinetto 1l	€ 1,00
Glas Wellwasser 0,3 Bicchiere acqua Wellwasser 0,3	€ 1,50
Wellwasser 0,5 Acqua Wellwasser 0,5	€ 2,00
Wellwasser 1l Acqua Wellwasser 1l	€ 4,00
Glas Wellwasser-Natur 0,3 Bicchiere acqua Wellwasser naturale 0,3	€ 1,50
Wellwasser-Natur 0,5 Acqua Wellwasser naturale 0,5	€ 2,00
Wellwasser-Natur 1l Acqua Wellwasser naturale 1l	€ 4,00
Cola 0,3 Coca Cola 0,3	€ 3,00
Spezi 0,3	€ 3,00
Limonade 0,3 Limonata 0,3	€ 3,00
Sportwasser 0,3 Acqua dello sportivo (minerale e limonata) 0,3	€ 2,50
Skiwasser 0,3 la bibita dello sciatore 0,3	€ 2,50
Aranciata 0,3	€ 3,00
Spuma 0,3	€ 3,00
Spumeral 0,3 Spumerale 0,3	€ 2,50
Eistee 0,3 Ice tea 0,3	€ 3,00
Oransoda 0,2	€ 3,00
Lemonsoda 0,2	€ 3,00
Schweppes Tonic 0,2	€ 3,00
Schweppes Lemon 0,2	€ 3,00
Apfelsaft 0,3 Succo di mela 0,3	€ 3,00
Orangensaft 0,3 Succo d'arancia 0,3	€ 3,00
Holundersaft+Naturw. 0,3 Sciropo di sambuco+acqua naturale 0,3	€ 2,50
Holundersaft+Mineralw. 0,3 Sciropo di sambuco+acqua minerale 0,3	€ 2,50
Apfelsaftschorle 0,3 Succo di mela con acqua minerale 0,3	€ 2,50
Traubensaft 0,2 Succo d'uva 0,2	€ 3,00
Johannisbeersaft 0,2 Sciropo di ribes 0,2	€ 3,00

A.H. Biere

Birre A.H.



Helles 0,3 Chiara 0,3	€ 4,00
Helles 0,5 Chiara 0,5	€ 6,70
Weizen 0,3 Birra Weizen 0,3	€ 4,00
Weizen 0,5 Birra Weizen 0,5	€ 6,70
Saisonsbier 0,3 Birra stagionale 0,3	€ 4,30
Saisonsbier 0,5 Birra stagionale 0,5	€ 6,90
1,5 l Helles Pitcher 1,5 l caraffa di birra chiara	€ 17,50
1,5 l Weizen Pitcher 1,5 l caraffa di birra weizen	€ 17,50
1,5 l Saison Pitcher 1,5 l caraffa di birra stagionale	€ 18,50

Aperitif Aperitivi



Glas Prosecco Prosecco (bicchiere)	€ 3,50
Veneziano	€ 5,00
Spritz	€ 5,00
Hugo	€ 5,00
Hugo alkoholfrei Hugo analcolico	€ 5,00
Bitter weiß Bitter bianco	€ 3,50
Bitter rot Bitter rosso	€ 3,50
Crodino	€ 3,50
Campari	€ 3,50

Digestif Digestivi



Amaretto D.S.	€ 3,50
Averna	€ 3,50
Braulio	€ 3,50
Cynar	€ 3,50
Fernet Branca	€ 3,50
Fernet Menta	€ 3,50
Jägermeister	€ 3,50
Montenegro	€ 3,50
Ramazzotti	€ 3,50



Bierly's	€ 3,50
Äpfeler Distillato di mele	€ 3,50
Hollerlikör Liquore di fiori di sambuco	€ 3,50
Limoncello	€ 3,50
Marille sauer Albicocca agro	€ 3,50
Moosbeer Liquore di cranberries	€ 3,50
Nusseler Nocino	€ 3,50
Prugna	€ 3,50
Sambuca	€ 3,50
Schwarzbeer Mirtillo nero	€ 3,50
Zabov	€ 3,50
Baileys	€ 4,00
Grand Marnier	€ 4,00
Obstler Distillato di frutta	€ 3,50
Williams	€ 3,50
Marillengeist Geist d'albicocca	€ 3,50
Waldhimbeergeist Geist di lamponi	€ 3,50
Latscheler Pino Mugo	€ 3,50
Brennessel Grappa all'ortica	€ 3,50
Enzian Genziana	€ 3,50
Kranewit Ginepro	€ 3,50
Haustreber Grappa di vinaccia	€ 3,50
Treber - Barrique Grappa barrique	€ 3,50
Kattiva	€ 4,00
Traubendestillat Acquavite d'uva	€ 3,50
Süßholz Liquirizia	€ 3,50
Raute Ruta	€ 3,50
Alpenkräuter Erbe Miste	€ 4,00
Waldmeister Asperula	€ 4,00
Hennessy	€ 5,00
Stock 84	€ 4,00
Stravecchio	€ 4,00
Vecchia Romagna	€ 4,00
Vodka	€ 4,50
Gin	€ 4,50
Jack Daniel's	€ 5,00
Chivas Regal	€ 7,00
Glenfiddich	€ 6,00
Bacardi	€ 4,50
Hav.Club	€ 4,50
Zacapa Centenario 23y	€ 9,00
Cuba	€ 5,00
Flieger Flieger (vodka e Red Bull)	€ 5,00

Weine - siehe Weinkarte

Vini - v. lista dei vini

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

Substances or products that cause allergies or intolerances

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:
 Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:
 Our dishes and beverages can contain the following substances:



Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoiensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse <i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupin and products thereof
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.
 I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering.
 They will be glad to give you further information.