

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
- Dünger und andere Pflanzenschutzmittel sind ausgeschlossen
- Hopfen und Malz dürfen nicht geschwefelt und die Gerste nicht mit synthetischen Zusatzstoffen lagerfähig gemacht werden
- Das Wasser stammt aus der eigenen Quelle und wird weder enthärtet noch bearbeitet
- Ebenso keine Filtration oder Pasteurisation zur Haltbarmachung

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. Zweihundert 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 vien trattata in nessun modo
- Non viene applicato alcun processo di filtrazione o pastorizzazione 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.

LE NOSTRE BIRRE SPECIALI

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 birrifico 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.

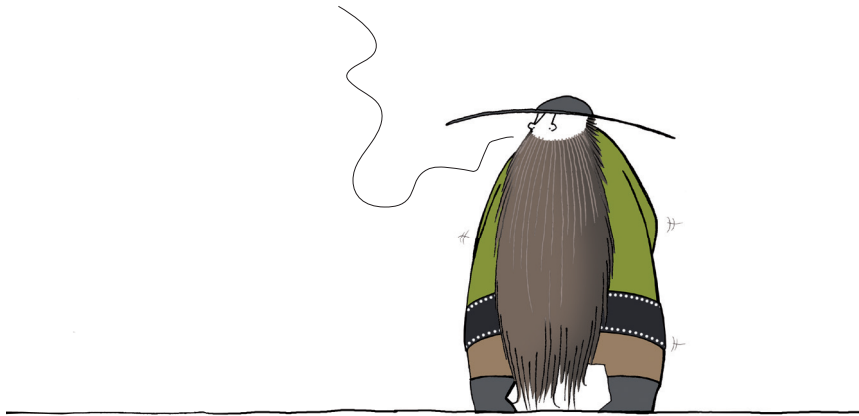
Storia

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. Duecento 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



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)

Speckbrettl | Speck al taglio (mit Brot | Pane incluso) € 14,50
(Südtiroler Speck mit saurem Gemüse und frischem Kren)
(speck sudtirolese con verdure all'agro e rafano fresco)

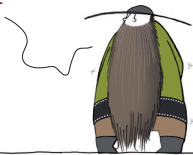
Brettl-Marende | Tagliere tirolese (mit Brot | Pane incluso) € 16,50
(Südtiroler Speck, Kaminwurze, Schinken, Käse, Obazda, frischer Kren, saures Gemüse)
(speck sudtirolese, salsiccia affumicata, prosciutto cotto, formaggio, obazda, rafano fresco, verdure all'agro)

Salate Insalate



Salatteller Piatto di insalata Grüner Salat mit gegrillten Garnelen, Gurken, Karotten, Tomaten, Mais, Kräuter-Crostini und Joghurt-Dressing Insalata verde con gamberi alla piastra, cetrioli, carote, pomodori, mais, crostini alle erbe e dressing allo yogurt	€ 14,00
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

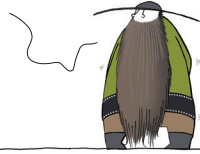


Tomatenrisotto Risotto al pomodoro mit Büffelmozzarella-Creme und Basilikumpesto con crema di mozzarella di bufala e pesto al basilico	€ 13,00
Speckknödelsuppe (2x Knödel) Minestra di canederli allo speck (2x canederli)	€ 9,50
Biersuppe Minestra alla birra mit Graukäsewürfel und Treberbrot-Croûtons con cubetti al formaggio grigio e croûtons di pane al malto	€ 9,00
Hausgemachte Schlutzkrapfen "Schlutzkrapfen" fatti in casa mit brauner Butter und Parmesan con burro fuso e parmigiano	€ 13,00
Knödeltris Tris di canederli Pilze-, Spinat- und Käseknödel mit brauner Butter und Parmesan Canederli ai funghi, canederli agli spinaci e canederli al formaggio con burro fuso e parmigiano	€ 13,00
Hausgemachte Biertreber-Bandnudeln Tagliatelle fatte in casa con grani di malto mit Wildragout und Preiselbeerdip al ragù di selvaggina e mirtilli rossi	€ 14,50
Spaghetti mit Ragout Spaghetti al ragù	€ 9,50
Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti al pomodoro	€ 8,50



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 und einem Pressknödel su crauti al vino con senape e un canederlo pressato	€ 14,00
Würstelpfandl mit Biersauce Padella di würstel con salsa di birra Käsekrainer, Nürnberger und Pfefferbeißer auf Weinkraut mit Senf und einem Pressknödel Salsiccia "Käsekrainer", salsiccia di Norimberga e salsiccia "Pfefferbeißer" su crauti al vino con senape e un canederlo pressato	€ 17,00

Hauptspeisen Piatti principali



 Würziges Rindstatar vom „Chianina“ Rind (gewürzt) Tartare di manzo "Chianina" (condita) mit getoastetem Brioche-Brot, Butter und Senf-Eis con pane "brioche" tostato, burro e gelato alla senape	120 g € 19,00 160 g € 21,00
Wienerschnitzel vom Kalb Cotoletta di vitello alla milanese mit hausgemachter Preiselbeermarmelade con marmellata di mirtilli rossi fatta in casa	€ 19,00
Rippelen Costine di maiale mariniert nach Art des Hauses, Ofenkartoffeln mit Kräuterdip, BBQ Sauce und Knoblauchbrot marinate alla maniera della casa, patate al cartoccio con salsa alle erbe, 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)	€ 22,00
Braumeisterpfandl Padella del birraio (Spanferkelbauch, Rippelen, Pfefferbeißer, Nürnberger, Weinkraut, Biersauce, Senf und einem Pressknödel (pancetta di maialino da latte, costine di maiale, salsiccia "Pfefferbeißer", salsiccia di Norimberga, crauti al vino, salsa alla birra, senape e un canederlo pressato)	€ 23,50
Filetsteak vom Grill Filetto di manzo alla griglia (ca. 240 g) mit grüner Pfeffersauce con salsa al pepe verde	€ 29,00



Wir beziehen unser „Chianina“ Fleisch vom Landmannhof (Ritten - Südtirol).
Der Hof ist südtirolweit der einzige Fleischerhalter 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 € 17,00
mit Kren und Knoblauchbrot
con rafano e pane all'aglio

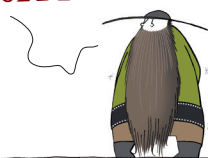
A.H. Pfandl für 2 Personen | Padella A.H. per 2 persone € 50,00
(Spanferkelbauch, Nürnberger, Rippelen, Pfefferbeißer und Stelze vom Jungschwein
auf Weinkraut mit Senf und 2 Pressknödel)
(pancetta di maialino, salsiccia di Norimberga, costine di maiale, salsiccia "Pfefferbeißer"
e stinco di maialino su crauti al vino con senape e due canederli pressati)

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



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

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

Weinkraut € 4,50
Crauti al vino

Spinat in Butter geschwenkt € 6,50
Spinaci saltati al burro

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

Kartoffel-Gurken-Salat € 4,50
Insalata di patate e cetrioli



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



Lausmadl "Lausmadl" (Meraner-Würstel mit Pommes frites und Ketchup) (Würstel di Merano con patate fritte e ketchup)	€ 7,00
Schlawiner "Schlawiner" (kleine Portion hausgemachter "Schlutzkrapfen") (piccola porzione di "Schlutzkrapfen" fatti in casa)	€ 8,00
Spitzbua "Spitzbua" (kleines Wienerschnitzel vom Kalb mit rustikalen Pommes frites und Ketchup) (piccola milanese di vitello con patatine fritte rustiche e ketchup)	€ 11,00
Zwergenteller Piatto del nanetto (Penne-Nudeln mit Tomatensauce) (Penne al pomodoro)	€ 5,00
Räuberteller Piatto del ladruncolo (zum räubern bei den Eltern) (da rubare nel piatto dei genitori)	kostet nix non costa nulla

Dessert



Unsere Eissorten 1x Kugel I nostri gelati, a pallina (Vanille, Schoko-Nuss, Erdbeere, Zitrone) (vaniglia, cioccolato e nocciola, fragola, limone)	€ 2,50
Hausgemachter Apfelstrudel Strudel di mele fatto in casa mit Vanillesauce oder Sahne con salsa alla vaniglia oppure panna	€ 6,00
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren Gelato alla vaniglia con lamponi caldi	€ 9,00
Hausgemachtes geeistes Bieramisù "Birramisù" semifreddo fatto in casa alla birra	€ 9,00
1 Kugel Vanille-Eis mit Espresso und Nuss-Krokkant Affogato al caffè con croccante alle noci	€ 4,50

Pizzas - Pizze

Alle Pizzas können mit Vollkorn-Teig bestellt werden.
(+ € 1,50)

NUR DAS BESTE FÜR UNSERE GÄSTE
Wir setzen auf Regionalität und Qualität. Deshalb belegen wir unsere Pizzas nur mit ausgewählten Produkten – wie etwa der schmackhaften Mozzarella vom Milchhof Brixen BRIMI.



Tutte le pizze possono essere ordinate con impasto integrale
(+ € 1,50)

SOLO IL MEGLIO PER I NOSTRI OSPITI
Noi puntiamo sulla regionalità e sulla qualità dei nostri prodotti. Per questo motivo facciamo le nostre pizze con i migliori prodotti, come la gustosa mozzarella del centro latte BRIMI di Bressanone.

Klassische Pizzas Pizze classiche



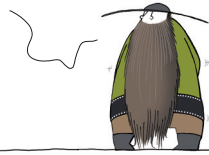
	Focaccia (Knoblauch, Olivenöl, Rosmarin) (aglio, olio d'oliva, rosmarino)	€ 5,00
	Marinara (Tomatensauce, Knoblauch, Origano) (salsa di pomodoro, aglio, origano)	€ 8,00
	Margherita (Tomatensauce, Mozzarella) (salsa di pomodoro, mozzarella)	€ 9,00
	Schinken-Pilze Prosciutto-Funghi (Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons) (salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon)	€ 11,50
	Capricciosa (Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken) (salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, carciofi)	€ 12,50
	Teufelpizza Diavola (Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, grüne scharfe Peperoni) (salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni verdi piccanti)	€ 12,50
	Gemüsepizza Pizza con verdure (Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Peperoni-Melanzane-Zucchini, Spinat, Parmesan) (salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni-melanzane-zucchini grigliati, spinaci, parmigiano)	€ 12,00
	4 Jahreszeiten 4 stagioni (Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliventris) (salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, carciofi, tris di olive)	€ 12,50
	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*)	€ 13,00
	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

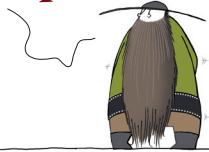
*Zutat wird nach dem Backen belegt
dopo cottura

Weisse Pizzas Pizze bianche



Hawaii (Mozzarella, Schinken, Ananas) (mozzarella, prosciutto, ananas)	€ 11,50
Steinschlag Caduta di sassi (Mozzarella, Artischocken, Thunfisch, scharfe Salami, Parmesan, Knoblauch) (mozzarella, carciofi, tonno, salame piccante, parmigiano, aglio)	€ 13,50

Fischpizzas Pizze con pesce



Veneziana (Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Riesengarnelen, Kirschtomaten) (salsa di pomodoro, mozzarella, zucchini, gamberoni, pomodorini)	€ 14,00
Napoli (Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Origano) (salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	€ 11,50
Thunfisch-Zwiebel Tonno-cipolla (Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebel) (salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di tropea)	€ 12,50
Sizilien Sicilia (Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliventris, Kapern, Origano) (salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, tris di olive, capperi, origano)	€ 12,00
Genovese (Tomatensauce, Mozzarella, Riesengarnelen, Pesto, Oliventris, getrocknete Tomaten) (salsa di pomodoro, mozzarella, gamberoni, pesto, tris di olive, pomodori secchi)	€ 14,00
Meeresfrüchte Frutti di mare (Tomatensauce, Mozzarella, gemischte Meeresfrüchte, Oliventris) (salsa di pomodoro, mozzarella, frutti di mare, tris di olive)	€ 13,50

Spezialitätenpizzas

Pizze speciali



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

*Zutat wird nach dem Backen belegt
dopo cottura

1809 (Tomatensauce, Büffelmozzarella, Thunfisch, Mais, Kirschtomaten) (salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, tonno, mais, pomodorini)	€ 13,50
Büffel Bufala (Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten*, frischer Basilikum*) (salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini*, basilico fresco*)	€ 12,50
Big Boss Familienpizza – lass dich überraschen Pizza per famiglie – lasciatevi sorprendere	€ 25,00

Calzone-Filoncini- Pizza Baguette



Calzone (Mozzarella, Schinken, Champignons, Tomatensauce extra) (mozzarella, prosciutto, champignon, salsa di pomodoro a parte)	€ 12,50
Ritter Cavaliere (Mozzarella, Schinken, Champignons, frische Tomatenscheiben, Fontina-Käse, frischer Basilikum) (mozzarella, prosciutto, champignon, pomodori a fette, fontina, basilico fresco)	€ 12,50
Filoncino Gärtnerin Filoncino giardiniera (Mozzarella, Spinat, Topfen, Kirschtomaten, Parmesan, Tomatensauce extra) (mozzarella, spinaci, ricotta, pomodorini, parmigiano, salsa di pomodoro a parte)	€ 13,00
Filoncino Daniel (Mozzarella, Rohschinken*, Spargel, Fontina-Käse, Tomatensauce extra) (mozzarella, prosciutto crudo*, asparagi, fontina, salsa di pomodoro a parte)	€ 13,50

*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

Du magst eine Zutat nicht? Kein Problem – der Preis bleibt gleich,
und dafür gibt's von den anderen Lieblingszutaten einfach ein bisschen mehr auf die Pizza.
Non ti piace un ingrediente? Nessun problema – il prezzo rimane lo stesso,
e mettiamo un po' di più degli altri ingredienti preferiti sulla pizza.

Getränke - Bevande



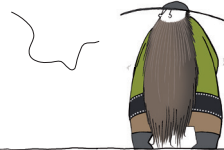
Hauseigene Kaffeeröstung
Tostatura artigianale del caffè

Warme Getränke Bevande calde



Espresso	€ 1,80
Macchiato	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,80
Latte macchiato	€ 3,30
Corretto	€ 3,30
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

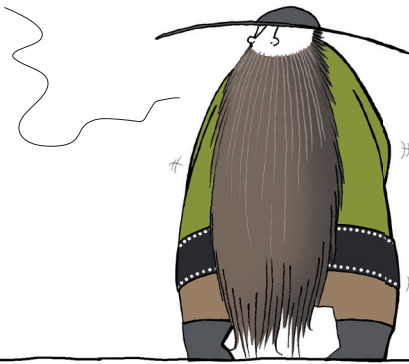
Alkoholfreie Getränke Bevande analcoliche



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	€ 2,50
Eistee 0,3 Ice tea 0,3	€ 3,00
Oransoda 0,3	€ 3,00
Lemonsoda 0,3	€ 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 0,2 Succo d'arancia 0,2	€ 3,00
Holundersaft+Naturw. 0,3 Sciroppo di sambuco+acqua naturale 0,3	€ 2,50
Holundersaft+Mineralw. 0,3 Sciroppo 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 Sciroppo 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

Spirituosen Superalcolici



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, farro, 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 (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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 (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), 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.

a) Hinweis zu Allergene

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni. If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

b) Hinweis zu Tiefkühlprodukte

Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet. Se necessario, vengono utilizzati prodotti surgelati. If necessary, frozen products are used.

c) Herkunftskennzeichnung

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukte und Eier
 Indicazione di provenienza di carne, uova e latticini
 Indication of provenance of meat, eggs and dairy products

Wir versuchen stets lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und nicht-EU verwendet.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE. We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.