

BIRRE ALLA SPINA – FASSBIERE – DRAUGHT BEERS



PAULANER ORIGINAL (Chiara / Helles / Lager - 4,9° alc.):

0,30 lit. – 3,00 € / 0,50 lit. – 4,50 € / 1,00 lit. – 9,00 €

PAULANER WEISSBIER (Frumento / Weizen / Wheatbeer - 5,5° alc.):

0,30 lit. – 3,00 € / 0,50 lit. – 4,50 € / 1,00 lit. – 9,00 €

PAULANER SALVATOR (Rossa doppio malto / Rotes Doppelbock / Red Doublemalt - 7,9° alc.):

0,30 lit. – 3,50 € / 0,50 lit. – 5,00 € / 1,00 lit. – 10,00 €



HACKER ANNO 1417 (Chiara non filtrata / Naturtrübes / Natural Cloudy - 5,5° alc.):

0,30 lit. – 3,50 € / 0,50 lit. – 5,00 € / 1,00 lit. – 10,00 €

HACKER MÄRZEN (Rossa / Rotes / Red - 5,9° alc.):

0,30 lit. – 3,50 € / 0,50 lit. – 5,00 € / 1,00 lit. – 10,00 €

BIRRE SPECIALI IN BOTTIGLIA – SPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE – SPECIAL BEERS IN BOTTLES

(anche da asporto! – auch zum Mitnehmen! – also to take away!)



CHIEMSEER ROSENHEIM

(Helles / Chiara / Lager - 4,8° alc.): 0,33 lit – 3,50 €

PAULANER ZWICKL



(Chiara non filtrata / Naturtrübes / Natural Cloudy - 5,5° alc.): 0,40 lit. – 4,00 €



HACKER DUNKEL

(Scura / Dunkles / Dark - 5,0° alc.): 0,50 lit. – 4,50 €

HACKER STERNWEISSE

(Frumento ambrata / halbdunkles Weissbier / Wheat Halfdark - 5,5° alc.): 0,50 lit. – 4,50 €

HACKER ANNO 1417

(Chiara non filtrata / Naturtrübes / Natural Cloudy - 5,5° alc.): 0,50 lit. – 4,50 €



BIRRE ANALCOLICHE – ALKOHOLFREIES BIER – BEERS WITH NO ALCOHOL

(anche da asporto! – auch zum Mitnehmen! – also to take away!)

PAULANER ORIGINAL ALKOHOLFREI

(Chiara analcolica / Helles alkoholfrei / Lagerbeer with no alcohol): 0,33 lit. – 3,00 €

PAULANER WEISSBIER ALKOHOLFREI

(Frumento analcolica / Alkoholfreies Weissbier / Wheatbeer with no alcohol): 0,50 lit. – 4,00 €



PAULANER WEISSBIER – LIMO ALKOHOLFREI

(Frumento analcolica con limonata / Alkoholfreies Weissbier mit Limo / Wheatbeer with no alcohol and Lemonade):

0,33 lit – 3,00 €

All' occorrenza usiamo prodotti surgelati/congelati di qualita' / Gegebenfalls verwenden wir hochwertige Tiefkühlprodukte /

Occasionally we use high quality frozen products

Coperto e servizio a persona: 1,00 € / Gedeck und Service pro Person: 1,00 € / Cover and Service pro Person: 1,00 €

Per le persone che soffrono di intolleranze alimentari disponiamo dell' apposito listino allergeni / Wir verfügen über eine spezifische Speisekarte für Gäste, die an Nahrungsmittel – Allergien leiden / For people who suffer from food allergies we have specific menu card.



BEVANDE ANALCOLICHE / ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFTDRINKS:

Coca Cola alla spina / Coca Cola vom Fass / *Coca Cola draught*

Limonata / Limonade / *Lemonade*

Te' freddo pesca o limone / Pfirsich oder Zitronen Eistee / *Icetea Lemon or Peach*

Succo mela / Apfelsaft oder Apfelschorle / *Applejuice*

Succo di sambuco / Holunderschorle / *Elderjuice*

0,20 lit - 2,00 € / 0,40 lit. - 3,50 €

Fanta lattina / Fanta Dose / *Fanta tin*

Coca Cola lattina / Coca Cola Dose / *Coca Cola tin*

Coca Cola "Zero" lattina / Coca Cola "Zero" Dose / *Coca Cola "Zero" tin*

Sprite lattina / Sprite Dose / *Sprite tin*

0,33 lit. - 2,50 €



Succhi di frutta: Arancia, Ananas, Albicocca

Säfte: Orange, Ananas, Aprikose

Juices: *Orange, Pineapple, Apricot*

0,20 lit. - 2,50 €

Schweppes Lemon / Toni

0,175 lit. - 2,50 €



Acqua minerale "Plose" / "Plose" Mineralwasser / *Mineral Water "Plose"*

0,25 lit. - 1,20 € / 0,50 lit. - 2,00 € / 0,75 lit. - 3,00 €

VINI DA TAVOLA/ TAFELWEINE / DRAUGHTWINES:

Merlot (Rosso / Rotwein/ *Redwine*)

Pinot bianco - Weissburgunder (Bianco / Weisswein / *Whitewine*)

0,25 lit. - 2,80 € / 0,50 lit. - 5,60 € / 1,00 lit. - 11,20 €

VINI ROSSI 7/10 / ROTWEINE 7/10/ REDWINES 7/10:

Lagrein / Blauburgunder / Teroldego / Cabernet / St. Magdalener

Bicch, Glas, glass - 4,00 € / 0,25 lit. - 8,00 € / 0,50 lit. - 16,00 € / 0,75 lit. - 24,00 €



VINI BIANCHI 7/10 / WEISSWEINE 7/10 / WHITEWINES 7/10:

Chardonnay / Sauvignon / Gewürztraminer

Bicch, Glas, glass - 4,00 € / 0,25 lit. - 8,00 € / 0,50 lit. - 16,00 € / 0,75 lit. - 24,00 €

APERITIVI / APERITIVS

Prosecco

Bicch, Glas, glass - 3,50 € / 0,25 lit. - 7,00 € / 0,50 lit. - 14,00 € / 0,75 lit. - 21,00 €

Veneziano / Hugo - 3,50 €

San Bitter, Gingerino, Campari - 3,00 €

CAFFETTERIA / KAFFEE / COFFEE

Espresso - Macchiato

Orzo / Gerstenkaffee / *Barley Coffee*

Decaffeinato / Koffeinfrei / *Decaffeinated*

1,20 €



Cappuccino

Caffe corretto / Kaffee mit Schuss / *Proper Coffee*

Caffe' Americano / Tasse Kaffee / *American Coffee*

2,00 €

Latte Macchiato - 2,50 €



Bruschetta delle Dolomiti: formaggio di malga, pomodorini, speck, funghi porcini – 8,00 €

Dolomiten Bruschetta: Alpenkäse, Kirschtomaten, Speck und Steinpilzen

Dolomity Bruschetta: Alpine Cheese, Cherry Tomatoes, Speck, Edible Mushrooms



Salmone marinato in casa con crostini caldi e burro alle erbe – 13,00 €

Hausmarinierter Lachs mit warmen Brotscheiben und Kräuterbutter

Home-marinated Salmon with warm Breadslices and Herbutter



Merenda Tirolese:

Speck Alto Adige IGP, formaggi locali, mostarda di frutta, crocchetta di patate "Rösti" – 12,00 €

Südtiroler Marende:

Südtiroler Speck g.g.A., einheimische Käsesorten, Früchte - Senf, Rösti

Tyrolean Snack:

Speck Southtyrol PGI, traditional Cheeses, spicy Fruits - Mustard, Rösti



Tagliere di salumi e formaggi locali – 11,00 €

Auswahl an einheimischen Aufschnitten und Käsesorten auf Holzbrett serviert

Assortment of Tyrolean Sausages and Cheeses on wooden board



Insalata della Casa (con tonno , mozzarella e gamberi grigliati) – 10,00

Haus - Salat (mit Thunfisch, Mozzarella, gegrillten Krevetten)

House - Salad (with Tuna, Mozzarella, grilled Prawns)



PRIMI PIATTI / VORSPEISEN / FIRST PLATES



Maccheroni del pastorello con ragu', speck e funghi di bosco – 8,50 €

Hirtenmakkaroni mit Ragout, Speck und Waldpilzen

Maccheroni of the shepherd with Bolognese- Ragout, Speck and Forrest Mushrooms



Spinatspätzlen - Gnocchetti tirolesi di spinaci alla panna con speck – 8,50 €

Tiroler Spinatspätzlen mit Speck und Rahm

Spinatspätzlen - small spinach Gnocchi with Cream and Speck

Schlutzkrapfen - Ravioli tirolesi di ricotta e spinaci serviti con burro fuso e grana – 9,00 €

Schlutzkrapfen - Tiroler Topfen und Spinat - Teigtaschen mit zerlassener Butter und Parmesa

Schlutzkrapfen - Tyrolean Ravioli with Spinach and Cheese served with melted Butter and Parmigian



Canederli allo speck fatti a mano serviti con funghi di bosco – 8,50

Hausgemachte Speckknödel mit Waldpilzen

Hand made Speck Bread - Dumplings with Forrest Mushrooms



POKER DI PRIMI (composto dai quattro primi piatti elencati sopra) – 12,00 €

VORSPEISENPOKER (bestehend aus den oben angegebenen Vorspeisen)

FIRST PLATES POKER (composed of the four dishes listed above)



Tris di canederli fatti a mano (speck, formaggio, spinaci) su letto di cappucci – 9,00 €

Knödeltris (Speck, Käse, Spinat) auf Krautsalat

Combination of three home made Tyrolean Bread - Dumplings (Speck, Cheese and Spinach) on Cabbage Salad

Pennette all'Arrabbiata con bocconcini di mozzarella – 8,50

Mildscharfe Nudel „Arrabbiata“ mit Mozzarellakirschen

Spicy Pasta "Arrabbiata" with Tomato and Mozzarella



Spaghetti alla Carbonara – 8,50 €

Spaghetti "Carbonara"

Spaghetti "Carbonara"



Uova all`occhio di bue su speck croccante e patate saltate – 10,00 €
Spiegeleier auf knusprigen Speckscheiben mit Röstkartoffel
Fried Eggs with crispy Bacon and Roast Potatoes



Salsiccia alla griglia con patate saltate e insalata di cappucci – 10,00 €
Bratwurst mit Röstkartoffel und Krautsalat
“Bratwurst” – Grilled Sausage with Roast Potatoes and Cabbage Salad



Cotoletta di maiale impanata con patatine fritte e marmellata di mirtilli rossi – 12,00 €
Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeer - Marmelade
“Wienerschnitzel” – Fried Pork Escalope with French Fries and Redberry Jam

Roast Beef all`Inglese con rucola, patate saltate e salsa tartara – 12,00 €
Englisches Roast Beef mit Rauke, Röstkartoffel und Tartaresauce
English Roast Beef with rucola salad, Roast Potatoes and Tartare Sauce

Formaggio di malga alla piastra con verdure e funghi di bosco – 13,00 €
Alpenkäse vom Grill mit Gemüse und Waldpilzen
Grilled Alpine Cheese with Vegetables and Forrest Mushrooms



Gulasch di manzo con canederli allo speck – 13,00 €
Rindsgoulasch mit Speck - Knödel
Beef - Goulasch with Speck - Breaddumplings



Stinco di maiale al forno con patate saltate e insalata di cappucci – 15,00 €
Schweinshaxen mit Röstkartoffel und Krautsalat
“Schweinshaxen” – Braised Pork Knuckle with Roast Potatoes and Cabbage Salad



PADELLA OKTOBERFEST / OKTOBERFESTPFANNE / OKTOBERFESTPAN – 15,00 €
Gulasch di manzo, salsiccia alla griglia, insalata di cappucci, patate saltate, canederlo allo speck
Rindsgoulasch, Bratwurst, Krautsalat, Röstkartoffel, Speckknödel
Beef - Goulasch, Hauswurst, Cabbage Salad, Roast Potatoes, Breaddumpling



GRIGLIATA PAULANER / PAULANER GRILLPLATTE / PAULANER MIXED GRILL – 22,00 €
Grigliata di carni miste con contorni / Fleisch - Mixed Grill mit Beilagen / Grilled Meat with side dishes

Tagliata di Manzo con verdure e crocchetta di patate “Rösti” – 19,00 €
Rindssteak vom Grill mit Gemüse und Rösti
Grilled Beef Steak with Vegetables and Rösti

Tagliata di vitello con funghi di bosco e patate saltate – 18,00 €
Kalbsschnitzel mit Röstkartoffel und Waldpilzen
Grilled Veal Steak with Roast Potatoes and Forrest Mushrooms

Patatine fritte - Pommes Frites - French Fries – 4,00 €

Patate saltate – Röstkartoffel - Roast Potatoes – 4,00 €

Patate rustiche – Rustikale Kartoffeln - Rustic Potatoes – 4,00 €

Insalata mista - Gemischter Salat - Mixed Salad – 5,00 €

Insalata di cappucci con speck – Krautsalat mit Speck – Cabbage Salad with Speck – 4,00 €

Rösti – 4,00 €

Funghi di bosco – Waldpilzen – Forrest Mushrooms – 4,00 €



MARGHERITA - 6,00 €

Pomodoro, mozzarella, origano
Tomaten, Mozzarella, Origanum
Tomato, mozzarella, oregano

NAPOLI - 7,50 €

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven
Tomato, mozzarella, anchovy, olives



PROSCIUTTO COTTO - 7,50 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken
Tomato, mozzarella, cooked ham

SALAME PICCANTE - 7,50 €

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami
Tomato, mozzarella, spicy salami

WÜRSTEL - 8,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Würstel
Tomaten, Mozzarella, Würstel
Tomaten, Mozzarella, boiled sausage



POMMES FRITES - 8,00 €

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte
Tomaten, Mozzarella, Pommes frites
Tomaten, Mozzarella, french fries

TONNO CIPOLLA - 8,00 €

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
Tomato, mozzarella, tuna, onion



PROSCIUTTO FUNGHI - 8,00€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi misti
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Mischpilzen
Tomato, mozzarella, cooked ham, mixed mushrooms

CAPRICCIOSA - 8,50 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi misti
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken,
Mischpilzen / *Tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes,
mixed mushrooms*

DIAVOLA - 8,50 €

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprikaschoten
Tomato, mozzarella, spicy salami, sweet peppers

4 STAGIONI - 8,50 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi misti, carciofi,
olive / Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mischpilzen,
Artischocken, Oliven / *Tomato, mozzarella, cooked ham, mixed
mushrooms, artichokes, olives*



VEGETARIANA - 8,50 €

Pomodoro, mozzarella, zucchini, peperoni, melanzane
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Peperoni, Auberginen
Tomato, mozzarella, zucchini, sweet peppers, egg plants

4 FORMAGGI - 8,50 €

Pomodoro, mozzarella, Edamer, gorgonzola, grana
Tomaten, Mozzarella, Edamer, Gorgonzola, Parmesan
Tomato, mozzarella, Edamer, Gorgonzola, parmigiano



CONTADINA - 8,50 €

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola
Tomato, mozzarella, spicy salami, Gorgonzola

PRIMAVERA - 9,00 €

Mozzarella, pomodoro, pomodorini, grana a scaglie, rucola
Mozzarella, Tomaten, Kirschtomaten, Parmesan, Rauke
Tomato, Mozzarella, small tomatoes, parmigiano, rucola



GRECA - 9,00 €

Pomodoro, mozzarella, Feta, olive, prosciutto crudo
Tomaten, Mozzarella, Feta, Oliven, Rohschinken
Tomato, mozzarella, greek cheese, olives, raw ham

TIROLESE - 9,00 €

Pomodoro, mozzarella, grana, cipolla, speck
Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Zwiebel, Speck
Tomato, mozzarella, parmigiano, onion, speck



HAWAI - 9,00 €

Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, ananas
Mozzarella, Tomaten, Kochschinken, Ananas
Tomato, Mozzarella, cooked ham, pineapple

CALZONE - 9,00 €

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto cotto,
funghi misti / Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami,
Kochschinken, Mischpilzen / *Tomaten, mozzarella, spicy
salami, cooked ham, mixed mushrooms*

CRUDO E RUCOLA - 9,00 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rauke,
Tomato, mozzarella, raw ham, rucola

PIZZE SPECIALI / SPECIALS - PIZZAS:

DOLOMITI - 10,00 €

Pomodoro, mozzarella, formaggio di malga, speck, porcini
Tomaten, Mozzarella, Alpenkäse, Speck, Steinpilzen
Tomatoes, Mozzarella, Alpine Cheese, Speck, edible mushrooms



GAMBERI E ZUCCHINI - 10,00 €

Pomodoro, mozzarella, gamberi grigliati, zucchini
Tomaten, Mozzarella, gegrillte Krevetten, Zucchini
Tomatoes, Mozzarella, grilled Prawns, Zucchini



SALMONE - 10,00 €

Mozzarella, salmone marinato, pomodorini semidry, rucola
Mozzarella, mariniertes Lachs; Tomaten semidry, Rauke
Mozzarella, marinated Salmon, Tomatoes semidry, Rucola



SALUMIERE - 10,00 €

Pomodoro, mozzarella, manzo affumicato, insalata misticanza,
scaglie grana
Tomaten, Mozzarella, geräucherte Rindsscheiben, Misticanza
Salat, Parmesankäse gesplittert
*Tomatoes, Mozzarella, smoked Beef Slices, Misticanza Salad,
Parmigiano Slices*

CON BUFALA / MIT BÜFFELMOZZARELLA: + 3,50 €
SALSA ALL'AGLIO/KNOBLAUCHSAUCE/ ONIONSAUCE: 1,50 €
AGGIUNTE/ZUTATEN/SUPPLEMENTS: + 1,00 ~ 4,00 €

PIZZA SUL TAGLIERE / PIZZA AM BRETT / PIZZA ON BOARDS
(per 2 persone / für 2 Personen / for 2 Persons)

TAGLIERE / BRETT / BOARD "MARGHERITA" - 13,00 €
Pomodoro, mozzarella, origano
Tomaten, Mozzarella, Oregano
Tomato, mozzarella, oregano



TAGLIERE / BRETT / BOARD "NR 1" - 18,00 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salame piccante
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Mischpilzen, scharfe Salami
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, spicy salami

TAGLIERE / BRETT / BOARD "NR 2" - 18,00 €
Pomodoro, mozzarella, formaggio greco Feta, prosciutto crudo
Tomaten, Mozzarella, griechischer Feta - Schafkäse, Rohschinken
Tomato, mozzarella, greek cheese "Feta", olives, raw ham

TAGLIERE / BRETT / BOARD "NR 3" - 18,00 €
Pomodoro, mozzarella, funghi, melanzane, carciofi
Tomaten, Mozzarella, Mischpilzen, Auberginen, Artischocken
Tomato, mozzarella, mushrooms, eggplants, artichokes



TAGLIERE / BRETT / BOARD "NR 4" - 20,00 €
Pomodoro, formaggio di malga, speck, funghi porcini
Tomaten, Alpenkäse, Speck, Steinpilzen
Tomato, Alpine Cheese, speck, edible mushrooms



TAGLIERE / BRETT / BOARD "NR 5" - 18,00 €
Mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie di grana
Mozzarella, Kirschtomaten, Rauke, Parmesankäse gesplittert
Mozzarella, small fresh Tomatoes, Rucola, Parmigiano slices



Ci siamo posti un obiettivo ben preciso - servire ai nostri ospiti una pizza gustosa, fragrante e digeribile.
Per questo utilizziamo farine pregiate macinate a pietra del "Molino Quaglia Petra" con tempi di lievitazione controllata superiori alle 48 ore. Per la farcitura utilizziamo materie prime di alta qualità come la mozzarella Fior di Latte e passata di pomodoro San Marzano.

Wir haben uns ein konkretes Ziel gesetzt - unseren Gästen eine schmackhafte, bekömmliche und verdauliche Pizza zu servieren. Hierfür verwenden wir edles, steingemahlene Mehl der Mühle „Molino Quaglia Petra“ mit kontrollierten Reifezeiten von über 48 Stunden. Für den Beleg verwenden wir hochwertige Produkte wie Fior di Latte Mozzarella und San Marzano Tomatensauce.

We set ourselves a very specific goal - to serve our guests a tasty, fragrant and digestible pizza. For this we use stone-ground precious flours of the mill "Molino Quaglia Petra" with controlled leavening times of more than 48 hours. For the stuffing we use high quality raw materials such as Fior di Latte Mozzarella and San Marzano Tomatoes Sauce.



DESSERT:

“Affogato” – Gelato artigianale alla vaniglia con caffè espresso

Hausgemachtes Vanilleeis mit einem Espresso
Home made Vanilla Icecream with Espresso Coffee

01 pallina / 01 Kugel / 01 Scoop - 3,00 €

02 palline / 02 Kugel / 02 Scoops - 4,50 €

Tiramisu' della casa - 5,00 €

Hausgemachter Tiramisu'

Homemade Tiramisu'

Gelato artigianale alla vaniglia con panna montata e lamponi caldi - 5,00 €

Hausgemachtes Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne

Home made Vanilla Icecream with hot Raspberry and Whipped Cream

Panna Cotta con salsa a scelta (cioccolato, caramello, vaniglia, lamponi) - 5,00 €

Panna Cotta mit Sauce nach Wunsch (Schokolade, Karamel, Vanille, Himbeeren)

Panna Cotta with sauce of your choice (Chocolate, Caramel, Vanilla, Raspberry)



Strudel di mele dell'Alto Adige con salsa alla vaniglia - 5,50 €

Südtiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce

Southtyrolean Apple - Strudel with Vanilla Sauce

Tortino caldo al cioccolato con gelato artigianale - 6,50 €

Warmes Schoko - Törtchen mit hausgemachtem Speiseeis

Warm Chocolate Cake with artisanal Icecream



In abbinamento ai nostri dolci consigliamo

Zu unseren Nachspeisen empfehlen wir

We recommend with our desserts:



Liquore al cioccolato / *Schokoladenlikör* / *Chocolate Liquor* - 3,00 €

Liquore alla mela verde / *Apfellikör* / *Green Apple Liquor* - 3,00 €

Liquore all' Albicocca / *Aprikosenlikör* / *Apricot Liquor* - 3,00 €

Liquore al sambuco / *Holunderlikör* / *Elder Liquor* - 3,00 €

Liquore al mirtillo / *Heidelbeerlikör* / *Blueberry Liquor* - 3,00 €

Liquore alla liquirizia / *Lakritzenlikör* / *Liquorice Liquor* - 3,00 €

Limoncello - 3,00 €

Grappa Chardonnay / Grappa Moscato / Grappa Williams / Grappa Barrique - 3,50 €