

## Pizza

**Für unseren Teig verwenden wir keine herkömmliche industrielle Hefe, stattdessen kommt in unseren Teig ausschließlich Naturhefe "Lievito Madre". Es benötigt sehr viel Zeit, Liebe und Passion um mit dieser Hefe zu arbeiten, unser Teig wird dadurch knuspriger, geschmackvoller und sehr viel bekömmlicher.**

Per la nostra pasta non usiamo il lievito di birra industriale, bensì uno naturale, chiamato "lievito madre".  
Per la lavorazione c'è bisogno di tempo, amore e passione affinché venga raggiunto un effetto maggiore di croccantezza, di gusto e di digeribilità.

*We do not use conventional industrial yeast for our dough, instead we use only natural yeast „Lievito Madre“.  
It takes a lot of time, love and passion to work with this yeast, which makes our dough crispier, tastier and much more digestible.*

- Margherita** ..... 7,80 €  
Tomatensauce, Mozzarella und Oregano  
Salsa di pomodoro, mozzarella e origano  
*Tomato sauce, mozzarella and oregano*
- Engele** ..... 12,90 €  
Tomatensauce, Mascarpone, Parmesan, Rohschinken „San Daniele“ und Rucola  
Salsa di pomodoro, mascarpone, parmigiano, prosciutto crudo „San Daniele“ e rucola  
*Tomato sauce, mascarpone, parmesan, raw ham "San Daniele" and rocket salad*
- Höllens** ..... 12,80 €  
Diavola mit Paprika, Gorgonzola, Sardellen, Kapern, karamellisierte Zwiebeln und Knoblauch  
Diavola con gorgonzola, peperoni, cipolle caramellate, aglio, acciughe e capperi  
*Diavola with peppers, gorgonzola, anchovies, capers, caramelised onions and garlic*
- Capricciosa** ..... 11,00 €  
Margherita mit Schinken, Pilze und Artischocken  
Margherita con prosciutto, funghi e carciofi  
*Margherita with ham, mushrooms and artichokes*
- Brückenwirt** ..... 12,70 €  
Margherita mit scharfer Salami, Mascarpone, Oliven, Cocktailtomaten und Parmesan  
Margherita con salame piccante, mascarpone, pomodorini, olive e parmigiano  
*Margherita with spicy salami, mascarpone, olives, cocktail tomatoes and Parmesan cheese*
- Zucchini** ..... 12,50 €  
Margherita aus Vollkornteig mit gebratenen Zucchini, Parmesan und Mascarpone  
Margherita con impasto integrale, zucchini dalla griglia, con parmigiano e mascarpone  
*Margherita made from wholemeal dough with fried courgettes, parmesan and mascarpone*
- Brie** ..... 12,30 €  
Margherita mit Brie, getrocknete Tomaten, Spinat, Kapern und Knoblauch  
Margherita con brie, pomodori secchi, spinaci, capperi e aglio  
*Margherita with Brie, sun-dried tomatoes, spinach, capers and garlic*
- Piccante** ..... 12,80 €  
Tomatensauce, Nduja, karamellisierte Zwiebeln, frische Champignons, Büffelmozzarella und Rucola  
Salsa di pomodoro, nduja, funghi freschi, cipolle caramellate, mozzarella di bufala e rucola  
*Tomato sauce, nduja, caramelised onions, fresh mushrooms, buffalo mozzarella and rocket salad*

<b>Pesto</b> .....	12,70 €
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Olivenpesto und Tomatenpesto	
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, pesto di olive e pesto di pomodori	
<i>Tomato sauce, nduja, caramelised onions, fresh mushrooms, buffalo mozzarella and rocket salad</i>	
<b>Marinara</b> .....	9,50 €
Tomatensauce, Knoblauch, Parmesan, Rucola und Oregano	
Salsa di pomodoro, aglio, parmigiano, rucola e origano	
<i>Tomato sauce, garlic, parmesan, rocket and oregano</i>	
<b>Diavola</b> .....	10,00 €
Margherita mit scharfer Salami	
Margherita con salame piccante	
<i>Margherita with spicy salami</i>	
<b>Napoli</b> .....	10,10 €
Tomatensauce, Büffelmozzarella und Sardellen	
Salsa di pomodoro, bufala e acciughe	
<i>Tomato sauce, buffalo mozzarella and anchovies</i>	
<b>Tonno</b> .....	10,50 €
Margherita mit Thunfisch und Zwiebel	
Margherita con tonno e cipolla	
<i>Margherita with tuna and onion</i>	
<b>Bauern</b> .....	11,00 €
Margherita mit Schinken, Zwiebel und Knoblauch	
Margherita con prosciutto cotto, cipolla e aglio	
<i>Margherita with ham, onion and garlic</i>	
<b>Gemüse</b> .....	11,50 €
Margherita mit buntem, knackigem Saisongemüse	
Margherita con diversi tipi di verdure di stagione	
<i>Margherita with colourful, crunchy seasonal vegetables</i>	
<b>Mascarpone</b> .....	13,00 €
Margherita mit scharfer Salami, Mascarpone, Ananas, Pilze, Tabasco, Gorgonzola und dazu Preiselbeermarmelade	
Margherita con salamino piccante, mascarpone, ananas, funghi, tabasco, gorgonzola e marmellata di mirtilli rossi	
<i>Margherita with spicy salami, mascarpone, pineapple, mushrooms, tabasco, gorgonzola and cranberry jam</i>	
<b>Holzfäller</b> .....	12,00 €
Margherita mit Passeirer Speck und Waldpilze	
Margherita con speck della Val Passiria e funghi	
<i>Margherita with Passeier bacon and wild mushrooms</i>	
<b>Fantasia</b> .....	12,00 €
Margherita mit Schinken, Pilze, scharfer Salami, Spieglei und Knoblauchmayonnaise	
Margherita con prosciutto cotto, funghi, salame piccante, uova al tegame e maionese all'aglio	
<i>Margherita with ham, mushrooms, spicy salami, fried egg and garlic mayonnaise</i>	

- Hauspizza** ..... 11,70 €  
 Margherita mit Salami, Pilze, Paprika und Sardellen  
 Margherita con salame, funghi, peperoni e acciughe  
*Margherita with salami, mushrooms, peppers and anchovies*
- Pizza Vegan** ..... 11,80 €  
 Vollkornteig, Tomatensauce, frische Pilze, Oliven, gebratenen Zucchini,  
 Spinat und getrocknete Tomaten  
 Impasto integrale, salsa di pomodoro, spinaci, funghi e zucchini dalla griglia,  
 olive e pomodori secchi  
*Wholemeal pastry with tomato sauce, mushrooms, olives, fried courgettes,  
 spinach and sun-dried tomatoes*
- Calzone** ..... 11,80 €  
 gefüllt mit Mozzarella, Nduja, Gorgonzola, scharfer Salami, Mascarpone  
 und Spinat mit Tomatensauce  
 ripiena di mozzarella, nduja, gorgonzola, salamino piccante, spinaci  
 e mascarpone con salsa di pomodoro  
*filled with mozzarella, nduja, gorgonzola, spicy salami, mascarpone and  
 spinach with tomato sauce*
- Pizza Tronchetto** ..... 13,30 €  
 gefüllt mit Mozzarella, Ricotta, Edamer, Parmesan und Tomaten, belegt mit Rohschinken  
 und Rucola dazu Tomaten-Basilikumsauce  
 riempito con mozzarella, ricotta, edamer, parmigiano e pomodoro, con prosciutto crudo  
 e rucola e servito con salsa di pomodoro e basilico  
*filled with mozzarella, ricotta, Edam cheese, parmesan and tomatoes, topped with raw ham  
 and rocket, served with tomato and basil sauce*
- Pinsa Calabrese** ..... 12,50 €  
 Tomatensauce, Büffelmozzarella, scharfe Salami und Taggiasca-Oliven  
 Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, salamino piccante e olive taggiasche  
*Tomato sauce, buffalo mozzarella, spicy salami and taggiasca olives*
- Pinsa Philadelphia** ..... 12,50 €  
 Tomatensauce, Büffelmozzarella, Philadelphia, Nduja und Oregano  
 Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, philadelphia, nduja e origano  
*Tomato sauce, buffalo mozzarella, philadelphia, nduja and oregano*
- Pizza Rustica** ..... 13,50 €  
 Tomatensauce, Kapern, Räuchertofu, Artischocken, marinierte Zwiebel, Rote-Bete-Hummus  
 Salsa di pomodoro, capperi, tofu affumicato, carciofi, cipolla marinata, hummus di barbabietola  
*Tomato sauce, capers, smoked tofu, artichokes, marinated onion, beetroot hummus*
- Pizza Räuchertofu** ..... 13,50 €  
 Vollkornteig, Tomatensauce, frische Pilze, gegrillte Zucchini, Spinat, Tofu, Cashewcreme,  
 Knoblauchmayo auf Sojabasis  
 Pasta integrale, salsa di pomodoro, funghi freschi, zucchine grigliate, spinaci, tofu, crema di  
 anacardi, maionese di soia all'aglio  
*Wholemeal pastry, tomato sauce, fresh mushrooms, grilled zucchini, spinach, tofu,  
 cashew cream, soy-based garlic mayo*

**Jede Pizza ist auch erhältlich glutenfrei (+ 3,50 €), mit laktosefreier Mozzarella, Vollkornteig (+ 1,00 €) oder Pinsa**  
 Ogni pizza è disponibile anche senza glutine (+ 3,50 €), con mozzarella senza lattosio, impasto integrale (+ 1,00 €) o pinsa  
*Each pizza is also available gluten-free (+ € 3.50), with lactose-free mozzarella, wholemeal dough (+ € 1.00) or pinsa*

**Vorspeisen**  
**Primi**  
*First dishes*

**Spaghetti à la Aglio, olio und Peperoncino (scharf)**

Spaghetti aglio, olio e peperoncino (piccante)

*Spaghetti aglio, olio and chili (spicy)*

11,00 €

**Spaghetti à la Carbonara: Speck, Parmesan, Eier**

Spaghetti alla carbonara: speck, parmigiano, uova

*Spaghetti carbonara: speck, parmesan, eggs*

12,00 €

**Spaghetti à la Amatriciana: Speck, Zwiebeln, Tomatensauce, Knoblauchcreme**

Spaghetti all'amatriciana: speck, cipolla, salsa di pomodoro, panna aglio

*Spaghetti amatriciana: bacon, onion, tomato sauce, cream garlic*

12,00 €

**Maccheroni Höllen: scharfe Salami, Paprika, Radicchio, Oliven, Kapern, Knoblauch, Tomatensauce, Sahne, scharfes Öl**

Maccheroni Höllen: salamino piccante, peperoni, radicchio, olive, capperi, aglio, salsa di pomodoro, panna, olio piccante

*Macaroni Höllen: spicy salami, peppers, radicchio, olives, capers, garlic, tomato sauce, cream, spicy oil*

12,00 €

**Brauhauspfandl: Maccheroni, Speck, Schinken, Waldpilze, Ragout, Sahne, Mascarpone**

Brauhauspfandl: Maccheroni, speck, prosciutto, funghi di bosco, ragù, panna, mascarpone

*Brauhauspfandl: Maccheroni, bacon, ham, wild mushrooms, ragout, cream, mascarpone cheese*

12,00 €

**Maccheroni Zucchini: Zucchini, Tomatensauce, Knoblauch, Sahne, Mozzarellawürfel, scharfes Öl**

Maccheroni zucchini: zucchini, salsa di pomodoro, aglio, panna, cubetti di mozzarella, olio piccante

*Maccheroni zucchini: zucchini, tomato sauce, garlic, cream, mozzarella cubes, hot oil*

12,00 €

**Spaghetti mit Tomatensauce / Bolognese**

Spaghetti al pomodoro / ragù

*Spaghetti with tomatoes / ragout*

11,00 € / 12,00 €

**Alle Gerichte können als Vorspeise oder Hauptspeise bestellt werden.**

I piatti possono essere richieste come primi piatti o secondi piatti.

*Dishes can be requested as first or second courses.*

**Hauptspeisen**  
**Secondi**  
*Second dishes*

**Spareribs 10h nach texanischer Art,  
mariniert mit hausgemachter Barbecue-Sauce, Pommes**

Spare-ribs 10h alla texana, marinate con salsa barbecue fatta in casa, pattatine fritte  
*Spare-ribs 10h Texas style, marinated with homemade barbecue sauce, french fries*

24,00 €

**Gemüsepfanne mit Saisongemüse, gegrillter Almkäse vom Aignerhof**

Padella con verdure di stagione, formaggio di malga alla griglia dell'Aignerhof  
*Vegetable pan with seasonal vegetables, grilled alpine cheese from Aignerhof*

14,00 €

**CHEESEBURGER**

**Sesambrötchen, smashed Beef Burger 200 g (einheimisches Rind Metzgerei Hofer),  
zweifach Cheddar, Zwiebel, Gurke, Ketchup und Pommes  
(Kinderportion auf Anfrage)**

Bun al sesamo, smashed burger di manzo 200 g (carne di manzo locale della macelleria Hofer),  
doppio cheddar, cipolla, cetrioli, ketchup e pattatine fritte  
(su richiesta porzione bambini)

*Sesame bun, smashed beef burger 200 g (local beef from the Hofer butcher's shop),  
double cheddar, onion, cucumber, ketchup and french fries  
(children's portion on request)*

15,00 €

**BRAUHAUSBURGER**

**Sesambrötchen, smashed Beef Burger 200 g (einheimisches Rind Metzgerei Hofer),  
Blaukraut, Parmesancreme, rotes Zwiebelkompott, Speck und Pommes**

Bun al sesamo, smashed burger di manzo da 200 g (carne di manzo locale della  
macelleria Hofer), cappuccio viola, crema di parmigiano, composta di cipolle rosse,  
pancetta e patate fritte

*Sesame bun, smashed beef burger 200 g (local beef from the Hofer butcher's shop),  
red cabbage, parmesan cream, red onion compote, bacon and french fries*

17,00 €

**Grundsätzlich verwenden wir ausschließlich Frischprodukte von bester Qualität.**

**In Ausnahmefällen werden auch tiefgekühlte Produkte verwendet.**

Per principio, utilizziamo solo prodotti freschi della migliore qualità. In casi eccezionali, vengono utilizzati anche prodotti surgelati.  
*As a matter of principle, we only use fresh products of the best quality. In exceptional cases, frozen products are also used.*

**Salat**  
**Insalate**  
*Salad*

**Gemischter Salat – klein**

Insalata – piccola da contorno  
*Mixed salad – small*

5,50 €

**Gemischter Salat mit Hühnerbrust im Sesammantel und Balsamicojus**

Insalata mista con petto di pollo ricoperto di sesamo e jus al balsamico  
*Mixed salad with sesame-coated chicken breast and balsamic jus*

16,50 €

**Gemischter Salat mit Büffelmozzarella**

Insalata mista con mozzarella di bufala  
*Mixed salad with buffalo mozzarella*

14,00 €

**Salat Bowl mit Rote-Bete-Hummus und Rosmarin Focaccia**

Insalata bowl con hummus di barbabietola e focaccia al rosmarino  
*Salad bowl with beetroot hummus and rosemary focaccia*

15,00 €

**Knoblauchbrot: Pizzabrot mit Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl**

Pane all'aglio: pane di pizza appena sfornato con aglio, rosmarino e olio d'oliva  
*Garlic bread: Pizza bread with garlic, rosemary and olive oil*

5,00 €

**Teufelsbrot: sehr, sehr scharfes Pizzabrot mit Olivenöl,  
Knoblauch, Tabasco, Oregano und Oliven**

Pane alla diavola: pane di pizza appena sfornato molto, molto piccante  
con olio d'oliva, aglio, tabasco e origano

*Devil's bread: very, very hot pizza bread with olive oil, garlic,  
tabasco, oregano and olives*

5,50 €

## **Nachspeisen**

**Dolce**

*Dessert*

### **Affogato**

3,00 €

### **Vanilleeis mit heißen Himbeeren**

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

*Vanilla ice cream with hot raspberries*

5,50 €

### **Gemischtes Eis (3 Kugeln)**

Gelato misto (3 palline)

Mixed ice cream (3 scoops)

4,80 €

### **Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne**

Gelato misto (3 palline) con panna

*Mixed ice cream (3 scoops) with cream*

5,80 €

### **Hausgemachtes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis (ca. 15 Minuten Wartezeit)**

Tortina calda di cioccolato fatta in casa

con gelato alla vaniglia (circa 15 minuti di attesa)

*Homemade chocolate tartlet*

*with liquid centre and vanilla ice cream (approx. 15 minutes waiting time)*

8,00 €

**Bier**  
**Birra**  
**Beer**

**Unser Helles** ..... 0,3 l / 3,50 € .....  
0,5 l / 5,80 €  
La nostra birra chiara  
*Our light beer*

**Die wahrscheinlich beliebteste Biersorte der Welt, zeichnet sich bei uns durch seine strahlend goldene Farbe mit festem, feinporigem Schaum aus. Durch die Lagerung bei 0,6 bar ist unser Helles besonders angenehm zu trinken und wird abgerundet durch die feine Hopfennote.**

Probabilmente il tipo di birra più popolare al mondo, la nostra bionda è caratterizzata da un colore dorato brillante con schiuma compatta e a pori fini. Grazie alla conservazione a 0,6 bar, la nostra bionda è particolarmente piacevole da bere ed è completata da una fine nota di luppolo.

*Probably the most popular type of beer in the world, our Helles is characterised by its radiant golden colour with firm, fine-pored foam. Due to the storage at 0.6 bar, our Helles is particularly pleasant to drink and is rounded off by the fine hop note.*

**Zutaten / Ingredienti / Ingredients:**

**Pilsner- Münchner- Wiener und Caramalz, Hallertauer Perle und Saphir**

Pilsner- Munich- Vienna and Caramalz, Hallertauer Perle and Saphir  
*malto tipo Pilsner, Münchner, Wiener e Cara, luppolo Hallertauer Perle e Saphir*

Stammwürze / Gradi Plato / Original gravity: 13,0%

Alkoholgehalt / Gradi alcolica / Alcohol content: 5,0%

**Unser Oktoberfestbier-Märzen** .....  
0,5 l / 5,80 €  
Il nostro Oktoberfestbier-Märzen  
*Our Oktoberfest beer märzen*

**Ist ein kräftig, würzig, vollmundiges Bier mit einer eleganten rötlichen Farbe, festem, feinporigem Schaum, wobei der Hopfen im Hintergrund steht.**

Una birra corposa e fortemente speziata con un elegante colore rossastro, schiuma compatta e a pori fini, con il gusto di luppolo in sottofondo.

*Is a strong, spicy, full-bodied beer with an elegant reddish colour, firm, fine-pored foam, with the hops in the background.*

**Zutaten / Ingredienti / Ingredients:**

**Pilsner- Melanoidin- Carared und Caramalz, Hallertauer Perle und Mittelfrüh**

Malto tipo Pilsner, Melanoidin, Carared e Cara, luppolo Hallertauer Perle e Mittelfrüh  
*Pilsner- Melanoidin- Carared and Caramalz, Hallertauer Perle and Mittelfrüh*

Stammwürze / Gradi Plato / Original gravity: 14,0%

Alkoholgehalt / Gradi alcolica / Alcohol content: 5,5%

**Unser Bier auch zum Mitnehmen in der 1 Liter Bügelflasche 10,00 €**

La nostra birra anche da asporto in bottiglia da 1 litro con tappo oscillante 10,00 €

*Our beer is also available to take away in 1 litre swing-top bottles € 10.00*



**Bier**  
**Birra**  
*Beer*

**Unser Weizen** .....

0,5 l / 5,80 €

La Weizen

*Our wheat*

**Ein klassisches Weizenbier mit einer strahlend dunkelgelben Farbe, feinporigem Schaum, vollmundig im Geschmack und erinnert an Banane.**

Una birra di frumento classica dal colore giallo scuro brillante, schiuma a pori fini, sapore corposo che ricorda la banana.

*A classic wheat beer with a brilliant dark yellow colour, fine-pored foam, full-bodied taste and reminiscent of banana.*

**Zutaten / Ingredienti / Ingredients:**

**Weizen- Pilsner- Münchner und Caramalz, Hallertauer Perle und Saphir**

malto tipo Weizen, Pilsner, Münchner e Cara, luppolo Hallertauer Perle e Saphir

Wheat- Pilsner- Munich and Caramalz, Hallertauer Perle and Saphir

Stammwürze / Gradi Plato / Original gravity: 13,0%

Alkoholgehalt / Gradi alcolica / Alcohol content: 5,0%

**Unser Stout** .....

0,5 l / 5,80 €

La Stout

*Our Stout*

**Ist ein obergäriges Bier, das durch seine tiefschwarze Farbe, ein kräftiges Kaffeearoma und sehr wenig Kohlensäure charakterisiert wird. Der Hopfen spielt hier eine untergeordnete Rolle. Zusätzlich wird durch das feine schokoladige Aroma und die leicht rauchige Note unser Stout abgerundet.**

Una birra fermentata superiore, caratterizzata da un colore nero profondo, da un aroma di caffè forte e da poco acido carbonin. Il luppolo gioca un ruolo minore. Inoltre, l' aroma di cioccolato fine e la nota leggermente affumicata girano sulla nostra stout.

*Is a top-fermented beer characterised by its deep black colour, a strong coffee aroma and very little carbon dioxide. The hops play a subordinate role here. In addition, the fine chocolate aroma and the slightly smoky note round off our stout.*

**Zutaten / Ingredienti / Ingredients:**

**Pilsner- Chocolate- und Caramalz und Hallertauer Perle**

malto tipo pilsner, chocolate e caramellizzato e luppolo Hallertauer Perle

*Pilsner- Chocolate- and Caramalz and Hallertauer Perle*

Stammwürze / Gradi Plato / Original gravity: 13,0%

Alkoholgehalt / Gradi alcolica / Alcohol content: 4,8%

**Unser Bier auch zum Mitnehmen in der 1 Liter Bügelflasche 10,00 €**

La nostra birra anche da asporto in bottiglia da 1 litro con tappo oscillante 10,00 €

*Our beer is also available to take away in 1 litre swing-top bottles € 10.00*

**Getränke**  
**Bevande**  
*Drinks*

<b>Kleine alkoholfreie Getränke &amp; Säfte</b> .....	0,2 l / 2,20 €
<b>Piccole bevande analcoliche</b> <i>Small non-alcoholic drinks &amp; juices</i>	
<b>Große alkoholfreie Getränke &amp; Säfte</b> .....	0,4 l / 4,40 €
<b>Grandi bevande analcoliche 0,4l</b> <i>Large non-alcoholic drinks &amp; juices 0,4l</i>	
<b>Hausgemachter Sirup: Himbeer, Zitronenlimonade, Orangen, Blaubeere</b> ....	0,4 l / 4,40 €
<i>Succhi fatti in casa: lamponi, limonata, arancia, mirtilli</i> <i>Homemade syrup: raspberry, lemonade, orange, blueberry</i>	
<b>Wasser mit Kohlensäure angereichert / Grander Technologie</b> 0,2 l / 1,20 € ...	0,7 l / 3,60 €
<i>Acqua gassata / Tecnologia Grander</i> <i>Sparkling water / Grander technology</i>	
<b>Wasser still</b> .....	0,2 l / 1,20 € ..... 0,7 l / 3,60 €
<i>Acqua naturale</i> <i>Natural water</i>	
<b>Rotwein Hauswein der Kellerei Passir</b> .....	0,25 l / 5,00 € ..... 0,5 l / 10,00 €
<i>Vino rosso Vino della cantina Passir</i> <i>Red wine Wine from the Passir winery</i>	
<b>Weißwein Weißburgunder</b> .....	0,25 l / 5,00 € ..... 0,5 l / 10,00 €
<i>Vino bianco Pinot bianco</i> <i>White wine Pinot Blanc</i>	
<b>Flaschenweine der Kellerei Unterwirt auf Anfrage</b> <i>Vini della cantina Unterwirt su richiesta</i> <i>Bottled wines from the Unterwirt winery on request</i>	
<b>Aperitif, Digestif, Schnaps und Liköre</b> .....	3,00 – 5,00 €
<i>Aperitivi, digestivi, grappe e liquori</i> <i>Aperitif, digestif, schnapps and liqueurs</i>	
<b>Espresso / Macchiato</b> .....	1,70 €
<b>Cappuccino / Latte macchiato</b> .....	3,30 €
<b>Tee / Tè / Tea</b> .....	2,10 €

**Unser Bier auch zum Mitnehmen in der 1 Liter Bügelflasche 10,00 €**

La nostra birra anche da asporto in bottiglia da 1 litro con tappo oscillante 10,00 €  
*Our beer is also available to take away in 1 litre swing-top bottles € 10.00*