

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** 8,00 €
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** 13,00 €
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** 11,50 €
Margherita mit Schinken, Pilze und Artischocken
Margherita con prosciutto, funghi e carciofi
Margherita with ham, mushrooms and artichokes
- Brückenwirt** 12,90 €
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** 12,90 €
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** 13,00 €
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** 13,20 €
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

Pesto	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, buffalo mozzarella, cocktail tomatoes, olive pesto and tomato pesto</i>	
Marinara	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>	
Diavola	10,50 €
Margherita mit scharfer Salami	
Margherita con salame piccante	
<i>Margherita with spicy salami</i>	
Napoli	10,50 €
Tomatensauce, Büffelmozzarella und Sardellen	
Salsa di pomodoro, bufala e acciughe	
<i>Tomato sauce, buffalo mozzarella and anchovies</i>	
Tonno	11,00 €
Margherita mit Thunfisch und Zwiebel	
Margherita con tonno e cipolla	
<i>Margherita with tuna and onion</i>	
Bauern	11,50 €
Margherita mit Schinken, Zwiebel und Knoblauch	
Margherita con prosciutto cotto, cipolla e aglio	
<i>Margherita with ham, onion and garlic</i>	
Gemüse	11,50 €
Margherita mit buntem, knackigem Saisongemüse	
Margherita con diversi tipi di verdure di stagione	
<i>Margherita with crunchy seasonal vegetables</i>	
Mascarpone	13,30 €
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>	
Holzfäller	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>	
Fantasia	12,50 €
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** 12,20 €
 Margherita mit Salami, Pilze, Paprika und Sardellen
 Margherita con salame, funghi, peperoni e acciughe
Margherita with salami, mushrooms, peppers and anchovies
- Pizza Vegan** 12,20 €
 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** 12,30 €
 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** 13,70 €
 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** 14,00 €
 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** 14,00 €
 Vollkornteig, Tomatensauce, frische Pilze, gegrillte Zucchini, Spinat, Tofu, Cashewcreme,
 Knoblauchmayo auf Sojabasis
 Pasta integrale, salsa di pomodoro, funghi freschi, zucchini 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

HOME MADE PASTA

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

12,50 €

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

12,50 €

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

12,50 €

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

12,50 €

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

12,50 €

Spaghetti mit Tomatensauce / Bolognese

Spaghetti al pomodoro / ragù
Spaghetti with tomatoes / ragout

11,00 € / 12,50 €

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

16,00 €

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*

18,00 €

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

5,70 €

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

15,00 €

Haussalat: Blattsalat, Radicchio, Apfel, Birne, Walnüsse, Gorgonzola, gebratener Speck

Insalata verde, radicchio, mela, pera, noci, gorgonzola e speck
Salad, radicchio, apple, pear, walnuts, gorgonzola and fried bacon

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*

6,00 €

Nachspeisen

Dolce

Dessert

Affogato

3,20 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

Vanilla ice cream with hot raspberries

6,00 €

Cheesecake im Glas mit Blaubeeren

Cheesecake in bicchiere con mirtilli

Cheesecake in a glass with blueberry

4,00 €

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 €

Hausgemachtes Tiramisù

Erdbeer oder Kaffee

Tiramisù fatto in casa – al caffè o alle fragole

Homemade tiramisù – coffee or strawberry

5,50 €

Hausgemachter Apfelstrudel

Strudel di mele fatto in casa

Homemade apple strudel

4,50 €

Bier
Birra
Beer

Unser Helles 0,3 l / 3,50 €

0,5 l / 6,00 €

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 / 6,00 €

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 11,00 €

La nostra birra anche da asporto in bottiglia da 1 litro con tappo oscillante 11,00 €

Our beer is also available to take away in 1 litre swing-top bottles € 11.00

Bier
Birra
Beer

Unser Weizen

0,5 l / 6,00 €

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 / 6,00 €

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 11,00 €

La nostra birra anche da asporto in bottiglia da 1 litro con tappo oscillante 11,00 €

Our beer is also available to take away in 1 litre swing-top bottles € 11.00

Getränke
Bevande
Drinks

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

Unser Bier auch zum Mitnehmen in der 1 Liter Bügelflasche 11,00 €

La nostra birra anche da asporto in bottiglia da 1 litro con tappo oscillante 11,00 €
Our beer is also available to take away in 1 litre swing-top bottles € 11.00