

T1 Pizza mit Walnüssen

13,50 €

Tomatensauce | Büffelmozzarella | Speck | Gorgonzola | Spinat | Walnüsse

Salsa di pomodoro / Mozzarella di bufala / speck / gorgonzola / spinaci / noci

Tomato sauce / buffalo mozzarella / gorgonzola / bacon / spinach / walnuts

T2 Pizza Speck

14,00 €

Magherita | Schmelzkäse vom Aignerhof | Speck

Magherita / formaggio fuso dell Aignerhof / speck

Magherita / chesses from Aignerhof / bacon

Wochenende/fine settimana/weekends

T3 Pinsa Diavola nera

14,50 €

Pinsateig mit Aktivkohle | Tomatensauce | Büffelmozzarella | scharfer Salami | Mascarpone | Peperoni Lombardi

Pinsa al carbone vegetale / salsa di pomodoro / bufala / salame piccante / mascarpone / peperoni lombardi

Activated charcoal pinsa / tomato sauce / buffalo mozzarella / spice salami / mascarpone / lombardi peppers

**Hausgemachte Gnocchi in Tomatensauce | Büffelmozzarella | Rucola
oder alla Carbonara**

14,00 €

Gnocchi di patate fatti in casa al pomodoro / bufala / rucola o alla carbonara

Homemade gnocchi in tomato sauce / buffalo mozzarella / rocket

or carbonar

Freitag bis Sonntag: Alle Pizzen auch mit Pinsa-Teig (kein Aufpreis) oder

Pinsa mit Aktivkohle erhältlich (+€1,00)

Venerdi fino Domenica: Tutte le pizze disponibili anche con impasto

Pinsa(senza supplemento) o Pinsa al carbone vegetale(+€1,00)

Friday to Sunday: All pizzas also available with Pinsa(no extra charge)dough or

activated charcoal pinsa(+€1,00)

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

8,30 €

Tomatensauce| Mozzarella| Oregano
Salsa di pomodoro| mozzarella| origano
Tomato sauce| mozzarella| oregano

Engele

13,50 €

Tomatensauce| Mascarpone| Gran Moravia| Rohschinken „San Daniele“| Rucola| ohne Mozzarella
Salsa di pomodoro| mascarpone| Gran Moravia| prosciutto crudo „San Daniele“| rucola| senza mozzarella
Tomato sauce| mascarpone| Gran Moravia| raw ham "San Daniele"| rocket salad|without mozzarella

Höllen

13,50 €

Margherita| scharfe Salami| Pep.Lombardi| Gorgonzola| Sardellen| Kapern| karamellisierte Zwiebel| Knoblauch
Margherita| salamino piccante| gorgonzola| peperoni lombardi| cipolle caramellate| aglio| acciughe| capperi
Margherita| spicy salami peppers lombardi| gorgonzola| anchovies| capers| caramelised onions| garlic

Capricciosa

12,50 €

Margherita| Schinken| Pilze| Artischocken
Margherita| prosciutto| funghi| carciofi
Margherita| ham| mushrooms| artichokes

Brückenwirt

13,50 €

Margherita| scharfe Salami| Mascarpone| Oliven| Cockailtomaten| Gran Moravia
Margherita| salame piccante| mascarpone| pomodorini| olive| Gran Moravia
Margherita| spicy salami| mascarpone| olives| cocktail tomatoes| Gran Moravia

Zucchini

13,50 €

Margherita aus Vollkornteig| gebratenen Zucchini| Gran Moravia|Mascarpone
Margherita con impasto integrale| zucchini dalla griglia| Gran Moravia| mascarpone
Margherita made from wholemeal dough| fried courgettes| Gran Moravia| mascarpone

Brie

13,60 €

Margherita| Brie| getrocknete Tomaten| Spinat| Kapern| Knoblauch
Margherita| brie| pomodori secchi| spinaci| capperi| aglio
Margherita| Brie| sun-dried tomatoes| spinach| capers| garlic

Piccante

13,50 €

Tomatensauce| Nduja| karamellisierte Zwiebeln| frische Champignons| Büffelmozzarella| Rucola
Salsa di pomodoro| nduja| funghi freschi| cipolle caramellate| mozzarella di bufala| rucola
Tomato sauce| nduja| caramelised onions| fresh mushrooms| buffalo mozzarella| rocket salad

Pesto	13,50 €
Tomatensauce Büffelmozzarella Cocktailtomaten Olivenpesto Tomatenpesto <i>Salsa di pomodoro mozzarella di bufala pomodorini pesto di olive pesto di pomodori</i> <i>Tomato sauce buffalo mozzarella cocktail tomatoes olive pesto tomato pesto</i>	
Diavola	11,50 €
Margherita scharfer Salami <i>Margherita salame piccante</i> <i>Margherita spicy salam</i>	
Napoli	11,50 €
Tomatensauce Büffelmozzarella Sardellen <i>Salsa di pomodoro bufala acciughe</i> <i>Tomato sauce buffalo mozzarella anchovies</i>	
Tonno	12,50 €
Margherita Thunfisch Zwiebel <i>Margherita tonno cipolla</i> <i>Margherita tuna onion</i>	
Bauern	12,50 €
Margherita Schinken Zwiebel Knoblauch <i>Margherita prosciutto cotto cipolla aglio</i> <i>Margherita ham onion garlic</i>	
Gemüse	12,50 €
Margherita buntes, knackiges Saisongemüse <i>Margherita diversi tipi di verdure di stagione</i> <i>Margherita crunchy seasonal vegetables</i>	
Mascarpone	13,90 €
Margherita scharfer Salami Mascarpone Ananas Pilze Tabasco Gorgonzola Preiselbeermarmelade <i>Margherita salamino piccante mascarpone ananas funghi tabasco </i> <i>Gorgonzola marmellata di mirtilli rossi</i> <i>Margherita spicy salami mascarpone pineapple mushrooms tabasco </i> <i>Gorgonzola cranberry jam</i>	
Holzfäller	12,90 €
Margherita Passeirer Speck Waldpilze <i>Margherita speck della Val Passiria funghi</i> <i>Margherita Passeier bacon wild mushrooms</i>	
Fantasia	13,50 €
Margherita Schinken Pilze scharfe Salami Spiegelei Knoblauchmayonnaise <i>Margherita prosciutto cotto funghi salame piccante uova al tegame maionese all'aglio</i> <i>Margherita ham mushroom spicy salami fried egg garlic mayonna</i>	
Hauspizza	13,30 €
Margherita Salami Pilze Peperoni Lombardi Sardellen <i>Margherita salame funghi peperoni lombardi acciughe</i> <i>Margherita salami mushrooms peppers lombardi anchovies</i>	

Marinara

11,00 €

Tomatensauce| Knoblauch| Gran Moravia| Rucola| Oregano
Salsa di pomodoro| aglio| Gran Moravia| rucola| origano
Tomato sauce| garlic| Gran Moravia| rocket| oregano

Pizza Vegan

13,10 €

Vollkornteig| Tomatensauce| frische Pilze| Oliven| gebratenen Zucchini|
Spinat| getrocknete Tomaten| ohne Mozzarella
Impasto integrale| salsa di pomodoro| spinaci| funghi| zucchini dalla griglia|
Olive| pomodori secchi| senza mozzarella
Wholemeal pastry| tomato sauce| mushrooms| olives| fried courgettes|
Spinach| sun-dried tomatoes| without mozzarella

Calzone

13,50 €

gefüllt mit Mozzarella| Nduja| Gorgonzola| scharfer Salami| Mascarpone| Spinat| Tomatensauce
ripiena di mozzarella| nduja| gorgonzola| salamino piccante| spinaci| mascarpone| salsa di pomodoro
filled with mozzarella| nduja| gorgonzola| spicy salami| mascarpone| spinach| tomato sauce

Pizza Tronchetto

14,20 €

gefüllt mit Mozzarella| Ricotta| Edamer| Gran Moravia| Tomaten| belegt mit Rohschinken|
Rucola| Tomaten-Basilikumsauce
riempito con mozzarella| ricotta| edamer| Gran Moravia pomodoro| prosciutto crudo|
rucola| servito con salsa di pomodoro e basilico
filled with mozzarella| ricotta| Edam cheese| Gran Moravia| tomatoes| topped with raw ham|
rocket, served with tomato and basil sauce

Calabrese

13,00 €

Tomatensauce| Büffelmozzarella| scharfe Salami| Taggiasca-Oliven
Salsa di pomodoro| mozzarella di bufala| salamino piccante| olive taggiasche
Tomato sauce| buffalo mozzarella| spicy salami| taggiasca olives

Philadelphia

13,00 €

Tomatensauce| Büffelmozzarella| Philadelphia| Nduja| Oregano
Salsa di pomodoro| mozzarella di bufala| philadelphia| nduja| origano
Tomato sauce| buffalo mozzarella| philadelphia| nduja| oregano

Pizza Rustica

14,00 €

Tomatensauce| Kapern| Räuchertofu| Artischocken| marinierte Zwiebel| Oliven| ohne Mozzarella
Salsa di pomodoro| capperi| tofu affumicato| carciofi| cipolla marinata| olive
Tomato sauce| capers| smoked tofu| artichokes| marinated onion| olives

Chefpizza

13,30 €

Tomatensauce| Mozzarella| milde Salami| Peperoni Lombardi| Knoblauch| Gran Moravia
Salsa di pomodoro| mozzarella| salame| peperoni lombardi| aglio| Gran Moravia
Tomato sauce| salami| peppers lombardi| garlic| Gran Moravia

Jede Pizza ist auch erhältlich glutenfrei (+ 3,80 €), mit laktosefreier Mozzarella, Vollkornteig (+ 2,00 €) oder Pinsa
Ogni pizza è disponibile anche senza glutine (+ 3,80 €), con mozzarella senza lattosio, impasto integrale (+ 2,00 €) o pinsa
Each pizza is also available gluten-free (+ € 3.80), with lactose-free mozzarella, wholemeal dough
(+ € 2,00) or pinsa

HOME MADE
PASTA WITH EGG

Holzfällernudel

Maccheroni | Hühnchenstreifen | Speck | Pilze | Sahnesauce

14,50 €

Maccheroni / pollo / speck / funghi / salsa di panna

Macaroni / chicken / bacon / mushrooms / cream sauce

Spaghetti à la Carbonara: Speck | Sahne | Parmesan | Eier

14,00 €

Spaghetti alla carbonara: speck / panna / parmigiano / uova

Spaghetti carbonara: speck, cream / parmesan / eggs

Spaghetti à la Amatriciana: Speck | Zwiebeln | Tomatensauce | Sahne | Knoblauch

14,00 €

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

Spaghetti amatriciana: bacon / onion / tomato sauce / cream / garlic

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

14,00 €

Maccheroni Höllen: salamino piccante / peperoni / radicchi / olive / capperi /

Aglia / salsa di pomodoro / panna / olio piccante

Macaroni Höllen: spicy salami / peppers / radicchio / olives / capers /

Garlic / tomato sauce / cream, spicy oil

Brauhauspfandl: Maccheroni | Speck | Schinken | Waldpilze | Ragout | Sahne | Mascarpone

14,00 €

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

Brauhauspfandl: Maccheroni / bacon / ham / wild mushrooms / ragout / cream / mascarpone cheese

Maccheroni Zucchini: Zucchini | Tomatensauce | Knoblauch | Sahne | Mozzarellawürfel | scharfes Öl

14,00 €

Maccheroni zucchini: zucchini / salsa di pomodoro / aglio |

Panna | cubetti di mozzarella | olio piccante

Maccheroni zucchini: zucchini / tomato sauce / garlic / cream / mozzarella cubes / hot oil

Spaghetti mit Tomatensauce / Bolognese

11,50 € | 13,50 €

Spaghetti al pomodoro / ragù

Spaghetti with tomatoes / ragout

Alle Gerichte können auch als Vorspeise bestellt werden.

I piatti possono essere richiesti come primi piatti.

Dishes can be requested as first courses.

Hauptspeisen
Secondi
Second dishes

Spareribs 10h nach texanischer Art| 26,00 €
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

Gemüsepfanne mit Saisongemüse| Gran Moravia| Büffelmozzarella 16,50 €
Padella con verdure di stagione con parmigiano e mozzarella di bufala
Vegetable pan with seasonal vegetables with parmesan and buffalo mozzarella

CHEESEBURGER 17,00 €
Sesambrötchen| smashed Beef Burger 200 g (einheimisches Rind Metzgerei Hofer)
Cheddar| Zwiebel| Gurke| Senf| Ketchup| Pommes
(Kinderportion auf Anfrage)
Bun al sesamo| smashed burger di manzo 200 g (carne di manzo locale della macelleria Hofer),
cheddar| cipolla| cetrioli| senape| ketchup| pattatine fritte
(su richiesta porzione bambini)
Sesame bun| smashed beef burger 200 g (local beef from the Hofer butcher's shop),
melted cheese from Aignerhof| onion| cucumber| mustard| ketchup and french fries
(children's portion on request)

BRAUHAUSBURGER 18,00 €
Sesambrötchen| smashed Beef Burger 200 g (einheimisches Rind Metzgerei Hofer)
Blaukraut| Parmesancreme| rotes Zwiebelkompott| Speck| 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| 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| french fries

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.

Hauptspeisen
Secondi
Second dishes

Psairer Burger Pommes Sesambrötchen smashed Beef Burger 200 g (einheimisches Rind Metzgerei Hofer) Schmelzkäse vom Aignerhof Speck Spiegelei Cocktailsauce Pommes <i>Bun al sesam Bun al sesamo smashed burger di manzo da 200 g (carne di manzo locale macelleria Hofer)</i> <i>formaggio fuso dell' maso Aigner speck uova al tegame salsa cocktail pattatine fritte</i> <i>Sesame bun smashed beef burger 200 g (local beef from the Hofer butcher's shop)</i> <i>fried egg melted cheese from Aignerhof bacon cocktail sauce french fries</i>	19,00 €
Würstel mit Pommes pattatine fritte <i>Sausage pommes</i>	11,00 €
Wienerschnitzel vom Schwein Pommes <i>Cotoletta di maiale alla milanese pattatine fritte</i> <i>Wiener Schnitzel of pork pommes</i>	18,50 €
Chicken Nuggets Pommes pattatine fritte	11,50 €
Mozzarella-Sticks Preiselbeermarmelade Chillimayo <i>Sticks di Mozzarella mirtillo rosa mayo di chilli</i> <i>Mozzarella- sticks cranberry chillimayo</i>	7,00 €
Zwiebelringe Chillimayo <i>Anelli di cipolla mayo di chilli</i> <i>Onion rings chillimayo</i>	6,00 €

Salat
Insalate
Salad

Gemischter Salat – klein

Insalata – piccola da contorno
Mixed salad – small

6,50 €

Gemischter Salat| Hühnerbrust| Sesammantel| Balsamicojus

Insalata mista|petto di pollo| ricoperto di sesamo| jus al balsamico
Mixed salad| sesame-coated chicken breast| balsamic jus

17,50€

Gemischter Salat| Büffelmozzarella

Insalata mista| mozzarella di bufala
Mixed salad| buffalo mozzarella

16,00 €

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

Insalata verde| radicchio| mela| pera| gorgonzola| noci| speck
Salad|radicchio| apple| pear| walnuts| gorgonzola| fried bacon

16,50 €

Knoblauchbrot: Pizzabrot| Knoblauch| Rosmarin| Olivenöl

Pane all'aglio: pane di pizza appena sfornato|aglio|rosmarino| olio d'oliva
Garlic bread: Pizza bread| garlic| rosemary| olive oil

6,00 €

Teufelsbrot: sehr, sehr scharfes Pizzabrot| Olivenöl|

Knoblauch| Tabasco| Oregano| Oliven

Pane alla diavola: pane di pizza appena sfornato molto, molto piccante|
olio d'oliva| aglio| tabasco| origano
Devil's bread: very, very hot pizza bread| olive oil| garlic|
Tabasco| oregano| olives

6,50 €

Nachspeisen

Dolce

Dessert

Affogato

3,80 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

Vanilla ice cream with hot raspberries

7,50 €

Gemischtes Eis (3 Kugeln)

Gelato misto (3 palline)

Mixed ice cream (3 scoops)

6,00 €

Hausgemachtes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern| Vanilleeis (ca. 15 Minuten Wartezeit)

Tortina calda di cioccolato fatta in casa|

gelato alla vaniglia (circa 15 minuti di attesa)

Homemade chocolate tartlet

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

8,70 €

Hausgemachtes Tiramisu'

Erdbeer oder Kaffee

Tiramisu fatto in casa

al caffè o alle fragole

Homemade tiramisu

coffee or strawberry

6,00 €

Hausgemachter Apfelstrudel

Strudel di mele fatto in casa

Homemade apple strudel

5,00 €