



## Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Wilhelm aus Pischdorf



**Das Wildbret kommt direkt von  
Jägern aus unserer Gemeinde**

**Wildbret gehört zu den  
eiweissreichsten Fleischarten  
und ist meist nährstoffreicher  
und fettarmer als andere  
Fleischarten**

**Aus der Suppenküche**

Pfannkuchensuppe<sup>A1W,A3,A7,A9</sup> 2,10 €

Speckknödelsuppe<sup>A1W,A3,A7,A9,15</sup> 3,00 €



### **Jeden Sonntagmittag ab 11.30 Uhr**



**\*Ofenfrischer Schweinebraten<sup>A1W,A9,A10</sup>**  
dazu Knödel<sup>A12</sup> und Salat 7,00 €

**\*Jägerbraten<sup>A1W,A7,A9,A10</sup> (Schwein)**  
dazu Knödel<sup>A12</sup> und Salat 7,50 €

**\*Rahmbraten<sup>A1W,A7,A9,A10</sup> (Schwein)**  
dazu Knödel<sup>A12</sup> und Salat 7,50 €

### **Salatbuffet**

### **Unsere Braten**



**\*Sauerbraten<sup>A1W,A7,A9,A10</sup> (Rind)**  
dazu Knödel<sup>A12</sup> und Salat 9,00 €

**\*Kalbsrahmbraten<sup>A1W,A7,A9,A10</sup> (Milchkalb)**  
dazu Knödel<sup>A12</sup> und Salat 11,90 €

**\*Rehbraten<sup>A1W,A9,A10</sup>**  
dazu Knödel<sup>A12</sup> und Blaukraut 12,60 €

## Schnitzliges vom Schwein



**\*Schnitzel „Wiener Art“**<sup>A1W,A3,A7,A11</sup> 6,50 €  
Schweineschnitzel in Sesampanade  
mit Preiselbeeren

**Cordon Tirol**<sup>A1W,A3,A7,A11,15</sup> 7,50 €  
Schweineschnitzeltasche mit Südtiroler Speck  
und Käse gefüllt in Sesampanade mit Preiselbeeren

**Cordon Bleu**<sup>A1W,A3,A7,A11,7,15</sup> 7,50 €  
Schweineschnitzeltasche mit Schinken und Käse  
gefüllt in Sesampanade mit Preiselbeeren

**\*Jägerschnitzel** 7,00 €  
Schnitzel *natur* mit Pilzsoße<sup>A1W,A9,A10</sup>

**\*Rahmschnitzel** 7,00 €  
Schnitzel *natur* mit Rahmsoße<sup>A1W,A9,A10</sup>

**XL-Portion zuzgl. 3,00 €**

**Soße extra 1,00 €**

**Zu den Schnitzeln reichen wir einen gem. Salat + wahlweise  
Pommes Frites, Röstkartoffeln oder hausgem. Spätzle**<sup>A1W,A3,A7</sup>



Portion Pommes Frites 2,50 €  
Knödel<sup>A12</sup> oder hausgem. Spätzle<sup>A1W,A3,A7</sup> mit Soße 2,50 €

**\*Gerne können fast alle Speisen als kleinere Portionen  
bestellt werden, der Preis reduziert sich dann um 1,50 €**



## Südtiroler Schmankerl

**Speckknödelsuppe**<sup>A1W,A3,A7,A9,15</sup> 3,00 €

**Speckknödel**<sup>A1W,A3,A7,15</sup> auf Krautsalat<sup>A12</sup> 6,00 €

**\*Hausgem. Spinatspätzle**<sup>A1W,A3,A7</sup> (vegetarisch) 6,00 €  
darüber braune Butter und Parmesan

**\*Hausgem. Spinatknödel**<sup>A1W,A3,A7</sup> (vegetarisch) 6,00 €  
darüber braune Butter und Parmesan

**\*Hausgem. Kasnocken**<sup>A1W,A3,A7</sup> (vegetarisch) 6,00 €  
darüber braune Butter und Parmesan

**\*Schlutzer**<sup>A1W,A3,A7</sup> (vegetarisch) 6,00 €  
darüber braune Butter und Parmesan  
(gefüllte Teigtaschen mit Spinat und Ricotta)

**Tris**<sup>A1W,A3,A7</sup> (vegetarisch) 6,00 €  
darüber braune Butter und Parmesan  
(Schlutzer, Spinatknödel und Kasnocke)

**\*Südtiroler Bauerngeröstel**<sup>A1W,A9,A10</sup> 7,00 €  
mit Krautsalat<sup>A12</sup>  
(Fleisch mit Kartoffel geröstet, deftig gewürzt mit Soße)

**\*Südtiroler Speckbrettl**<sup>15</sup> 7,50 €  
dazu Brot<sup>A1W,A6</sup>

## Brotzeiten

**Currywurst**<sup>A1W,A6,A9,A10,A12, 2,3,11</sup> 4,50 €  
mit Pommes Frites

**Wurstsalat**<sup>A10,A12, 2,3,11</sup> 4,50 €  
mit Zwiebelringen, Essiggurke und  
hausgem. Dressing dazu Brot<sup>A1W,A6</sup>

**Brotzeitbrettl**<sup>A7, 3,15</sup> 7,50 €  
Südtiroler Speck, hausgem. Kaminwurze +  
Wildsalami, Tiroler Bergkäse dazu Brot<sup>A1W,A6</sup>

**Speckbrettl**<sup>15</sup> (Südtiroler Speck) 7,50 €  
dazu Brot<sup>A1W,A6</sup>

## Salate



**Beilagensalat** 1,50 € XL 3,00 €  
(Eisbergsalat, Gurken<sup>A7,A12</sup>, Kraut<sup>A12</sup>, Karotten<sup>A12, 11</sup>, Bohnen<sup>A12, 11</sup>)

**Italienischer Salat** 4,50 €  
(Eisbergsalat, Oliven<sup>3</sup>, Paprika, Zwiebel, Thunfisch<sup>A4,A6</sup>)

### Jede weitere Zutat:

z.B. Schinken<sup>A12,15</sup> oder 0,50 €  
Tiroler Bergkäse<sup>A7</sup> 1,00 €

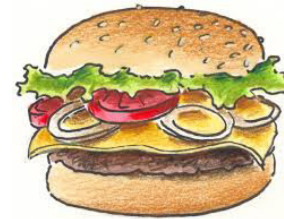


**Hamburger**<sup>A1W,A3A9A10,A11</sup> 3,50 €

**Cheeseburger**<sup>A1W,A3,A7,A9,A10,A11</sup> 4,00 €

**Schlemmerburger**<sup>A1W,A3,A9,A10,A11,15</sup> 6,00 €  
mit gebratenem Bacon und  
Pommes Frites

**Schlemmercheese**<sup>A1W,A3,A7,A9,A10,A11,15</sup> 6,50 €  
mit gebratenem Bacon und  
Pommes Frites



Wahlweise Hausdressing (Essig/Öl)<sup>A10,A12</sup> oder  
Joghurtdressing<sup>A7A12</sup>

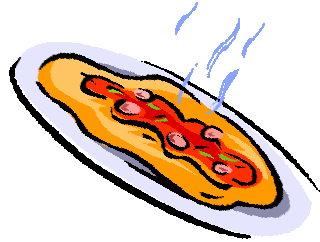
## Freitag-Samstag

(17 h – 22 h)

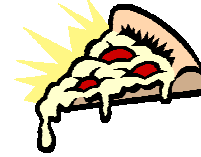
## Sonntag

(17 h – 21 h)

# Pizza + Pasta



# Pizza



## Familienpizza

zuzgl. 5,00 € (ca. Ø 45 cm)

(ca. Ø 32 cm) (ca. Ø 25 cm)

**Pizza Margherita** <sup>A1W,A7,3</sup> 5,00 € 3,50 €  
Tomaten, Käse

**Pizza Popeye** <sup>A1W,A7,3</sup> 5,50 € 4,00 €  
Tomaten, Käse, Spinat

**Pizza Thunfisch** <sup>A1W,A4,A6,A7</sup> 5,50 € 4,00 €  
Tomaten, Käse, Thunfisch

**Pizza Schinken** <sup>A1W, A7, 3,7,15</sup> 5,50 € 4,00 €  
Tomaten, Käse, Schinken

**Pizza Salami** <sup>A1W, A7, 3,7,15</sup> 5,50 € 4,00 €  
Tomaten, Käse, Salami

**Pizza Hawaii** <sup>A1W, A7, 3,7,15</sup> 6,00 € 4,50 €  
Tomaten, Käse, Schinken, Ananas

(ca. Ø 32 cm) (ca. Ø 25 cm)

## Pizza Schinken-

**Champignon** <sup>A1W,A7,3,7,15</sup> 6,00 € 4,50 €

Tomaten, Käse, Schinken, Champignon

## Pizza Schinken-

**Sardellen** <sup>A1W,A4,A7,3,7,15</sup> 6,00 € 4,50 €

Tomaten, Käse, Schinken, Sardellen

**Pizza Tirol** <sup>A1W,A7,3,7,15</sup> 6,00 € 4,50 €

Tomaten, Käse, Südtiroler Speck, Zwiebel

**Pizza Mix** <sup>A1W,A7,3,7,11,15</sup> 7,00 € 5,50 €

Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignon, Paprika

---

Extra-Belag wird mit 0,50 € berechnet!

(Knoblauch, Peperoncino-Öl oder Zwiebel kostenlos)

**Selbstabholung mit Punktesammeln!**

Jede **elfte** Pizza oder Nudelgericht ist gratis!

**An den anderen Tagen nur auf Vorbestellung und einem  
Mindestbestellwert von 60,- € für Pizza**

# Pasta

**Maccheroni Napoli** <sup>A1W,A3,3</sup> 4,50 €

Tomatensoße

**Maccheroni Bolognese** <sup>A1W,A3,A9,3</sup> 5,50 €

**Maccheroni al Forno** <sup>A1W,A3,A7,A9,3</sup> 6,00 €

Fleischsoße mit Käse überbacken



## Alkoholfreie Getränke

0,5 l	Wasser spritzig	2,30 €
0,25 l		1,50 €
0,5 l	Wasser still (Flasche)	2,30 €



Apfel-/Orangensaft oder als Saftschorle  
 Cola<sup>1,9</sup>, Spezi<sup>1,3,9</sup>, Orangen<sup>1,3</sup>- oder Zitronenlimonade

0,5 l	2,50 €	0,25 l	1,70 €
-------	--------	--------	--------

## Gambrinus Bier

0,5 l	Helles <sup>A1G</sup> oder Radler <sup>A1G</sup>	2,50 €
0,25 l	(vom Fass)	1,70 €
0,5 l	Hefeweizen <sup>A1WG</sup> Russen <sup>A1WG</sup> oder Cola-Weizen <sup>A1WG, 1,9</sup>	2,70 €
0,5 l	Leichtes Weizen <sup>A1WG</sup>	2,70 €
0,5 l	Pils <sup>A1G</sup> (Flasche)	2,70 €
0,5 l	Alkoholfreies Bier <sup>A1G</sup> oder Weizen <sup>A1WG</sup>	2,70 €



## Warme Getränke

Tasse Kaffee <sup>9</sup>	2,20 €
Cappuccino <sup>A7, 9</sup>	2,50 €
Espresso <sup>9</sup>	2,00 €
Glas Tee <sup>1</sup> (nach Wahl)	1,70 €



## Hauswein offen (Veneto)

Der Wein ist als **trocken** eingestuft, findet aber auch unter den „**Halbtrocken-Trinker**“ seine Anhänger

<b>Grauburgunder (weiß)</b>	1/4 l	<b>2,90 €</b>
Fruchtiger und harmonischer Duft nach Holunder und Pfirsich. Harmonisch abgestimmte Aromen, gute Struktur und am Gaumen <b>trocken</b> .		
<b>Cabernet (rot)</b>	1/4 l	<b>2,90 €</b>
Der Duft ist intensiv weinig, charakteristisch nach Himbeeren und Waldbeeren, <b>trocken</b> , würziger Geschmack, leichter Körper, zartes Grasaroma, ausgewogen tanninhaltig und harmonisch		
<b>Weinschorle</b>	1/4 l	<b>2,50 €</b>
<b>Verschiedene Schnäpse</b>	2 cl	2,30 €
<b>Gespritzter</b>		2,70 €



## Allergene

- A1 Glutenhaltiges Getreide  
(Weizen, Gerste)
  - A2 Krebstiere
  - A3 Eier
  - A4 Fische
  - A5 Erdnüsse
  - A6 Sojabohnen
  - A7 Milch
  - A8 Schalenfrüchte
  - A9 Sellerie
  - A10 Senf
  - A11 Sesamsamen
  - A12 Schwefeldioxid + Sulphite
  - A13 Lupinen
  - A14 Weichtiere
- und daraus gewonnene  
Erzeugnisse

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 Taurin
- 15 mit Nitritpökelsalz