



RESTAURANT_BAR_PIZZERIA_APRÈS SKI_MOUNTAIN CLUB



THE REAL ALPINE FEELING

AUS DER KÜCHE_DALLA CUCINA_FROM THE KITCHEN



PEINTENHOF

Farm Apartments

IT021017B5ARSW6UC

Pustertaler Sprinzen

Wir verwenden für unsere Rindfleischgerichte ausschließlich Fleisch der Pustertaler Sprinze, einer heimischen Rinderrasse, die auf dem Peintenhof in Sand in Taufers liebevoll gezüchtet wird.

Per i nostri piatti a base di manzo utilizziamo esclusivamente carne della „Pustertaler Sprinze“, una razza bovina locale allevata con amore nella fattoria Peintenhof di Campo Tures.

For our beef dishes we only use exclusively meat from the „Pustertaler Sprinze“, a local breed of cattle that is lovingly bred on the Peintenhof farm in Sand in Taufers.

KALTE VORSPEISEN & SUPPEN_ANTIPASTI & ZUPPE_COLD STARTERS & SOUPS

Grosser, bunter, gemischter Salat

serviert mit Hausdressing
13,00 Euro

mit mariniertem Truthahn
und Minz-Joghurt-Dressing
18,50 Euro (C, D, G)

mit gebackenem Brie-Käse und
Preiselbeermarmelade
18,50 Euro (C, D, G)

mit Thunfisch, gekochtem Ei
und roten Zwiebeln
17,80 Euro (C, D, G)

**Unser Rindstartar
von Pustertaler Sprinze (160 g)**
mit frischer Kräutermayonnaise,
gesalzener Butter, hausgemachter Focaccia
22,00 Euro (A, C, G, M)

Gassl Brettl
Erlesenes aus der Südtiroler
Räucherammer mit hausgeräuchertem
Speck und Kaminwürste, Wurstwaren und
Käsespezialitäten
19,80 Euro (A, G)

Rinderkraftbrühe mit Speckknödel
12,50 Euro (A, C, G)

**Frische hausgemachte
Gemüsesuppe**
11,00 Euro

Insalatona mista grande

servita con dressing della casa
13,00 Euro

con tacchino marinato
e dressing alla menta e yogurt
18,50 Euro (C, D, G)

con formaggio Brie fritto e
marmellata di mirtilli rossi
18,50 Euro (C, D, G)

con tonno, uovo sodo
e cipolle rosse
17,80 Euro (C, D, G)

**La nostra tartara di manzo
da Pustertaler Sprinze (160 gr)**
con maionese alle erbe fresche,
burro salato, focaccia fatta in casa
22,00 Euro (A, C, G, M)

Tagliere misto
selezione altoatesina con speck
e salsicce affumicate in casa,
affettati e specialità
di formaggio
19,80 Euro

Brodo di manzo con canederli di speck
12,50 Euro (A, C, G)

**Minestrone di verdure fresche
wfatto in casa**
11,00 Euro

Big mixed salad

served with house dressing
13,00 Euro

with marinated turkey
and mint-yoghurt dressing
18,50 Euro (C, D, G)

with fried Brie cheese and
cranberry jam
18,50 Euro (C, D, G)

with tuna, boiled egg
and red onions
17,80 Euro (C, D, G)

**Our beef tartar
from Pustertaler Sprinze (160 g)**
fresh herb mayonnaise,
salted butter, homemade focaccia
22,00 Euro (A, C, G, M)

Gassl board
Exquisite delicacies from the
South Tyrol with home-smoked bacon
and sausages, cold cuts and
cheese specialties
19,80 Euro

Beef broth with speck dumplings
12,50 Euro (A, C, G)

**Fresh and homemade
vegetable minestrone**
11,00 Euro



WARME VORSPEISEN_PRIMI PIATTI_WARM STARTERS

Gassl Nudelpfandl

Penne mit Champignons, Tomaten,
Sahne, Ragout, gemischter Aufschnitt
14,80 Euro (A, G)

Hausgemachte Tagliatelle

mit Wildragout, Steinpilzen
18,50 Euro (A, C)



Kürbisrisotto

mit Taleggiokäse und Walnüsse
16,00 Euro (A, G, H)



Linguine

mit Garnelen und Cocktailtomaten
17,90 Euro (A, B, D, R)



Südtiroler Käsepressknödel

mit Krautsalat
14,50 Euro (A, C, G)

Gassl Nudelpfandl

penne con funghi, pomodoro,
panna, ragù, salumi misti
14,80 Euro (A, G)

Tagliatelle fatte in casa

ragù di selvaggina, porcini
18,50 Euro (A, C)

Risotto alla zucca

con taleggio e noci
16,00 Euro (A, G, H)

Linguine

con gamberi e pomodorini
17,90 Euro (A, B, D, R)

Canederli di formaggio pressati

con insalata di crauti
14,50 Euro (A, C, G)

Gassl Nudelpfandl

penne with mushrooms, tomato,
cream, ragout, mixed cold cuts
14,80 Euro (A, G)

Homemade tagliatelle

with game ragout, porcini mushrooms
18,50 Euro (A, C)

Pumpkin risotto

with taleggio cheese and walnuts
16,00 Euro (A, G, H)

Linguine

with prawns and tomatoes
17,90 Euro (A, B, D, R)

Pressed cheese dumplings

with cabbage salad
14,50 Euro (A, C, G)

Hausgemachtes Brot im Körbchen
4,00 Euro

Cestino con pane fatto in casa
4,00 Euro

Homemade bread in a basket
4,00 Euro

HAUPTSPEISEN_SECONDI PIATTI_MAIN COURSE

Gemüsepfandl Kürbis, Rote Beete, Spinat, Räucherricotta und Focaccia 19,50 Euro (G, H)	Padella di verdure Zucca, barbabietola, spinaci, ricotta affumicata e focaccia 19,50 Euro (G, H)	Vegetable pan Pumpkin, beetroot, spinach, smoked ricotta and focaccia 19,50 Euro (G, H)
Rindergulasch von der Pustertaler Sprinze mit Speckknödel und Krautsalat 23,50 Euro (A, C, G)	Gulasch di manzo della Pustertaler Sprinze con canederli di speck e insalata di crauti 23,50 Euro (A, C, G)	Beef goulash from the Pustertaler Sprinze with bacon dumplings and cabbage salad 23,50 Euro (A, C, G)
Wienerschnitzel vom Schwein Pommes frites, Preiselbeeren 21,00 Euro (A, C)	Cotoletta milanese di maiale pommes frites, mirtilli rossi 21,00 Euro (A, C)	Pork Wienerschnitzel pommes frites, cranberries 21,00 Euro (A, C)
Pustertaler Röstkartoffeln, Spiegeleier hausgeräucherter Speck, Zwiebeln 16,50 Euro (A, C)	Patate saltate pusteresi, uova all'occhio di bue speck affumicato in casa, cipolla 16,50 Euro (A, C)	Roast potatoes from the Pustertal, fried eggs home-smoked speck, onion 16,50 Euro (A, C)
Tagliata von der Pustertaler Sprinze auf Rucolabeet und Parmesan, mit Gemüse und Kartoffelspalten 30,50 Euro (G)	Tagliata della Pustertaler Sprinze su insalatina di rucola e grana, con verdure e patate wedges 30,50 Euro (G)	Tagliata of the Pustertaler Sprinze salad with rocket and parmesan, with vegetables and potato wedges 30,50 Euro (G)
Würzige Spareribs vom Ofen mit frittierten Kartoffelspalten, Krautsalat und BBQ-Sauce 24,00 Euro (A, M)	Spareribs al forno saporiti con spicchi di patate fritte, insalata di crauti e salsa BBQ 24,00 Euro (A, M)	Tasty spareribs from the oven with potato wedges, cabbage salad, BBQ sauce 24,00 Euro (A, M)

Hausgemachtes Brot im Körbchen
4,00 Euro

Cestino con pane fatto in casa
4,00 Euro

Homemade bread in a basket
4,00 Euro

BEILAGEN ZUM TEILEN_CONTORNI DA DIVIDERE_SIDE DISHES TO SHARE

NEU!

Pommes frites
mit Trüffelsauce und Käse
9,50 Euro

Pommes frites
7,00 Euro

Frittierte Kartoffelspalten / Wedges
7,50 Euro

Pustertaler Röstkartoffeln
6,50 Euro

Krautsalat
7,00 Euro

Gemischter Salat
7,50 Euro

Körbchen mit selbstgebackenem Brot
4,00 Euro

Schiacciatina
Pizzabrot mit Rosmarin und Salz
6,00 Euro

Pommes frites
con salsa tartufo e formaggio
9,50 Euro

Pommes frites
7,00 Euro

Spicchi di patate fritte / Wedges
7,50 Euro

Patate pusteresi saltate
6,50 Euro

Insalata di crauti
7,00 Euro

Insalata mista
7,50 Euro

Cestino con pane fatto in casa
4,00 Euro

Schiacciatina
Pane-pizza con rosmarino e sale
6,00 Euro

Pommes frites
with truffle sauce and cheese
9,50 Euro

Pommes frites
7,00 Euro

Fried potato wedges / Wedges
7,50 Euro

Roast potatoes from the Pustertal
6,50 Euro

Cabbage salad
7,00 Euro

Mixed salad
7,50 Euro

Basket with homemade bread
4,00 Euro

Schiacciatina
Pizza bread with rosemary and salt
6,00 Euro

KINDERGERICHTE_MENU BAMBINI_KID'S MENU

Pasta, Tomatensauce oder Fleischragout
9,50 Euro (A, L)

Wienerschnitzel vom Truthahn, Pommes frites
14,00 Euro (A, C)

Pasta, salsa al pomodoro o ragù
9,50 Euro (A, L)

Cotoletta milanese di tacchino, patatine fritte
14,00 Euro (A, C)

Pasta, tomato sauce or bolognese
9,50 Euro (A, L)

Turkey Wienerschnitzel, french fries
14,00 Euro (A, C)

BURGER

Gassl Cheeseburger

Hausgemachtes Brot, Rindfleisch von der Pustertaler Sprinze, Bergkäse, hausgemachte Sauce, Gurken, eingelegte Zwiebeln, Salat, serviert mit Pommes frites

21,50 Euro (A, C, G, M)

Deluxe-Burger

Hausgemachtes Brot, Rindfleisch von der Pustertaler Sprinze, knuspriger hausgeräucherter Speck, Spiegelei, Bergkäse, hausgemachte Sauce, Gurken, eingelegte Zwiebeln, Salat, serviert mit Trüffelpommes

24,50 Euro (A, C, G, M)

Italo-Burger

Hausgemachtes Brot, Rindfleisch von der Pustertaler Sprinze, Rohschinken, Tomaten, Rauke, Büffelmozzarella DOP serviert mit Pommes frites

22,80 Euro (A, C, G, M, H)

Vegi-Burger

Hausgemachtes Brot, hausgemachter Gemüse-Patty, Bergkäse, hausgemachte Sauce, eingelegte Zwiebeln und Salat, serviert mit Pommes frites

19,80 Euro (A, C, G, M)

Gassl Cheeseburger

pane fatto in casa, manzo della Pustertaler Sprinze, formaggio di montagna, salsa fatta in casa, cetriolini, cipolle in agrodolce e insalata, servito con pommes frites

21,50 Euro (A, C, G, M)

Deluxe Burger

pane fatto in casa, manzo della Pustertaler Sprinze, speck croccante affumicato in casa, uovo occhio di bue, formaggio di montagna, salsa fatta in casa, cetriolini, cipolle in agrodolce, insalata, servito con pommes frites al tartufo

24,50 Euro (A, C, G, M)

Italo Burger

Pane fatto in casa, manzo della Pustertaler Sprinze, prosciutto crudo, pomodori, rucola, mozzarella di bufala DOP servito con pommes frites

22,80 Euro (A, C, G, M, H)

Vegi Burger

pane fatto in casa, patty di verdure fatto in casa, formaggio di montagna, salsa fatta in casa, cipolle in agrodolce e insalata, servito con pommes frites

19,80 Euro (A, C, G, M)

Gassl Cheeseburger

homemade bread, beef from the Pustertaler Sprinze, mountain cheese, homemade sauce, cucumbers, pickled onion, salad, served with french fries

21,50 Euro (A, C, G, M)

Deluxe Burger

homemade bread, beef from the Pustertaler Sprinze, crispy home-smoked bacon, fried egg, mountain cheese, homemade sauce, cucumbers, pickled onion, salad, served with truffle fries

24,50 Euro (A, C, G, M)

Italo Burger

Homemade bread, beef from the Pustertaler Sprinze, raw ham, tomatoes, rocket, buffalo mozzarella DOP served with french fries

22,80 Euro (A, C, G, M, H)

Vegi Burger

homemade bread, homemade vegetable patty, mountain cheese, homemade sauce, pickled onion and salad, served with french fries

19,80 Euro (A, C, G, M)



Das Fleisch wird medium gegart serviert.

La carne viene servita con cottura media.

The meat is served medium-cooked.

DESSERTS_DOLCI_SWEETS



Mousse von weißer und dunkler Schokolade
im Glas serviert
7,50 Euro (C, G)

Hausgemachter Cheesecake
mit Himbeereis
8,50 Euro (A, C, G)

Hausgemachtes Tiramisu
7,50 Euro (A, C, G)



Heiße Liebe
Heiße Himbeeren, Vanilleeis, Sahne
8,50 Euro (A, C, G)

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Mürbteig
6,50 Euro (A, C, G, H)

+ Vanilleeis **2,00 Euro**
+ Sahne **1,00 Euro**

Mousse al cioccolato bianco e fondente
servito nel bicchiere
7,50 Euro (C, G)

Cheesecake fatto in casa
con gelato al lampone
8,50 Euro (A, C, G)

Tiramisù fatto in casa
7,50 Euro (A, C, G)

Heiße Liebe
lamponi caldi, gelato alla vaniglia, panna
8,50 Euro (A, C, G)

Strudel di mela fatto in casa
con pasta frolla
6,50 Euro (A, C, G, H)

+ gelato alla vaniglia **2,00 Euro**
+ panna **1,00 Euro**

White and dark chocolate mousse
served in a glass
7.50 Euro (C, G)

Homemade cheesecake
with raspberry ice cream
8,50 Euro (A, C, G)

Homemade tiramisu
7,50 Euro (A, C, G)

Heiße Liebe
hot raspberries, vanilla ice cream, cream
8,50 Euro (A, C, G)

Homemade apple strudel
with shortcrust pastry
6,50 Euro (A, C, G, H)

+ vanilla ice cream **2,00 Euro**
+ cream **1,00 Euro**

Wir sind bemüht, alle Gerichte frisch
zuzubereiten, nur bei Bedarf
verwenden wir Tiefkühlprodukte

Ci impegniamo a preparare tutti i piatti
freschi, solo quando è necessario
utilizziamo prodotti surgelati.

We strive to prepare all dishes fresh,
only when necessary we use
frozen products.



THE TRADITIONAL ITALIAN TASTE



Wir verwenden für unsere Pizza
ausschließlich Mozzarella aus
100% Südtiroler Milch.

100% Gentechnikfrei
100% Milch aus Südtirol
100% Geschmack

Per le nostre Pizze utilizziamo
esclusivamente Mozzarella di
100% Latte Alto Adige.

100% senza OGM
100% Latte Alto Adige
100% Bontà

For our pizza we only use
Mozzarella made from
100% South Tyrolean milk.

100% GMO-free
100% Milk from South Tyrol
100% Flavour

PIZZA BY GASSL



Frisch & lecker

Handgemacht_hochwertige Zutaten
frisch vom Holzofen
Mehlqualität von „Rieper“

Unser Pizza-Team bereitet täglich frisches
hausgemachtes Brot zu mit
„lievito madre naturale“ für Brotkörbe
sowie Burger-Brot.

fresca & gustosa

Fatto a mano_ingredienti di qualità
forno a legna
Farina di alta qualità „Rieper“

Il nostro team di pizzaioli prepara ogni
giorno pane fresco fatto in casa con „lievito
madre naturale“ per cestini di pane e pane
per hamburger.

fresh & tasty

Handmade_premium products
wood stove
High quality flour „Rieper“

Our pizza-team prepares fresh homemade
bread daily with „lievito madre natural“
for bread baskets and
burger bread.

EXTRAS

0,50 – 4,00 Euro

Abzüge werden nicht verrechnet

Pizza glutenfrei
+ 2,00 Euro

Büffelmozzarella DOP
+ 2,50 Euro

Laktosefreie Mozzarella
+ 2,50 Euro

EXTRAS

0,50 – 4,00 Euro

Detrazioni non verranno calcolate

senza glutine
+ 2,00 Euro

Mozzarella di Bufala DOP
+ 2,50 Euro

mozzarella senza lattosio
+ 2,50 Euro

EXTRAS TO ADD

0,50 – 4,00 Euro

Deductions will not be charged

glutenfree
+ 2,00 Euro

Buffalo mozzarella DOP
+ 2,50 Euro

lactofree mozzarella
+ 2,50 Euro

KLASSIKER

Margherita

Tomaten, Mozzarella
9,50 Euro (A, F, G, M)

Thunfisch Zwiebel

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
11,50 Euro (A, D, F, G, M)

Schinken

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken
10,00 Euro (A, F, G, M)

Gemüse

Tomaten, Mozzarella,
Gemüse der Saison, Parmesan
13,80 Euro (A, F, G, M)

Rohschinken

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken
12,50 Euro (A, F, G, M)

Calzone Klassisch

Mozzarella, gekochter Schinken,
Champignon, extra Tomatensauce
12,50 Euro (A, F, G, M)

Filoncino Waldmeister

Mozzarella, Steinpilze,
hausgeräucherter Speck, Brie, extra
Cocktailsauce
14,00 Euro (A, F, G, M)

Filoncino Veggy

Mozarella, Spinat, getrocknete Tomaten,
Paprikaschoten, Taggiasche Oliven,
Parmesan, extra Cocktailsauce
14,20 Euro (A, F, G, M)

CLASSICHE

Margherita

pomodoro, mozzarella
9,50 Euro (A, F, G, M)

Tonno e cipolla

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
11,50 Euro (A, D, F, G, M)

Prosciutto Cotto

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
10,00 Euro (A, F, G, M)

Vegetariana

pomodoro, mozzarella,
verdure miste di stagione, parmigiano
13,80 Euro (A, F, G, M)

Prosciutto Crudo

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
12,50 Euro (A, F, G, M)

Calzone classico

Mozzarella, Prosciutto cotto,
champignon, extra salsa al pomodoro
12,50 Euro (A, F, G, M)

Filoncino Boscaiola

mozzarella, funghi porcini,
speck affumicato in casa, brie,
extra salsa rosa
14,00 Euro (A, F, G, M)

Filoncino Veggy

mozzarella, spinaci, pomodori secchi,
peperoni e olive taggiasche, parmigiano
grattugiato, extra salsa rosa
14,20 Euro (A, F, G, M)

CLASSIC

Margherita

tomato sauce, mozzarella
9,50 Euro (A, F, G, M)

Tuna onions

tomato sauce, mozzarella, tuna, onions
11,50 Euro (A, D, F, G, M)

Ham

tomato sauce, mozzarella, ham
10,00 Euro (A, F, G, M)

Vegetables

tomato sauce, mozzarella,
seasonal vegetables, parmesan cheese
13,80 Euro (A, F, G, M)

Raw ham

tomato sauce, mozzarella, raw ham
12,50 Euro (A, F, G, M)

Classic Calzone

mozzarella, cooked ham,
mushrooms, extra tomato sauce
12,50 Euro (A, F, G, M)

Filoncino Boscaiola

mozzarella, porcini mushrooms,
homesmoked speck, brie,
extra pink sauce
14,00 Euro (A, F, G, M)

Filoncino Veggy

mozzarella, spinach, sun-dried tomatoes,
pepperoni and taggiasche olives,
grated parmesan, extra pink sauce
14,20 Euro (A, F, G, M)

TRADITIONELLE

Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken,
Artischocken, Pilze, Oliven
12,80 Euro (A, F, G, M)

Teufelspizza

Tomaten, Mozzarella, Pfefferschoten, scharfe
Salami, schwarze Oliven, Peperonata
12,80 Euro (A, F, G, M)

Golosa

Tomaten, Mozzarella,
Spinat, Gorgonzola, scharfe Salami
14,00 Euro (A, F, G, M)

Bauernpizza

Tomaten, Mozzarella,
Zwiebel, hausgeräucherter Speck, Spiegelei
13,80 Euro (A, C, F, G, M)

Peperonata

Tomaten, Mozzarella, Peperonata, Zwiebel
12,00 Euro (A, F, G, M)

Napoli

Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Origano
10,00 Euro (A, D, F, G, M)

Valtellina

Tomaten, Mozzarella,
Bündnerfleisch, Rauke, Parmesanspäne
14,00 Euro (A, F, G, M)

Bufalina

Tomaten, Büffelmozzarella DOP,
Cocktailtomaten, Basilikum
13,80 Euro (A, F, G, M)

Kronplatz

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze,
hausgeräucherter Speck, Gorgonzola
14,00 Euro (A, F, G, M)

TRADIZIONALE

Capricciosa

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
carciofi, funghi, olive
12,80 Euro (A, F, G, M)

Diavola

pomodoro, mozzarella, peperoni lombardi,
salamino piccante, olive nere, peperonata
12,80 Euro (A, F, G, M)

Golosa

pomodoro, mozzarella,
spinaci, gorgonzola, salamino piccante
14,00 Euro (A, F, G, M)

Contadino

pomodoro, mozzarella, cipolla, speck
affumicato in casa, uovo all'occhio di bue
13,80 Euro (A, C, F, G, M)

Peperonata

pomodoro, mozzarella, peperonata, cipolla
12,00 Euro (A, F, G, M)

Napoli

pomodoro, mozz., capperi, acciughe, origano
10,00 Euro (A, D, F, G, M)

Valtellina

pomodoro, mozzarella,
bresaola, rucola, scaglie di parmigiano
14,00 Euro (A, F, G, M)

Bufalina

pomodoro, mozzarella di bufala DOP,
pomodorini, basilico
13,80 Euro (A, F, G, M)

Plan de Corones

pomodoro, mozzarella, porcini, speck
affumicato in casa, gorgonzola
14,00 Euro (A, F, G, M)

TRADITIONAL

Capricciosa

tomato sauce, mozzarella, ham,
artichoke, mushrooms, olives
12,80 Euro (A, F, G, M)

Devil

tomato sauce, mozzarella, hot peppers,
hot salami, black olives, peperonata
12,80 Euro (A, F, G, M)

Golosa

tomato sauce, mozzarella,
spinach, gorgonzola, hot salami
14,00 Euro (A, F, G, M)

Farmer's

tomato sauce, mozzarella,
onions, homesmoked speck, fried egg
13,80 Euro (A, C, F, G, M)

Peperonata

tomato sauce, mozzarella, peperonata, onions
12,00 Euro (A, F, G, M)

Napoli

tomato sauce, mozz., capers, anchovies, oregano
10,00 Euro (A, D, F, G, M)

Valtellina

tomato sauce, mozzarella,
air-dried meat, rocket, parmesan shavings
14,00 Euro (A, F, G, M)

Bufalina

tomato sauce, buffalo mozzarella DOP,
cherry tomatoes, basil
13,80 Euro (A, F, G, M)

Kronplatz

tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms,
homesmoked speck, gorgonzola
14,00 Euro (A, F, G, M)

SPEZIAL

Fusa

Tomaten, Mozzarella, Scamorza, Radicchio,
hausgeräucherter Speck
14,20 Euro (A, F, G, M)

Kik

Tomaten, Mozzarella,
scharfe Salami, Spinat, Pilze,
Spiegelei
13,80 Euro (A, C, F, G, M)

Gassl

Tomaten, Mozzarella, Peperoni,
scharfe Salami, Oliven, gekochtes Ei
13,80 Euro (A, C, F, G, M)

Tiroler

Tomaten, Mozzarella,
Kaminwurze hausgemacht, Pfifferlinge,
hausgeräucherter Speck
13,20 Euro (A, F, G, M)

Trüffelpizza

Büffelmozzarella DOP, Trüffelcreme,
Steinpilze, hausgeräucherter Speck,
Basilikum
16,50 Euro (A, F, G, M)

Balsamica

Tomaten, Büffelmozzarella DOP,
Cocktailtomaten, Rohschinken,
Balsamico-Creme
15,50 Euro (A, F, G, M)

Calabrese

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Nduja
Salami, rote Zwiebel, Taggiasche Oliven
15,50 Euro (A, F, G, M)

SPECIALI

Fusa

pomodoro, mozzarella, scamorza, radicchio,
speckaffumicato in casa
14,20 Euro (A, F, G, M)

Kik

pomodoro, mozzarella,
salamino piccante, funghi, spinaci,
occhio di bue
13,80 Euro (A, C, F, G, M)

Gassl

pomodoro, mozzarella, peperoni,
salamino piccante, olive, uovo sodo
13,80 Euro (A, C, F, G, M)

Tirolese

pomodoro, mozzarella,
salamino affumicato fatto in casa, finferli,
speck affumicato in casa
13,20 Euro (A, F, G, M)

Tartufo

mozzarella di bufala DOP, crema al tartufo,
porcini, speck affumicato in casa,
basilico
16,50 Euro (A, F, G, M)

Balsamica

pomodoro, mozzarella di bufala DOP,
pomodorini, prosciutto crudo,
crema di balsamico
15,50 Euro (A, F, G, M)

Calabrese

pomodoro, mozzarella di bufala DOP,
Nduja, cipolle rosse, olive taggiasche
15,50 Euro (A, F, G, M)

SPECIAL

Fusa

tomato sauce, mozzarella, scamorza cheese,
red endive, homesmoked speck
14,20 Euro (A, F, G, M)

Kik

tomato sauce, mozzarella,
hot salami, spinach, mushrooms,
fried egg
13,80 Euro (A, C, F, G, M)

Gassl

tomato sauce, mozzarella, peppers,
hot salami, olives, boiled egg
13,80 Euro (A, C, F, G, M)

Tyrolean

tomato sauce, mozzarella,
homemade smoked sausage,
chanterelles, homesmoked speck
13,20 Euro (A, F, G, M)

Tartufo

buffalo mozzarella DOP, truffle sauce,
porcini mushrooms, homesmoked bacon,
basil
16,50 Euro (A, F, G, M)

Balsamica

tomato sauce, buffalo mozzarella DOP,
cherry tomatoes, raw ham,
balsamic sauce
15,50 Euro (A, F, G, M)

Calabrese

tomato sauce, buffalo mozzarella DOP,
Nduja, red onion, taggiasche olives
15,50 Euro (A, F, G, M)

SPEZIAL

Frühlingspizza

Tomaten, Mozzarella, Cockailtomaten,
Parmesan, Basilikum
12,20 Euro (A, F, G, M)

SPECIALE

Primavera

pomodoro, mozzarella, pomodorini,
parmigiano, basilico
12,20 Euro (A, F, G, M)

SPECIAL

Spring

tomato sauce, mozzarella,
cherry tomatoes, parmesan cheese, basil
12,20 Euro (A, F, G, M)

WEISSE PIZZA

Carbonara

Mozzarella, hausgeräucherter Speck, Ei,
Pfeffer, Parmesan
12,80 Euro (A, C, F, G, M)

Vital

Mozzarella, Zucchini, Philadelphia,
Kirschtomaten, Bresaola, Basilikum,
Parmesan
14,20 Euro (A, F, G, M)

Focaccia vegan

Zucchini, Taggiasche-Oliven, Artischocken,
Radicchio, Pesto
13,80 Euro (A, F, G, M)

PIZZA BIANCA

Carbonara

mozzarella, speck affumicato in casa, uovo,
pepe, parmigiano
12,80 Euro (A, C, F, G, M)

Vital

mozzarella, zucchini, Philadelphia,
pomodorini, Bresaola, basilico,
parmigiano
14,20 Euro (A, F, G, M)

Focaccia vegana

zucchini, olive taggiasche, carciofi,
radicchio, pesto
13,80 Euro (A, F, G, M)

WHITE PIZZA

Carbonara

mozzarella, homesmoked bacon, egg,
pepper, parmesan
12,80 Euro (A, C, F, G, M)

Vital

mozzarella, zucchini, Philadelphia,
cherry tomatoes, bresaola, basil,
parmesan
14,20 Euro (A, F, G, M)

Vegan focaccia

zucchini, Taggiasche olives, artichokes,
radicchio, pesto
13,80 Euro (A, F, G, M)

PADELLINO

Der Teig besteht aus einer Mischung aus Dinkel- und Vollkornmehl, Gerste und gemischten Körnern. Diese Pizza zeichnet sich durch die doppelte natürliche Hefung in der klassischen Pfanne und das doppelte Backen aus, zuerst feucht und dann trocken im Ofen, sodass das Produkt außen knusprig und innen weich und schmelzbar ist.

Classico

Tomatensauce, Büffelmozzarella DOP, Basilikumpesto, getrocknete Tomaten
14,50 Euro (A, F, G, M, N)

Valdaora

Steinpilze, knuspriger hausgeräucherter Speck, Trüffelsauce, Gorgonzolafondue und Zwiebelpulver
15,50 Euro (A, F, G, M, N)

Zuccosa

Kürbis und griechische Joghurtcreme, geräucherter Scamorza-Käse, Bresaola, Basilikumcreme und Rosmarinpulver
15,20 Euro (A, F, G, M, N)

Salmone

Philadelphia, Räucherlachs, sonnengetrocknete Tomaten, Chilifäden, Schnittlauch und Zitronencitronette
16,20 Euro (A, D, F, G, M, N)

PADELLINO

Impasto con mix di farine tra farro e integrale, con orzo e semi misti, questa pizza si distingue per la sua doppia lievitazione naturale nel classico padellino e la sua doppia cottura dapprima con umidità e poi secca al forno così da rendere il prodotto croccante all'esterno e morbido e scioglievole al suo interno.

Classico

pomodoro, mozzarella di bufala DOP, pesto al basilico, pomodori secchi
14,50 Euro (A, F, G, M, N)

Valdaora

funghi porcini, speck croccante affumicato in casa, salsa di tartufo, fonduta gorgonzola e polvere di cipolla
15,50 Euro (A, F, G, M, N)

Zuccosa

crema di zucca e yoghurt greco, scamorza affumicata, bresaola, crema di basilico e polvere di rosmarino
15,20 Euro (A, F, G, M, N)

Salmone

philadelphia, salmone affumicato, pomodori secchi, fili di peperoncino, erba cipollina e citronette al limone
16,20 Euro (A, D, F, G, M, N)

PADELLINO

Dough made with a mix of spelt and wholemeal flours, with barley and mixed seeds, this pizza is distinguished by its double natural leavening in the classic pan and its double baking, first with moisture and then dry in the oven so that the product is crispy on the outside and soft and meltable on the inside.

Classic

tomato sauce, buffalo mozzarella DOP, basil pesto and dried tomatoes
14,50 Euro (A, F, G, M, N)

Valdaora

porcini mushrooms, crispy homesmoked speck, truffle sauce, gorgonzola fondue and onion powder
15,50 Euro (A, F, G, M, N)

Zuccosa

pumpkin cream and greek yoghurt, smoked scamorza cheese, bresaola, basil cream and rosemary powder
15,20 Euro (A, F, G, M, N)

Salmon

Philadelphia salmon, smoked salmon, sun-dried tomatoes, chili pepper blades, chives and lemon citronette
16,20 Euro (A, D, F, G, M, N)



ENJOY THE TASTE OF WINE CULTURE



CH_Chardonnay
GW_Gewürztraminer
G_Grenache
N_Nebbiolo
CS_Cabernet Sauvignon
PR_Primitivo

SB_Sauvignon blanc
PM_Pinot Meunier
CST_Cinsault
M_Malbec
LA_Lagrein
NA: Nero d'Avola

PB_Pinot Bianco
TS_Trebbiano di Soave
ME_Merlot
PN_Pinot nero
CF_Cabernet franc

PG_Pinot Grigio
RIE_Riesling
PV_Petit Verdot
NA_Nero d'Avola
S_Sangiovese

SCHAUMWEINE_VINI SPUMANTI_SPARKLING WINE

		0,75 lt	1,5 lt
			
Prosecco_Alnè Extra Dry_La Tordera	IT_Veneto	26,00 Euro	
Schaumwein_Brut_Hartmann Lentsch_CH	IT_Südtirol	42,00 Euro	
Schaumwein_blanc de blanc_Arunda_CH	IT_Südtirol	52,00 Euro	
Comitissa_Pas Dosè Riserva_Lorenz Martini_CH PB PN	IT_Südtirol	58,00 Euro	
Schaumwein_Athesis Brut Rosé_Kettmair_PN CH	IT_Südtirol	48,00 Euro	
Trento DOC_Perlé brut_Ferrari_CH	IT_Trentino	66,00 Euro	
Trento DOC_Perlé Zero_Ferrari_CH	IT_Trentino	110,00 Euro	
Trento DOC_Rosé Riserva Piancastello_Endrizzi_PN CH	IT_Trentino	45,00 Euro	
Franciacorta_Berlucchi 61 Extra Brut_CH PN	IT_Lombardia	37,00 Euro	65,00 Euro
Franciacorta_Berlucchi 61 nature_CH PN	IT_Lombardia	49,00 Euro	
Franciacorta_Cuvée Prestige Extra Brut_Ca' del Bosco_CH PN PB	IT_Lombardia	58,00 Euro	110,00 Euro
Champagne_Brut Réserve_Palmer_CH PN PM	FRA_Reims	78,00 Euro	
Champagne_Rosé Solera_Palmer_CH PN PM	FRA_Reims	95,00 Euro	
Champagne Ruinart "R" de Ruinart_CH PN	FRA_Reims	110,00 Euro	280,00 Euro
Champagne Ruinart rosé_CH PN PM	FRA_Reims	140,00 Euro	340,00 Euro
Champagne_Henriot Blanc de blanc_CH	FRA_Reims	112,00 Euro	
Champagne_Grand Brut_Perrier Jouet_PN PM CH	FRA_Épernay	118,00 Euro	
Champagne Belle Epoque 2014_Perrier Jouet_PM PN CH	FRA_Épernay	298,00 Euro	
Champagne Dom Perignon 2013_CH PN	FRA_Épernay	310,00 Euro	

WEISSWEINE_VINI BIANCHI_WHITE WINE

		0,75 lt
Lugana_Cà del Prato	IT_Lombardia	26,00 Euro
Kerner_Pacherhof	IT_Südtirol	36,00 Euro
Kerner_Kloster Neustift	IT_Südtirol	29,00 Euro
Sylvaner_Strasserhof	IT_Südtirol	32,00 Euro
Sylvaner_Praepositus_Kloster Neustift	IT_Südtirol	38,00 Euro
Weissburgunder_Ploetzner_Kellerei St. Pauls	IT_Südtirol	27,00 Euro
Weissburgunder_Praesulis_Gumphof	IT_Südtirol	39,00 Euro
Pinot Grigio_Alois Lageder	IT_Südtirol	28,00 Euro
Pinot Grigio_Sanct Valentin	IT_Südtirol	55,00 Euro
Müller Thurgau_Manni Nössing	IT_Südtirol	29,00 Euro
Grüner Veltliner_Pacherhof	IT_Südtirol	35,00 Euro
Grüner Veltliner_Wagram Bio_Weingut Fritsch	AUT_Wachau	42,00 Euro
Riesling_Kuenhof	IT_Südtirol	36,00 Euro
Riesling R_Köfererhof	IT_Südtirol	47,00 Euro
Riesling_Dr. Loosen QbA	DE_Mosel	28,00 Euro

WEISSWEINE_VINI BIANCHI_WHITE WINE

		0,75 lt	1,5 lt
Chardonnay_Altkirch_Schreckbichl	IT_Südtirol	26,00 Euro	
Chardonnay_Lafoa_Schreckbichl	IT_Südtirol	47,00 Euro	89,00 Euro
Chardonnay_Troy_Kellerei Tramin	IT_Südtirol	115,00 Euro	
Chardonnay_Sofie_Manincor	IT_Südtirol	59,00 Euro	
Sauvignon_Floreado_Kellerei Andrian	IT_Südtirol	29,00 Euro	
 Sauvignon_Prackfol_Wein.Werk	IT_Südtirol	37,00 Euro	
Sauvignon_Lafoa_Schreckbichl	IT_Südtirol	44,00 Euro	105,00 Euro
Sauvignon blanc_Cloudy Bay	NZL_Wairau Valley	46,00 Euro	
 Gewürztraminer_Griesserhof_Wein.Werk	IT_Südtirol	35,00 Euro	
Gewürztraminer_Nussbaumer_Tramin	IT_Südtirol	48,00 Euro	
Cuvée_Elisa_Castel Salegg PG SV WB	IT_Südtirol	24,00 Euro	
Cuvée_Stoan_Tramin_CH SV WB GW	IT_Südtirol	46,00 Euro	
Cuvée_Dolomythos_RIE SB PG	IT_Südtirol	71,00 Euro	
Chablis_1er Cru_Fourchaume_Domaine William Fevre_CH	FRA_Bourgogne	76,00 Euro	

ROSEWEINE_VINI ROSE_ROSE WINE

Rose_Kretzer_Larcherhof	IT_Südtirol	26,00 Euro
Whispering Angel_Chateau d'Esclans_G CLT	FRA_Provence	46,00 Euro

ROTWEINE_VINI ROSSI_RED WINE

			0,75 lt	1,5 lt
Vernatsch_Missianer_St. Pauls	IT_Südtirol		24,00 Euro	
St. Magdalener_Huck am Bach	IT_Südtirol		25,00 Euro	
Vernatsch_Gschleier Alte Rebe_Girlan	IT_Südtirol		34,00 Euro	
Blauburgunder_Mont MES_Castelfeder	IT_Südtirol		27,00 Euro	
Blauburgunder_Castel Salegg	IT_Südtirol		31,00 Euro	
Blauburgunder_Fuxleiten_Pfitscher	IT_Südtirol		37,00 Euro	
Blauburgunder_Riserva_Klosterhof	IT_Südtirol		46,00 Euro	
Blauburgunder_Riserva_Burgum Novum_Castelfeder	IT_Toscana		49,00 Euro	
Blauburgunder__Riserva_Trattmann_Girlan	IT_Südtirol		59,00 Euro	115,00 Euro
Lagrein_Rubeno_Kellerei Andrian	IT_Südtirol		28,00 Euro	
Lagrein_OXS_Niklaserhof	IT_Südtirol		28,00 Euro	
Lagrein_Barbagol_Laimburg	IT_Südtirol		44,00 Euro	81,00 Euro
Lagrein_Taber_Bozen	IT_Südtirol		71,00 Euro	
Merlot__Riserva_Lason_Kaltern	IT_Südtirol		31,00 Euro	
Merlot_Siebeneich_Schreckbichl	IT_Südtirol		39,00 Euro	
Merlot__Riserva_Brenntal_Kurtatsch	IT_Südtirol		72,00 Euro	
Cabernet_Riserva_Rottensteiner	IT_Südtirol		26,00 Euro	
Cabernet_Campaner_Kaltern	IT_Südtirol		31,00 Euro	62,00 Euro
Cabernet_Sass Roa_Laimburg	IT_Südtirol		42,00 Euro	
 Cabernet Riserva_Wassererhof_Wein.Werk	IT_Südtirol		47,00 Euro	
Cabernet_Lafoa_Schreckbichl	IT_Südtirol		112,00 Euro	
Cuvée_Secondo_Peter & Sölva_ME LA CS	IT_Südtirol		32,00 Euro	76,00 Euro
Cuvée_Reserve del Conte_Manincor_LA ME CA	IT_Südtirol		36,00 Euro	66,00 Euro
Cuvée_Amistar_Peter & Sölva_ME CS CF LA	IT_Südtirol		55,00 Euro	

ROTWEINE_VINI ROSSI_RED WINE



0,75 lt

Barbera d'Alba_G.D. Vajira	IT_Piemonte	33,00 Euro
Barolo_Serralunga d'Alba_Fontanafredda_N	IT_Piemonte	59,00 Euro
Barolo_Prunotto_N	IT_Piemonte	78,00 Euro
Barbaresco_Bordini_La Spinetta_N	IT_Piemonte	84,00 Euro
Chianti_Fontodi_S	IT_Piemonte	47,00 Euro
Chianti_Péppoli_Antinori_S	IT_Toscana	33,00 Euro
Poggio ai Ginepri_Tenuta Argentiera_CS M CF	IT_Toscana	36,00 Euro
Il Bruciato_Bolgheri_Guado al Tasso_Antinori_CS MS	IT_Toscana	47,00 Euro
Cont'Ugo_Bolgheri_Guado al Tasso_Antinori_M	IT_Toscana	76,00 Euro
Primitivo_Masseria Cervi_PR	IT_Puglia	24,00 Euro
Cuvée_Amongae_MaggioVini_NA_CS_ME	IT_Sicilia	26,00 Euro
Malbec Selection_Reserva_Terrazas de los Andes	ARG_Mendoza	32,00 Euro
Bordeaux_Château Cap de Faugeres_ME CF CS	FRA_Bordeaux	43,00 Euro

DESSERTWEINE_VINI DOLCI_SWEET WINE



0,375 lt

Passito Kerner_Nectaris_Eisacktaler Kellerei	IT_Südtirol	51,00 Euro
Rosenmuskateller_Abtei Muri Gries	IT_Südtirol	52,00 Euro

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

- A Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashew-Nüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse *Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

- A Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- B Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C Uova e prodotti a base di uova
- D Pesce e prodotti a base di pesce
- E Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F Soia e prodotti a base di soia
- G Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- H Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- L Sedano e prodotti a base di sedano
- M Senape e prodotti a base di senape
- N Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- O Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- P Lupini e prodotti a base di lupini
- R Molluschi e prodotti a base di molluschi

Our dishes and beverages can contain the following substances:

- A Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof
- B Crustaceans and products thereof
- C Eggs and products thereof
- D Fish and products thereof
- E Peanuts and products thereof
- F Soybeans and products thereof
- G Milk and products thereof (including lactose)
- H Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- L Celery and products thereof
- M Mustard and products thereof
- N Sesame seeds and products thereof
- O Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
- P Lupin and products thereof
- R Molluscs and products thereof



Vegetarische Gerichte
Piatti vegetariani
Vegetarian dishes



Glutenfreie Gerichte
Piatti senza glutine
Gluten free dishes



Laktosefreie Gerichte
piatti senza lattosio
Lactose free dishes



Rindfleisch von der Pustertaler Sprinze
Carne di manzo della Pustertaler Sprinze
Beef from the Pustertaler Sprinze

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen
Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen,
teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren
Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne
genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero
provocare allergie o intolleranze, siete
pregati di comunicarlo al momento
dell'ordinazione. I nostri collaboratori
saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If you have allergies or intolerances
to any of the substances listed,
please let our staff know when ordering.
They will be happy to provide you with more
detailed information.