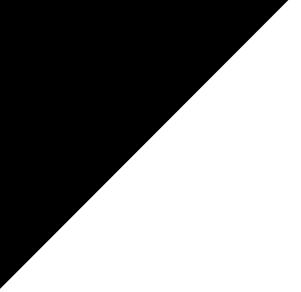
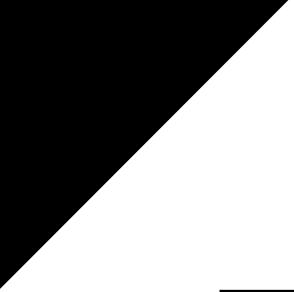


PIZZA / MENU



**DRINKS**



# APERITIFS APERITIVI

---

**PUTZER COCKTAIL**

5,90 €

Prosecco, Apfelmix Kohl, Holunderblütsirup Partschiller Hof, Soda  
Prosecco, succo di mela e pera Kohl, sciroppo di fiori di sambuco Partschiller Hof, soda  
Prosecco, apple pear juice Kohl, elderflower syrup, soda

**ROSÉ OLÉ**

5,90 €

Lillet blanc, Rosenlimonade, Soda, Zitrone  
Lillet blanc, limonata alla rosa, soda, limone  
Lillet blanc, rose lemonade, soda, lemon

**EXOTIC SPRITZ**

5,90 €

Prosecco, Passionsfruchtsirup, Zitrone, Soda  
Prosecco, sciroppo di frutto della passione, limone, soda  
Prosecco, passion fruit syrup, lemon, soda

**BASIL SPRITZ**

4,80 €

Prosecco, Basilikumsirup, Soda  
Prosecco, sciroppo al basilico, soda  
Prosecco, basil syrup, soda

**ZITRONEN-MELISSEN SPRITZ**

4,80 €

Prosecco, Zitronenmelissensirup Partschiller Hof, Soda  
Prosecco, sciroppo alla melissa Partschiller Hof, soda  
Prosecco, lemon balm syrup Partschiller Hof, soda

**VENEZIANO**

4,80 €

Prosecco, Aperol, Soda

**VIRGIN MOSCOW MULE**

5,00 €

Ginger Beer, Limettensaft, Minze  
Ginger Beer, succo di lime, menta  
Ginger beer, lime juice, mint

**VIRGIN ROSÉ OLÉ**

5,60 €

Rosenlimonade, roter Johannesbeersirup Partschiller Hof, Zitrone, Soda  
Limonata di rose, sciroppo di ribes Partschiller Hof, limone, soda  
Rose lemonade, red currant syrup Partschiller Hof, lemon, soda

**VIRGIN BASIL SPRITZ**

4,80 €

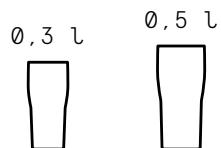
Basilikumsirup, Tonicwasser, Soda  
Sciroppo di basilico, aqua tonica, soda  
Basil syrup, tonic water, soda

**ALPEX VENEZIANO / GIN TONIC**

4,80 €



# VIERTEL BIER



## ▲ BIO HELLES

ALC. 4,9 % VOL.

3,70 € / 5,80 €

**Ein malzbetonter, untergärig er Klassiker.** Der Einsatz von ausgewähltem Aromahopfen verleiht dem Bier eine angenehme Frische. Durch das verwendete Malz erhält es **Noten von Getreide und Brot**.

Un **classico al malto** e a bassa fermentazione. L'uso di luppoli aromatici selezionati conferisce alla birra una piacevole freschezza. Il malto utilizzato gli conferisce **note di grano e pane**.

A **bottom-fermented classic** with a malty character. The use of selected aroma hops gives the beer a pleasant freshness. The used malt gives it **notes of grain and bread**.

## ▲ BIO WEIZEN

ALC. 5,0 % VOL.

3,70 € / 5,80 €

Ein **Weißbier**, gebraut nach bayrischem Vorbild, überzeugt durch **Aromen von Bananen und Gewürznelken**.

Una **Weißbier** prodotta in stile bavarese, convincente con **aromi di banane e chiodi di garofano**.

A **Bavarian style wheat beer**, convincing with aromas of bananas and cloves.

## ▲ QUATTRO

ALC. 5,0 % VOL.

3,90 € / 6,10 €

Vier Getreidesorten kennzeichnen den Charakter dieses Bieres: **Gerste, Weizen, Dinkel und Roggen**. Dieses malzbetonte Bier wird mit einer Weißbierhefe vergoren, die **Aromen von Bananen und Brot** entstehen lässt.

Quattro tipi di grano caratterizzano questa birra: **orzo, frumento, farro e segale**. Questa birra al malto è fermentata con un lievito di Weißbier, che dà origine ad **aromi di banana e pane**.

Four kinds of grain characterise this beer: **barley, wheat, spelt and rye**. This malt-accentuated beer is fermented with a Weißbier yeast, which creates **aromas of bananas and bread**.

## ▲ SKURO

ALC. 5,5 % VOL.

4,50 € / 7,10 €

Die **tiefschwarze Farbe** und der **zarte Duft von Bitterschokolade**, sind die charakteristischen Merkmale, dieses englischen Klassikers. Die angenehme Röstaromatik wird durch die **feinen Aromen auserwählter Kaffeebohnen** vollendet.

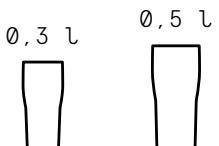
Il **colore nero intenso** e il **profumo delicato del cioccolato fondente** sono i tratti caratteristici di questo classico inglese. Il piacevole aroma tostato è completato dai **raffinati aromi di chicchi di caffè selezionati**.

The **deep black colour** and the **delicate scent of dark chocolate** are the characteristic features of this English classic. The pleasant roasted flavour is completed by the **fine aromas of selected coffee beans**.

ALLE UNSERE BIERE SIND HANDWERKLICH  
GEBRAUT UND UNFILTRIERT.

TUTTE LE NOSTRE BIRRE SONO PRODOTTE  
ARTIGIANALMENTE E NON FILTRATE.

ALL OUR BEERS ARE CRAFT BREWED  
AND UNFILTERED.



#### ▲ AMBRIS

ALC. 5,0 % VOL.

3,90 € / 6,10 €

Bernsteinfarbenes, malzbetontes Lagerbier mit leichten Röstaromen und einer ausgewogenen Fruchtnote des Hopfens.

Lager ambrata, maltata, con leggeri aromi tostati e una nota di frutta lanciata dal luppolo.

Amber-coloured, malty lager with light roasted aromas and a balanced fruity note of the hops.

#### ▲ ALMA

ALC. 5,3 % VOL.

4,30 € / 6,80 €

Sehr frisches, fruchtiges, hopfenbetontes Pale Ale mit Noten von Zitrusfrüchten. Als Basis wird ausschließlich Getreide aus Südtirol verwendet.

Pale Ale molto fresca, fruttata, accentuata dal luppolo, con note di agrumi. Solo il grano dell'Alto Adige è usato come base.

Very fresh, fruity, hoppy Pale Ale with notes of citrus fruits. The base of this beer is only South Tyrolean grown grain.

#### ▲ ALTO ALE

ALC. 6,5 % VOL.

4,30 € / 6,80 €

Sehr fruchtiges Bier mit malzigem Körper und angenehmer Bittere. Auffallend sind die intensiven Aromen von Zitrus- und tropischen Früchten.

Birra molto fruttata con un corpo maltato e una piacevole amarezza. Colpiscono gli intensi aromi di agrumi e frutti tropicali.

Very fruity beer with a malty body and pleasant bitterness. The intense aromas of citrus and tropical fruits are striking.

#### ▲ LOOP

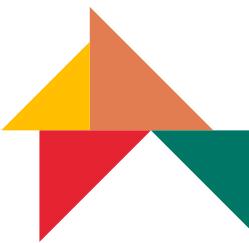
ALC. 4,9 % VOL.

3,90 € / 6,10 €

Ein sehr helles, schlankes Bier, bei dem die feine Bittere und das blumige Hopfenaroma im Vordergrund stehen. Unterstützt wird dies durch das Getreidearoma vom Malz und der trockenen Bittere im Abgang, welche zum Weitertrinken anregt. 100 % Hopfen aus Trentino.

Una birra molto leggera e snella in cui l'amaro fine e l'aroma floreale del luppolo sono molto presente. Il luppolo è supportato dall'aroma di cereali del malto e dall'amaro secco nel finale, che consiglia di continuare a bere. 100% luppolo del Trentino.

A very light, slender beer in which the fine bitterness and the flowery hop aroma are in the foreground. This is supported by the grain aroma from the malt and the dry bitterness in the finish, which encourages further drinking. 100 % hops from Trentino.



# VIERTEL BIER

0,33 l



## ▲ SÜDKAMP

ALC. 9,2 % VOL.

5,90 €

Das über Monate **im Rotweinfass gereifte Sauerbier** nach belgischem Vorbild, verfügt über ein hochkomplexes Aromaprofil. In der Nase erinnert es an **kandierte Trockenfrüchte und Sauerkirsch**. Im Mund entfalten sich Aromen von getrockneten Pflaumen, Karamell und holzige Aromen mit langanhaltender Säure.

Questa **birra acida** in stile belga, maturata per mesi **in botti di vino rosso**, ha un profilo aromatico molto complesso. Il naso ricorda la **frutta secca candita e l'amarena**. In bocca, gli aromi di prugne secche, caramello e sapori legnosi si sviluppano con un'acidità di lunga durata.

This Belgian-style **sour beer**, matured for months **in red wine barrels**, has a highly complex aroma profile. The nose is reminiscent of **candied dried fruit and sour cherry**. In the mouth, aromas of dried plums, caramel and woody flavours unfold with long-lasting acidity.

0,33 l



## ▲ TSCHOGGL

ALC. 5,3 % VOL.

3,90 €

Dieser belgische, bäuerliche Bierstil kennzeichnet sich durch den **hefig, fruchtigen Charakter** und seine angenehme Frische. Diese **Frische** wird durch die natürlich entstandene Kohlensäure der Flaschen-nachgärung unterstützt. In der Nase präsentiert sich das Bier durch würzige und fruchtige Aromen, welche an **frische Birnen und grüne Äpfel** erinnern. Im Mund dominieren eine angenehme Säure und die Aromen des Getreides und der fruchtig-würzigen Hefe.

Questa birra belga si caratterizza per il suo **carattere di lievito e di frutta** e per la sua piacevole freschezza. Questa **freschezza** è supportata dall'acido carbonico naturalmente formatosi durante la fermentazione secondaria in bottiglia. Al naso, la birra si presenta con aromi speziati e fruttati che ricordano le **pere fresche e le mele verdi**. In bocca, dominano una piacevole acidità e gli aromi del grano e del lievito fruttato-speziato.

This Belgian, farmhouse style of beer is characterised by its **yeasty, fruity character** and its pleasant freshness. This **freshness** is supported by the naturally formed carbonic acid of the secondary fermentation in the bottle. On the nose, the beer presents itself with spicy and fruity aromas reminiscent of **fresh pears and green apples**. In the mouth, a pleasant acidity and the aromas of grain and fruity-spicy yeast dominate.

ALLE UNSERE BIERE SIND HANDWERKLICH  
GEBRAUT UND UNFILTRIERT.

TUTTE LE NOSTRE BIRRE SONO PRODOTTE  
ARTIGIANALMENTE E NON FILTRATE.

ALL OUR BEERS ARE CRAFT BREWED  
AND UNFILTERED.

0,33 l



### ▲ WHEER

ALC. 10,9 % VOL.

4,90 €

Bei diesem Bier stehen eindeutig die **komplexen Röstaromen des Malzes** und ein voller Körper im Vordergrund. Diese Aromen erinnern im Geruch deutlich an **Bitterschokolade und Kaffee**. Durch die **lange Reifung in Holzfässern**, welche zuvor mit **Whisky** der bayrischen Destillerie „Slyrs“ belegt waren, werden diese Aromen noch durch einen Holz- und Whiskyaromatik abgerundet.

In questa birra si distinguono i **complessi aromi tostati del malto** e il corpo pieno. I profumi di questi aromi ricordano il **cioccolato fondente e il caffè**. A causa della **lunga maturazione in botti di legno**, precedentemente riempite con il **whisky** della distilleria bavarese „Slyrs“, questi sapori sono completati da un aroma di legno e whisky.

This beer's complex **roasted malt aromas** and full body dominate. The smell of these aromas reminds of **dark chocolate and coffee**. The **long maturation in wooden barrels**, which were previously filled with **whisky** from the Bavarian distillery „Slyrs“, creates a round wood and whisky aroma.

0,75 l



### ▲ RUBUS

ALC. 7,4 % VOL.

12,00 €

Ein Hybrid aus Bier und Wein. Durch die **gemeinsame Fermentation von Bier und Weintrauben** entsteht eine sehr komplexe Aromatik. Im Geruch sind **intensive Aromen der Piwi-Rebsorte Cabernet Cortis'** zu erkennen. Auch im Geschmack steht die Weinaromatik klar im Vordergrund, wobei diese in den Malzkörper des Bieres eingebunden ist. Ein komplexes Bier mit einer äußerst fruchtigen Aromatik.

Un ibrido tra birra e vino. La comune **fermentazione di uve e birra** crea un aroma molto complesso. Nel profumo si notano **intensi aromi del vitigno Piwi „Cabernet Cortis“**. L'aroma di vino si manifesta anche nel gusto, che si ritrova integrato nel corpo di malto della birra. Una birra complessa con un aroma molto fruttato.

A hybrid of beer and wine. The **combined fermentation of beer and wine grapes** creates a very complex aroma.

**Intense flavours of the Piwi grape variety „Cabernet Cortis“** can be smelled. The wine aroma is also noticeable in the taste, whereby this is integrated into the malt body of the beer. A complex beer with an exceptionally fruity aroma.

# WINE BAR

---

## SCHAUMWEINE / BOLLICINE / SPARKLING



**PRIOR MILLESIMATO GL PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT**

3,80 €

Azienda Agricola Bortolomiol

## WEISSWEINE / BIANCHI / WHITE WINES

**KERNER SÜDTIROL EISACKTALER DOC**

4,00 €

Kellerei Eisacktal

**SYLVANER SÜDTIROL EISACKTALER DOC**

4,30 €

Weingut Villscheider

**CUVÉE ELISA | PG, SB, PB | SÜDTIROL DOC**

3,50 €

Weingut Castel Sallegg

**LIBIAM TRE LUGANA DOC**

3,80 €

Azienda Vitivinicola La Rifra

## ROTWEINE / ROSSI / RED WINES

**ST. MAGDALENER CLASSICO VT SÜDTIROL ST. MAGDALENER DOC**

3,80 €

Weingut Larcherhof

**PINOT NERO FUXLEITEN SÜDTIROL DOC**

5,00 €

Weingut Pfitscher

**COLLECTION LAGREIN AUS GRIES | SÜDTIROL DOC**

4,70 €

Kellerei Bozen

**IL SECONDO ME, CS, CF, LA WEINBERGE DOLOMITEN IGT**

4,70 €

Weingut Peter Sölva

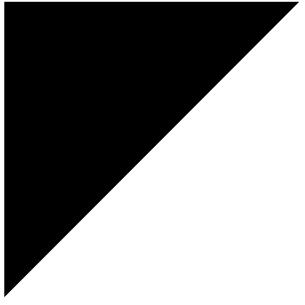
# GETRÄNKE BEVANDE DRINKS

---

APFELSAFT	0,3 l	3,30 €
SUCCO DI MELA	0,5 l	5,00 €
APPLE JUICE		
ORANGENSAFT	0,3 l	3,30 €
SUCCO D'ARANCIA	0,5 l	5,00 €
ORANGE JUICE		
APFELJOHANNISBEERSAFT KOHL	0,2 l	3,50 €
SUCCO DI MELA E RIBES KOHL		
APPLE CURRANT JUICE KOHL		
APFELBIRNENSAFT KOHL	0,2 l	3,50 €
SUCCO DI MELA E PERA KOHL		
APPLE PEAR JUICE KOHL		
ACE MULTIVITAMIN RAUCH	0,2 l	3,50 €
ACE MULTIVITAMINE RAUCH		
ACE MULTIVITAMIN JUICE RAUCH		
ANANAS RAUCH	0,2 l	3,50 €
ANANAS RAUCH		
PINE APPLE JUICE RAUCH		
APRIKOSE RAUCH	0,2 l	3,50 €
ALBICOCCA RAUCH		
APRICOT JUICE RAUCH		
<b>PARTSCHILLER HOF FRUCHTSIRUP</b>	0,3 l	0,5 l
Rote Johannisbeere / Ribes rosso / Red currant	3,20 €	5,00 €
Holunderblüten / Fiori di sambuco / Elderflower	3,20 €	5,00 €
Zitronenmelisse / Melissa / Lemon balm	3,20 €	5,00 €
Himbeer / Lampone / Raspberry	3,20 €	5,00 €

---

<b>PUTZERWASSER NATUR</b>	<b>0,75 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>ACQUA PUTZER NATURALE</b>		
<b>STILL PUTZER WATER</b>		
Glas / bicchiere / glass	1,20 €	
<b>PUTZERWASSER MIT KOHLENSÄURE</b>	<b>0,75 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>ACQUA PUTZER GASATA</b>		
<b>SPARKLING PUTZER WATER</b>		
Glas / bicchiere / glas	1,20 €	
<b>COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE/ FANTA</b>		
Flasche / bottiglia / bottle	<b>0,3 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>RED BULL / RED BULL WHITE</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>SPUMA / LIMONATA / COLA / ICE TEA</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,30 €</b>
vom Fass / alla spina / from tap	<b>0,5 l</b>	<b>5,00 €</b>
<b>TONIC WATER FEVER TREE MEDITERRANEAN</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>GINGER BEER FEVER TREE</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>GINGER ALE FEVER TREE</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>SANBITTER WEISS / BIANCO / WHITE</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>SANBITTER PASSION FRUIT</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>GINGERINO</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>CRODINO</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,50 €</b>



**MENU**

# KALTE VORSPEISEN ANTIPASTI FREDDI

## FRÜHLINGSBOWL

Verschiedene Salate, Radieschen, Braugerste, Burrata, Spargel, French Dressing

### BOWL DI PRIMAVERA

Insalate, ravanello, orzo da malto, burrata, asparago, french dressing

### SPRING BOWL

Salads, radish, malt barley, burrata, asparagus, french dressing

## PUTZER RÄUCHERTELLER

€ 15,20 BEER 

Viumser Speck, Kaminwurze, Kren, Butter, Essiggemüse, Bergkäse

### TAGLIERE MISTO

Speck di Viums, salsiccia affumicata, rafano, burro, verdure all'aceto, formaggio di montagna

### SMOKED BOARD

Speck from Viums, smoked sausage, horseradish, butter, vinegar vegetables, mountain cheese

## RINDSTARTAR VOM JUNGBULLEN 200 G

€ 23,00 BEER 

Toastbrot, Trüffelbutter, Tartarsauce

## TARTARE DI MANZO DI TORO GIOVANE 200 G

Pane tostato, burro al tartufo, salsa tartara

## BEEF TARTARE FROM YOUNG BULL 200 G

Toast bread, truffle butter, tartar sauce

## BRUSCHETTA

€ 10,50 BEER 

Cocktailtomaten; Spargelragout; Knoblauch

Pomodorini, ragù di asparago, aglio

Cocktail tomatoes, asparagus ragout, garlic

# GLUTEN-FREE

## TAGLIATELLE

€ 12,50

Gemüseragout

Ragù di verdure

Vegetable ragout

## RAVIOLI

€ 14,00

Spinat-Ricotta-Füllung, Butter, Parmesankäse (15 Min. Wartezeit)

Ripieno di spinaci e ricotta, burro, parmigiano (15 min. da aspettare)

Filled with spinach-ricotta, butter, parmesan (15 min. waiting time)

 Fisch · Pesce · Fish

 Venusmuscheln · Molluschi · Clams

 Laktose · Lattosio · Lactose

 Vegan · Vegano · Vegan

 Gluten · Glutine · Gluten

 Ei · Uova · Egg

 Schalentiere · Crostacei · Shellfish

 Vegetarisch · Vegetariano · Vegetarian

 Nuss · Frutta a guscio · Nuts

 Sellerie · Sedano · Celery

 Soja · Soia · Soy

 Sulphiten · Solfiti · Sulphites

# WARME VORSPEISEN PRIMI PIATTI

---

## SPARGELECREMESUPPE



Garnelenspieß, Kresse

## CREMA DI ASPARAGI

Spiedino di gamberi, crescione

## ASPARAGUS CREAM SOUP

Shrimps, cress

€ 10,90 BEER 

## HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN



Spinat, Butter, Parmesan

€ 14,50 BEER 

## MEZZELUNE FATTE IN CASA

Spinaci, burro, parmigiano

## HOMEMADE RAVIOLI

Spinach, butter, parmesan

## KNÖDELTRIS HAUSGEMACHT



Käsepressknödel, Rohnenknödel, Spinatknödel, Krautsalat, Butter

€ 15,20 BEER 

## TRIS DI CANEDERLI FATTA IN CASA

Canederli al formaggio, canederli di rape rosse, canederli agli spinaci, insalata di cavolo, burro

## HOMEMADE DUMPLINGS

Cheese dumpling, beetroot dumpling, spinach dumpling, coleslaw, butter

## SPARGELE - THYMIANRISOTTO

€ 14,90 BEER 

Eingelegte Tropea-Zwiebel, Bauernschinken

## RISOTTO AGLI ASPARAGI E TIMO

Cipolla di Tropea sottaceto, prosciutto del contadino

## ASPARAGUS AND THYME RISOTTO

Marinated Tropea onions, farmers ham

## SPAGHETTI CARBONARA



Eigelb, Parmesan, Guanciale

Tuorlo d'uovo, grana parmigiano, guanciale

Egg yolks, parmesan cheese, guanciale

€ 14,50 BEER 

## SPAGHETTI ODER MAKKARONI NACH WAHL



Tomatensoße | Ragout | Aglio Olio

## SPAGHETTI O MACCHERONI A SCELTA

Salsa di pomodoro | ragù | aglio olio

## SPAGHETTI OR MACCHERONI OF CHOICE

Tomato sauce | ragout | aglio olio

€ 10,00 BEER 



BIO HELLES



BIO WEIZEN



ALMA



AMBRIS



QUATTRO



ALTO ALE



SKURO

# HAUPTSPEISEN SECONDI PIATTI

## WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Kartoffelsalat | Pommes Frites

## BISTECCA ALLA MILANESE DI VITELLO

Insalata di patate | patatine fritte

## BREADED VEAL CUTLET

Potato salad | french fries

€ 20,50 BEER 

## PUTZER BURGER

200g einheimisches Rindfleisch, Tomate, Salat, eingelegte Zwiebel,

Viumser Speck, Cheddarkäse, Kartoffel Dippers

200 g di carne di manzo locale, pomodori, lattuga, cipolla sott'aceto,  
speck, formaggio al cedro, patate dippers

200g local beef, tomatoes, lettuce, pickled onion, speck, cheddar cheese,  
potato dippers

€ 19,80 BEER 

## FRISCHER WEISSER SPARGEL

€ 22,40 BEER 

Bauernschinken, Salzkartoffeln, Bozner Sauce

## ASPARAGI BIANCHI FRESCHI

Prosciutto del contadino, patate lesse, salsa Bolzanina

## FRESH WHITE ASPARAGUS

Farmer's ham, salted potatoes, Bozner sauce

## SPARERIBS

€ 19,50 BEER 

BBQ-Glace, frittierte Zwiebel, Kartoffel Wedges, Cocktailsauce

## COSTINE DI MAIALE

BBQ-Glace, cipolla fritta, spicchi di patate, salsa cocktail

## SPARE RIBS

BBQ-Glace, fried onions, potato wedges, cocktail sauce

## RINDSTAGLIATA

€ 26,80 BEER 

Rucola, Parmesanspäne, Fleur de Sale, Cocktailltomaten,  
Spargel spitzen, Kartoffelwedges

## TAGLIATA DI MANZO

Rucola, scaglie di parmigiano, fleur de sale, datterini, punte di asparagi,  
spicchi di patate

## BEEF TAGLIATA (GRILLED BEEF SLICED)

Rocket, parmesan shavings, fleur de sale, cherry tomatoes, asparagus,  
wedges potatoes

 Fisch · Pesce · Fish

 Venusmuscheln · Molluschi · Clams

 Laktose · Lattosio · Lactose

 Vegan · Vegano · Vegan

 Gluten · Glutine · Gluten

 Ei · Uova · Egg

 Schalentiere · Crostacei · Shellfish

 Vegetarisch · Vegetariano · Vegetarian

 Nuss · Frutta a guscio · Nuts

 Sellerie · Sedano · Celery

 Soja · Soia · Soy

 Sulphiten · Solfiti · Sulphites

# PUSTERTALER SPRINZEN

VOM / DAL / FROM TÖLZLHOF



TÖLZLHOF BRIXEN  
WEIL UNS BIO NICHT GENUG IST.

Durch ihren sehr muskulösen, aber nicht übergroßen Körperbau, ihre Trittsicherheit, ihre angeborene starke Gesundheit eignen sich die Pustertaler Sprinzen perfekt für die Bewirtschaftung des alpinen Raums.

Die Kühe werden im Natursprung gedeckt. **Unsere Kälber wachsen bis zum 8. Monat an der Seite ihrer Mütter** auf und haben so permanenten Zugang zur Muttermilch sowie auch zu rund um die Uhr verfügbarem frischem Heu. **Diese ist die mit Abstand natürlichste Form der Rinderhaltung überhaupt.** Sie sorgt neben dem ethischen Aspekt auch für eine unvergleichliche Fleischqualität.

Ihr Fleisch hat etwas mehr Biss, aber auch ungleich mehr Geschmack. Je mehr ein Rindermuskel zu Lebzeiten beansprucht wurde, desto dunkler wird er. Und desto intensiver schmeckt er auch. Je weniger er benutzt wird, desto zarter - und leider auch geschmacksneutraler - bleibt er. Die heute leider sehr in Mode gekommene „butterweiche Konsistenz“ des Fleisches zeugt daher oft von einem Mangel an Tierbewegung und einer zu schnellen Aufzucht.

Unsere Rinder mit bewegungsreicher ganzjähriger Alm- und Weidehaltung zwischen kälteren Temperaturen und Kräuterwiesen wachsen langsam.

Und genau deshalb haben auch wir vom Tölzlhof in Brixen uns für diese Form der Landwirtschaft entschieden: **Mit Herz und Einsatz zum perfekten Rind.**

Mahlzeit und viel Genuss mit unseren Pustertaler Sprinzen!  
Philipp und Familie Burger

TÖLZLHOF BRENNONE  
PERCHÉ BIO NON È ABBASTANZA.

Per la loro corporatura muscolosa in un fisico non molto grande, il loro passo sicuro e la loro ottima salute, i „Pustertaler Sprinzen“ sono bovini perfettamente adatti all'allevamento in zone alpine.

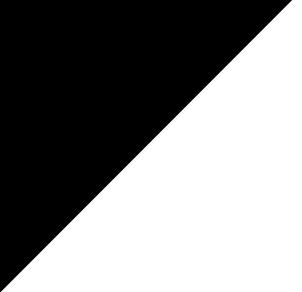
L'accoppiamento avviene per via naturale. I nostri vitelli crescono accanto alle loro madri fino all'età di 8 mesi e hanno così accesso permanente al prezioso latte materno, oltre che al fieno fresco sempre a disposizione. Questa è la forma di allevamento sicuramente più naturale, garantendo non solo l'aspetto etico, ma anche una qualità di carne inimitabile.

La loro carne forse o sicuramente non si scioglie in bocca, ma è senza dubbio molto più saporita. Più viene usato il muscolo di un manzo durante la sua vita, più diventa scuro; meno viene usato, più tenero e purtroppo anche più insipido rimane. La consistenza “morbida come il burro” della carne, che purtroppo risulta molto di moda oggigiorno, è spesso prova di una mancanza di movimento degli animali e di un allevamento troppo rapido.

I nostri animali vengono tenuti in alpeggio e al pascolo tutto l'anno, tra temperature fredde e prati ricchi di erbe, crescono lentamente e in modo naturale.

Ed è proprio per questo che noi del “Tölzlhof” di Bressanone abbiamo scelto questa forma di allevamento: **con cuore e impegno per un manzo perfetto.**

Buon appetito e godetevi la carne delle nostre “Pustertaler Sprinzen”!  
Philipp Burger e famiglia



**PIZZA**

# CLASSIC

---

## FOCACCIA

7,00 € BIER 

EVO-Öl, Salz, Rosmarin

Olio EVO, sale, rosmarino

EVO oil, salt, rosemary

## MARINARA

7,50 € BIER 

Tomatensauce, Oregano, Knoblauch

Salsa pomodoro, origano, aglio

Tomato sauce, oregano, garlic

## MARGHERITA

7,90 € BIER 

Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum

Salsa pomodoro, mozzarella, basilico fresco

Tomato sauce, mozzarella, fresh basil

## BUFALA

11,50 € BIER 

Tomatensauce, Büffelmozzarella (warm), frischer Basilikum

Salsa pomodoro, mozzarella di bufala (in cottura), basilico fresco

Tomato sauce, buffalo mozzarella (while cooking), fresh basil

## BUFALA CRUDO

13,00 € BIER 

Tomatensauce, Büffelmozzarella (warm), Rohschinken, Rucola

Salsa pomodoro, mozzarella di bufala (in cottura), prosciutto crudo, rucola

Tomato sauce, buffalo mozzarella (while cooking), raw ham, rocket

## PROSCIUTTO

10,50 € BIER 

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham

## PROSCIUTTO E FUNGHI

11,50 € BIER 

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms

---

**CAPRICCIOSA** 12,00 € **BIER**

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Champignons  
Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi  
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms

**4 STAGIONI** 12,50 € **BIER**

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven  
Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive  
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms, olives

**DIAVOLA** 12,00 € **BIER**

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Lombardische Paprika, Oliven  
Salsa pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni lombardi, olive  
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Lombard peppers, olives

**THUNFISCH-ZWIEBEL** 11,50 € **BIER**

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel  
Salsa pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla  
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

**GEMÜSE** 13,80 € **BIER**

Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse der Saison  
Salsa pomodoro, mozzarella, verdure fresche di stagione  
Tomato sauce, mozzarella, fresh vegetables in season

**4-KÄSE** 12,50 € **BIER**

Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Parmesankäse  
Mozzarella, gorgonzola, brie, parmigiano  
Mozzarella, gorgonzola, brie, parmesan cheese

**NAPOLI** 11,50 € **BIER**

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen  
Salsa pomodoro, mozzarella, acciughe  
Tomato sauce, mozzarella, anchovies

Fisch · Pesce · Fish

Gluten · Glutine · Gluten

Nuss · Frutta a guscio · Nuts

Venusmuscheln · Molluschi · Clams

Ei · Uova · Egg

Sellerie · Sedano · Celery

Laktose · Lattosio · Lactose

Schalentiere · Crostacei · Shellfish

Soja · Soia · Soy

Vegan · Vegano · Vegan

Vegetarisch · Vegetariano · Vegetarian

Sulphiten · Solfiti · Sulphites

# SPECIAL

---

## PUTZER

13,50 € BIER 

Tomatensauce, Mozzarella, Feta, Rucola, Cocktailltomaten  
Salsa pomodoro, mozzarella, feta, rucola, pomodorini  
Tomato sauce, mozzarella, feta, rocket, cherry tomatoes

## BURRATA

13,50 € BIER 

Tomatensauce, Burrata, Rohschinken, Basilikum  
Salsa pomodoro, burrata, prosciutto crudo, basilico  
Tomato sauce, burrata, raw ham, basil

## MASCARPONE

13,00 € BIER 

Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Zucchini, Cocktailltomaten  
Salsa pomodoro, mozzarella, mascarpone, zucchine, pomodorini  
Tomato sauce, mozzarella, mascarpone, courgettes, cherry tomatoes

## BRESAOLA

14,00 € BIER 

Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesanspäne  
Salsa pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana  
Tomato sauce, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan shavings

## MEERESFRÜCHTE

13,50 € BIER 

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch  
Salsa pomodoro, mozzarella, frutti di mare, aglio  
Tomato sauce, mozzarella, seafood, garlic

## GAMBERI

13,50 € BIER 

Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Rucola, Zucchini  
Salsa pomodoro, mozzarella, gamberi, rucola, zucchine  
Tomato sauce, mozzarella, shrimps, rocket, courgette

## PANCETTA

12,50 € BIER 

Tomatensauce, Mozzarella, Bauchspeck, Zwiebeln  
Salsa pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla  
Tomato sauce, mozzarella, bacon, onion

---

GLUTENFREIER TEIG / IMPASTO SENZA GLUTINE / GLUTEN-FREE DOUGH +2,50 €

DOPPELT TEIG / IMPASTO DOPPIO / DOUBLE DOUGH +3,00 €

EXTRAS +1,00 - 3,00 €

KNOBLAUCHSAUCE / SALSA ALL'AGLIO / GARLIC SAUCE +2,50 €

 BIO HELLES  BIO WEIZEN  ALMA  AMBRIS  QUATTRO  ALTO ALE  SKURO

---

**BAUERNPIZZA** 15,00 € **BIER** 

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Peperonata, Knoblauch  
Salsa pomodoro, mozzarella, speck, cipolla, peperonata, aglio  
Tomato sauce, mozzarella, speck, onion, peperonata, garlic

**SICILIANA** 13,00 € **BIER** 

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven  
Salsa pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive  
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives

**BRIE** 13,50 € **BIER** 

Tomatensauce, Mozzarella, Brie, Rucola, Rohschinken  
Salsa pomodoro, mozzarella, brie, rucola, prosciutto crudo  
Tomato sauce, mozzarella, brie, rocket, raw ham

**CALZONE** 11,50 € **BIER** 

Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Tomatensauce (kalt)  
Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsa pomodoro (dopo cottura)  
Mozzarella, cooked ham, mushrooms, tomato sauce (after cooking)

**FILONCINO** 14,00 € **BIER** 

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Brie, Spinat, Cocktailsauce  
Salsa pomodoro, mozzarella, tonno, brie, spinaci, salsa cocktail  
Tomato sauce, mozzarella, tuna, brie, spinach, cocktail sauce

**SPARGEL-PIZZA** 16,00 € **BIER** 

Tomatensauce, Mozzarella, .Weißer Spargel, Bauernschinken, Parmesan, Boznersauce  
Salsa pomodoro, mozzarella, asparagi bianchi, prosciutto del contadino,  
parmigiano, salsa Bolzanina  
Tomato sauce, mozzarella, wiith asparagus, Farmer's ham, parmesan, Bozner sauce

 Fisch · Pesce · Fish Gluten · Glutine · Gluten Nuss · Frutta a guscio · Nuts Venusmuscheln · Molluschi · Clams Ei · Uova · Egg Sellerie · Sedano · Celery Laktose · Lattosio · Lactose Schalentiere · Crostacei · Shellfish Soja · Soia · Soy Vegan · Vegano · Vegan Vegetarisch · Vegetariano · Vegetarian Sulphiten · Solfiti · Sulphites

# KIDS

---

## PIZZA MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella

Salsa pomodoro, mozzarella

Tomato sauce, mozzarella

€ 6,90

## PIZZA MAIS

Tomatensauce, Mozzarella, Mais

Salsa pomodoro, mozzarella, mais

Tomato sauce, mozzarella, corn

€ 7,20

## PIZZA WÜRSTEL

Tomatensauce, Mozzarella, Würstel

Salsa pomodoro, mozzarella, wurstel

Tomato sauce, mozzarella, wurst

€ 7,50

## PIZZA SCHINKEN

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham

€ 8,50

## MACCHERONI

€ 8,00

Ragout oder Tomatensauce

Ragù o salsa di pomodoro

Ragout or tomato sauce

## POMMES FRITES

€ 5,50

## PATATINE FRITTE

## FRENCH FRIES

## KALBS-WIENERSCHNITZEL

€ 10,80

## BISTECCA MILANESE DI VITELLO

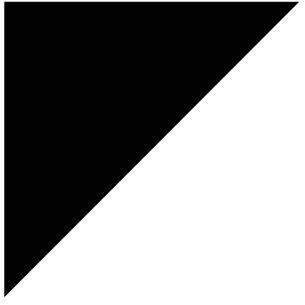
## VEAL WIENERSCHNITZEL

## WÜRSTL, POMMES FRITES

€ 8,90

## WURSTEL, PATATINE FRITTE

## SAUSAGE, FRENCH FRIES



**D E S S E R T S**

# DESSERTS

---

## HAUSGEMACHTES SCHOKOTÖRTCHEN



€ 10,50 BIER ▲

Flüssiger Kern, Joghurteis

## TORTINO AL CIOCCOLATO FATTO IN CASA

Centro liquido, gelato allo yogurt

## HOMEMADE CHOCOLATE TARTLET

Melting centre, yoghurt ice cream

## TOPFEN-NOUGATKNÖDEL



€ 9,50 BIER ▲

Frische Erdbeeren

## CANEDERLI DI RICOTTA AL TORRONE

Fragole fresche

## RICOTTA NOUGAT DUMPLINGS

Fresh strawberries

## HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL



€ 7,00 BIER ▲

Frische Früchte, hausgemachte Vanillesauce

## STRUDEL DI MELE FATTO IN CASA

Frutta fresca, salsa alla vaniglia fatta in casa

## HOMEMADE APPLE STRUDEL

Fresh fruits, homemade vanilla sauce

## HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ



€ 8,00 BIER ▲

Frische Früchte, Schoko Crumble

## TIRAMISÙ FATTO IN CASA

Frutta fresca, crumble al cioccolato

## HOMEMADE TIRAMISÙ

Fresh fruits, chocolate crumble

## VANILLEEIS



€ 7,80 BIER ▲

mit frischen Erdbeeren

## GELATO ALLA VANIGLIA

con fragole fresche

## VANILLA ICE CREAM

with fresh strawberries

## PIZZA NUTELLA



€ 10,00 BIER ▲

Gemischte Nüsse und Früchte

Noci miste e frutta

Mixed nuts and fruit

Laktose · Lattosio · Lactose

Soja · Soia · Soy

Gluten · Glutine · Gluten

Ei · Uova · Egg

Nuss · Frutta a guscio · Nuts

Sulphiten · Solfiti · Sulphites