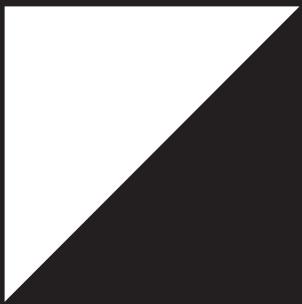
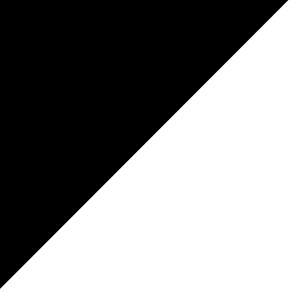


PIZZA / MENU





**DRINKS**

# APERITIFS APERITIVI

## PUTZER COCKTAIL

5,80 €

Südtiroler Sekt, Apfelsaft Kohl, Holunderblüten Sirup Partschiller Hof, Soda  
Spumante altoatesino, succo di mela e pera Kohl, sciroppo di fiori di sambuco  
Partschiller Hof, soda  
South Tyrolean prosecco, apple pear juice Kohl, elderflower syrup, soda

## ROSÉ OLÉ

5,80 €

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

## EXOTIC SPRITZ

5,80 €

Südtiroler Sekt, Passionsfruchtsirup, Zitrone, Soda  
Spumante Alto Adige, sciroppo di frutto della passione, limone, soda  
South Tyrolean 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

5,50 €

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

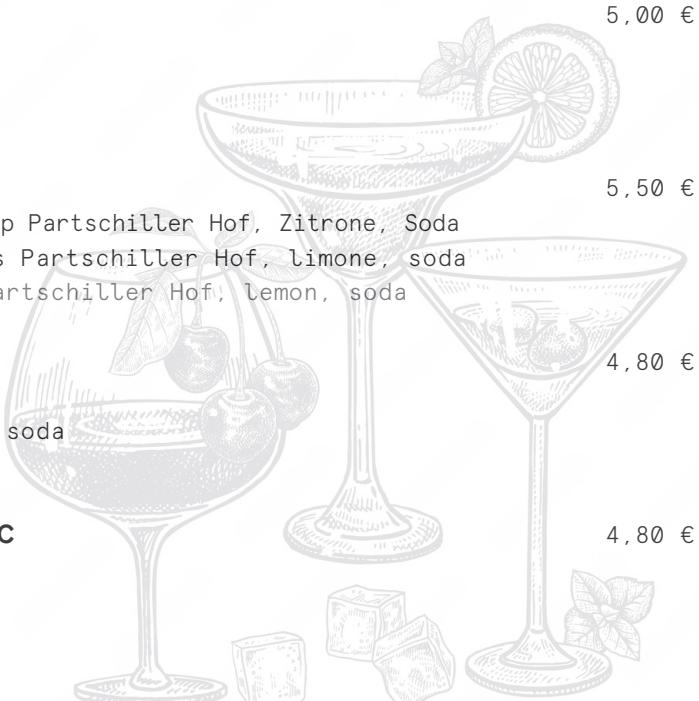
## VIRGIN BASIL SPRITZ

4,80 €

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

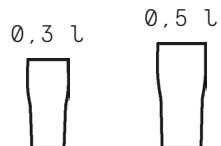
## ALPEX VENEZIANO / GIN TONIC

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.

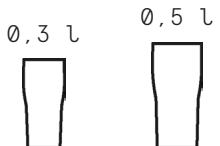
Il **colore nero intenso** e il **profumo delicato del cioccolato fondente** sono i tratti caratteristici di questo classico inglese. Il piacevole aroma tostato è completato dai **raffinati aromi di chicchi di caffè selezionati**.

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



5,90 €

## ▲ SÜDKAMP

ALC. 9,2 % VOL.

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



3,90 €

## ▲ TSCHOGGL

ALC. 5,3 % VOL.

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

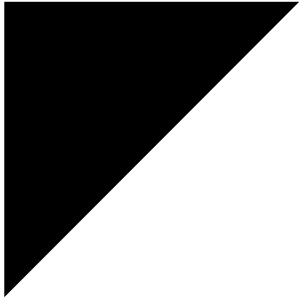
# GETRÄNKE BEVANDE DRINKS

---

APFELSAFT	0,3 l	3,30 €
SUCCO DI MELA	0,5 l	5,00 €
APPLE JUICE		
APFELJOHANNISBEERSAFT KOHL	0,2 l	3,50 €
SUCCO DI MELA E RIBES KOHL		
APPLE CURRENT JUICE KOHL		
APFELBIRNENSAFT KOHL	0,2 l	3,50 €
SUCCO DI MELA E PERA KOHL		
APPLE PEAR JUICE KOHL		
ORANGENSAFT BIO PLOSE	0,2 l	3,50 €
SUCCO D'ARANCIA BIO PLOSE		
ORANGE JUICE BIO PLOSE		
SCHWARZBEERNEKTAR BIO PLOSE	0,2 l	3,50 €
NETTARE DI MORA BIO PLOSE		
BLACKBERRY NECTAR BIO PLOSE		
APRIKOSE BIO PLOSE	0,2 l	3,50 €
ALBICOCCA BIO PLOSE		
APRICOT BIO PLOSE		
 <b>PARTSCHILLER HOF FRUCHTSIRUP</b>		
Rote Johannisbeere / Ribes rosso / Red currant	0,3 l	0,5 l
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 / glass	1,20 €	
<b>COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE</b>		
Flasche / bottiglia / bottle	<b>0,3 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>COCA COLA / FANTA</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20 €</b>
Dose / lattina / can		
<b>RED BULL / RED BULL WHITE</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>SPUMA / LIMONATA PLOSE / 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 FENTIMANS</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>TONIC WATER FEVER TREE MEDITERRANEAN</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>TONIC WATER THOMAS HENRY</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>



**MENU**



# SUPPEN ZUPPE

---

**HAUSGEMACHTE SPECKKNÖDELSUPPE**   
**CANEDERLI ALLO SPECK IN BRODO FATTI IN CASA**  
**HOMEMADE SPECK DUMPLINGS IN BROTH**

€ 9,00 BEER

**HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE**  
Leicht pikant  
**ZUPPA DI GULASCH FATTA IN CASA**  
Sapore leggermente piccante  
**HOMEMADE GOULASH SOUP**  
Slightly spicy

€ 9,00 BEER

# KALTE VORSPEISEN ANTIPASTI FREDDI

---

**SPECK-KÄSETELLER**   
Südtiroler Speck der Metzgerei Viums, lokaler Käse,  
eingelegtes Gemüse, Meerrettich, Brot

€ 19,00 BEER

**TAGLIERE DI SPECK E FORMAGGIO**  
Speck Alto Adige della macelleria di Fiumes, formaggio locale,  
verdure sottaceto, rafano, pane

**SPECK CHEESE BOARD**  
South Tyrol Speck from the Viums butcher's, local cheese,  
pickled vegetables, horseradish, bread

**BUNTER SALATTELLER**

€ 14,50 BEER

Gebackener Camembert

**INSALATONE MISTO**

Camembert fritto

**MIXED SALAD PLATE**

Fried camembert

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

---

## VIERTELBIER-RISOTTO

Wurst, Babyspinat

### RISOTTO ALLA BIRRA ARTIGIANALE ‘VIERTELBIER’

Salsiccia, spinacine

### RISOTTO WITH HOME BREWED ‘VIERTELBIER’

Sausage, baby spinach

€ 14,00 BEER 

## HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN

Spinat, Butter, Parmesan

### MEZZELUNE FATTE IN CASA

Spinaci, burro, parmigiano

### HOMEMADE RAVIOLI

Spinach, butter, parmesan

€ 14,50 BEER 

## PUTZERNUDELN

€ 13,80 BEER 

Fleischragout, Speck, Bergkäse, Rucolapesto, Champignons, Tomaten

### PASTA PUTZER

Ragù di carne, speck, formaggio di montagna, pesto alla rucola, funghi, pomodori

### PASTA PUTZER

Meat ragout, speck, mountain cheese, rucola pesto, mushrooms, tomatoes

## HAUSGEMACHTE SPINAT- & ROHNENKNÖDEL

€ 14,50 BEER 

Almkäse-Sauce

### CANEDERLI DI SPINACI E RAPE ROSSE FATTI IN CASA

Salsa al formaggio di malga

### HOMEMADE SPINACH & BEETROOT DUMPLINGS

Alp cheese sauce

# HAUPTSPEISEN SECONDI PIATTI

---

## HAUSGEMACHTES BIERGULASCH

€ 22,00 BEER 

Einheimisches Rindfleisch vom Tölzlhof, Speckknödel, Krautsalat

## GULASCH ALLA BIRRA FATTO IN CASA

Carne di manzo locale del 'Tölzlhof', canederli allo speck, insalata di cavolo

## HOMEMADE BEER GOULASH

Local beef from the Tölzlhof, speck dumplings, cabbage salad

## WIENER SCHNITZEL VOM KALB

€ 20,50 BEER 

Cornflakes-Panade, Kartoffelsalat

## BISTECCA ALLA MILANESE DI VITELLO

Impanatura di cornflakes, insalata di patate

## BREADED VEAL CUTLET

Cornflakes breading, potato salad

## SPARERIBS

€ 18,50 BEER 

Kartoffelwedges, Sweet-Chili-Sauce

Spicchi di patate, salsa agrodolce

Potato wedges, sweet chili sauce



# 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

# 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 BRESSANONE  
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.

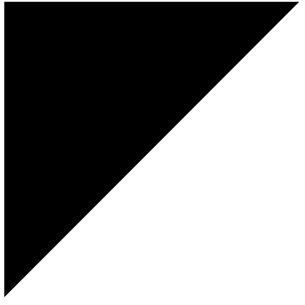
L'accoppiamento avviene per via naturale. **I nostri vitelli crescono accanto alle loro madri fino all'età di 8 mesi** e hanno così accesso permanente al prezioso latte materno, oltre che al fieno fresco sempre a disposizione.  
**Questa è la forma di allevamento sicuramente più naturale, garantendo 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 fresche 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

---

## FOCACCIAS

EVO-Öl, Salz, Rosmarin  
Olio EVO, sale, rosmarino  
EVO oil, salt, rosemary

7,00 € BIER 

## MARINARA

Tomatensauce, Oregano, Knoblauch  
Salsa pomodoro, origano, aglio  
Tomato sauce, oregano, garlic

7,50 € BIER 

## MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum  
Salsa pomodoro, mozzarella, basilico fresco  
Tomato sauce, mozzarella, fresh basil

7,90 € BIER 

## BUFALA

Tomatensauce, Büffelmozzarella (warm), frischer Basilikum  
Salsa pomodoro, mozzarella di bufala (in cottura), basilico fresco  
Tomato sauce, buffalo mozzarella (while cooking), fresh basil

11,50 € BIER 

## BUFALA CRUDO

Tomatensauce, Büffelmozzarella (warm), Rohschinken, Rucola  
Salsa pomodoro, mozzarella di bufala (in cottura), prosciutto crudo, rucola  
Tomato sauce, buffalo mozzarella (while cooking), raw ham, rocket

13,00 € BIER 

## PROSCIUTTO

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken  
Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham

10,50 € BIER 

---

**PROSCIUTTO E FUNGHI** 11,50 € 

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms

**CAPRICCIOSA** 12,00 € 

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Champignons

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms

**4 STAGIONI** 12,50 € 

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 € 

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 € 

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

Salsa pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

**GEMÜSE** 13,80 € 

Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse der Saison

Salsa pomodoro, mozzarella, verdure fresche di stagione

Tomato sauce, mozzarella, fresh vegetables in season

**4-KÄSE** 12,50 € 

Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Parmesankäse

Mozzarella, gorgonzola, brie, parmigiano

Mozzarella, gorgonzola, brie, parmesan cheese

 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

**NAPOLI**   11,50 € **BIER** 

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

**BAUERNPIZZA**   13,00 € **BIER** 

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

**PIZZA NUTELLA**   10,00 € **BIER** 

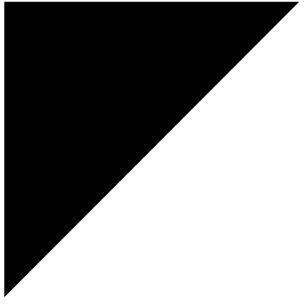
Gemischte Nüsse  
Noci miste  
Mixed nuts

 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

---

<b>PIZZA MARGHERITA</b>	€ 6,90
Tomatensauce, Mozzarella	
Salsa pomodoro, mozzarella	
Tomato sauce, mozzarella	
<b>PIZZA MAIS</b>	€ 7,20
Tomatensauce, Mozzarella, Mais	
Salsa pomodoro, mozzarella, mais	
Tomato sauce, mozzarella, corn	
<b>PIZZA WÜRSTEL</b>	€ 7,50
Tomatensauce, Mozzarella, Würstel	
Salsa pomodoro, mozzarella, wurstel	
Tomato sauce, mozzarella, wurst	
<b>PIZZA SCHINKEN</b>	€ 8,50
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken	
Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham	
<b>MACCHERONI</b>	€ 8,00
Ragout oder Tomatensauce	
Ragù o salsa di pomodoro	
Ragout or tomato sauce	
<b>BURGER</b>	€ 11,50
Pommes Frites, Salat, Tomate	
Patatine fritte, lattuga, pomodoro	
French fries, lettuce, tomato	
<b>POMMES FRITES</b>	€ 5,50
<b>PATATINE FRITTE</b>	
<b>FRENCH FRIES</b>	
<b>KALBS-WIENERSCHNITZEL</b>	€ 10,80
<b>BISTECCA MILANESE DI VITELLO</b>	
<b>VEAL WIENERSCHNITZEL</b>	
<b>WÜRSTL, POMMES FRITES</b>	€ 8,90
<b>WURSTEL, PATATINE FRITTE</b>	
<b>SAUSAGE, FRENCH FRIES</b>	
<b>FISCHSTÄBCHEN, POMMES FRITES</b>	€ 9,00
<b>BASTONCINI DI PESCE, PATATINE FRITTE</b>	
<b>FISH STICKS, FRENCH FRIES</b>	



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

# DESSERTS

<b>HAUSGEMACHTES VIERTELBIER SORBET</b>	€ 7,00
Ananasragout	
<b>SORBETTO ALLA BIRRA ‘VIERTELBIER’ FATTO IN CASA</b>	
Ananas	
<b>HOMEMADE VIERTEL BEER SORBET</b>	
Pineapple	
<b>HAUSGEMACHTES LEBKUCHENMOUSSE</b>	€ 8,00
Mandarinenkompott	
<b>MOUSSE DI PAN PEPATO</b>	
Composta di mandarino	
<b>GINGERBREAD MOUSSE</b>	
Mandarin compote	
<b>HAUSGEMACHTES SCHOKO-LAVA-TÖRTCHEN</b>	€ 9,00
Cappuccino-Sauce, hausgemachtes Vanilleeis	
<b>TORTINO LAVA AL CIOCCOLATO FATTO IN CASA</b>	
Salsa al cappuccino, gelato alla vaniglia fatto in casa	
<b>HOMEMADE CHOCOLATE LAVA TARTLET</b>	
Cappuccino sauce, homemade vanilla ice cream	
<b>TOPFEN-NOUGATKNÖDEL</b>	€ 9,50
Pflaumenragout	
<b>CANEDERLI DI RICOTTA AL TORRONE</b>	
Ragù di prugne	
<b>RICOTTA NOUGAT DUMPLINGS</b>	
Plum ragout	
<b>HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL</b>	€ 6,90
Hausgemachte Vanillesauce	
<b>STRUDEL DI MELE FATTO IN CASA</b>	
Salsa alla vaniglia fatta in casa	
<b>HOMEMADE APPLE STRUDEL</b>	
Homemade vanilla sauce	
<b>KLASSISCHES TIRAMISÙ</b>	€ 6,00
<b>TIRAMISÙ CLASSICO</b>	
<b>CLASSIC TIRAMISÙ</b>	
<b>HEISSE LIEBE</b>	€ 6,50
Vanille-Eis, warme Himbeeren	
Gelato alla vaniglia, lamponi caldi	
Vanille ice cream, warm raspberries sauce	
<b>PIZZA NUTELLA</b>	€ 10,00
Gemischte Nüsse	
Noci miste	
Mixed nuts	

Laktose · Lattosio · Lactose  
 Soja · Soia · Soy

Gluten · Glutine · Gluten  
 Ei · Uova · Egg

Nuss · Frutta a guscio · Nuts  
 Sulfiten · Solfiti · Sulphites