

## *Aperitif/Aperitivo*

<b>Glas Südtiroler Sekt (Praeclarus Brut)</b>	€ 7,00
<b>Glas Prosecco (La Tordera/Vis à Vis)</b>	€ 4,50
<b>Venediger/Veneziano (Aperol, Jelmas-Prosecco, Mineral, Orangenscheibe)</b> (Aperol, Jelmas Prosecco, acqua minerale, fetta d'arancia)	€ 5,50
<b>Hugo (Holundersirup, Prosecco, Mineral, Minze, Salbei, Limettenscheibe)</b> (Sciropo di sambuco, Prosecco, acqua min., menta, fetta limes)	€ 5,50
<b>Campari Orange mit frisch gepresstem Orangensaft/con spremuta</b>	€ 6,50
<b>Campari Soda</b>	€ 4,00
<b>Martini (weiss/bianco)</b>	€ 4,00
<b>Magic</b> (Gingerino, Martini, Limettensaft, Salbei, Zitronescheibe, (Gingerino, Martini, Succo di Limes, Salvia, fetta di limone)	€ 6,50
<b>Gin &amp; Tonic</b> Walcher „La vita è bella“, Fevertree, Limetten/Limes, Minze/Menta	€ 9,50
Hendricks, Fevertree, Rosmarin	€ 11,00

## *Südtiroler Sekt / Spumante dell'alto adige* *Prosecco / Champagner*

<b>Praeclarus Pas Dose 2016 KG St. Pauls</b>	€ 48,00
<b>Praeclarus Brut KG St. Pauls</b>	€ 43,50
<b>Prosecco La Tordera Brut Enothek Vis a Vis</b>	€ 25,50
<b>Prosecco Jelmas Extra Dry Enothek Vis a Vis</b>	€ 22,00
<b>Prosecco Gabry La Tordera Rosé Brut Enothek Vis a Vis</b>	€ 28,00
<b>Mandois 2016</b>	€ 59,00
<b>Louis Roederer</b>	€ 79,00

## *Alkoholfrei/Analcolici*

<b>Sanbitter (weiß/bianco)</b>	€ 3,50
<b>Gingerino</b>	€ 3,50
<b>Vreni (Gingerino, Apfelsaft, Rosmarin, Salbei, Zitronenscheibe)</b> (Gingerino, succo di mela, rosmarino, limone)	€ 5,50
<b>Hugo alkoholfrei</b> (Holundersirup, weißer Sanbitter, Mineral, Minze, Zitronenscheibe) (Sciropo di sambuco, Sanbitter bianco, acqua min., menta, limone)	€ 5,50
<b>Tonicwasser/Acqua tonica (Fever Tree)</b>	€ 3,50

## **Alkoholfreie Getränke**

### **Bibite analcoliche**

<b>Mineral – oder Naturwasser</b>	<b>0,5 Lt</b>	<b>1 Lt</b>
<b>Acqua minerale frizzante o naturale</b>	<b>€ 2,70</b>	<b>€ 5,00</b>
-----		
<b>-</b>	<b>0,2 Lt</b>	<b>0,4 Lt</b>
<b>Säfte/Succhi</b>	<b>€ 2,50</b>	<b>€ 5,00</b>
Apfel, Orange, Traube Johannisbeere Mela, arancia, uva, ribes		
<b>Schorle/con acqua minerale</b>	<b>€ 2,50</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Holundersaft (Sirup) /Sciroppo di sambuco</b>	<b>€ 2,50</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Himbeersaft (Sirup) /Sciroppo di lampone</b>	<b>€ 2,50</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Limo/Limonata, Coca Cola, Spezi</b>	<b>€ 2,50</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Eistee/Tè freddo (Pfirsich/pesca)</b>	<b>€ 2,50</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Spuma</b>	<b>€ 2,50</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Nektar/nettare (Yoga)</b>	<b>€ 2,50</b>	<b>€ 5,00</b>
Birne, Aprikose Pera, albicocca		
<b>Sprite, Fanta, Coca Cola (Flasche/bottiglia 0,33lt)</b>		<b>€ 3,50</b>
<b>Cola Zero</b>		

## **Bier/Birre**

vom Faß/alla spina

	0,2 Lt	0,3 Lt	0,5 Lt	1,0 Lt
<b>Forst Kronen</b> (helles/chiara)	€ 2,50		€ 5,50	€ 11,00
<b>Radler (Forst &amp; Limo)</b>	€ 2,50		€ 5,50	€ 11,00
<b>Franziskaner</b> (Hefeweizen)		€ 3,50	€ 5,50	€ 11,00
<b>Hefecola</b> (Franziskaner&Cola)		€ 3,50	€ 5,50	€ 11,00
<b>Hefelimo</b> (Franziskaner&Limo)		€ 3,50	€ 5,50	€ 11,00

**Gemischtes/Mista**

<b>Forst Kronen &amp; Sixtus</b> (hell+dunkel/chiara+scura)			€ 6,00	
----------------------------------------------------------------	--	--	--------	--

**Flaschen/bottiglia**

<b>Forst 1857</b> (helles/chiara)	0,33lt	€ 4,00		
<b>Forst Felsenkeller</b> (naturtrüb/non filtrata)	0,33lt	€ 4,00		
<b>Forst Sixtus</b> (Dunkel Doppelbock/scura doppio malto)	0,40lt	€ 5,00		
<b>Hacker Pschorr</b> (helles/chiara)	0,33lt	€ 4,00		
<b>Weihenstephan</b> (Kristallweizen)	0,50lt	€ 5,50		
<b>Maxtrainer</b> (Hefeweizen naturtrüb)	0,50lt	€ 5,50		
<b>Lammsbräu</b> (glutenfrei/senza glutine)	0,33lt	€ 5,50		
<b>Doura</b> (glutenfrei/senza glutine)	0,33lt	€ 5,00		

**Alkoholfrei/analcolici**

<b>Weihenstephan</b> <b>alkoholfrei</b> (Hefeweizen)	0,33lt	€ 3,50		
<b>Franziskaner</b> <b>alkoholfrei</b> (Hefeweizen)	0,33lt	€ 3,50		
<b>Forst 0,0%</b> <b>alkoholfrei</b> (helles/chiara)	0,33lt	€ 3,50		
<b>Paulaner</b> <b>alkoholfrei</b> (helles/chiara)	0,33lt	€ 3,50		
<b>Radler</b> (Forst 0,0%+Limo) <b>alkoholfrei</b>	0,50lt	€ 5,50		
<b>Hefelimo</b> <b>alkoholfrei</b> (Weihenstephan+ Limo)	0,50lt	€ 5,50		
<b>Hefecola</b> <b>alkoholfrei</b> (Weihenstephan+ Cola)	0,50lt	€ 5,50		

**Weissweine aus Südtirol**  
**DOC 7/10**  
**Vini bianchi d'alto adige**

Kellereigenossenschaft	St. Pauls	1 Glas	1/4	1/2	Flasche
Paul Cuvee(Wb./Chard./Sauvignon)	2022				€ 21,00
Weissburgunder "Plötzner"	2022	€ 4,50	€ 9,00	€ 18,00	€ 26,00
Chardonnay (Klassisch/classico)	2022	€ 4,00	€ 8,00	€ 16,00	€ 22,00
Chardonnay "Fuchsberg"	2022				€ 29,00
Sauvignon "Gfill"	2022	€ 5,00	€ 10,00	€ 20,00	€ 28,00
Müller Thurgau	2022	€ 4,00	€ 8,00	€ 16,00	€ 22,00
Gewürztraminer "Justina"	2022				€ 29,00
Gewürztraminer "klassisch" 0,375lt	2022				€ 16,00
Riesling "Bergspiel"	2021	€ 5,00	€ 10,00	€ 20,00	€ 28,00
Pinot Grigio (klassisch/classico)	2022	€ 4,00	€ 8,00	€ 16,00	€ 22,00
Petit Maseng (süß/dolce/sweet)	2017				€ 39,50
Aurie (süß/dolce/sweet) 0,5lt	2021				€ 40,50

<b>Weingut Schwarzer Martin St. Pauls</b>					
Sauvignon	2020				€ 28,50

<b>Weingut Klaus Lentsch St. Pauls/Berg</b>					
Grüner Veltliner	2017				€ 32,00

<b>Kellereigenossenschaft St. Michael Eppan</b>					
Riesling "Montiggl"	2020				€ 30,00
Pinot Grigio "Fallwind"	2020				€ 30,00

**Rosèweine/Vini rosati**

Kellereigenossenschaft	St. Pauls	1 Glas	1/4	1/2	Flasche
Merlot Rosè "Meris"	2022	€ 4,00	€ 8,00	€ 16,00	€ 24,00
Lagrein Kretzer	2022				€ 24,00

**Weißweine aus dem Rest der Welt/Vini bianchi dal resto del mondo**

Pecorino-BIO	La Valentina	(Marken)	2021		€ 31,00
Lugana	Monte Zovo	(Gardasee)	2020		€ 31,00
Greco di Tufo	Vinosia	Kampanien)	2020		€ 31,00

**Rotweine aus Südtirol DOC 7/10**  
**Vini rossi d'alto adige**

		1 Glas	1/4	1/2	Flasche
<b>Kellereigenossenschaft St. Pauls</b>					
Vernatsch "Missianer"	2022	€ 4,00	€ 8,00	€ 16,00	€ 22,00
Merlot "Huberfeld"	2021	€ 5,50	€ 11,00	€ 21,00	€ 30,00
Blauburgunder "Luzia"	2022	€ 5,50	€ 11,00	€ 21,00	€ 30,00
Blauburgunder Riserva "Lehmont"	2019				€ 45,50
Lagrein "Zobl"	2022	€ 5,50	€ 11,00	€ 21,00	€ 31T,00
Cabernet Riserva "Turmfeld"	2020				€ 33,00
<b>Weingut Schwarzer Martin St. Pauls</b>					
Cuveé Rouge (Lagrein/Merlot)	2020				€ 35,00
<b>Kellereigenossenschaft Girtan</b>					
Blauburgunder "Flora"	2020				€ 44,00
<b>Kellereigenossenschaft Muri Gries</b>					
Lagrein "Riserva Abtei"	2020				€ 48,50
<b>Weingut Fliederhof St. Magdalena Bozen</b>					
St. Magdalener "Marie"	2022				€ 29,50
Lagrein Riserva "Gran Helen"	2020				€ 46,50
<b>Kellerei Bozen</b>					
Lagrein "Baron Carl EyrI"	2021				€ 35,00
<b>Weingut Peter Sölva Kaltern</b>					
Amistar (Merlot/Cabernet/Lagrein)	2021				€ 52,00

**Rotweine aus dem Rest der Welt/ Vini rossi dal resto del mondo**

<b>Syrah „Marchesale“</b> Famiglia Fuselli (Toscana)	2015				€ 55,00
<b>Rute</b> Guado al Melo Cabernet/Merlot (Bolgheri/Toscana)	2018				€ 33,00
<b>Morellino di Scansano</b> Podere 414 (Toscana)	2021				€ 37,00
<b>Toro</b> Elias Mora Tempranillo (Spanien)	2018				€ 30,00
<b>Alma Negra</b> Ernesto Catena Vineyards (Argentinien) Bonarda Malbec	2011				€ 48,00

## **Aus der Kuchl / Dalla nostra cucina**

**Spargellasagne/Lasagne d'asparagi @condin**  
€ 14,50

**Frische Spargeln/Asparagi freschi @condin**  
mit gekochtem Schinken, Salzkartoffeln, Schnittlauch, Parmesan, Bozner Sauce  
con prosciutto cotto, patate lesse, erba cipollina, grana, salsa bolzanina  
€ 24,00

**Dreierlei/Tris**  
Käseknödel, Spinatknödel, Teigtaschen mit Spargel-Mandelfüllung  
Salbeibutter, Parmesan, Schnittlauch  
Canederlo di formaggio e di spinaci, mezzelune ripieni con asparagi e mandorle  
Con burro di salvia, grana, erba cipollina  
€ 13,80

**Spaghetti alla Carbonara**  
Wangenspeck, Ei, Parmesan, Sahne, Schnittlauch  
Guanciale, uova, grana, panna, erba cipollina  
€ 13,50

**Hirtennudeln/Penne alla pastora**  
Ragout Bologneser-Art, Champignons, Schinken, Erbsen, Parmesan,  
Schnittlauch, Microgreens  
Ragú alla bolognese,, champignons, prosciutto, piselli, grana, erba cippolina, microgreens  
€ 14,00

**Lagreinnudeln/Ondonelle**  
mit Ricotta, Bresaola, Rucola, Sahne, Microgreens  
con ricotta, bresaola, rucola, panna, misticanza  
€ 14,00

## **Fleisch/Carne**

**Schweinskotlett/Cotoletta di maiale**  
Mit Champignonrahmsauce, Gemüse-Karffelgrörtl  
con salsa di champignon, arrostito di verdure e patate  
€ 18,50

**Truthahnschnitzel Wiener Art/Bistecca alla milanese di tacchino**  
Mit Pommes und grünem Salat  
con patate fritte e insalata da foglio verde  
€ 18,50

## **Salate/Insalate**

Dazu wird hausgemachtes Brot gereicht

Servito con pane fatto in casa

### **Salatplatte/Insalatone "By Diddy"**

Gemischter Salat, R auerlachs, B uffelmozzarella

Balsamicozwiebeln, Microgeens

Insalata mista, salome affumicato, mozzarella di bufala  
cipolline all'aceto di balsamico e microgreens."

€ 14,50

### **Salatplatte/Insalatone "Ollsawie"**

Blattsalate, getrocknete Tomaten, Artischockencreme,

ger aucherter Schwertfisch, Petersilie, Microgeens

Insalata a foglio verde, pomodori secchi, crema di carcioffi,

pesce spada affumicata, prezzemolo, misticanza

€ 14,00

### **Fr uhlingssalat/Insalatone primavera**

Blattsalate, frische Spargeln, gekochter Schinken, gekochtes Ei, Microgeens

Insalata a foglio verde, asparagi freschi, prosciutto cotto, uova cotta, Microgeens

€ 13,50

### **Tomatensalat/Insalata di pomodori**

Mit Zwiebeln/ con cipolla

€ 6,00

### **Gemischter Salat/Insalata mista**

€ 6,00

### **Gr uner Salat/Insalata verde**

€ 6,00

# PIZZA

Auf Wunsch fertigen wir Ihre Pizza auch mit  
Dinkelvollkornteig/pasta di farro integrale + € 2,50  
oder  
Glutenfrei/senza glutine @Prontofresco + € 3,50

Knoblauchsauce/Salsa all'aglio @Develey	+ € 2,00
Tabascomajonese/Majonese al Tabasco	+ € 2,00
Bozner Sauce/Salsa bolzanina	+ € 2,50
Microgreens (frische Minikräuter/erba fresca) @Profarms	+ € 1,50

**Anstatt Mozzarella gerne mit:/invece della mozzarella con:**

Büffelmozzarella/mozzarella di bufala @Italy	+ € 3,50
Laktosefrei Mozzarella/mozzarella senza lattosio @Brimi	+ € 3,00
Burrata @Italy	+ € 4,00
Evt. Umbestellungen oder Extras/supplementi 5,50	+ € 0,30-
Kleine Pizza	- € 1,00
Umbestellung einer Pizza auf 2 Tellern/una pizza su due piatti	+ € 1,00

## **Wochen-Monats Pizza**

### **Pizza settimanale - Pizza del mese**

#### **Aprilpizza/Pizza di Aprile**

*Tomaten, Mozzarella, gekochtes Ei, Burrata(kalt)*

*Frische Spargeln, Balsamicozwiebel, Origano, Microgreens (Minikräuter)*

*Pomodoro, mozzarella, uovo sodo, burrata(fredda)*

*asparagi freschi, cipolline all'aceto di balsamico, origano, microgreens (erba fresca),*

**€ 16,80**

#### **Wochenpizza/Pizza della settimana**

*Tomaten, Mozzarella, Champignons, getrocknete Tomaten,*

*Basilikumpesto, Zwiebelringe, Origano*

*Pomodoro, mozzarella, champignons, pomodori secchi,*

*pesto al basilico, anelli di cipolla, origano*

**€ 13,80**



## **Spezial Pizzas/Pizze speciali**

### **Spargelpizza/Pizza d'asparagi**

*Tomaten, Mozzarella, frische Spargeln(Condin aus Tramin),  
gekochter Schinken(Ebner), Oregano, Bozner Sauce  
Pomodoro, mozzarella, asparagi freschi(Condin di termeno),  
prosciutto cotto(Ebner), origano, salsa bolzanina*  
**€ 16,00**

### **Bresaola Pizza**

*Tomaten, Mozzarella, Parmesanscheiben, Bresaola, Rauke, Oregano  
Pomodoro, mozzarella, scaglie di parmigiano, bresaola, rucola, origano*  
**€ 13,00**

### **Holiday**

*Tomaten, Mozzarella, Spiegelei, Rohschinken „San Daniele“,  
Steinpilze, Spargeln, Oregano  
Pomodoro, mozzarella, uova al tegamino, prosciutto crudo “San Daniele”,  
funghi porcini, asparagi, origano*  
**€ 15,50**

### **Gourmet**

*Tomaten, Büffelmozzarella, Südtiroler Speck, Balsamicozwiebeln,  
frischer Basilikum, Oregano  
Pomodoro, mozzarella bufala, speck altoatesino, cipolline balsamiche,  
basilico fresco, origano*  
**€ 15,00**

## **die Schmackhaften Pizzas/ le deliziose**

### **Athipizza**

*(nicht umbestellbar/non è possibile cambiare)*

*kleiner dicker Boden, Tomaten, Mozzarella, Südtiroler Speck,  
Cocktailtomaten, Balsamicozwiebeln, Mascarpone, schwarze Oliven,  
Oregano, frischer Basilikum  
base piccola abbondante, pomodoro, mozzarella, speck pomodorini,  
cipolline balsamiche, mascarpone, olive nere, origano, basilico fresco*  
**€ 15,50**

### **Kellerpizza/Pizza cantina**

*Tomaten, Mozzarella, Speck, Würstel, pikante Salami, Oregano  
Pomodoro, mozzarella, speck, würstel, salame piccante, origano*  
**€ 12,50**

### **Hirsch Pizza**

*Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Spiegelei, pikante Salami, Oregano  
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, uova tegamino, salame picc., origano*  
**€ 14,00**

### **Fantasie/Fantasia**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken, Champignon, Spinat,  
pikante Salami, Spargeln  
Pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto, champignon, spinaci,  
salame piccante, asparagi*  
**€ 14,50**

### **Hawaii**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken, Ananas  
Pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto, ananas*  
**€ 11,50**

## **die Pikanten Pizzas/ i piccanti**

### **Teufelspizza/Diavola**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, grüne scharfe Paprika,  
gemischte Peperoni (sauer eingelegt), pikante Salami  
Pomodoro, mozzarella, origano, peperoni lombardi,  
peperonata all'agro, salame piccante*  
**€ 12,80**

### **Zigeuner/Zingara**

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, pikante Salami,  
gemischte Peperoni (sauer eingelegt), Knoblauch, Oregano  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, salame piccante,  
peperoni gialli (agrodolce), aglio, origano*  
**€ 12,80**

### **MaresciallaT**

*Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebel,  
geriebener Parmesan, , Knoblauch, Oregano  
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla,  
parmigiano grattugiato, aglio, origano*  
**€ 12,00**

### **Vulkan**

*Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Gorgonzola, Oregano  
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, origano,*  
**€ 12,00**

## ***Pizza mit ein bisschen Fisch/ un pò di pesce***

### ***Diddy's Pizza***

*Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Gorgonzola, pikante Salami, Oregano  
Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, gorgonzola, salame piccante, origano*  
**€ 14,00**

### ***Napoletana***

*Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano  
pomodoro, mozzarella, , acciughe origano*  
**€ 11,00**

### ***Pizza Chef***

*Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Sardellen, Kapern, Knoblauch, Oregano,  
Pomodoro, mozzarella, salame piccante,  
acciughe, capperi, aglio, origano*  
**€ 12,80**

### ***Compostela***

*Tomaten, schwarze Oliven, Rohschinken „San Daniele“,  
Tintenfischringe, Pecorinoscheiben (harter Schafskäse), Oregano  
Pomodoro, olive nere, prosciutto crudo „San Daniele“, anelli di  
calamari, scaglie di pecorino, origano*  
**€ 16,50**

### ***Thunfisch & Zwiebel***

*Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano,  
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano*  
**€ 11,00**

### ***Meer & Lachs / Mare e salmone***

*Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Räucherlachs, Knoblauch, Oregano  
pomodoro, mozzarella, frutti di mare, salmone affumicato, aglio, origano*  
**€ 16,50**

## ***die Pizza - Klassiker/ i classici***

### ***Margherita***

*Tomaten, Mozzarella, Oregano  
pomodoro, mozzarella, origano*  
**€ 8,50**

### **Schinken & Pilze / Prosciutto funghi**

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Oregano  
pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, origano*  
**€ 10,50**

### **Calzone (gefüllte Pizza)**

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Oregano,  
pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, origano*  
**€ 10,50**

### **Salami / Salamino**

*Tomaten, Mozzarella, pikante oder milde ungarische Salami, Oregano,  
pomodoro, mozzarella, salami piccante o ungharese dolce, origano*  
**€ 10,50**

### **Hirten / Pastore**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken, Champignon, pikante Salami  
pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto, champignon, salame picc.*  
**€ 11,50**

### **Vier Jahreszeiten / Quattro stagioni**

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon  
Artischocken, schwarze Oliven, Oregano (Beilagen sortiert)  
pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon,  
carciofi, olive nere, origano*  
**€ 12,00**

### **Capricciosa**

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon,  
Artischocken schwarze Oliven, Oregano (Beilagen gemischt)  
pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon,  
carciofi, olive nere, origano*  
**€ 12,00**

### **Rohschinken / Prosciutto crudo**

*Tomaten, Mozzarella, Rohschinken „San Daniele“, Oregano  
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo „San Daniele“, origano*  
**€ 12,00**

### **Tiroler / Tirolese**

*Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignon, Zwiebel, Oregano  
pomodoro, mozzarella, speck, champignon, cipolla, origano*  
**€ 12,00**

### **Hauspizza / Pizza della casa**

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, pikante Salami, Zwiebel,  
frische gelbe Paprika, Oregano  
pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, salame piccante,  
cipolla, peperoni gialli freschi, origano*  
**€ 12,50**

### **Pizza für Käseliebhaber / per amanti del formaggio**

#### **Bufala**

*Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Oregano, frischer Basilikum  
pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, origano, basilico fresco*  
**€ 12,00**

#### **Vier Käse / Quattro formaggio**

*Tomaten, Mozzarella, Brie, Gorgonzola, Scamorza, Oregano  
pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola, scamorza, origano*  
**€ 11,50**

#### **Feinschmecker / Buongustaio**

*Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Zwiebel, Zucchini, , Oregano  
frischer Basilikum, geriebener Parmesan  
pomodoro, mozzarella, mascarpone, cipolla, zucchini, origano,  
basilico fresco, parmigiano grattugiato*  
**€ 12,50**

#### **Griechische / Greca**

*Tomaten, Feta, schwarze Oliven, Cocktailtomaten, Oregano  
pomodoro, feta, olive nere, pomodorini freschi, origano*  
**€ 12,00**

### **Pizza - gesund und vital / sano e vitale**

#### **Auberginen / Melanzane**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, frische Auberginen, geriebener Parmesan  
pomodoro, mozzarella, origano, melanzane freschi, parmigiano grattugiato*  
**€ 11,00**

#### **Popeye**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, Spinat, Topfen  
pomodoro, mozzarella, origano, spinaci, ricotta*  
**€ 12,00**

### **Gemüse / Verdura**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano,*

*frisches Gemüse (gelbe Paprika, Auberginen, Zucchini, Sellerieknolle, Mais, Spinat, Tomaten)*

*pomodoro, mozzarella, origano*

*verdura fresca (peperoni gialli, melanzane, zucchini, rape di sedano, mais, spinaci, rucola, pomodori)*

**€ 12,00**

### **Schneewittchen (weiss) / Biancaneve (bianca)**

*Mozzarella, Parmesan, Knoblauch, Oregano*

*frisches Gemüse (gelbe Paprika, Auberginen, Zucchini, Sellerieknolle, Mais, Spinat, Rauke, Kirschtomaten)*

*mozzarella, parmigiano grattugiato, aglio, origano*

*verdura fresca (peperoni gialli, melanzane, zucchini, rape di sedano, mais, spinaci, rucola, pomodorini)*

**€ 12,00**

### **Frühling / Primavera**

*Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Rauke,*

*Pecorinoscheiben (harter Schafskäse), Oregano,*

*pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, rucola, scaglie di pecorino, origano*

**€ 12,00**

### **Liliane**

*Tomaten, Mozzarella, Brie, Rauke, frische Tomaten, Spargeln, Oregano*

*pomodoro, mozzarella, origano, brie, rucola, pomodori freschi, asparagi*

**€ 12,80**

### **Pesto**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, Basilikumpesto, Kirschtomaten*

*pomodoro, mozzarella, origano, pesto al basilico, pomodorini*

**€ 12,00**

### **Lady**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, Brie, frischer Radicchio, geriebener Parmesan*

*pomodoro, mozzarella, origano, brie, radicchio fresco, parmigiano grattugiato*

**€ 12,00**

## ***Süße Pizza/Pizza dolce***

### ***Nutellapizza (gefüllt / calzoncino)***

Nutella, Staubzucker, Schokosauce  
Nutella, zucchero a velo, salsa di cioccolata  
**€ 9,00**

### ***Bananenpizza (gefüllt) / Pizza alla banana (calzoncino)***

Nutella, Banane, Schokosauce, Eis, Staubzucker  
Nutella, banana, salsa di cioccolata, gelato, zucchero a velo  
**€ 12,00**

## ***Desserts***

**Tiramisù hausgemacht/fatto in casa**  
mit frischen "Caroma" Kaffee, Eierlikör und Rum  
con caffè fresco "Caroma", Zabov e rum  
**€ 7,00**

**Orangen – Panna Cotta – all'arancia**  
hausgemacht/fatto in casa  
Mit frisch gepresstem Orangensaft, Schokosauce, Waldfrüchte  
con spremuta d'arancia, salsa di cioccolato, frutti di bosco  
**€ 7,00**

**Schokolademousse/Mousse di cioccolato**  
hausgemacht/fatto in casa  
Mit frischen Früchten und Himbeersauce  
con salsa di lampone e frutta fresca  
**€ 8,00**

**Für unsere Kuchen und Eis und Infos einfach umblättern**  
**Per le nostre torte e gelati e altri informazioni una guardate una pagina avanti**

## ***Kuchen/Torte***

**Apfelstrudel/Strudel di mele @hausgemacht/fatto in casa**

Mit Staubzucker und frischer Schlagsahne  
con zucchero a velo e panna montata fresca

**€ 4,50**

**Topfen-Birnenkuchen/Torta di ricotta di pera @hausgemacht/fatto in casa**

Mit Staubzucker und frischer Schlagsahne  
con zucchero a velo e panna montata fresca

**€ 4,50**

**Sacherschnitte/Fetta di Torta di Sacher @Stabinger**

Mit Staubzucker und frischer Schlagsahne  
con zucchero a velo e panna montata fresca

**€ 4,50**

**Himbeerschnitte/Fetta di Torta di lamponi @Stabinger**

Mit Staubzucker und frischer Schlagsahne  
con zucchero a velo e panna montata fresca

**€ 4,50**

**Hausgemachtes Eis/Gelato fatto in casa**

**Fragen Sie nach unserer Eiskarte/Chiedetelo la nostra lista di gelati**





## Infos zu unseren Produkten/Info per nostri prodotti:

Wir verwenden vorwiegend lokale und regionale Produkte,  
bei Bedarf auch aus anderen EU-Ländern oder nicht-Eu-Ländern

Utilizziamo principalmente prodotti locali e regionali,  
anche da altri paesi dell'UE o extra UE, se necessario.

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet  
se necessario, vengono utilizzati anche prodotti surgelati

Unsere Desserts und Eisbecher werden mit frischer Sahne vom Sterzinger Milchhof zubereitet  
I nostri dessert e le coppe di gelato vengono preparati con panna fresca proveniente dalla latteria di Vipiteno

Frisches Obst und Gemüse von Obst- und Gemüsehandel „Fruma“ oder von Bauern vom Dorf  
Frutta e verdura fresca proveniente dal negozio di frutta e verdura “Fruma” o contadini del paese

Kuchen und Strudel hausgemacht oder von der Konditorei Stabinger aus dem Pustertal  
Torte e strudel fatti in casa o dalla pasticceria Stabinger della Val Pusteria