



VIERTEL BIER

La birra del quartiere

Willkommen im Brixner Wohnzimmer #letsmeetagain

Dein VIERTEL. In Schabs, in unserem Partnerbetrieb PUTZER, vom jungen Brauer Jonas Steiner in handwerklicher Tradition gebraut.

Dein VIERTEL steht für das Lebensgefühl, für die schönen Dinge im Leben, die gleich um die Ecke passieren. In einem Viertel finden verschiedene Lebenswelten ihre Heimat – sie treffen aufeinander, tauschen sich aus, bereichern und verbinden sich. In der bunten, lebendigen Vielfalt des VIERTELS ist jeder willkommen. #deinviertel

Welcome to the Bressanone living room #letsmeetagain

VIERTEL BIER - La BIRRA DEL QUARTIERE. Brewed in Schabs, in our partner company PUTZER by the young brewer Jonas Steiner in the artisan tradition.

Your VIERTEL stands for the attitude to life, for the beautiful things in life that happen just around the corner. In a quarter, different worlds of life find their home - they meet, exchange, enrich and connect. Everyone is welcome in the colourful, lively diversity of the VIERTEL. #yourquarter



HELLES

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



HELLES

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



WEIZEN

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



WEIZEN

A wheat beer brewed in the Bavarian style, it convinces with aromas of bananas and cloves.



ALMA

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



ALMA

Very fresh, fruity, hop-accentuated Pale Ale with notes of citrus fruits. Only grain from South Tyrol is used as the basis.



AMBRIS

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



AMBRIS

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



ALTO ALE

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




ALTO ALE

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

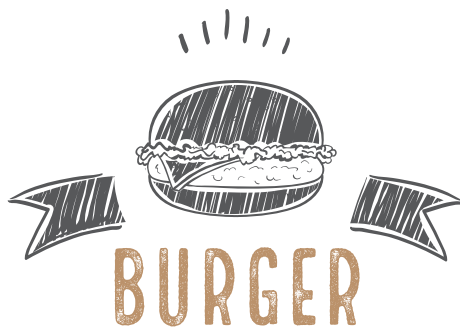
ALTER SCHLACHTHOF

CLASSICS

- H Schlachthof Salat / Schlachthof salad** (V) 12,50 € 
 Gemischter Herbssalat / Radicchio / Brokkoli / Nüsse /
 Getrocknete Tomaten / Mangosauce / + Burrata ^G 3,00 €
*Mixed autumn salad / radicchio / broccoli / nuts /
 dried tomatoes / mango sauce / + Burrata ^G 3,00 €*
- A G Rindstartar / Beef tartare** 100 g 18,50 € 
M Heimisches Rindfleisch / Kapern / Sardellen / Gurken / Olivenöl /
 Bauernbutter / Kamut-Toastbrot 180 g 22,50 €
*Local beef / capers / anchovies / cucumber / olive oil
 butter / Kamut toast bread*
- A G Speckplatte / Speck platter** 14,50 € 
O Südtiroler Speck g.g.A. / Gurken / Kren / Schüttelbrot
South Tyrolean bacon / cucumbers / horseradish / Schüttelbrot (rye bread)
- A G Bauerntoast / Farmer's toast** 6,90 € 
C Vinschgerle / Südtiroler Speck g.g.A. / Käse / Cocktailsauce
Vinschgerle / South Tyrolean bacon / cheese / cocktail sauce
- A Bruschetta** (W) 7,50 € 
 Brot / Tomaten / Basilikum
Bread / tomatoes / basil
- A C Nuggets** 11,50 € 
G Hausgemachte Truthahn Nuggets / frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsauce
Homemade turkey nuggets / fried potato wedges / cocktail sauce
- C Kartoffelspalten / Potato wedges** (V) 7,50 € 
 Frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsauce
Fried potato wedges / cocktail sauce
- C Süßkartoffelpommes / Sweet potato fries** (W) 9,00 € 
 Guacamole
Guacamole
- A L Metzgernudeln / Butcher's noodles** 14,50 € 
 Strozzapreti / heimisches Rind / Viertel Bier / Karotte / Sellerie
Strozzapreti / local beef / Viertel beer / carrot / celery
- A C Carbonara** 13,50 € 
G Spaghetti / Eigelb / Schwarzer Pfeffer / Guanciale / Parmesan
Spaghetti / egg yolk / black pepper / guanciale / parmesan cheese
- A G Südtiroler Bagel / South Tyrolean Bagel** 8,50 € 
N Bagel / Butter / Südtiroler Speck g.g.A. / regionaler Käse / Rucola
Bagel / butter / South Tyrolean bacon / regional cheese / rocket salad
- A C Salty Bagel** 9,50 € 
D G Bagel / geräucherter Lachs / Guacamole / Rührei / Salat
N *Bagel / smoked salmon / guacamole / scrambled eggs / salad*

SEASONAL

- G Kürbiscremesuppe / Pumpkin cream soup** (V) 8,50 € ▲
Sauerrahm / Kürbiskernöl
Sour cream / pumpkin seed oil
- AC Kartoffelteigtaschen / Potato ravioli** (V) 11,50 € ▼
G Gefüllt mit Kürbis / Sauerrahmcreme
Filled with pumpkin / sour cream
- GL Risotto** (V) 13,50 € ▲
Rote Beete / Ziegenfrischkäse
Beetroot / goat's cream cheese
- AC Käseknödel / Cheese dumplings** (V) 12,00 € ▲
G Braune Butter / Krautsalat
Butter / coleslaw
- AC Tagliatelle** 14,50 € ▼
OL Hirschragù / Ricotta
Venison ragù / ricotta
- Hirsch Filet / Venison fillet** 24,50 € ▼
Gebacken Kartoffeln / Zucchini Julienne
Baked Potatoes / Zucchini Julienne
- G Lachsforelle in Dill / Salmon trout in dill** 21,50 € ▼
Karottencreme
Carrot cream



1 CHOOSE YOUR BURGER

2 CHOOSE YOUR SIDE DISH

Kartoffelspalten / Potato wedges ^c
 Süßkartoffelpommes / Sweet potato fries ^c
 Salat / Salad

3 CHOOSE YOUR SAUCE

Knoblauch-Mayo / Garlic Mayonnaise ^c
 Cocktail-Sauce ^c
 Guacamole
 BBQ-Sauce ^o
 Scharfe-Sauce / Spicy Sauce ^o
 Joghurt- Sauce / Yoghurt Sauce ^g
 Second Sauce + 1,00 €

- AC** **Schlachthof Burger** 13,90 € ▲
GN Bio Kamut Brot / Heimisches Rindfleisch / Blattsalat /
O frische Tomate / eingelegte Rote Zwiebel / Cocktailsauce
*Organic Kamut Bread / local beef / leaf lettuce /
 fresh tomato / pickled red onion / cocktail sauce*
 + Doppelt Fleisch / *Double meat* + 3,00 €
 + Regionaler Käse / *Regional cheese* + 1,00 €
- AG** **Hirsch Burger Cervo** 16,90 € ▼
CO Mehrkorn-Brot / Hirsch aus Jenesien / Rucola / Nüsse / eingelegte
H Rote Zwiebel / Preiselbeersauce
*Multigrain bread / venison from Jenesien / rocket / nuts / pickled
 red onion / cranberry sauce*
- AG** **Pulled Pork Burger** 13,90 € ▼
NO Bio Kamut Brot / Gezupfte Schweineschulter vom einheimischen Schwein /
 Blattsalat / frische Tomate / BBQ Sauce
*Organic Kamut Bread / plucked pork shoulder from local pork /
 leaf salad / fresh tomato / BBQ sauce*
- AG** **NEW Biker Burger** 14,90 € ▼
 Bio Kamut Brot / Heimisches Rindfleisch / Speck / Cheddar Käse / Guacamole
 Rucola / Zwiebel
*Organic Kamut Bread / Local Beef / Bacon / Cheddar Cheese / Guacamole
 Rocket / Onion*
- A** **Quinoa Burger** (W) 12,90 € ▼
 Bio Kamut Brot / Quinoalaibchen / Guacamole / Blattsalat / Tomaten
Pane di kamut bio / polpetta di quinoa / guacamole / insalata / pomodoro
- AC** **Fish Burger** 15,90 € ▼
DG Holzkohle-Brot / Lachs / Pangasius / Blattsalat / frische Tomate / Joghurtsauce
Charcoal bread / salmon / pangasius / leaf salad / fresh tomato / yoghurt sauce

DESSERT

- AG Topfen-Nougatknödel / Dumplings with ricotta and nougat** 8,50 €
mit Erdbeereis
with strawberry ice cream
- G Panna Cotta** 6,00 €
Waldfrüchte / Vanillesauce
Wild berries / vanilla sauce
- CG Creme brulè** 6,00 €
- AC Millefogie Revolution** 9,50 €
G Blätterteig / Vanille Creme / Schoko Flocken
Puff pastry / vanilla cream / chocolate flakes
- AC Warmes Schokotörtchen / Warm chocolate tartlet** 10,00 €
G mit flüssigem Kern / Hiesig Erdbeer Eis
with liquid core / Hiesig strawberry ice cream
- G Hiesige Liebe / Hiesig love** 6,50 €
Hiesig Vanille Eis / heiße Himbeeren
Hiesig vanilla ice cream / hot raspberries
- G Affogato** 3,90 €
Caroma Bio Kaffee / Hiesig Vanille Eis
Caroma Organic Coffee / Hiesig Vanilla Ice Cream

Hiesig Eis / Hiesig ice cream
Fragen Sie nach unseren Sorten
Ask for our varieties

2,50 € / Kugel

HIESIG
EIS.WERK.STATT



Hiesig

[einheimisch; beheimatet; von hier stammend]

Der Name ist Programm. Frische natürliche Zutaten aus der Region zubereitet von Peter und Christina verwandeln sich in leckeres Eis. Bei der Produktion der verschiedenen Eissorten wird nicht nur darauf geachtet, beste einheimische Zutaten zu verwenden sondern auch die unterschiedlichen Saisonen zu respektieren.

Hiesig

[indigenous; native; originating from here].

The name says it all. Fresh natural ingredients from the region prepared by Peter and Christina are transformed into delicious ice cream. In the production of the different types of ice cream, care is taken not only to use the best local ingredients but also to respect the different seasons.



ALLERGENE / ALLERGENS

- A* *Gluten / Gluten*
- B* *Krebstiere / Crustaceans*
- C* *Eier / Eggs*
- D* *Fische / Fish*
- E* *Erdnüsse / Peanuts*
- F* *Soja / Soya*
- G* *Milch / Milk*
- H* *Schalenfrüchte, Nüsse / Nuts*
- L* *Sellerie / Celery*
- M* *Senf / Mustard*
- N* *Sesam / Sesame*
- O* *Schwefeldioxid, Sulphite / Sulphur dioxide, sulphites*
- P* *Lupinen / Lupins*
- R* *Weichtiere / Molluscs*

- V* *Vegetarisch / Vegetarian*
- W* *Vegan / Vegan*