



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

Benvenuti nel salotto di Bressanone #letsmeetagain

VIERTEL BIER - La BIRRA DEL QUARTIERE. Prodotta a Sciaves, nella nostra azienda partner PUTZER, dal giovane birraio altoatesino Jonas Steiner, nella tradizione artigianale.

Il VIERTEL sta per l'attitudine alla vita, per le cose belle della vita che accadono proprio dietro l'angolo. In un quartiere, diversi mondi trovano la loro casa - si incontrano, si scambiano, si arricchiscono e si connettono. Tutti sono benvenuti nella diversità colorata e vivace del VIERTEL, cioè del quartiere. #iltuoquartiere



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

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.



WEIZEN

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



WEIZEN

Una birra di frumento prodotta in stile bavarese, convince con aromi di banane e chiodi di garofano.



ALMA

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



ALMA

Pale Ale molto fresca, fruttata, accentuata dal luppolo, con note di agrumi. Come base viene usato esclusivamente grano altoatesino.



AMBRIS

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



AMBRIS

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



ALTO ALE

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



ALTO ALE

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

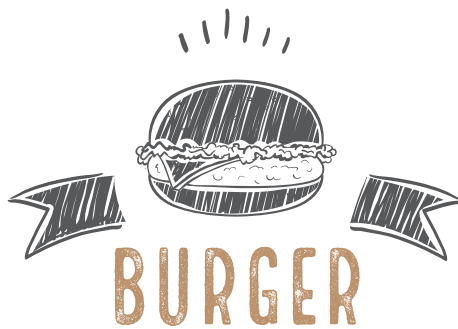
ALTER SCHLACHTHOF

CLASSICS

H	Schlachthof Salat / Insalata Schlachthof	12,50 €	■
	Gemischter Herbssalat / Radicchio / Brokkoli / Nüsse / Getrocknete Tomaten / Mangosauce / + Burrata ^G 3,00 € <i>Insalata autunnale mista / radicchio / broccoli / noci / pomodori secchi / salsa di mango / + Burrata ^G 3,00 €</i>		
A G	Rindstartar / Tartare di manzo	100 g 18,50 €	■
M	Heimisches Rindfleisch / Kapern / Sardellen / Gurken / Olivenöl / Bauernbutter / Kamut-Toastbrot <i>Carne bovina locale / capperi / acciughe / cetriolo / olio d'oliva / burro del contadino / pane Kamut tostato</i>	180 g 22,50 €	
A G	Speckplatte / Piatto di speck	14,50 €	■
O	Südtiroler Speck g.g.A. / Gurken / Kren / Schüttelbrot <i>Speck Alto Adige IGP / cetrioli / rafano / pane duro croccante</i>		
A G	Bauerntoast / Toast del contadino	6,90 €	■
C	Vinschgerle / Südtiroler Speck g.g.A. / Käse / Cocktailsoße <i>Pane del contadino „Vinschgerle“ / Speck Alto Adige IGP / formaggio / salsa cocktail</i>		
A	Bruschetta	7,50 €	■
	Brot / Tomaten / Basilikum <i>Pane / pomodori / basilico</i>		
A C	Nuggets	11,50 €	■
G	Hausgemachte Truthahn Nuggets / frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße <i>Nuggets di tacchino fatti in casa / spicchi di patate fritte / salsa cocktail</i>		
C	Kartoffelspalten / Spicchi di patate fritte	7,50 €	■
	Frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße <i>Spicchi di patate fritte / salsa rosa</i>		
C	Süßkartoffelpommes / Patatine fritte di patate dolci	9,00 €	■
	Guacamole <i>Guacamole</i>		
A L	Metzgernudeln / Pasta del macellaio	14,50 €	■
	Strozzapreti / heimisches Rind / Viertel Bier / Karotte / Sellerie <i>Strozzapreti / manzo alto-atesino / Viertel Bier / carote / sedano</i>		
A C	Carbonara	13,50 €	■
G	Spaghetti / Eigelb / Schwarzer Pfeffer / Guanciale / Parmesan <i>Spaghetti / tuorlo d'uovo / pepe nero / guanciale / Parmigiano Reggiano</i>		
A G	Südtiroler Bagel / Bagel Altoatesino	8,50 €	■
N	Bagel / Butter / Südtiroler Speck g.g.A. / regionaler Käse / Rucola <i>Bagel / burro / Speck Alto Adige IGP / formaggio regionale / rucola</i>		
A C	Salty Bagel	9,50 €	■
D G	Bagel / geräucherter Lachs / Guacamole / Rührei / Salat <i>Bagel / salmone affumicato / guacamole / uova strapazzato / lattuga</i>		
N			

SEASONAL

G	Kürbiscremesuppe / Crema di zucca Sauerrahm / Kürbiskernöl <i>Panna acida / olio di semi di zucca</i>	V 8,50 € ▲
AC G	Kartoffelteigtaschen / Ravioli di patate Gefüllt mit Kürbis / Sauerrahmcreme <i>Ripieni di zucca / crema di panna acida</i>	V 11,50 € ▲
GL	Risotto Rote Beete / Ziegenfrischkäse <i>Rape rosse / formaggio fresco di capra</i>	V 13,50 € ▲
AC G	Käseknödel / Canederli al formaggio Braune Butter / Krautsalat <i>Burro / insalata di crauti</i>	V 12,00 € ▲
AC OL	Tagliatelle Hirschragù / Ricotta <i>Ragù di cervo / ricotta</i>	14,50 € ▲
	Hirsch Filet / Filetto di cervo Gebacken Kartoffeln / Zucchini Julienne <i>Patate al forno / zucchini al Julienne</i>	24,50 € ▲
DG	Lachs vom Grill / Salmone alla griglia Zucchinicarpaccio / Kartoffelpüree <i>Carpaccio di zucchini / crema di patate</i>	17,50 € ▲



**1 WÄHLE DEINEN BURGER
SCEGLI IL TUO BURGER**

**2 WÄHLE DEINE BEILAGE
SCEGLI IL TUO CONTORNO**

Kartoffelspalten / Spicchi di patate fritte ^c
Süßkartoffelpommes / Patatine fritte di patate dolci ^c
Salat / Insalata

**3 WÄHLE DEINE SAUCE
SCEGLI LA TUA SALSA**

Knoblauch-Mayo / Maionese all'aglio ^c
Cocktail-Sauce / Salsa rossa ^c
Guacamole
BBQ-Sauce / Salsa BBQ ^o
Scharfe-Sauce / Salsa piccante ^o
Joghurt- Sauce / Salsa Yogurt ^o
Second Sauce + 1,00 €

AC GN O	Schlachthof Burger Bio Kamut Brot / Heimisches Rindfleisch / Blattsalat / frische Tomate / eingelegte Rote Zwiebel / Cocktailsauce <i>Pane di kamut bio / carne di manzo locale / insalata di foglia / pomodoro fresco / cipolla rossa sottaceto / salsa rossa</i> + Doppelt Fleisch / <i>carne doppia</i> + 3,00 € + Regionaler Käse / <i>formaggio regionale</i> + 1,00 €	13,90 € ▲
AG CO H	Hirsch Burger Cervo Mehrkorn-Brot / Hirsch aus Jenesien / Rucola / Nüsse / eingelegte Rote Zwiebel / Preiselbeersauce <i>Pane multicereali / carne di cervo di San Genesio / rucola / noci / cipolla rossa sottaceto / salsa di mirtilli rossi</i>	16,90 € ▼
AG NO	Pulled Pork Burger Bio Kamut Brot / Gezupfte Schweineschulter vom einheimischen Schwein / Blattsalat / frische Tomate / BBQ Sauce <i>Pane di kamut bio / spalla di maiale spennata di maiale locale / insalata di foglia / pomodoro fresco / salsa barbecue</i>	13,90 € ▼
AG	NEW Biker Burger Bio Kamut Brot / Heimisches Rindfleisch / Speck / Cheddar Käse / Guacamole Rucola / Zwiebel <i>Pane di kamut bio / carne di manzo locale / speck / formaggio cheddar / guacamole / rucola / cipolla</i>	14,90 € ▼
A	Quinoa Burger Bio Kamut Brot / Quinoalaibchen / Guacamole / Blattsalat / Tomaten <i>Pane di kamut bio / polpetta di quinoa / guacamole / insalata / pomodoro</i>	(W) 12,90 € ▼
AC DG	Fish Burger Holzkohle-Brot / Lachs / Pangasius / Blattsalat / frische Tomate / Joghurtsauce <i>Pane di carbone di legna / salmone / pangasio / lattuga / pomodoro fresco / salsa di yogurt</i>	15,90 € ▼



HELLES



WEIZEN



ALMA



AMBRIS



ALTO ALE

DESSERT

- A G Topfen-Nougatknödel / Canederli di ricotta e nougat** 8,50 €
mit Erdbeereis
con gelato alle fragole
- G Panna Cotta** 6,00 €
Waldfrüchte / Vanillesauce
Frutti di bosco / salsa alla vaniglia
- C G Creme brûlée** 6,00 €
- A C Millefoglie Revolution** 9,50 €
G Blätterteig / Vanille Creme / Schoko Flocken
Pasta sfoglia / crema pasticciera / scaglie di cioccolato
- A C Warmes Schokotörtchen / Tortino caldo al cioccolato** 10,00 €
G mit flüssigem Kern / Hiesig Erdbeer Eis
con cuore liquido / gelato Hiesig alla fragola
- G Hiesige Liebe / amore Hiesig** 6,50 €
Hiesig Vanille Eis / heiße Himbeeren
gelato Hiesig alla vaniglia / lamponi caldi
- G Affogato** 3,90 €
Caroma Bio Kaffee / Hiesig Vanille Eis
Caroma Bio Café / gelato Hiesig alla vaniglia

Hiesig Eis / gelato Hiesig
Fragen Sie nach unseren Sorten
Chiedete le nostre varietà

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

[nostrano; locale; di questo luogo]

Come il nome fa intuire, il gelato artigianale di Peter e Christina viene prodotto utilizzando ingredienti locali, freschi e naturali. Oltre a selezionare gli ingredienti locali più freschi e naturali, teniamo anche conto delle diverse stagioni.



ALLERGENE / ALLERGENI

- A* *Gluten / glutine*
- B* *Krebstiere / crostacei*
- C* *Eier / uova*
- D* *Fische / pesce*
- E* *Erdnüsse / arachidi*
- F* *Soja / soia*
- G* *Milch / latte*
- H* *Schalenfrüchte, Nüsse / frutta a guscio, noci*
- L* *Sellerie / sedano*
- M* *Senf / senape*
- N* *Sesam / sesamo*
- O* *Schwefeldioxid, Sulphite / anidride solforosa, solfiti*
- P* *Lupinen / lupini*
- R* *Weichtiere / molluschi*

 *Vegetarisch / vegetariano*

 *Vegan / vegano*



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.

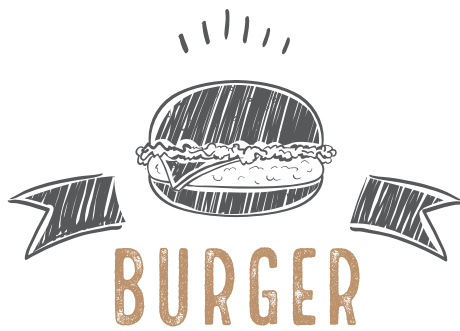
ALTER SCHLACHTHOF

CLASSICS

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

SEASONAL

G	Kürbiscremesuppe / Pumpkin cream soup Sauerrahm / Kürbiskernöl <i>Sour cream / pumpkin seed oil</i>	(V) 8,50 €	▲
AC G	Kartoffelteigtaschen / Potato ravioli Gefüllt mit Kürbis / Sauerrahmcreme <i>Filled with pumpkin / sour cream</i>	(V) 11,50 €	▲
GL	Risotto Rote Beete / Ziegenfrischkäse <i>Beetroot / goat's cream cheese</i>	(V) 13,50 €	▲
AC G	Käseknödel / Cheese dumplings Braune Butter / Krautsalat <i>Butter / coleslaw</i>	(V) 12,00 €	▲
AC OL	Tagliatelle Hirschragù / Ricotta <i>Venison ragù / ricotta</i>	14,50 €	▲
	Hirsch Filet / Venison fillet Gebacken Kartoffeln / Zucchini Julienne <i>Baked Potatoes / Zucchini Julienne</i>	24,50 €	▲
DG	Lachs vom Grill / Grilled salmon Zucchinicarpaccio / Kartoffelpüree <i>Courgette carpaccio / mashed potatoes</i>	17,50 €	▲



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

DESSERT

- A G 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
- C G Creme brûlée** 6,00 €
- A C Millefoglie Revolution** 9,50 €
G Blätterteig / Vanille Creme / Schoko Flocken
Puff pastry / vanilla cream / chocolate flakes
- A C 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 2,50 € / Kugel
Fragen Sie nach unseren Sorten
Ask for our varieties

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*

 *Vegetarisch / Vegetarian*

 *Vegan / Vegan*