



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. #iltuquartere



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

STARTERS

- H Salat ‚Passion‘ / Insalata ‚passione‘** (W) 12,50 €
Feldsalat / Radicchio / Rucola / Zucchini / Grapefruit / Nüsse /
Honig-Grapefruit Dressing / + Burrata ^G 3,00 € (V)
Insalata valeriana / radicchio / rucola / zucchini / pompelmo / noci /
Dressing al miele e pompelmo / + Burrata ^G 3,00 €
- A Bruschetta** (W) 7,50 €
Brot / Tomaten / Basilikum
Pane / pomodori / basilico
- AG Speckplatte / Piatto di speck** 14,50 €
O Südtiroler Speck g.g.A. / Gurken / Kren / Schüttelbrot
Speck Alto Adige IGP / cetrioli / rafano / pane duro croccante
- AG Rindstartar / Tartare di manzo** 100 g 18,50 €
M Heimisches Rindfleisch handgeschnitten / Sardellen / Gurken / Olivenöl /
Bauernbutter / Kamut-Toastbrot 180 g 22,50 €
Carne bovina locale tagliata a mano / acciughe / cetriolo / olio d'oliva /
burro del contadino / pane Kamut tostato



SNACKS

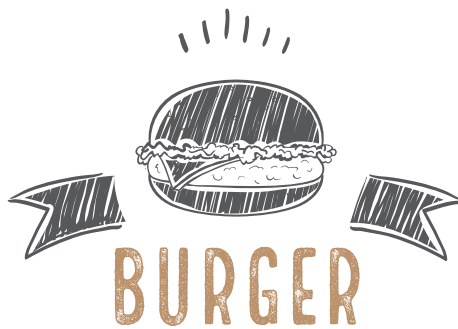
- C Kartoffelspalten / Spicchi di patate fritte** (V) 7,50 €
Frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße
Spicchi di patate fritte / salsa rosa
- C Süßkartoffelpommes / Patatine fritte di patate dolci** (W) 9,00 €
Guacamole
Guacamole
- AG Bauerntoast / Toast del contadino** 6,90 €
C Vinschgerle / Südtiroler Speck g.g.A. / Käse / Cocktailsoße
Pane del contadino „Vinschgerle“ / Speck Alto Adige IGP / formaggio / salsa cocktail
- AG Südtiroler Bagel / Bagel Altoatesino** 9,50 €
N Bagel / Butter / Südtiroler Speck g.g.A. / regionaler Käse / Rucola
Bagel / burro / Speck Alto Adige IGP / formaggio regionale / rucola
- AC Salty Bagel** 11,50 €
DG Bagel / geräucherter Lachs / Guacamole / Rührei / Salat
N Bagel / salmone affumicato / guacamole / uova strapazzate / lattuga
- AC Nuggets** 11,50 €
G Hausgemachte Truthahn Nuggets / frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße
Nuggets di tacchino fatti in casa / spicchi di patate fritte / salsa cocktail

PRIMI

- GL Risotto** 14,50 €  
Safran / Champignons / + Ziegenfrischkäse ^G 2,00 €
Zafferano / champignon / + formaggio fresco di capra ^G 2,00 €
- AC Knödeltris / Tris di canederli** 14,00 €  
G Spinat / Rohnen / Käse
Braune Butter / Krautsalat
Spinaci / rape rosse / formaggio
Burro / insalata di crauti
- AC Tagliatelle** 14,50 € 
OL Hirschragù / Ricotta
Ragù di cervo / ricotta
- AL Metzgernudeln / Pasta del macellaio** 15,00 € 
Strozzapreti / heimisches Rind / Viertel Bier / Karotte / Sellerie
Strozzapreti / manzo alto-atesino / Viertel Bier / carote / sedano
- AC Carbonara** 14,50 € 
G Spaghetti / Eigelb / Schwarzer Pfeffer / Guanciale / Parmesan
Spaghetti / tuorlo d'uovo / pepe nero / guanciale / Parmigiano Reggiano

MAIN DISHES

- Rindsfilet / Filetto di manzo** 29,50 € 
Salzkartoffeln / Sprossenkohl
Patate lesse / cavoletti Bruxelles
- D Lachs vom Grill / Salmone alla griglia** 23,00 € 
Spinat / Gelbe Cocktailtomaten
Spinaci / pomodorini gialli



**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 rosa ^c
Guacamole
BBQ-Sauce / Salsa BBQ ^o
Scharfe-Sauce / Salsa piccante ^o
Joghurt- Sauce / Salsa Yogurt ^c
Second Sauce + 1,00 €

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

DESSERT

- AG Topfen-Nougatknödel / Canederli di ricotta e nougat** 9,50 €
mit Erdbeereis
con gelato alle fragole
- G Panna Cotta** 7,00 €
Früchte
Frutta
- CG Creme brulè** 7,00 €
- AC Warmes Schokotörtchen / Tortino caldo al cioccolato** 10,00 €
G mit flüssigem Kern / Hiesig Erdbeer Eis
con cuore liquido / gelato Hiesig alla fragola
- AC Hiesige Liebe / amore Hiesig** 6,50 €
G Hiesig Vanille Eis / heiße Himbeeren
gelato Hiesig alla vaniglia / lamponi caldi
- G Affogato** 4,20 €
Caroma Bio Kaffee / Hiesig Vanille Eis
Caroma Bio Café / gelato Hiesig alla vaniglia
- G Hiesig Eis / gelato Hiesig** 2,50 € / Kugel
Frag nach unseren Sorten
Chiedi le nostre varietà

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