



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

STARTERS

- AD Bruschetta (6 Stück / 6 pieces)** 10,50 € 
 Datteltomaten / Olivenöl / fleur de sel
 & geräucherter Lachs / Avocadocreme / Olivenerde
 Date tomatoes / olive oil / fleur de sel
 & smoked salmon / avocado cream / olive earth
- NF Frühlingssalat / Spring Salad** (w) 14,50 € 
 Radieschen / Frühllauch / Datteltomaten / Salatgurke / Spargeln /
 Sesam / Miso Soja Dressing
 Radish / spring onions / date tomatoes / cucumber / asparagus / sesame / miso soy dressing
- AG Gemischte kalte Platte / Mixed platter** 17,50 € 
 O Südtiroler Speck g.g.A. / Kaminwurze / Käse / Gurken / Kren
 South Tyrolean bacon / smoked salami / cheese / cucumbers / horseradish
- AG M Rindstartar / Beef tartare** 90 g 19,50 € 
 130 g 23,50 €
 Heimisches Rindfleisch handgeschnitten / Gurken / Olivenöl /
 Bauernbutter / Kamut-Toastbrot
 Local beef hand cut / cucumber / olive oil/ butter / Kamut toast bread

SNACKS

- AG C Bauerntoast / Farmer's toast** 7,80 € 
 Vinschgerle / Südtiroler Speck g.g.A. / Käse / Cocktailsoße
 Vinschgerle / South Tyrolean bacon / cheese / cocktail sauce
- C Kartoffelspalten / potato wedges** (v) 8,30 € 
 Frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße
 Fried potato wedges / cocktail sauce
Kleine Portion / small portion 5,00 €
- C Süßkartoffelpommes / sweet potato fries** (w) 9,50 € 
 Guacamole
 Guacamole
Kleine Portion / small portion 6,50 €
- AG N Südtiroler Bagel / South Tyrolean bagel** 10,50 € 
 Bagel / Butter / Südtiroler Speck g.g.A. / regionaler Käse / Rucola
 Bagel / butter / South Tyrolean bacon / regional cheese / rocket salad
- AC DG N Salty Bagel** 12,50 € 
 Bagel / geräucherter Lachs / Guacamole / Rührei / Salat
 Bagel / smoked salmon / guacamole / scrambled eggs / salad
- AC G Nuggets** 12,50 € 
 Hausgemachte Truthahn Nuggets / frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße
 Homemade turkey nuggets / fried potato wedges / cocktail sauce
 alternativ mit Süßkartoffelpommes / alternatively with sweet potato fries + **1,50 €**

PRIMI

A H	Metzgernudeln / Butcher's noodles	16,50 €	▲
	Strozzapreti / heimisches Rind / Viertel Bier / Karotte / Sellerie Strozzapreti / local beef / Viertel beer / carrot / celery		
D	Risotto	17,50 €	▲
	Spargel / Rauke / Lachs / Balsamico invecchiato DOP Asparagus / rocket / salmon / balsamico invecchiato DOP		
A H G	Tagliatelle	16,50 €	▲
	Bärlauch / Pinienkerne / Burrata Wild garlic / pine nuts / burrata		
A C G	Carbonara Originale	16,80 €	▲
	Spaghetti / Eigelb / Guanciale / Pecorino / Schwarzer Pfeffer Spaghetti / egg yolk / guanciale / pecorino / black pepper		

MAIN DISHES

	Entrecôte (230 g) / entrecôte (230 g)	34,50 €	▲
	Topinamburcreme / grüne & weiße Spargeln / Kartoffeln / Jus Topinambur cream / green & white asparagus / potatoes / jus		
D F N	Lachsfilet / salmon fillet	32,50 €	▲
	Babyspinat / Spargelragout / Süßkartoffelpüree / Sesam / Sojasud Baby spinach / asparagus ragout / sweet potato puree / sesame / soy broth		



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 + 1,50 €

- A Quinoa Burger** (W) 15,90 €
 Bio Kamut Brot / Quinoalaibchen / Guacamole / Radicchio / Tomaten
 Organic Kamut Bread / quinoa patty / guacamole / radicchio salad / fresh tomato
- AC Fish Burger** 16,90 €
DG Holzkohle-Brot / Lachs / Pangasius / Blattsalat / frische Tomate / Joghurtsauce
 Charcoal bread / salmon / pangasius / leaf salad / fresh tomato / yoghurt sauce
- AC Schlachthof Burger** 16,90 €
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 Pulled Pork Burger** 16,90 €
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 Biker Burger** 16,90 €
 Bio Kamut Brot / Heimisches Rindfleisch / Speck / Cheddar Käse / Guacamole
 Rucola / Zwiebel
 Organic Kamut Bread / Local Beef / Bacon / Cheddar Cheese / Guacamole
 Rocket / Onion
- AG Hirsch Burger Cervo** 17,90 €
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

DESSERT

AG	Topfen-Nougatknödel / Dumplings with ricotta and nougat mit Erdbeereis with strawberry ice cream	10,00 €
G	Panna Cotta Früchte fruit	9,00 €
CG	Creme brûlée	9,50 €
AC	Warmes Schokotörtchen / Warm chocolate tartlet mit flüssigem Kern / Hiesig Erdbeer Eis with liquid core / Hiesig strawberry ice cream	11,00 €
AC	Hiesige Liebe / Hiesig love Hiesig Vanille Eis / heiße Himbeeren Hiesig vanilla ice cream / hot raspberries	8,50 €
G	Affogato Caroma Bio Kaffee / Hiesig Vanille Eis Caroma Organic Coffee / Hiesig Vanilla Ice Cream	4,20 €
G	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

 Vegetarisch / Vegetarian

 Vegan / Vegan