



VIERTEL BIER

La birra del quartiere

*ask for
our
seasonal
beers!*

Willkommen im Brixner Wohnzimmer @alterschlachthofbrixen

Dein VIERTEL. In der Braubasis in Schabs, in unserem Partnerbetrieb PUTZER, von unserem Brauteam in handwerklicher Tradition hergestellt.

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 @alterschlachthofbrixen

VIERTEL BIER - La BIRRA DEL QUARTIERE. Brewed in our Braubasis in Schabs, in our partner company PUTZER, in 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. #deinviertel



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 crumble
- H Sommersalat / Summer Salad** (w) 14,60 € 
 ‚Peppis Salat‘ frisch vom Hof / Avocado / Pinienkerne / Salatgurke / Erdbeeren / Pfirsiche
 Salad fresh from the farm / avocado / pine nuts / cucumber / strawberries / peaches
- AG O Gemischte kalte Platte / Mixed platter** 17,50 € 
 Südtiroler Speck g.g.A. / Kaminwurze / Käse / Gurken / Kren
 Speck Alto Adige PGI / smoked salami / cheese / cucumbers / horseradish cream
- 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. / regionaler Käse / Cocktailsoße
 Vinschgerle / Speck Alto Adige PGI / regional 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 / Speck Alto Adige PGI / 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
- G B **Risotto** 17,60 € 
D Datteltomaten / marinierte Garnelen / Basilikumöl / Olivenerde
date tomatoes / marinated prawns / basil oil / olive crumble
- A H **Tagliatelle** 16,70 € 
G Basilikumpesto / Pinienkerne / Burrata / Pecorino DOP /
sonnengetrocknete Tomaten
basil pesto / pine nuts / burrata / pecorino DOP / sun-dried tomatoes
- A C **Carbonara Originale** 16,80 € 
G Spaghetti / Eigelb / Guanciale / Pecorino / Schwarzer Pfeffer
Spaghetti / egg yolk / guanciale / pecorino / black pepper

MAIN DISHES

- D G **Bernsteinfisch / amberjack fish** 32,50 € 
Fenchel / Tomaten / Taggiasche Oliven / Buttersauce / Kräuteröl
fennel / tomatoes / taggiasche olives / butter sauce / herb oil



DRY AGED MEAT



Entrecôte (400 g) für 1 Person / entrecôte (400 g) for 1 person
mit Beilagen
with sides*

39,50 €

+ mehr Fleisch gefällig? / want more meat?

Clubsteak (800 g) für 1 Person / clubsteak (800 g) for 1 person
mit Beilagen
with sides*

65,00 €

T-Bone Steak (950g - 1200g) für 2 Personen /
T-Bone steak (950g - 1200g) for 2 persons
mit Beilagen
with sides*

90,00 €

***Unsere Beilagen / our sides**

Gemüse nach Saison / gemischter Salat / Kartoffelspalten oder
Süßkartoffelpommes / Flor de Sel / Guacamole / pikante Sauce / Kräuter Jus
seasonal vegetables / mixed salad / potato wedges or sweet potato fries /
flor de sel / guacamole / hot sauce / herb jus

Herkunft /origin

variiert / varies

Dry aging Prozess / dry aging process

15-25 Tage / 15-25 days

gutes Fleisch braucht Zeit / good meat needs some time

Zubereitungszeit 20-25 min / preparation time 20-25 min

unser Brauer Leo empfiehlt / our brewer Leo recommends

Bio Helles Zwickl Lager

Quattro Vierkorn Weisse

Tschoggel Dinkel Saison / spelt saison (seasonal)

Rubus IGA Italian Grape Ale (seasonal)





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) 16,20 €
 Bio Kamut Brot / Quinoalaibchen / Guacamole / Tomaten
 Organic Kamut Bread / quinoa patty / guacamole / fresh tomato
- AC Fish Burger** 17,20 €
DG Holzkohle-Brot / Wildlachs / Blattsalat / frische Tomate / Joghurtsauce
 Charcoal bread / wild salmon / 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** 17,20 €
 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 / eingelegte rote Zwiebel /
H Preiselbeersauce
 Multigrain bread / venison from San Genesio / rocket / pickled red onion /cranberry sauce

DESSERT

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

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