



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

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.

WEIZEN

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

ALMA

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

AMBRIS

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

ALTO ALE

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

Benvenuti nel salotto di Bressanone @alterschlachthofbrixen

VIERTEL BIER - La BIRRA DEL QUARTIERE. Prodotta nella Braubasis a Sciaves, nella nostra azienda partner PUTZER, 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. #deinviertel

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

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

ALMA

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

AMBRIS

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

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

- AD Bruschetta (6 Stück / 6 pezzi)** 10,50 € 
Datteltomaten / Olivenöl / fleur de sel
& geräucherter Lachs / Avocadocreme / Olivenerde
datterini / olio d'oliva / fleur de sel
& salmone affumicato / crema di avocado / terra d'olive
- H Sommersalat / Insalata estiva**  14,60 € 
,Peppis Salat' frisch vom Hof / Avocado / Pinienkerne / Salatgurke / Erdbeeren / Pfirsiche
Insalata fresca dal maso / avocado / pinoli / cetriolo / fragole / pesche
- AG O Gemischte kalte Platte / Piatto di affettati misti** 17,50 € 
Südtiroler Speck g.g.A. / Kaminwurze / Käse / Gurken / Kren
Speck Alto Adige IGP / salame affumicato altoatesino / formaggi / cetrioli / rafano
- AG M Rindstartar / Tartare di manzo** 90 g 19,50 € 
130 g 23,50 €
Heimisches Rindfleisch handgeschnitten / Gurken / Olivenöl /
Bauernbutter / Kamut-Toastbrot
Carne bovina locale tagliata a mano / cetriolo / olio d'oliva /
burro del contadino / pane Kamut tostato

SNACKS

- AG C Bauerntoast / Toast del contadino** 7,80 € 
Vinschgerle / Südtiroler Speck g.g.A. / regionaler Käse / Cocktailsoße
Pane del contadino „Vinschgerle“ / Speck Alto Adige IGP / formaggio regionale / salsa cocktail
- C Kartoffelspalten / Spicchi di patate fritte**  8,30 € 
Frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße
Spicchi di patate fritte / salsa rosa
Kleine Portion / porzione piccola 5,00 €
- C Süßkartoffelpommes / Patatine fritte di patate dolci**  9,50 € 
Guacamole
Guacamole
Kleine Portion / porzione piccola 6,50 €
- AG N Südtiroler Bagel / Bagel Altoatesino** 10,50 € 
Bagel / Butter / Südtiroler Speck g.g.A. / regionaler Käse / Rucola
Bagel / burro / Speck Alto Adige IGP / formaggio regionale / rucola
- AC DG N Salty Bagel** 12,50 € 
Bagel / geräucherter Lachs / Guacamole / Rührei / Salat
Bagel / salmone affumicato / guacamole / uova strapazzate / lattuga
- AC G Nuggets** 12,50 € 
Hausgemachte Truthahn Nuggets / frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße
Nuggets di tacchino fatti in casa / spicchi di patate fritte / salsa cocktail
alternativ mit Süßkartoffelpommes / in alternativa con patatine fritte di patate dolci + 1,50 €

PRIMI

- AL Metzgernudeln / Pasta del macellaio** 16,50 € 
Strozzapreti / heimisches Rind / Viertel Bier / Karotte / Sellerie
Strozzapreti / manzo alto-atesino / Viertel Bier / carote / sedano
- GB Risotto** 17,60 € 
D Datteltomaten / marinierte Garnelen / Basilikumöl / Olivenerde
datterini / gamberi marinati / olio al basilico / terra d'olive
- AH Tagliatelle** 16,70 € 
G Basilikumpesto / Pinienkerne / Burrata / Pecorino DOP / sonnengetrocknete
Tomaten
pesto al basilico / pinoli / burrata / pecorino DOP / pomodori secchi
- AC Carbonara Originale** 16,80 € 
G Spaghetti / Eigelb / Guanciale / Pecorino / Schwarzer Pfeffer
Spaghetti / tuorlo d'uovo / guanciale / pecorino / pepe nero

MAIN DISHES

- DG Bernsteinfisch / Ricciola** 32,50 € 
Fenchel / Tomaten / Taggiasche Oliven / Buttersauce / Kräuteröl
finocchio / pomodori / olive taggiasche / salsa al burro / olio alle erbe



DRY AGED MEAT



Entrecôte (400 g) für 1 Person / entrecôte (400 g) per 1 persona
mit Beilagen
con contorni*

39,50 €

+ mehr Fleisch gefällig? / desideri più carne?

Clubsteak (800 g) für 1 Person / clubsteak (800 g) per 1 persona
mit Beilagen
con contorni*

65,00 €

T-Bone Steak (950g - 1200g) für 2 Personen /
T-Bone steak (950g - 1200g) per 2 persone
mit Beilagen
con contorni*

90,00 €

***Unsere Beilagen / i nostri contorni**

Gemüse nach Saison / gemischter Salat / Kartoffelspalten oder
Süßkartoffelpommes / Flor de Sel / Guacamole / pikante Sauce / Kräuter Jus
verdure di stagione / insalata mista / spicchi di patate fritte o patatine fritte di patate dolci /
flor de sel / guacamole / salsa piccante / jus alle erbe

Herkunft /origine

variiert / varia

Dry aging Prozess / processo dry aging

15-25 Tage / 15-25 giorni

gutes Fleisch braucht Zeit / la buona carne richiede tempo

Zubereitungszeit 20-25 min / tempo di preparazione 20-25 min

unser Brauer Leo empfiehlt / il nostro birraio Leo consiglia

Bio Helles Zwickl Lager

Quattro Vierkorn Weisse

Tschoggel Dinkel Saison / saison al farro (seasonal)

Rubus IGA Italian Grape Ale (seasonal)





**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 ^g

Second Sauce + 1,50 €

- A Quinoa Burger** (w) 16,20 €
Bio Kamut Brot / Quinoalaibchen / Guacamole / Tomaten
Pane di kamut bio / polpetta di quinoa / guacamole / pomodoro
- AC DG Fish Burger** 17,20 €
Holzkohle-Brot / Wildlachs / Blattsalat / frische Tomate / Joghurtsauce
Pane di carbone di legna / salmone selvatico / lattuga / pomodoro fresco / salsa di yogurt
- AC GN O Schlachthof Burger** 16,90 €
Bio Kamut Brot / Heimisches Rindfleisch / Blattsalat /
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 NO Pulled Pork Burger** 16,90 €
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 Biker Burger** 17,20 €
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
- AG CO H Hirsch Burger Cervo** 17,90 €
Mehrkorn-Brot / Hirsch aus Jenesien / Rucola / eingelegte rote Zwiebel /
Preiselbeersauce
Pane multicereali / carne di cervo di San Genesio / rucola / cipolla rossa sottaceto /
salsa di mirtilli rossi

DESSERT

- A G Topfen-Nougatknödel / Canederli di ricotta e nougat** 10,00 €
mit Erdbeereis
con gelato alle fragole
- G Panna Cotta** 9,00 €
Früchte
Frutta
- C G Creme brûlée** 9,50 €
- A C Warmes Schokotörtchen / Tortino caldo al cioccolato** 11,00 €
G mit flüssigem Kern / Hiesig Erdbeer Eis
con cuore liquido / gelato Hiesig alla fragola
- A C Hiesige Liebe / amore Hiesig** 8,50 €
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]
@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 [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