



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

- A D Bruschetta (6 Stück / 6 pezzi)** 10,50 € 
Datteltomaten / Olivenöl / fleur de sel / Olivenerde
& geräucherter Lachs / Avocado-creme
datterini / olio d'oliva / fleur de sel / terra d'olive
& salmone affumicato / crema di avocado
- A C Frühlingssalat / Insalata primavera**  14,20 € 
Radieschen / Gurken / Karotten / Kirschtomaten / Amaranth gepufft / Bergblüten
Ravanelli / cetrioli / carote / pomodorini / amaranto soffiato / fiori di montagna
+ Truthahn in Panko / tacchino in panko + 2,00 €
- A G Gemischte kalte Platte / Piatto di affettati misti** 17,50 € 
O Südtiroler Speck g.g.A. / Kaminwurze / Käse / Gurken / Kren
Speck Alto Adige IGP / salame affumicato altoatesino / formaggi / cetrioli / rafano
- A G Rindstartar / Tartare di manzo** 90 g 19,50 € 
M Heimisches Rindfleisch handgeschnitten / Gurken / Olivenöl /
Bauernbutter / Kamut-Toastbrot / Sauce Tartar
Carne bovina locale tagliata a mano / cetriolo / olio d'oliva /
burro del contadino / pane Kamut tostato / salsa tartara
130 g 23,50 €








SNACKS


- A G Bauerntoast / Toast del contadino** 7,80 € 
C 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 €

PRIMI

- AL Strigoli ‚Alter Schlachthof‘** 16,50 € 
Strozzapreti / heimisches Rind / Viertel Bier / Karotte / Sellerie
Strozzapreti / manzo alto-atesino / Viertel Bier / carote / sedano
- OC Tagliatelle**  16,50 € 
G Datteltomaten Gargano / Büffelburrata / Olivenerde / Olio del Garda
Datterini del Gargano / burrata di bufala / terra d'olive / Olio del Garda
- AC Carbonara Originale** 16,80 € 
G Spaghetti / Eigelb / Guanciale Romano / gereifter Pecorino / Schwarzer Pfeffer
Spaghetti / tuorlo d'uovo / guanciale romano / pecorino stagionato / pepe nero
- AO Risotto** 17,70 € 
G Spargel / jamón ibérico / Schüttelbrotcrunch / schwarze Erde / Kräuteröl
Asparagi / jamón ibérico / crunch di Schüttelbrot / terra nera / olio alle erbe
- + Brotkorb / cestino di pane** 1,50 €

MAIN DISHES

- AC Nuggets** 12,50 € 
G 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 €
- A Quinoa Burger**  16,70 € 
Bio Kamut Brot / Quinoalaibchen / Guacamole / Tomaten
Pane di kamut bio / polpetta di quinoa / guacamole / pomodoro
- AC Schlachthof Burger** 17,00 € 
GN Bio Kamut Brot / Heimisches Rindfleisch / Blattsalat / frische Tomate /
O eingelegte Rote Zwiebel / Cocktailsauce
Pane di kamut bio / carne di manzo locale / insalata di foglia / pomodoro fresco /
cipolla rossa sottaceto / salsa rosa
+ **Doppelt Fleisch** + 3,00 € / **Speck, reg. Käse od cheddar** + 1,00 € / **2. sauce** + 1,50 €
+ **carne doppia** + 3,00 € / **Speck, formaggio reg. o cheddar** + 1,00 € / **2. salsa** + 1,50 €
- MF Honey glaze BBQ Ribs** 19,40 € 
Süßkartoffelpommes od. Kartoffelspalten / Sauce nach Wahl
Patatine fritte di patate dolci o spicchi di patate / salsa a scelta
- OA Rindstagliata / tagliata di manzo** 26,60 € 
Bunte Spargel / Sherry Jus / Thymianöl / Süßkartoffelspiegel / fritt. Zwiebel
Asparagi / sherry jus / olio al timo / salsa di patate dolci / cipolla frita
- AF Black tiger Garnelen / gamberi black tiger** 23,50 € 
LN Paprika / Zucchini / Sellerie / Tempura / Teriyaki süß sauer / Sesam
Peperoni / zucchini / sedano / tempura / teriyaki agrodolce / sesamo



DRY AGED MEAT



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

41,50 €

+ mehr Fleisch gefällig? / desideri più carne?

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

69,00 €

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

95,00 €

***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

Rubus IGA Italian Grape Ale (seasonal)



DESSERT

- A G **Topfen-Nougatknödel / Canederli di ricotta e nougat** 10,00 €
mit Erdbeereis / frische Früchte / Schokoperlen
con gelato alle fragole / frutta fresca / perle di cioccolato
- G **Panna Cotta** 9,00 €
FrISCHE FRÜCHTE
Frutta fresca
- C G **Creme brûlée** 9,50 €
- A C **Warmes Schokotörtchen / Tortino caldo al cioccolato** 11,00 €
G mit flüssigem Kern / Hiesig Erdbeer Eis / frische Früchte / Schokoperlen
con cuore liquido / gelato Hiesig alla fragola / frutta fresca / perle di cioccolato
- A C **Hiesige Liebe / amore Hiesig** 8,50 €
G Hiesig Vanille Eis / heiße Himbeeren
gelato Hiesig alla vaniglia / lamponi caldi
- G **Affogato** 4,50 €
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

V Vegetarisch / vegetariano

W Vegan / vegano