



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)** 11,20 € 
- Datteltomaten / Olivenöl / fleur de sel / Olivenerde
& geräucherter Lachs / Avocado creme
*Date tomatoes / olive oil / fleur de sel / olive crumble
& smoked salmon / avocado cream*
- AH Sommerlicher Hofsalat / Farmer's summer salad**  15,20 € 
- G** Asia Salat / Hofsalat / bunte semi dry Tomaten / Burratina / Olivenerde /
eingelegte Tropeazwiebeln / Kräuter-Brot Croutons / Sonnenblumenkerne
*Asian salad / farm salad / colourful semi-dried tomatoes / burratina / olive soil / pickled
Tropea onions / herb bread croutons / sunflower seeds*
- AG Gemischte kalte Platte / Mixed platter** 18,50 € 
- O** Südtiroler Speck g.g.A. / Kaminwurze / Käse / Gurken / Kren
Speck Alto Adige PGI / smoked salami / cheese / cucumbers / horseradish cream
- AG Rindstartar / Beef tartare** 90 g 20,50 € 
- M** Heimisches Rindfleisch handgeschnitten / Gurken / Olivenöl /
Bauernbutter / Kamut-Toastbrot / Sauce Tartar
Local beef hand cut / cucumber / olive oil / butter / Kamut toast bread / sauce tartare
130 g 23,50 €

SNACKS


- AG Bauerntoast / Farmer's toast** 7,90 € 
- C** Vinschgerle / Südtiroler Speck g.g.A. / regionaler Käse / Cocktailsoße
Vinschgerle / Speck Alto Adige PGI / regional cheese / cocktail sauce
- C Kartoffelspalten / potato wedges**  8,50 € 
- Frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße
Fried potato wedges / cocktail sauce
Kleine Portion / small portion 5,50 €
- C Süßkartoffelpommes / sweet potato fries**  9,50 € 
- Guacamole
Guacamole
Kleine Portion / small portion 6,50 €

PRIMI

AL	Strigoli ‚Alter Schlachthof‘ Strozzapreti / heimisches Rind / Viertel Bier / Karotte / Sellerie <i>Strozzapreti / local beef / Viertel beer / carrot / celery</i>	16,80 €	▲
RA BD O	Orecchiette ‚allo scoglio‘ Miesmuscheln / Venusmuscheln / Garnelen / Oktopus / Hummerfond / Datteltomaten / Petersilie / Olivenerde <i>mussels / clams / prawns / octopus / lobster fond / date tomatoes / parsley / olive earth</i>	18,50 €	▶
AC G	Carbonara Originale Spaghetti / Eigelb / Guanciale Romano / gereifter Pecorino / Schwarzer Pfeffer <i>Spaghetti / egg yolk / guanciale romano / seasoned pecorino / black pepper</i>	17,20 €	▲
OR DN	Risotto Safran / Thymian / gebratener Oktopus / Kräuteröl / Sake Jus / getoasteter Sesam <i>Saffron / thyme / fried octopus / herb oil / sake jus / toasted sesame seeds</i>	18,20 €	▶
	+ Brotkorb / bread basket	2,50 €	

MAIN DISHES

DF NA	Nuggets Hausgemachte Truthahn Nuggets / frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße <i>Homemade turkey nuggets / fried potato wedges / cocktail sauce</i> <i>alternativ mit Süßkartoffelpommes / alternatively with sweet potato fries + 1,50 €</i>	12,50 €	▶
A	Quinoa Burger Bio Kamut Brot / Quinoalaibchen / Guacamole / Tomaten <i>Organic Kamut Bread / quinoa patty / guacamole / fresh tomato</i>	16,70 €	▶ (W)
AC GN O	Schlachthof Burger Bio Kamut Brot / Heimisches Rindfleisch / Blattsalat / frische Tomate / eingelegte Rote Zwiebel / Cocktailsauce <i>Organic Kamut Bread / local beef / leaf lettuce / fresh tomato / pickled red onion / cocktail sauce</i> + Doppelt Fleisch + 3,00 € / Speck, reg. Käse od cheddar + 1,00 € / 2. sauce + 1,50 € + double meat + 3,00 € / Speck, regional or cheddar cheese + 1,00 € / 2. sauce + 1,50 €	17,00 €	▶
MF	Honey glaze BBQ Ribs Süßkartoffelpommes od. Kartoffelspalten / Sauce nach Wahl <i>sweet potato fries or potato wedges / sauce of choice</i>	19,40 €	▲
OA	Rindstagliata / tagliata di manzo Bunte Spargel / Sherry Jus / Thymianöl / Süßkartoffelspiegel / fritt. Zwiebel <i>Asparagi / sherry jus / olio al timo / salsa di patate dolci / cipolla frita</i>	26,60 €	▶
AF LN	Black tiger Garnelen / black tiger prawns Paprika / Zucchini / Sellerie / Tempura / Teriyaki süß sauer / Sesam <i>Paprika / courgette / celery / tempura / teriyaki sweet sour / sesame seeds</i>	23,50 €	▲



DRY AGED MEAT



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

41,50 €

+ mehr Fleisch gefällig? / want more meat?

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

69,00 €

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

95,00 €

***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

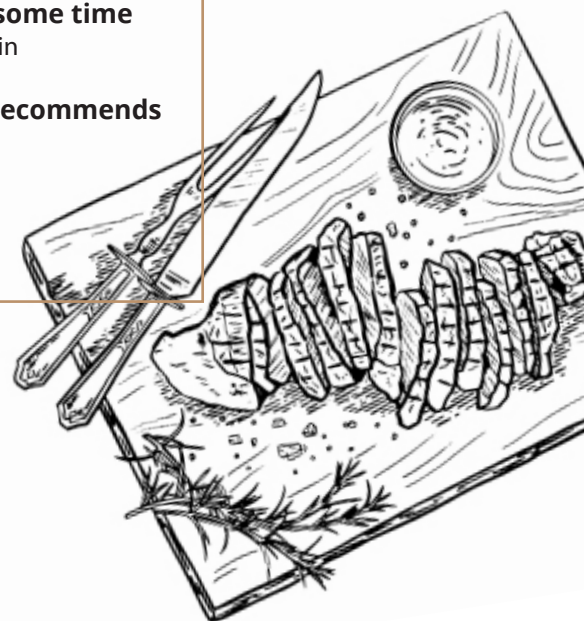
Zubereitungszeit 20-25 min / preparation time 20-25 min

unser Brauer Leo empfiehlt / our brewer Leo recommends

Bio Helles Zwickl Lager

Quattro Vierkorn Weisse

Rubus IGA Italian Grape Ale (seasonal)



DESSERT

- AG Topfen-Nougatknödel / Dumplings with ricotta and nougat** 10,00 €
mit Erdbeereis / frische Früchte / Schokoperlen
with strawberry ice cream / fresh fruit / chocolate pearls
- G Panna Cotta** 9,00 €
Frische Früchte
fresh fruit
- CG Creme brûlée** 9,50 €
- AC Warmes Schokotörtchen / Warm chocolate tartlet** 11,00 €
G mit flüssigem Kern / Hiesig Erdbeer Eis / frische Früchte / Schokoperlen
with liquid core / Hiesig strawberry ice cream / fresh fruit / chocolate pearls
- AC Hiesige Liebe / Hiesig love** 8,50 €
G Hiesig Vanille Eis / heiße Himbeeren
Hiesig vanilla ice cream / hot raspberries
- G Affogato** 4,50 €
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*