



VIERTEL BIER

La birra del quartiere

Unser hauseigenes craft beer VIERTEL BIER wird seit 2021 in der Braubasis in Schabs in handwerklicher Tradition hergestellt.

Unser Kernsortiment, welches 8 Biere umfasst, wird durch spannende saisonale Biere ergänzt.

Frag unser Serviceteam!

VIERTEL steht für das Lebensgefühl, für die schönen Dinge, 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.

BIO 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.

BIO 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

Fruchtiges India Pale Ale mit malzigem Körper und angenehmer Bittere. Auffallend sind die intensiven Aromen von Zitrus- und tropischen Früchten.

La nostra propria craft beer VIERTEL BIER - la birra del quartiere è prodotta nella Braubasis a Sciaves dal 2021.

La nostra selezione di base, che comprende 8 birre, viene ampliata con birre stagionali.

Chiedi al nostro service staff!

VIERTEL - il quartiere - sta per l'attitudine alla vita, per le cose belle 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.

BIO 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.

BIO 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





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

ALTO ALE

India Pale Ale fruttata con un corpo maltato e una piacevole amarezza. Colpiscono gli intensi aromi di agrumi e frutti tropicali.

ALTER SCHLACHTHOF

STARTERS

- OG Bruschetta (6 Stück / 6 pezzi)** 11,60 € 
- Tomaten / Olivenöl / Fleur de Sel / Olivenerde
 Jamon de Iberico D.O.P. / Sauerrahm
 Lardo d'Arnad D.O.P.
*Pomodori / olio d'oliva / fleur de sel / terra d'olive
 Jamon de Iberico D.O.P. / panna acida
 Lardo d'Arnad D.O.P.*
- GA Bärlauch-Selleriecremesuppe / Crema di aglio orsino e sedano** 12,80 € 
- OB Black Tiger Garnelen / halbgetrocknete Tomaten / Creme fraiche / Schüttelbrotcrunch**
D Gamberi Black Tiger / pomodori semiseccchi / creme fraiche / crunch di pane secale
- OG ‚Schlachtis‘ Meterplatte / Piatto di affettati misti (3-4 pers.)** 87,50 € 
- H Südtiroler Speck g.g.A. / Kaminwurze / Bauernschinken / Culatello / Hirschsalami / Käse / Kren / Gurken / Walnüsse / hartgekochte Eier / Sauerrahm-Dip / Oliven**
Speck Alto Adige IGP / salame affumicato altoatesino / prosciutto del contadino / Culatello / salame di cervo / formaggi / rafano / cetrioli / noci / uovo sodo / salsa di panna acida / olive
- AG Rindstartar / Tartare di manzo** 90 g 20,70 € 
- M Heimisches Rindfleisch handgeschnitten / Gurken / Olivenöl / Bauernbutter / Kamut-Toastbrot / Sauce Tartar** 130 g 23,70 €
Carne bovina locale tagliata a mano / cetriolo / olio d'oliva / burro del contadino / pane Kamut tostato / salsa tartara
- + schwarzer Alba Trüffel + 5,00 €
 + Tartufo Nero di Alba + 5,00 €




SNACKS

- AG Bauerntoast / Toast del contadino** 7,90 € 
- 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**  8,70 € 
- Frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße
Spicchi di patate fritte / salsa rosa
- Kleine Portion / porzione piccola 5,70 €**
- C Süßkartoffelpommes / Patatine fritte di patate dolci**  9,50 € 
- Guacamole
Guacamole
- Kleine Portion / porzione piccola 6,50 €**


PRIMI



- O A C Tagliatelle „Alter Schlachthof“** 17,10 € 
- Tagliatelle / grobes Rindsragout / Demi-Glace/ Viertel Bier /
Brunoise Gemüse / frittierte Zwiebel
*Tagliatelle / ragù di manzo / demi-glace / birra del quartiere /
brunoise di verdure/ cipolla frita*
- A C G Carbonara Originale** 17,40 € 
- Spaghetti / Eigelb / Guanciale Romano / gereifter Pecorino / Schwarzer Pfeffer
Spaghetti / tuorlo d'uovo / guanciale romano / pecorino stagionato / pepe nero
- + schwarzer Alba Trüffel + 5,00 €
+ Tartufo Nero di Alba + 5,00 €
- G H D B Trüffel Risotto / risotto al tartufo** 18,30 € 
- Risotto Vialone Nano / schwarzer Trüffel aus Alba / Walnüsse / Black Tiger Garnelen/
Basilikumöl / Culatello-Crunch
*Risotto Vialone Nano / tartufo nero fresco di Alba / noci / gamberi Black Tiger /
olio al basilico / crunch di culatello*
- + mehr schwarzer Alba Trüffel + 5,00 €
+ extra di Tartufo Nero di Alba + 5,00 €
- + Brotkorb / cestino di pane 2,50 €

MAIN DISHES

- A C G Nuggets** 13,20 € 
- 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 €*
- O L A Ossobuco** 25,90 € 
- Geschmortes Ossobuco vom Hirsch / Wurzelgemüse / Süßkartoffel-Topinamburcreme /
halbgetrocknete Tomaten / frittierte Zwiebel
*Ossobuco di cervo / verdure di radice / crema di patate dolci e topinambur /
pomodori semiseccchi / cipolla frita*
- AB DC Garnelen im Pankoteig / gamberi fritti al panko** 23,50 € 
- Weißer Atlantik Garnelen / Paprika / Zucchini / Karotten / Kartoffeln / Süßkartoffeln /
gebratene Limette & Zitrone / Knoblauch-Wasabi Aioli
*Gamberi bianchi dell'Atlantico / peperoni / zucchine / carote / patate / patate dolci /
lime e limone arrostito / aioli al wasabi e aglio*



MAIN DISHES

M F Honey glaze BBQ Ribs 20,80 € 
 Süßkartoffelpommes od. Kartoffelspalten / Sauce nach Wahl
Patatine fritte di patate dolci o spicchi di patate / salsa a scelta



AC GN O Schlachthof Burger - Alpin Beef (Wagyu-cross Breed) 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*

mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl **MENÜ 18,90 €**
 con insalata / spicchi di patate o patatine fritte di patate dolci / salsa a scelta

+ **Doppelt Fleisch** + 4,50 € / **Speck, reg. Käse od cheddar** + 1,00 € / **2. sauce** + 1,50 €
 + **carne doppia** + 4,50 € / **Speck, formaggio reg. o cheddar** + 1,00 € / **2. salsa** + 1,50 €

A Quinoa Burger  15,90 € 
 Bio Kamut Brot / Quinoalaibchen / Guacamole / Tomaten
Pane di kamut bio / polpetta di quinoa / guacamole / pomodoro

mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl **MENÜ 17,90 €**
 con insalata / spicchi di patate o patatine fritte di patate dolci / salsa a scelta

AC GN O Pulled Beef Burger - Alpin Beef (Wagyu-cross Breed) 16,90 € 
 Bio Kamut Brot / Pulled Alpin Beef / Blaukraut / Kraut / rote Zwiebel / 
 BBQ Sauce / Cheddar Sauce
*Pane di kamut bio / pulled alpin beef / cavolo rosso / cavolo /
 cipolla rossa / salsa BBQ / salsa cheddar*

mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl **MENÜ 18,90 €**
 con insalata / spicchi di patate o patatine fritte di patate dolci / salsa a scelta

Extra saucen / salsa extra (+1,50 €)

Knoblauch Mayo / *maionese all'aglio*

BBQ-Sauce / *Salsa BBQ*

Cocktail Sauce / *Salsa rosa*


Homestyle pikante Sauce / *Salsa piccante fatta in casa*

Wasabi Knoblauch Aioli / *Aioli di aglio al wasabi*

Trüffel Mayo / *maionese al tartufo (+2,00 €)*

Homemade Burgersauce / *Salsa per hamburger fatta in casa (+2,00 €)*

Guacamole (+2,00 €)



DRY AGED MEAT

Entrecôte (400 g) für 1 Person / entrecôte (400 g) per 1 persona 42,50 €
mit Beilagen
*con contorni**
+ mehr Fleisch gefällig? / desideri più carne?

Clubsteak (800 g) für 1 Person / clubsteak (800 g) per 1 persona 69,50 €
mit Beilagen
*con contorni**
+ mehr Fleisch gefällig? / desideri più carne?

T-Bone Steak (1000g - 1200g) für 2 Personen /
T-Bone steak (1000g - 1200g) per 2 persone 96,50 €
mit Beilagen
*con contorni**
+ mehr Fleisch gefällig? / desideri più carne?

***Unsere Beilagen / i nostri contorni**

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

Fleisch Herkunft /origine carne

variiert / varia

Dry aging Prozess / processo dry aging

mind. 15 bis max. 35 Tage / min. 15 fino max. 35 giorni

gutes Fleisch braucht Zeit / la buona carne richiede tempo

Zubereitungszeit 25-35 min / tempo di preparazione 25-35 min

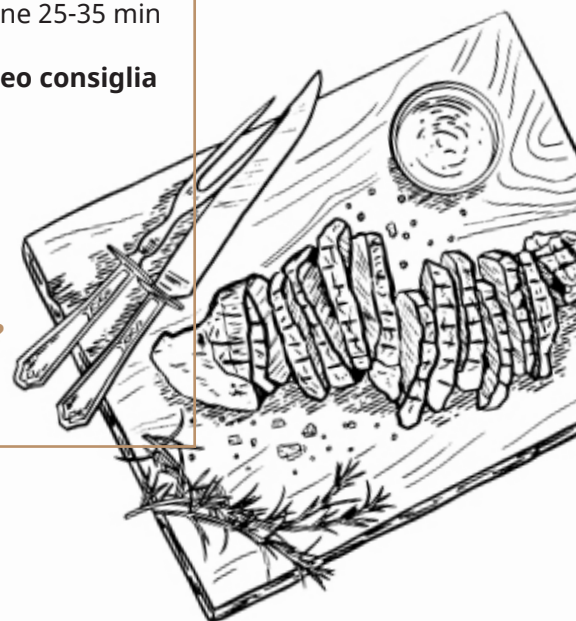
unser Brauer Leo empfiehlt / il nostro birraio Leo consiglia

Bio Helles Zwickl Lager
Quattro Vierkorn Weisse

Verarbeitung / elaborazione

butter aged, beer aged, whisky aged, coal aged,
Wagyu fat aged, hay aged

+ mehr Infos gefällig? / desideri saperni di più?
frag unser Serviceteam / chiedi al nostro
service staff



DESSERT

- AG Topfen-Nougatknödel / Canederli di ricotta e nougat** 11,50 €
mit Erdbeereis / frische Früchte / Schokoperlen
con gelato alle fragole / frutta fresca / perle di cioccolato
- G Panna Cotta** 9,80 €
Frische Früchte
Frutta fresca
- CG Creme brûlée** 9,80 €
- AC Warmes Schokotörtchen / Tortino caldo al cioccolato** 11,80 €
G mit flüssigem Kern / Erdbeer Eis / frische Früchte / Schokoperlen
con cuore liquido / gelato alla fragola / frutta fresca / perle di cioccolato
- AC Heiße Liebe / Gelato alla vaniglia con lamponi caldi** 9,50 €
G Vanille Eis / heiße Himbeeren / Karamell-Schoko Perlen
Gelato alla vaniglia / lamponi caldi / perle di cioccolato e caramello
+Sahne 0,50 €
+panna 0,50 €
- G Affogato** 4,50 €
Caroma Bio Kaffee / Vanille Eis
Caroma Bio Café / gelato alla vaniglia
- G Kugel Eis / pallina di gelato** 2,50 €/ Kugel
Vanille / Schokolade / Erdbeer / Nuss / Himbeer / Zitrone
vaniglia / cioccolato / fragola / noci / lampone / limone
+Sahne 0,50 €
+panna 0,50 €



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*



VIERTEL BIER

La birra del quartiere

Unser hauseigenes craft beer VIERTEL BIER wird seit 2021 in der Braubasis in Schabs in handwerklicher Tradition hergestellt.

Unser Kernsortiment, welches 8 Biere umfasst, wird durch spannende saisonale Biere ergänzt.

Frag unser Serviceteam!

VIERTEL steht für das Lebensgefühl, für die schönen Dinge, 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.

BIO 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.

BIO 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

Fruchtiges India Pale Ale mit malzigem Körper und angenehmer Bittere. Auffallend sind die intensiven Aromen von Zitrus- und tropischen Früchten.

Our own craft beer VIERTEL BIER - la birra del quartiere is brewed in artisan tradition in our Braubasis in Schabs since 2021.

Our standard range of 8 beers is complemented by exciting seasonal beers.

Ask our service team!

VIERTEL, which means quarter, 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.

BIO 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.

BIO WEIZEN

A wheat beer brewed in the Bavarian style, it convinces with aromas of bananas and cloves.

ALMA

Very fresh, fruity, hop-accentuated Pale Ale with notes of citrus fruits. Only grain from South Tyrol is used as the basis.

AMBRIS

Amber-coloured, malty lager with light roasted aromas and a balanced fruit note from the hops.

ALTO ALE

Fruity India Pale Ale with a malty body and pleasant bitterness. The intense aromas of citrus and tropical fruits are striking.

ALTER SCHLACHTHOF

STARTERS

- OG Bruschetta (6 Stück / 6 pieces)** 11,60 €
- Tomaten / Olivenöl / Fleur de Sel / Olivenerde
 Jamon de Iberico D.O.P. / Sauerrahm
 Lardo d'Arnad D.O.P.
*Tomatoes / olive oil / fleur de sel / olive crumble
 Jamon de Iberico D.O.P. / sour cream
 Lardo d'Arnad D.O.P.*
- GA Bärlauch-Selleriecremesuppe / Wild garlic celery cream soup** 12,80 €
- OB Black Tiger Garnelen / halbgetrocknete Tomaten / Creme fraiche / Schüttelbrotcrunch**
D Black tiger prawns / semi-dried tomatoes / crème fraiche / Schüttelbrot crunch
- OG ,Schlachts' Meterplatte / ,Schlachts' mixed plate (3-4 pers.)** 87,50 €
- H Südtiroler Speck g.g.A. / Kaminwurze / Bauernschinken / Culatello / Hirschsalami / Käse / Kren / Gurken / Walnüsse / hartgekochte Eier / Sauerrahm-Dip / Oliven**
Speck Alto Adige PGI / smoked sausage / farmer's ham / culatello / deer salami / cheese / horseradish / cucumbers / nuts / boiled egg / sour cream dip / olives
- AG Rindstartar / Beef tartare** 90 g 20,70 €
- M Heimisches Rindfleisch handgeschnitten / Gurken / Olivenöl / Bauernbutter / Kamut-Toastbrot / Sauce Tartar** 130 g 23,70 €
- Local beef hand cut / cucumber / olive oil / butter / Kamut toast bread / sauce tartare*
- + schwarzer Alba Trüffel + 5,00 €**
+ black truffle of Alba + 5,00 €

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** 8,70 €
- Frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße
Fried potato wedges / cocktail sauce
- Kleine Portion / small portion 5,70 €**
- C Süßkartoffelpommes / sweet potato fries** 9,50 €
- Guacamole
Guacamole
- Kleine Portion / small portion 6,50 €**


PRIMI


OA C	Tagliatelle ‚Alter Schlachthof‘ Grobes Rindsragout / Demi-Glace / Viertel Bier / Brunoise Gemüse / frittierte Zwiebel <i>Beef ragout / demi-glace / beer Viertel Bier / brunoise vegetables / fried onion</i>	17,10 €	▲
AC G	Carbonara Originale Spaghetti / Eigelb / Guanciale Romano / gereifter Pecorino / Schwarzer Pfeffer <i>Spaghetti / egg yolk / guanciale romano / seasoned pecorino / black pepper</i> + schwarzer Alba Trüffel + 5,00 € + black truffle of Alba + 5,00 €	17,40 €	▲
GH OD B	Trüffel risotto / Truffle risotto Risotto Vialone Nano / schwarzer Trüffel aus Alba / Walnüsse / Black Tiger Garnelen / Basilikumöl / Culatello-Crunch <i>Vialone Nano Risotto / black truffle from Alba / walnuts / black tiger prawns / basil oil / culatello-crunch</i> + mehr schwarzer Alba Trüffel + 5,00 € + more black truffle of Alba + 5,00 € + Brotkorb / bread basket	18,30 €	▲
		2,50 €	

MAIN DISHES

AC G	Nuggets Hausgemachte Truthahn Nuggets / frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße <i>Homemade turkey nuggets / fried potato wedges / cocktail sauce</i> alternativ mit Süßkartoffelpommes / alternatively with sweet potato fries + 1,50 €	13,20 €	▲
OL A	Ossobuco Geschmortes Ossobuco vom Hirsch / Wurzelgemüse / Süßkartoffel-Topinamburcreme / halbgetrocknete Tomaten / frittierte Zwiebel <i>Deer ossobuco / root vegetables / sweet potato-topinambur cream / semi-dried tomatoes / fried onion</i>	25,90 €	▲
AB DC	Garnelen im Pankomantel / prawns in panko crust Weiße Atlantik Garnelen / Paprika / Zucchini / Karotten / Kartoffeln / Süßkartoffeln / gebratene Limette & Zitrone / Knoblauch-Wasabi Aioli <i>Atlantic white prawns / pepper / courgette / carrot / potatoes / sweet potatoes / fried lime & lemon / garlic-wasabi aioli</i>	23,50 €	▲

MAIN DISHES

M F Honey glaze BBQ Ribs 20,80 € 
 Süßkartoffelpommes od. Kartoffelspalten / Sauce nach Wahl
sweet potato fries or potato wedges / sauce of choice

AC G N O Schlachthof Burger - Alpin Beef (Wagyu-cross Breed) 16,90 € 
 Bio Kamut Brot / Heimisches Rindfleisch / Blattsalat / frische Tomate /
 eingelegte Rote Zwiebel / Cocktailsauce
Organic Kamut Bread / local beef / leaf lettuce / fresh tomato / pickled red onion / cocktail sauce
mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl **MENÜ 18,90 €**
with salad / potato wedges or sweet potato fries / sauc of choice
 + **Doppelt Fleisch + 4,50 € / Speck, reg. Käse od cheddar + 1,00 € / 2. sauce + 1,50 €**
 + **double meat + 4,50 € / Speck, regional or cheddar cheese + 1,00 € / 2. sauce + 1,50 €**



A Quinoa Burger  15,90 € 
 Bio Kamut Brot / Quinoalaibchen / Guacamole / Tomaten
Organic Kamut Bread / quinoa patty / guacamole / fresh tomato
mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl **MENÜ 17,90 €**
with salad / potato wedges or sweet potato fries / sauc of choice


AC G N O Pulled Beef Burger - Alpin Beef (Wagyu-cross Breed) 16,90 € 
 Bio Kamut Brot / Pulled Alpin Beef / Blaukraut / Kraut / rote Zwiebel /
 BBQ Sauce / Cheddar Sauce
*Organic Kamut Bread / pulled alpin beef / red cabbage /
 cabbage / red onion / BBQ sauce / cheddar sauce*
mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl **MENÜ 18,90 €**
with salad / potato wedges or sweet potato fries / sauc of choice



Extra saucen / Extra sauces (+1,50 €)

Knoblauch Mayo / *garlic mayonnaise*
 BBQ-Sauce
 Cocktail Sauce
 Homestyle pikante Sauce / *Homestyle spicy sauce*
 Wasabi Knoblauch Aioli / *Wasabi garlic aioli*

Trüffel Mayo / *Truffle mayonnaise* (+2,00 €)
 Homemade Burgersauce (+2,00 €)
 Guacamole (+2,00 €)



DRY AGED MEAT

Entrecôte (400 g) für 1 Person / entrecôte (400 g) for 1 person 42,50 €
mit Beilagen
*with sides**
+ mehr Fleisch gefällig? / want more meat?

Clubsteak (800 g) für 1 Person / clubsteak (800 g) for 1 person 69,50 €
mit Beilagen
*with sides**
+ mehr Fleisch gefällig? / want more meat?

**T-Bone Steak (1000g - 1200g) für 2 Personen /
T-Bone steak (1000g - 1200g) for 2 persons** 96,50 €
mit Beilagen
*with sides**
+ mehr Fleisch gefällig? / want more meat?

***Unsere Beilagen / our sides**

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

Fleisch Herkunft /meat origin

variiert / varies

Dry aging Prozess / dry aging process

min. 15 - max. 35 Tage / min. 15 - max. 35 days

gutes Fleisch braucht Zeit / good meat needs some time

Zubereitungszeit 25-35 min / preparation time 25-35 min

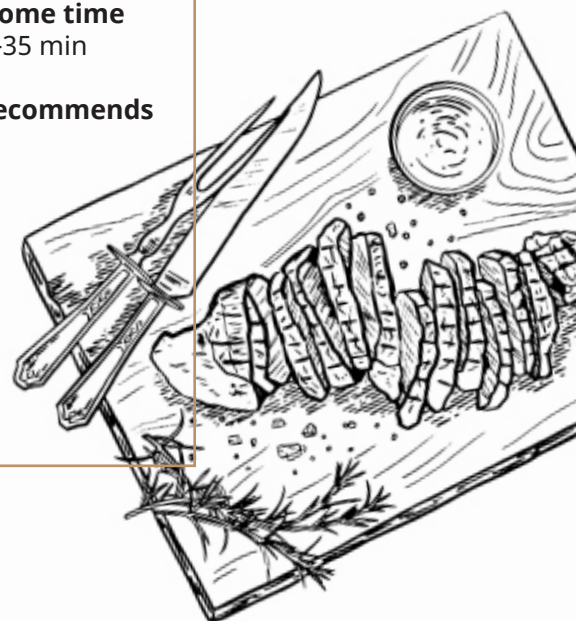
unser Brauer Leo empfiehlt / our brewer Leo recommends

Bio Helles Zwickl Lager
Quattro Vierkorn Weisse

Dry aging Methode / method

butter aged, beer aged, whisky aged, coal aged,
Wagyu fat aged, hay aged

**+ mehr Infos gefällig? / more info wanted?
frag unser Serviceteam / ask our service team**



DESSERT

- A G Topfen-Nougatknödel / Dumplings with ricotta and nougat** 11,50 €
mit Erdbeereis / frische Früchte / Schokoperlen
with strawberry ice cream / fresh fruit / chocolate pearls
- G Panna Cotta** 9,80 €
Frische Früchte
fresh fruit
- C G Creme brûlée** 9,80 €
- A C Warmes Schokotörtchen / Warm chocolate tartlet** 11,80 €
G mit flüssigem Kern / Erdbeer Eis / frische Früchte / Schokoperlen
with liquid core / strawberry ice cream / fresh fruit / chocolate pearls
- A C Heiße Liebe** 9,50 €
G Vanille Eis / heiße Himbeeren / Karamell-Schokoperlen
Vanilla ice cream / hot raspberries / caramel chocolate pearls
+Sahne +0,50 €
+cream +0,50 €
- G Affogato** 4,50 €
Caroma Bio Kaffee / Vanille Eis
Caroma Organic Coffee / Vanilla ice cream
- G Kugel Eis / ice cream** 2,50 €/ Kugel
Vanille / Schokolade / Erdbeer / Nuss / Himbeer / Zitrone
Vanilla / chocolate / strawberry / nuts / raspberry / lemon
+Sahne +0,50 €
+cream +0,50 €



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*

- V* *Vegetarisch / Vegetarian*
- W* *Vegan / Vegan*