



# 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

## Bruschetta (6 Stück / 6 pezzi)

11,60 € 

- OG 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.*

## Salat Bowl / Insalata Bowl

 14,20 € 

- OG Radieschen / halbgetrocknete Tomaten / Salatgurke / French-Dressing /  
 Avocadocreme / Burratina / Olivenerde / Balsamico-Glace / Flor de Sal  
*Ravanelli / pomodori semi-secchi / cetriolo / crema di avocado / burratina /*  
*terra di olive / glassa di aceto balsamico / fior di sale*

+ Garnelen / Gamberi + 4,50 €

+ Panierte Truthahnstreifen / Strisce di tacchino impanate + 4,50 €

## „Schlachtis“ Meterplatte / Piatto di affettati misti (3-4 pers.)

87,50 € 

- OG Südtiroler Speck g.g.A. / Kaminwurze / Bauernschinken / Culatello / Hirschsalami /  
 H 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*

## Rindstartar / Tartare di manzo

90 g 20,70 €   
 130 g 23,70 €

- AG 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*

+ schwarzer Alba Trüffel + 5,00 €

+ Tartufo Nero di Alba + 5,00 €

# SNACKS

## Bauerntoast / Toast del contadino

7,90 € 

- AG C Vinschgerle / Südtiroler Speck g.g.A. / regionaler Käse / Cocktailsoße  
*Pane del contadino „Vinschgerle“ / Speck Alto Adige IGP / formaggio regionale / salsa cocktail*

## Kartoffelspalten / Spicchi di patate fritte

 8,70 € 

- C Frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße  
*Spicchi di patate fritte / salsa rosa*

Kleine Portion / porzione piccola 5,70 €

## Süßkartoffelpommes / Patatine fritte di patate dolci

 9,50 € 

- C Guacamole  
 Guacamole

Kleine Portion / porzione piccola 6,50 €

# PRIMI

|    |                                                                                                                                                                                                                                                     |         |   |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|
| OA | <b>Tagliatelle „Alter Schlachthof“</b>                                                                                                                                                                                                              | 17,10 € | ▲ |
| C  | Tagliatelle / grobes Rindsragout / Demi-Glace / Viertel Bier /<br>Brunoise Gemüse / frittierte Zwiebel<br><i>Tagliatelle / ragù di manzo / demi-glace / birra del quartiere /<br/>brunoise di verdure / cipolla frita</i>                           |         |   |
| AC | <b>Carbonara Originale</b>                                                                                                                                                                                                                          | 17,40 € | ▲ |
| G  | Spaghetti / Eigelb / Guanciale Romano / gereifter Pecorino / Schwarzer Pfeffer<br><i>Spaghetti / tuorlo d'uovo / guanciale romano / pecorino stagionato / pepe nero</i><br><br>+ schwarzer Alba Trüffel + 5,00 €<br>+ Tartufo Nero di Alba + 5,00 € |         |   |
| BD | <b>Risotto Vialone Nano</b>                                                                                                                                                                                                                         | 19,50 € | ▲ |
| O  | Safran / Garnelen / Erbsen / Chorizo / Mais / Miesmuscheln / Venusmuscheln /<br>Petersilie / Peperoni / Tomaten<br><i>Zafferano / gamberi / piselli / chorizo / mais / cozze / vongole / prezzemolo<br/>peperoni / pomodori</i>                     |         |   |
| AC | <b>Orecchiette mit Meeresfrüchten / allo scoglio</b>                                                                                                                                                                                                | 17,80 € | ▲ |
| BD | Datterini / Petersilie / Knoblauch / Miesmuscheln / Venusmuscheln /<br>Garnelen / Hummerfond<br><i>Datterini / prezzemolo / aglio / cozze / vongole / gamberetti / brodo di aragosta</i>                                                            |         |   |
|    | <b>+ Brotkorb / cestino di pane</b>                                                                                                                                                                                                                 | 2,50 €  |   |

# MAIN DISHES

|    |                                                                                                                                                                                          |         |   |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|
|    | <b>Nuggets</b>                                                                                                                                                                           | 13,20 € | ▲ |
| AC | Hausgemachte Truthahn-Nuggets / frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße                                                                                                               |         |   |
| G  | <i>Nuggets di tacchino fatti in casa / spicchi di patate fritte / salsa cocktail<br/>alternativ mit Süßkartoffelpommes / in alternativa con patatine fritte di patate dolci + 1,50 €</i> |         |   |
|    | <b>Wienerschnitzel vom Kalb / Cotoletta alla milanese di vitello</b>                                                                                                                     | 23,50 € | ▲ |
| AC | Geklärte Butter / kaltgerührte Preiselbeermarmelade / karamellisierte Zitrone /                                                                                                          |         |   |
| O  | Süßkartoffelpommes od. Kartoffelspalten<br><i>Burro / marmellata di mirtilli rossi mescolati a freddo / limone caramellato /<br/>patate dolci fritte o spicchi di patate</i>             |         |   |
|    | <b>Frittierte Garnelen-Gyoza / Gyoza di gamberi fritti</b>                                                                                                                               | 23,60 € | ▲ |
| CD | Tempura Gemüse / Sesam / Zitrone / Limette / Knoblauch Wasabi Aioli /                                                                                                                    |         |   |
| BA | Paprika / Zucchini / Karotten                                                                                                                                                            |         |   |
| FN | <i>Verdure in tempura / sesamo / limone / lime / aioli al wasabi e aglio / peperoni /<br/>zucchini / carote</i>                                                                          |         |   |

# 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**  
mit Beilagen  
*con contorni\**

42,50 €

**+ mehr Fleisch gefällig? / desideri più carne?**

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

69,50 €

**+ mehr Fleisch gefällig? / desideri più carne?**

**T-Bone Steak (1000g - 1200g) für 2 Personen /  
T-Bone steak (1000g - 1200g) per 2 persone**  
mit Beilagen  
*con contorni\**

96,50 €

**+ 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*

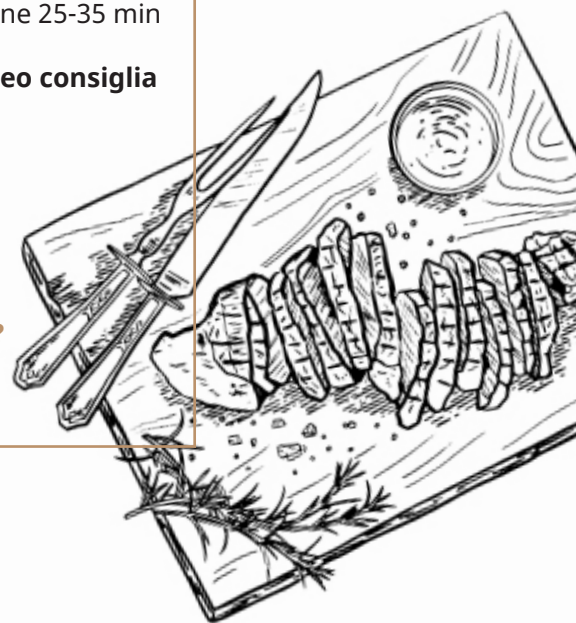
**unser Brauer Leo empfiehlt / il nostro birraio Leo consiglia**

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 saperne di più?  
frag unser Serviceteam / chiedi al nostro  
service staff**



# DESSERT

- A G 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*
- C G Creme brûlée** 9,80 €
- A C 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*
- A C 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*

 *Vegetarisch / vegetariano*

 *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

## Bruschetta (6 Stück / 6 pieces)

11,60 € 

- OG 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.*

## Salat Bowl / Salad Bowl

V 14,20 € 

- OG Radieschen / halbgetrocknete Tomaten / Salatgurke / French-Dressing /  
Avocadocreme / Burratina / Olivenerde / Balsamico-Glace / Flor de Sal  
*Radishes / semi-dried tomatoes / cucumber / french dressing /*  
*avocado cream / burratina / olive soil / balsamic glaze / Flor de Sal*

+ Garnelen / Shrimps + 4,50 €

+ Panierte Truthahnstreifen / Breaded turkey strips + 4,50 €

## ,Schlachtis' Meterplatte / ,Schlacthi's' 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*

## 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

## Bauerntoast / Farmer's toast

7,90 € 

- AG Vinschgerle / Südtiroler Speck g.g.A. / regionaler Käse / Cocktailsoße  
C *Vinschgerle / Speck Alto Adige PGI / regional cheese / cocktail sauce*

## Kartoffelspalten / potato wedges

V 8,70 € 

- C Frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße  
*Fried potato wedges / cocktail sauce*

Kleine Portion / small portion 5,70 €

## Süßkartoffelpommes / sweet potato fries

W 9,50 € 

- C Guacamole

# PRIMI

|     |                                                                                                                                                                                                                   |         |   |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|
| O A | <b>Tagliatelle „Alter Schlachthof“</b>                                                                                                                                                                            | 17,10 € | ▲ |
| C   | Grobes Rindsragout / Demi-Glace / Viertel Bier / Brunoise Gemüse / frittierte Zwiebel<br><i>Beef ragout / demi-glace / beer Viertel Bier / brunoise vegetables / fried onion</i>                                  |         |   |
| A C | <b>Carbonara Originale</b>                                                                                                                                                                                        | 17,40 € | ▲ |
| G   | Spaghetti / Eigelb / Guanciale Romano / gereifter Pecorino / Schwarzer Pfeffer<br><i>Spaghetti / egg yolk / guanciale romano / seasoned pecorino / black pepper</i>                                               |         |   |
|     | + schwarzer Alba Trüffel + 5,00 €<br>+ black truffle of Alba + 5,00 €                                                                                                                                             |         |   |
| B D | <b>Risotto Vialone Nano</b>                                                                                                                                                                                       | 19,50 € | ▲ |
| O   | Safran / Garnelen / Erbsen / Chorizo / Mais / Miesmuscheln / Venusmuscheln / Petersilie / Peperoni / Tomaten<br><i>Saffron / shrimps / peas / chorizo / corn / mussels / clams / parsley / peppers / tomatoes</i> |         |   |
| A C | <b>Orecchiette mit Meeresfrüchten / Orecchiette with Seafood</b>                                                                                                                                                  | 17,80 € | ▲ |
| B D | Datterini / Petersilie / Knoblauch / Miesmuscheln / Venusmuscheln / Garnelen / Hummerfond<br><i>Datterini Tomatoes / parsley / garlic / mussels / clams / shrimps / lobster Stock</i>                             |         |   |
|     | + Brotkorb / bread basket                                                                                                                                                                                         | 2,50 €  |   |

# MAIN DISHES

|     |                                                                                                                                                             |         |   |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|
|     | <b>Nuggets</b>                                                                                                                                              | 13,20 € | ▲ |
| A C | Hausgemachte Truthahn Nuggets / frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße                                                                                  |         |   |
| G   | <i>Homemade turkey nuggets / fried potato wedges / cocktail sauce</i><br>alternativ mit Süßkartoffelpommes / alternatively with sweet potato fries + 1,50 € |         |   |
|     | <b>Wienerschnitzel vom Kalb / Veal Wiener Schnitzel</b>                                                                                                     | 23,50 € | ▲ |
| A C | Geklärte Butter / kaltgerührte Preiselbeermarmelade / karamellisierte Zitrone / Süßkartoffelpommes od. Kartoffelspalten                                     |         |   |
| O   | <i>Clarified butter / cold-stirred lingonberry jam / caramelized lemon / sweet potato fries or potato wedges</i>                                            |         |   |
|     | <b>Frittierte Garnelen-Gyoza / Fried Shrimp Dumplings</b>                                                                                                   | 23,60 € | ▲ |
| C D | Tempura Gemüse / Sesam / Zitrone / Limette / Knoblauch Wasabi Aioli / Paprika / Zucchini / Karotten                                                         |         |   |
| B A | <i>Tempura vegetables / sesame / lemon / lime / garlic wasabi aioli / peppers / zucchini / carrots</i>                                                      |         |   |
| F N |                                                                                                                                                             |         |   |

# MAIN DISHES

## Honey glaze BBQ Ribs

20,80 €

M F Süßkartoffelpommes od. Kartoffelspalten / Sauce nach Wahl  
sweet potato fries or potato wedges / sauce of choice

## Schlachthof Burger - Alpin Beef (Wagyucross Breed)

16,90 €

A C G N O 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 / sauce 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 €

## Quinoa Burger

(W) 15,90 €

A 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 / sauce of choice

## Pulled Beef Burger - Alpin Beef (Wagyucross Breed)

16,90 €

A C G N O 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 / sauce 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**  
mit Beilagen  
*with sides\**

42,50 €

**+ mehr Fleisch gefälltig? / want more meat?**

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

69,50 €

**+ mehr Fleisch gefälltig? / want more meat?**

**T-Bone Steak (1000g - 1200g) für 2 Personen /**  
**T-Bone steak (1000g - 1200g) for 2 persons**  
mit Beilagen  
*with sides\**

96,50 €

**+ mehr Fleisch gefälltig? / 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 gefälltig? / 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**  
Frische Früchte 9,80 €  
*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*