



# 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

- AD Bruschetta (6 Stück / 6 pezzi)** 11,40 €   
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*
- HG Kürbiscremesuppe / Zuppa di zucca**  12,60 €   
Kastaniencrunch / frittierte Rote Bete / Kürbiskerne / kaltgepresstes  
steirisches Kürbiskernöl  
*Crunch di castagne / barbabetola frita / semi di zucca / olio di semi di zucca della Stiria*  
**+ schwarzer Alba Trüffel + 5,00 €**  
**+ Tartufo Nero di Alba + 5,00 €**
- AG Gemischte kalte Platte / Piatto di affettati misti** 18,70 €   
**O** Südtiroler Speck g.g.A. / Kaminwurze / Käse / Gurken / Kren  
*Speck Alto Adige IGP / salame affumicato altoatesino / formaggi / cetrioli / rafano*
- AG Rindstartar / Tartare di manzo** 90 g 20,70 €   
**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

- 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


- AL Strigoli ,Alter Schlachthof** 16,90 €   
 Strozzapreti / heimisches Rind / Viertel Bier / Karotte / Sellerie  
*Strozzapreti / manzo alto-atesino / Viertel Bier / carote / sedano*
- AC Carbonara Originale** 17,40 €   
 G 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 €
- OG Rote Bete Risotto / risotto alla barbabietola** 18,20 €   
 AL Geräucherte Ricotta / Lauch / Schüttelbrotbruch / Speckcrunch /  
 Steinpilz Jus / Petersilienöl  
*ricotta affumicata / porro / pane di segale croccante / croccante di Speck /  
 jus di funghi porcini / olio al prezzemolo*
- CA Trüffel tagliolini / tagliolini al tartufo** 24,50 €   
 GO Trüffelbutter / Trüffelöl / frischer schwarzer Trüffel aus Alba  
*burro al tartufo / olio al tartufo / tartufo nero fresco di Alba*  
 + mehr schwarzer Alba Trüffel + 5,00 € /  
 + extra di Tartufo Nero di Alba + 5,00 €
- + Brotkorb / cestino di pane 2,50 €

# MAIN DISHES

- AC Nuggets** 13,10 €   
 G Hausgemachte Truthahn Nuggets / frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsöße  
*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**  15,80 €   
 Bio Kamut Brot / Quinoalaibchen / Guacamole / Tomaten  
*Pane di kamut bio / polpetta di quinoa / guacamole / pomodoro*  
**mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl** **MENÜ 17,80 €**  
 con insalata / spicchi di patate o patatine fritte di patate dolci / salsa a scelta
- AC Schlachthof Burger** 15,60 €   
 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*  
**mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl** **MENÜ 17,50 €**  
 con insalata / spicchi di patate o patatine fritte di patate dolci / salsa a scelta  
 + 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 €

# MAIN DISHES

- MF Honey glaze BBQ Ribs** 20,70 €   
Süßkartoffelpommes od. Kartoffelspalten / Sauce nach Wahl  
*Patatine fritte di patate dolci o spicchi di patate / salsa a scelta*
- AB Garnelen im Pankoteig / gamberi fritti al panko** 23,50 €   
**DC** Weiße 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*
- O Black Angus Rumpsteak** 26,70 €   
Topinambur-Süßkartoffelcreme / rote semi dry Tomaten / Pilzjus /  
Thymianöl / Flor de sel  
*crema di topinambur e patate dolci / pomodori rossi semiseccchi / jus di funghi /  
olio di timo / flor de sel*
- + *schwarzer Alba Trüffel* + 5,00 € /  
+ *Tartufo Nero di Alba* + 5,00 €



# 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 frisch vom Hof / Kartoffelspalten oder Süßkartoffelpommes / Fleur de Sel / Guacamole / pikante Sauce / Kräuter Jus  
*verdure di stagione / insalata mista bio fresca dal maso / 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

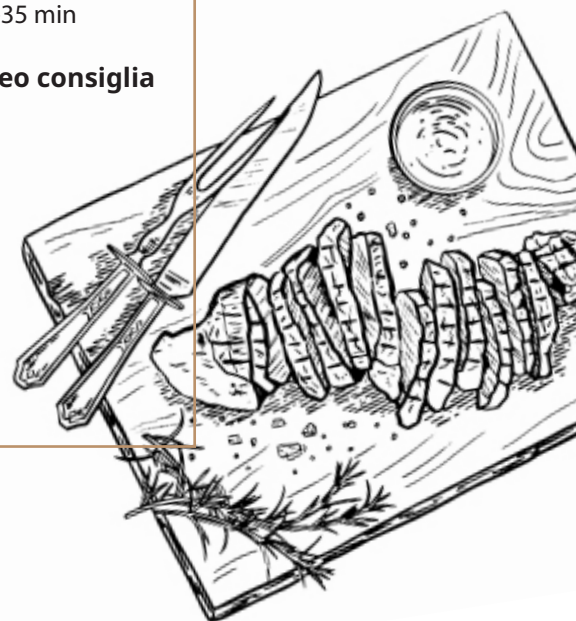
**unser Brauer Leo empfiehlt / il nostro birraio Leo consiglia**

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

- AG Topfen-Nougatknödel / Canederli di ricotta e nougat** 11,20 €  
mit Erdbeereis / frische Früchte / Schokoperlen  
*con gelato alle fragole / frutta fresca / perle di cioccolato*
- G Panna Cotta** 9,70 €  
Frische Früchte  
*Frutta fresca*
- CG Creme brûlée** 9,70 €
- AC Warmes Schokotörtchen / Tortino caldo al cioccolato** 11,70 €  
**G** mit flüssigem Kern / Hiesig Erdbeer Eis / frische Früchte / Schokoperlen  
*con cuore liquido / gelato Hiesig alla fragola / frutta fresca / perle di cioccolato*
- AC Hiesige Liebe / amore Hiesig** 9,50 €  
**G** Hiesig Vanille Eis / heiße Himbeeren / Karamell-Schoko Perlen  
*gelato Hiesig alla vaniglia / lamponi caldi / perle di cioccolato e caremello*
- 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*



# 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.



# STARTERS

- AD Bruschetta (6 Stück / 6 pieces)** 11,40 €   
Datteltomaten / Olivenöl / fleur de sel / Olivenerde  
& geräucherter Lachs / Avocado creme  
*Date tomatoes / olive oil / fleur de sel / olive crumble  
& smoked salmon / avocado cream*
- HG Kürbiscremesuppe / Pumpkin cream soup**  12,60 €   
Kastaniencrunch / frittierte Rote Bete / Kürbiskerne / kaltgepresstes  
steirisches Kürbiskernöl  
*Chestnut crunch / fried beetroot / pumpkin seeds / cold-pressed styrian  
pumpkin seed-oil*  
  
+ **schwarzer Alba Trüffel + 5,00 €**  
+ **black truffle of Alba + 5,00 €**
- AG Gemischte kalte Platte / Mixed platter** 18,70 €   
**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 20,70 €   
**M** Heimisches Rindfleisch handgeschnitten / Gurken / Olivenöl /  
Bauernbutter / Kamut-Toastbrot / Sauce Tartar  
*Local beef hand cut / cucumber / olive oil / butter / Kamut toast bread / sauce tartare*  
  
+ **schwarzer Alba Trüffel + 5,00 €**  
+ **black truffle of Alba + 5,00 €**  
130 g 23,70 €

# 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


AL	<b>Strigoli ,Alter Schlachthof</b>	16,90 €
	Strozzapreti / heimisches Rind / Viertel Bier / Karotte / Sellerie Strozzapreti / local beef / Viertel beer / carrot / celery	
AC G	<b>Carbonara Originale</b>	17,40 €
	Spaghetti / Eigelb / Guanciale Romano / gereifter Pecorino / Schwarzer Pfeffer Spaghetti / egg yolk / guanciale romano / seasoned pecorino / black pepper	
	+ schwarzer Alba Trüffel + 5,00 € + black truffle of Alba + 5,00 €	
OG AL	<b>Rote Bete Risotto / beetroot risotto</b>	18,20 €
	Geräucherte Ricotta / Frühlauch / Schüttelbrotbruch / Speckcrunch / Steinpilz Jus / Petersilienöl Smoked ricotta / spring onion / Schüttelbrot crunch / Speck crunch / porcini mushroom jus / parsley oil	
CA GO	<b>Trüffel tagliolini / truffle tagliolini</b>	24,50 €
	Trüffelbutter / Trüffelöl / frischer schwarzer Trüffel aus Alba Truffle butter / truffle oil / fresh black truffle of Alba	
	+ mehr schwarzer Alba Trüffel + 5,00 € + more black truffle of Alba + 5,00 €	
	+ Brotkorb / bread basket	2,50 €

# MAIN DISHES

AC G	<b>Nuggets</b>	13,10 €
	Hausgemachte Truthahn Nuggets / frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße Homemade turkey nuggets / fried potato wedges / cocktail sauce alternativ mit Süßkartoffelpommes / alternatively with sweet potato fries + 1,50 €	
A	<b>Quinoa Burger</b>	15,80 €
	Bio Kamut Brot / Quinoalaibchen / Guacamole / Tomaten Organic Kamut Bread / quinoa patty / guacamole / fresh tomato	
	mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl	MENÜ 17,80 €
	with salad / potato wedges or sweet potato fries / sauc of choice	
AC GN O	<b>Schlachthof Burger</b>	15,60 €
	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 17,50 €
	with salad / potato wedges or sweet potato fries / sauc of choice	
	+ 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 €	

# MAIN DISHES

- MF Honey glaze BBQ Ribs** 20,70 €   
Süßkartoffelpommes od. Kartoffelspalten / Sauce nach Wahl  
*sweet potato fries or potato wedges / sauce of choice*
- AB Garnelen im Pankomantel / prawns in panko crust** 23,50 €   
**DC** Weiße Atlantik Garnelen / Paprika / Zucchini / Karotten / Kartoffeln / Süßkartoffeln /  
gebratene Limette & Zitrone / Knoblauch-Wasabi Aioli  
*Atlantic white prawns / pepper / courgette / carrot / potatoes / sweet potatoes / fried lime  
& lemon / garlic-wasabi aioli*
- O Black Angus Rumpsteak** 26,70 €   
Topinambur-Süßkartoffelcreme / rote semi dry Tomaten / Pilzjus /  
Thymianöl / Flor de sel  
*Topinambur and sweet potato cream / red semi-dry tomatoes / mushroom jus /  
thyme oil / flor de sel*
- + **schwarzer Alba Trüffel** + 5,00 €  
+ **black truffle of Alba** + 5,00 €



# 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 Frisch vom Hof / Kartoffelspalten oder  
Süßkartoffelpommes / Fleur de Sel / Guacamole / pikante Sauce / Kräuter Jus  
*seasonal vegetables / mixed bio salad fresh from the farm / 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*

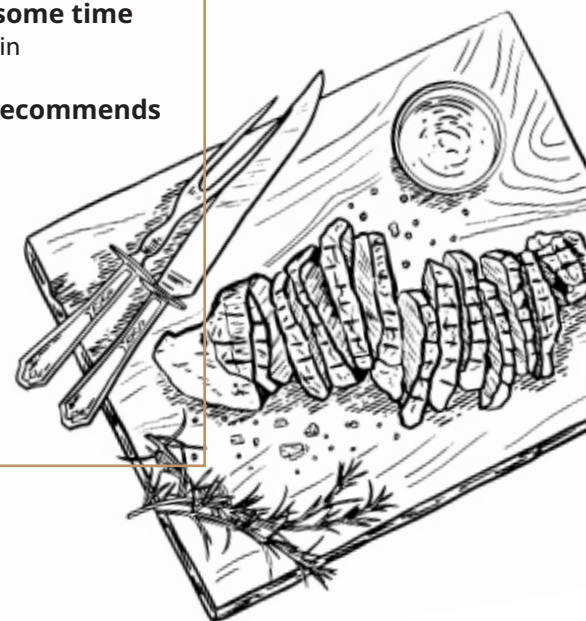
**unser Brauer Leo empfiehlt / our brewer Leo recommends**

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

- AG Topfen-Nougatknödel / Dumplings with ricotta and nougat** 11,20 €  
mit Erdbeereis / frische Früchte / Schokoperlen  
*with strawberry ice cream / fresh fruit / chocolate pearls*
- G Panna Cotta** 9,70 €  
Frische Früchte  
*fresh fruit*
- CG Creme brûlée** 9,70 €
- AC Warmes Schokotörtchen / Warm chocolate tartlet** 11,70 €  
**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** 9,50 €  
**G** Hiesig Vanille Eis / heiße Himbeeren / Karamell-Schokoperlen  
*Hiesig vanilla ice cream / hot raspberries / caramel chocolate pearls*
- 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*
- 
- V* *Vegetarisch / Vegetarian*
  - W* *Vegan / Vegan*