



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

- H O Bruschetta (6 Stück / 6 pieces)** 11,60 € 
G 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.
- H O Kürbiscremesuppe / Pumpkin cream soup** 12,50 € 
G Sauerrahm / Kürbiskerne / Kürbiskernöl / Schüttelbrot crunch / Jamon de iberico
Sour cream / Pumpkin seeds / Pumpkin seed oil / Crisp rye bread crunch / Jamon de Iberico D.O.P.
- + schwarzer Alba Trüffel / black Alba truffle + 5,00 €**
- O G ,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
- O G Gemischte Kalte Platte für 1 Person/ Cold platter for 1 person** 18,70 € 
H
- A G 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 / black Alba truffle + 5,00 €**

SNACKS

- A G 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 €**

Für das Gedeck berechnen wir abends € 1,50 pro Person / Evening cover charge: €1,50 per person

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 / black Alba truffle + 5,00 €	17,60 €	▲
BD O	Rote Beete Risotto / Beetroot risotto gebeizter Wildlachs / Speckcrunch / Crème fraîche <i>marinated wild salmon / crispy bacon / crème fraîche</i>	18,50 €	▲
AC BD	Orecchiette mit Trüffel / Orecchiette with truffles Trüffelbutter / Trüffelöl / schwarzer Alba Trüffel <i>truffle butter / truffle oil / black Alba truffles</i>	23,50 €	▲
	+ Brotkorb / bread basket	3,50 €	

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 €	13,50 €	▲
AC O	Wienerschnitzel vom Kalb / Veal Wiener Schnitzel Geklärte Butter / kaltgerührte Preiselbeermarmelade / karamellisierte Zitrone / Süßkartoffelpommes od. Kartoffelspalten <i>Clarified butter / cold-stirred lingonberry jam / caramelized lemon / sweet potato fries or potato wedges</i>	23,70 €	▲
CD BA FN	Frittierte Garnelen-Gyoza / Fried Shrimp Dumplings Tempura Gemüse / Sesam / Zitrone / Limette / Knoblauch Wasabi Aioli / Paprika / Zucchini / Karotten <i>Tempura vegetables / sesame / lemon / lime / garlic wasabi aioli / peppers / zucchini / carrots</i>	23,60 €	▲
MF	Honey glaze BBQ Ribs Süßkartoffelpommes od. Kartoffelspalten / Sauce nach Wahl <i>sweet potato fries or potato wedges / sauce of choice</i>	20,80 €	▲

Für das Gedeck berechnen wir abends € 1,50 pro Person / Evening cover charge: €1,50 per person

MAIN DISHES

- 1
- Schlachthof Burger - Alpin Beef (Wagyu-cross Breed)**  17,90 € 
- 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 19,90 €**
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 € / **2nd sauce** + 1,50 €
 + **schwarzer Alba Trüffel / black Alba truffle** + 5,00 €
- Quinoa Burger**  16,90 € 
- Bio Kamut Brot / Quinoalaibchen / Guacamole / Tomaten
Organic Kamut Bread / quinoa patty / guacamole / fresh tomato
- mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl** **MENÜ 18,90 €**
with salad / potato wedges or sweet potato fries / sauc of choice
 + **schwarzer Alba Trüffel / black Alba truffle** + 5,00 €
- Pulled Beef Burger - Alpin Beef (Wagyu-cross Breed)**  17,90 € 
- 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 19,90 €**
with salad / potato wedges or sweet potato fries / sauc of choice
 + **schwarzer Alba Trüffel / black Alba truffle** + 5,00 €
- Reh-Burger / Venison burger** 0km Hirsch (Jenesien) 100% local 19,90 € 
- Bio-Kamut-Brot / Blaukraut / Kraut / Preiselbeeren / Sauerrahm / rote Zwiebeln / French Dressing
Organic kamut bread / Red cabbage / Sauerkraut / Cranberries / Sour cream / Red onions / French dressing
- mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl** **MENÜ 21,90 €**
with salad / potato wedges or sweet potato fries / sauc of choice
 + **schwarzer Alba Trüffel / black Alba truffle** + 5,00 €
- 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 €)

Für das Gedeck berechnen wir abends € 1,50 pro Person / Evening cover charge: €1,50 per person



DRY AGED MEAT

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

42,50 €

+ mehr Fleisch gefällig? / want more meat?

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

69,50 €

+ mehr Fleisch gefällig? / 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 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

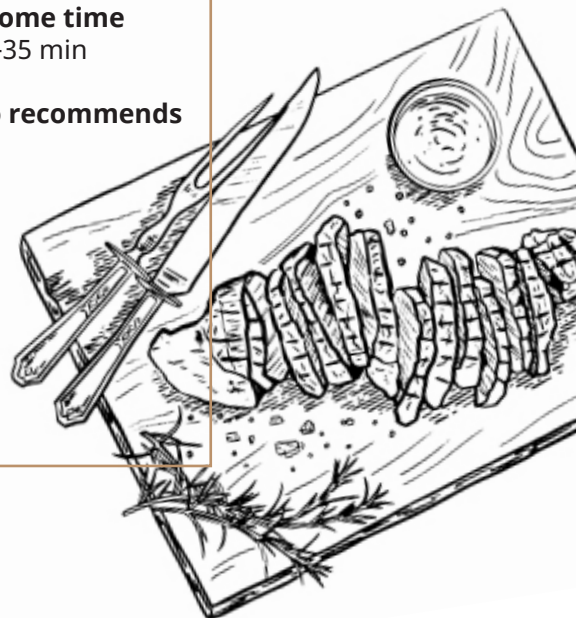
unser Brauer Kilian empfiehlt / our brewer Leo recommends

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



*Für das Gedeck berechnen wir abends € 1,50 pro Person /
Evening cover charge: €1,50 per person*

DESSERT

A G	Topfen-Nougatknödel / Dumplings with ricotta and nougat mit Erdbeereis / frische Früchte / Schokoperlen <i>with strawberry ice cream / fresh fruit / chocolate pearls</i>	11,50 €
G	Panna Cotta Frische Früchte <i>fresh fruit</i>	10,20 €
C G	Creme brûlée	10,20 €
A C	Warmes Schokotörtchen / Warm chocolate tartlet mit flüssigem Kern / Erdbeer Eis / frische Früchte / Schokoperlen <i>with liquid core / strawberry ice cream / fresh fruit / chocolate pearls</i>	11,80 €
A C	Heiße Liebe	9,50 €
G	Vanille Eis / heiße Himbeeren / Karamell-Schokoperlen <i>Vanilla ice cream / hot raspberries / caramel chocolate pearls</i> +Sahne +0,50 € +cream +0,50 €	
G	Affogato Caroma Bio Kaffee / Vanille Eis <i>Caroma Organic Coffee / Vanilla ice cream</i>	4,50 €
G	Kugel Eis / ice cream Vanille / Schokolade / Erdbeer / Nuss / Himbeer / Zitrone <i>Vanilla / chocolate / strawberry / nuts / raspberry / lemon</i> +Sahne +0,50 € +cream +0,50 €	2,50 €/ Kugel

Für das Gedeck berechnen wir abends € 1,50 pro Person / Evening cover charge: €1,50 per person



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*