



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

COLD STARTERS

- Bruschetta (6 Stück / 6 pezzi)**  **ALMA** 12,60 €
 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.*
- Salatbowl / Bowl d'insalata**  **BIO HELLES** 15,50 €
 Salatgurken / Sonnengetrocknete Tomaten / Avocado /
 Sonnenblumenkerne / Radieschen / Feta / Olivenerde
*Cetrioli / Pomodori secchi / avocado /
 semi di girasole / ravanelli / feta / terriccio di olive*
- „Schlachtis“ gemischte Aufschnittplatte / Piatto di affettati misti** 19,70 €
- „Schlachtis“ Meterplatte / Piatto di affettati misti (3-4 pers.)**  **ALTO ALE** 88,50 €
 Südtiroler Speck g.g.A. / Kaminwürste / 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*
- Rindstartar / Tartare di manzo**  **AMBRIS**
 Heimisches Rindfleisch / 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*
- 90 g 20,70 €
 130 g 23,70 €

WARM STARTERS

- Tagliatelle „Alter Schlachthof“**  **AMBRIS** 17,80 €
 Tagliatelle / grobes Rindsragout / Demi-Glace / Viertel Bier /
 Brunoise Gemüse / frittierte Zwiebel
*Tagliatelle / ragù di manzo / demi-glace / Viertel Bier /
 brunoise di verdure / cipolla frita*
- Carbonara Originale**  **BIO HELLES** 17,90 €
 Spaghetti / Eigelb / Guanciale Romano / gereifter Pecorino / Schwarzer Pfeffer
Spaghetti / tuorlo d'uovo / guanciale romano / pecorino stagionato / pepe nero
- Risotto**  **ALMA** 19,50 €
 Grüne Spargel / Königsgarnelen / Balsamico Glace / Sauerrahm /
 Pinienkerne / Kerbel
*Asparagi verdi / gamberoni / glassa di aceto balsamico / panna acida /
 pinoli / cerfoglio*
Vegetarische Variante auf Anfrage erhältlich / Variante vegetariana disponibile su richiesta
- + Brotkorb / cestino di pane** 3,50 €

Für das Gedeck berechnen wir € 1,50 pro Person / Per il coperto addebitiamo € 1,50 a persona.

MAIN DISHES

- | | | |
|----------------------------|--|--|
| <p>A C
G</p> | <p>Panko - Nuggets
 Hausgemachte Truthahn-Nuggets /
 frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsauce
 <i>Nuggets di tacchino fatti in casa /
 spicchi di patate fritte / salsa cocktail</i>
 alternativ mit Süßkartoffelpommes / in alternativa con patatine fritte di patate dolci + 2,00 €</p> | <p> BIO HELLES 14,10 €</p> |
| <p>A C
O</p> | <p>Wienerschnitzel vom Kalbsrücken / Cotoletta dalla sella di vitello
 Geklärte Butter / Preiselbeermarmelade /
 karamellisierte Zitrone / Süßkartoffelpommes od. Kartoffelspalten
 <i>Burro / marmellata di mirtilli rossi / limone caramellato /
 patate dolci fritte o spicchi di patate</i></p> | <p> AMBRIS 24,70 €</p> |
| <p>C D
B A
F N</p> | <p>Frittierte Garnelen-Gyoza / Gyoza di gamberi fritti
 Tempura Gemüse / Sesam / Zitrone / Limette / Knoblauch Wasabi Aioli /
 Paprika / Zucchini / Karotten
 <i>Verdure in tempura / sesamo / limone / lime / aioli al wasabi e aglio / peperoni /
 zucchini / carote</i></p> | <p> ALMA 23,60 €</p> |
| <p>M F</p> | <p>BBQ Ribs mit Bierglasur / Costine BBQ con glassa alla birra
 Süßkartoffelpommes od. Kartoffelspalten / Sauce nach Wahl
 <i>Patatine fritte di patate dolci o spicchi di patate / salsa a scelta</i></p> | <p> AMBRIS 21,80 €</p> |

Für das Gedeck berechnen wir € 1,50 pro Person / Per il coperto addebitiamo € 1,50 a persona.

OUR BURGERS

AC
GN
O **Schlachthof Burger - Alpin Beef (Wagyucross Breed)** ^{100% local} **ALTO ALE** 18,90 €
 Burgerbrot / Heimisches Rindfleisch / Blattsalat / frische Tomate
 eingelegte Rote Zwiebel / hausgemachte Burger Sauce
Panino / carne di manzo locale / insalata
pomodoro fresco / cipolla rossa sottaceto / salsa burger fatta in casa
mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl **MENÜ 20,90 €**
 con insalata / spicchi di patate o patatine fritte di patate dolci / salsa a scelta
 + **Doppelt Fleisch** + 5,00 € / **Speck, reg. Käse od cheddar** + 1,50 € / **2. sauce** + 1,50 €
 + **carne doppia** + 5,00 € / **Speck, formaggio reg. o cheddar** + 1,50 € / **2. salsa** + 1,50 €



A **Quinoa Burger** ^{100% vegan} **ALMA**  17,90 €
 Burgerbrot / Quinoalaibchen / Kichererbsen / Guacamole / Tomaten /
Panino / polpetta di quinoa / ceci / guacamole / pomodoro /
mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl **MENÜ 19,90 €**
 con insalata / spicchi di patate o patatine fritte di patate dolci / salsa a scelta

AC
GN
O **Pulled Beef Burger - Alpin Beef (Wagyucross Breed)** ^{100% local} **ALTO ALE** 18,90 €
 Burgerbrot / Pulled Alpin Beef / Blaukraut / Kraut / rote Zwiebel
 BBQ Sauce / Cheddar
Panino / pulled alpin beef / cavolo rosso / cavolo /
cipolla rossa / salsa BBQ / cheddar
mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl **MENÜ 20,90 €**
 con insalata / spicchi di patate o patatine fritte di patate dolci / salsa a scelta



AC
GN
O **Reh-Burger / Burger di cervo** ^{0km Hirsch (Jenesien)} **AMBRIS** 20,90 €
 Burgerbrot / Blaukraut / Kraut / Preiselbeeren / Sauerrahm /
 rote Zwiebeln / French Dressing
Panino / cavolo rosso / cavolo / mirtilli rossi / panna acida /
cipolle rosse / salsa French dressing
mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl **MENÜ 22,90 €**
 con insalata / spicchi di patate o patatine fritte di patate dolci / salsa a scelta

Extra saucen / salsa extra (+1,80 €)

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 al aglio al wasabi*

Trüffel Mayo / *maionese al tartufo* (+2,30 €)

Homemade Burgersauce / *Salsa hamburger fatta in casa* (+2,30 €)

Guacamole (+2,30 €)

Für das Gedeck berechnen wir € 1,50 pro Person / Per il coperto addebitiamo € 1,50 a persona.



DRY AGED MEAT

Entrecôte (400 g) für 1 Person / entrecôte (400 g) per 1 persona (15 - 20 min.) 45,50 €
mit Beilagen*
*con contorni**

+ mehr Fleisch gefällig? / desideri più carne?

Clubsteak (800 g) für 1 Person / clubsteak (800 g) per 1 persona (15 - 25 min.) 70,50 €
mit Beilagen*
*con contorni**

+ mehr Fleisch gefällig? / desideri più carne?

T-Bone Steak (1000g - 1200g) für 2 Personen/ per 2 persone (20 - 30 Min.) 98,50 €
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

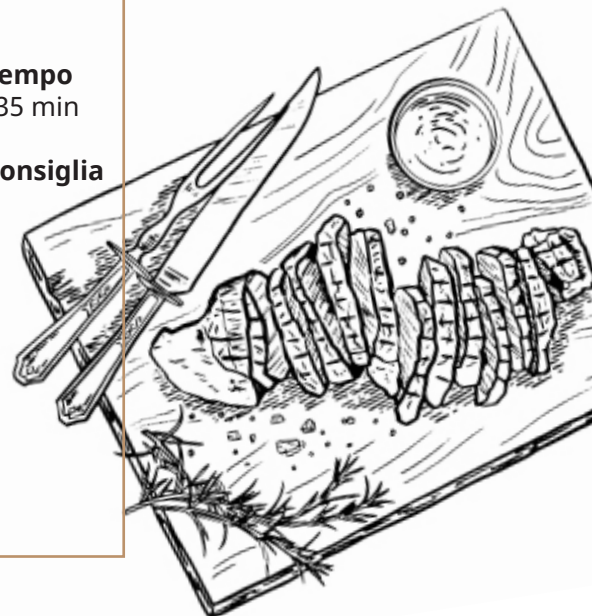
unser Brauer Kilian empfiehlt / il nostro birraio Leo consiglia

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



Für das Gedeck berechnen wir € 1,50 pro Person / Per il coperto addebitiamo € 1,50 a persona.

DESSERT

- AG Topfen-Nougatknödel / Canederli di ricotta e nougat** 11,90 €
mit Erdbeereis / frische Früchte / Schokoperlen
con gelato alle fragole / frutta fresca / perle di cioccolato
- G Panna Cotta** 10,50 €
Schokocrumble / Heidelbeeren
crumble al cioccolato / mirtilli
- CG Creme brûlée** 10,50 €
- ACG Warmes Schokotörtchen / Tortino caldo al cioccolato** 11,90 €
mit flüssigem Kern / Erdbeer Eis / frische Früchte / Schokoperlen
con cuore liquido / gelato alla fragola / frutta fresca / perle di cioccolato
- ACG Heiße Liebe / Gelato alla vaniglia con lamponi caldi** 9,50 €
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** 4,60 €
Caroma Bio Kaffee / Vanille Eis
Caroma Bio caffè / 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*