



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

COLD STARTERS

- Bruschetta (6 Stück / 6 pieces)**  **ALMA** 12,60 €
 G H Tomaten / Olivenöl / Fleur de Sel / Olivenerde
 O Jamón Ibérico D.O.P. / Sauerrahm / Lardo d'Arnad D.O.P.
Tomatoes / olive oil / fleur de sel / olive crumble
Jamón Iberico D.O.P. / sour cream / Lardo d'Arnad D.O.P.
- Salatbowl / Salad bowl**  **BIO HELLER** 15,50 €
 H G Salatgurken / Tomaten / Avocado
 Sonnenblumenkerne / Radieschen / Feta / Olivenerde
Salad cucumbers / tomatoes / avocado
sunflower seeds / radishes / feta / olive tapenade
- ,Schlächti's gemischte Aufschnittsplatte/ ,Schlächti's' mixed platter** 19,70 €
 G H
 O
- ,Schlächti's Meterplatte / ,Schlächti's' mixed platter (3-4 pers.)**  **ALTO ALE** 88,50 €
 G H Südtiroler Speck g.g.A. / Kaminwurze / Bauernschinken / Culatello / Hirschsalam
 O 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**  **AMBRIS**
 A G Heimisches Rindfleisch / Gurken / Olivenöl 90 g 20,70 €
 M Bauernbutter / Kamut-Toastbrot / Sauce Tartar 130 g 23,70 €
Local beef hand cut / cucumber / olive oil / butter / kamut toast bread / sauce tartare

WARM STARTERS

- Tagliatelle ,Alter Schlachthof'**  **AMBRIS** 17,80 €
 O A Grobes Rindsragout / Demi-Glace / Viertel Bier /
 C Brunoise Gemüse / frittierte Zwiebel
Beef ragout / demi-glace / beer Viertel Bier /
brunoise vegetables / fried onion
- Carbonara Originale**  **BIO HELLER** 17,90 €
 A C Spaghetti / Eigelb / Guanciale Romano / gereifter Pecorino / Schwarzer Pfeffer
 G *Spaghetti / egg yolk / guanciale romano / seasoned pecorino / black pepper*
- Risotto**  **ALMA** 19,50 €
 B D Grüne Spargel / Königsgarnelen / Basamico Glace / Sauerrahm
 G O *Green asparagus / King prawns / Balsamic glaze / Sour cream*
Vegetarische Variante auf Anfrage erhältlich / Vegetarian option available on request
- + Brotkorb / bread basket** 3,50 €

Für das Gedeck berechnen wir € 1,50 pro Person / The cover charge is €1.50 per person.

MAIN DISHES

- Panko - Nuggets**  **BIO HELLES** 14,10 €
 A C Hausgemachte Truthahn Nuggets / frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße
 G *Homemade turkey nuggets / fried potato wedges / cocktail sauce*
alternativ mit Süßkartoffelpommes / alternatively with sweet potato fries + 2,00 €
- Wienerschnitzel vom Kalbsrücken / Wiener Schnitzel of saddle of veal**  **AMBRIS** 24,70 €
 A C Geklärte Butter / kaltgerührte Preiselbeermarmelade / karamellisierte Zitrone
 O Süßkartoffelpommes od. Kartoffelspalten
Clarified butter / cold-stirred lingonberry jam / caramelized lemon
sweet potato fries or potato wedges
- Frittierte Garnelen-Gyoza / Fried Shrimp Dumplings**  **ALMA** 23,60 €
 C D Tempura Gemüse / Sesam / Zitrone / Limette / Knoblauch Wasabi Aioli
 B A Paprika / Zucchini / Karotten
 F N *Tempura vegetables / sesame / lemon / lime / garlic wasabi aioli*
peppers / zucchini / carrots
- BBQ Ribs mit Bierglasur / BBQ ribs with beer glaze**  **AMBRIS** 21,80 €
 M F Süßkartoffelpommes od. Kartoffelspalten / Sauce nach Wahl
sweet potato fries or potato wedges / sauce of choice

Für das Gedeck berechnen wir € 1,50 pro Person / The cover charge is €1.50 per person.

OUR BURGERS

AC
GN
O

Schlachthof Burger - Alpin Beef (Wagyu-cross Breed) ^{100% local}

Burgerbrot / Heimisches Rindfleisch / Blattsalat / frische Tomate
eingelegte Rote Zwiebel / Cocktailsauce

Burger bun / local beef / leaf lettuce / fresh tomato / pickled red onion / cocktail sauce

mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl **MENÜ 20,90 €**
with salad / potato wedges or sweet potato fries / sauce of choice

+ **Doppelt Fleisch** + 5,00 € / **Speck, reg. Käse od cheddar** + 1,50 € / **2. sauce** + 1,50 €
+ **double meat** + 5,00 € / **Speck, regional or cheddar cheese** + 1,50 € / **2nd sauce** + 1,50 €

ALTO ALE

18,90 €



A

Quinoa Burger ^{100% vegan}

Burgerbrot / Quinoalaibchen / Kichererbsen / Guacamole / Tomaten

Burger bun / quinoa patty / chickpeas / guacamole / fresh tomato

mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl **MENÜ 19,90 €**
with salad / potato wedges or sweet potato fries / sauce of choice

ALMA

17,90 €



AC
GN
O

Pulled Beef Burger - Alpin Beef (Wagyu-cross Breed)

Burgerbrot / Pulled Alpin Beef / Blaukraut / Kraut / rote Zwiebel
BBQ Sauce / Cheddar Sauce

Burger bun / pulled alpin beef / red cabbage

cabbage / red onion / BBQ sauce / cheddar sauce

mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl **MENÜ 20,90 €**
with salad / potato wedges or sweet potato fries / sauce of choice

ALTO ALE

18,90 €



AC
GN
O

Reh-Burger / Venison burger ^{0km Hirsch (Jenesien)}

Burgerbrot / Blaukraut / Kraut / Preiselbeeren / Sauerrahm
rote Zwiebeln / French Dressing

Burger bun / Red cabbage / Sauerkraut / Cranberries / Sour cream

Red onions / French dressing

mit Salat / Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl **MENÜ 22,90 €**
with salad / potato wedges or sweet potato fries / sauce of choice

AMBRIS

20,90 €

Extra saucen / Extra sauces (+1,80 €)

Knoblauch Mayo / *garlic mayonnaise*

BBQ-Sauce

Cocktail Sauce

Homestyle pikante Sauce / *Homestyle spicy sauce*

Wasabi Knoblauch Aioli / *Wasabi garlic aioli*

Trüffel Mayo / *Truffle mayonnaise* (+2,30 €)

Homemade Burgersauce (+2,30 €)

Guacamole (+2,30 €)

Für das Gedeck berechnen wir € 1,50 pro Person / The cover charge is €1,50 per person.



DRY AGED MEAT

Entrecôte (400 g) für 1 Person / entrecôte (400 g) for 1 person (15 - 20 min.) 45,50 €
 mit Beilagen
*with sides**
+ mehr Fleisch gefällig? / want more meat?

Clubsteak (800 g) für 1 Person / clubsteak (800 g) for 1 person (15-25 min.) 70,50 €
 mit Beilagen
*with sides**
+ mehr Fleisch gefällig? / want more meat?

T-Bone Steak (1000g - 1200g) für 2 Personen / for 2 persons (20 - 30 min.) 98,50 €
 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

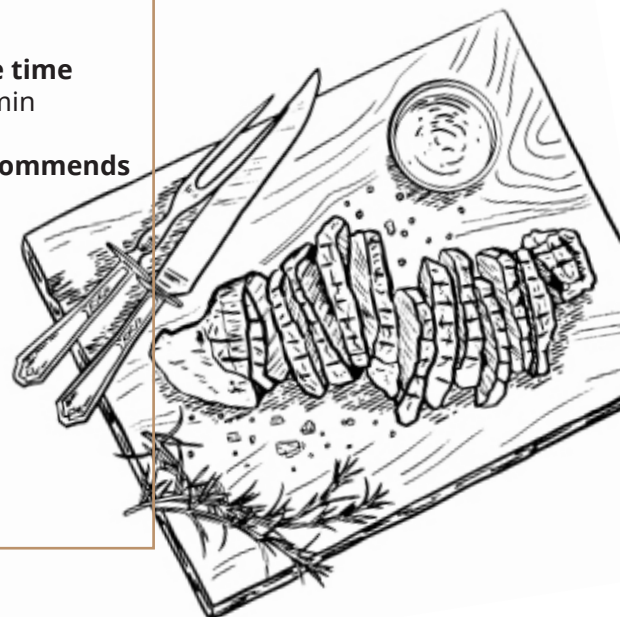
Dry aging Prozess / dry aging process
 min. 15 - max. 35 Tage / min. 15 - max. 35 days

gutes Fleisch braucht Zeit / good meat needs some time
 Zubereitungszeit 25-35 min / preparation time 25-35 min

unser Brauer 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 € 1,50 pro Person / The cover charge is €1.50 per person.

DESSERT

Topfen-Nougatknödel / Dumplings with ricotta and nougat	11,90 €
A G mit Erdbeereis / frische Früchte / Schokoperlen <i>with strawberry ice cream / fresh fruits / chocolate pearls</i>	
Panna Cotta	
G Schokocrumble / Heidelbeeren <i>chocolate crumble with blueberries</i>	10,50 €
C G Creme brûlée	10,50 €
Warmes Schokotörtchen / Warm chocolate tartlet	11,90 €
A C G mit flüssigem Kern / Erdbeer Eis / frische Früchte / Schokoperlen <i>with liquid core / strawberry ice cream / fresh fruit / chocolate pearls</i>	
Heiße Liebe	9,50 €
A C 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	4,60 €
Caroma Bio Kaffee / Vanille Eis <i>Caroma Organic coffee / vanilla ice cream</i>	
G Kugel Eis / ice cream	2,50 €/ Kugel
Vanille / Schokolade / Erdbeer / Nuss / Himbeer / Zitrone <i>vanilla / chocolate / strawberry / nuts / raspberry / lemon</i> +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*