

Unser hauseigenes craft beer VIERTEL BIER wird in der Braubasis in Schabs in handwerklicher Tradition hergestellt. Unser Kernsortiment, welches 8 Biere umfasst, wird durch spannende saisonale Biere ergänzt.

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.

*La nostra propria craft beer VIERTEL BIER - la birra del quartiere è prodotta nella Braubasis a Sciaves.
La nostra selezione di base, che comprende 8 birre, viene ampliata con birre stagionali.*

*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

Ein malzbetonter, untergäriger Klassiker mit feiner Hopfenfrische und Noten von Getreide und Brot.
Un classico al malto e a bassa fermentazione con delicata freschezza di luppolo e note di cereali e pane.

BIO WEIZEN

Ein Weißbier, gebraut nach bayrischem Vorbild, überzeugt durch Aromen von Bananen und Gewürznelken.
Una birra di frumento prodotta in stile bavarese, si distingue con aromi di banane e chiodi di garofano.

ALMA

Sehr frisches, fruchtiges, hopfenbetontes Pale Ale mit Noten von Zitrusfrüchten. Als Basis wird Getreide aus Südtirol verwendet.
Pale Ale molto fresca, fruttata, accentuata dal luppolo, con note di agrumi. Come base viene usato esclusivamente grano altoatesino.

AMBRIS

Bernsteinfarbenes, malzbetontes Lagerbier mit leichten Röstaromen und einer ausgewogenen Fruchtnote des Hopfens.
La nostra lager ambrata, maltata, con leggeri aromi tostati e una nota di frutta bilanciata dal luppolo.

ALTO ALE

Fruchtiges IPA mit malzigem Körper und angenehmer Bittere. Auffallend sind die intensiven Aromen von Zitrus- und tropischen Früchten.
India Pale Ale fruttata con un corpo maltato e una piacevole amarezza. Colpiscono gli intensi aromi di agrumi e frutti tropicali.

Bier-Pairing leicht gemacht.

Orientiere dich an den bunten Dreiecken!

Il pairing con la birra è semplicissimo.

Basta cercare i triangoli colorati!




**VIERTEL
BIER**


La birra del quartiere

VORSPEISEN



SCHLACHTI'S BURGERS



AG **Rindstartar** 
 M Heimisches Rindfleisch / Gurken / Olivenöl / Bauernbutter / Kamut-Toast / Tartar Sauce 90 g 20,70 €
130 g 23,70 €



HG **Pugliesischer Tomatensalat mit Burrata**  
 O Bunte Kirschtomaten / frische Tomaten / Basilikum / rote Zwiebel / Taggiascha Oliven gereifter Balsamico / Olivenerde / Knoblauchbrot-Croûtons / Gremolata 16,70 €

AC **Carbonara originale** 
 G Spaghetti Felicetti / Dry Aged Guanciale Romano D.O.P. / gereifter Pecorino D.O.P. Eigelb / grob gemahlener schwarzer Pfeffer 17,90 €

BD **Sardische Fregola nach Mailänder Art** 
 O Fregola sarda / Iranischer Safran / Balsamico Glace / Garnelenragout
 G L Wurzelgemüse / Chimichurri / Sauerrahm / violette Kartoffelchips 19,50 €

AC **Schlachthof Burger – Alpin Beef (Wagyucross Breed) 100% local** 
 GN  18,90 €
 O Bio Burger Brot / heimisches Rindfleisch / Blattsalat / frische Tomate eingelegte rote Zwiebel / Cocktailsauce

AC **Pulled Beef Burger – Alpin Beef (Wagyucross Breed) 100% local** 
 GN  18,90 €
 O Bio Burger Brot / Pulled Alpin Beef / Blaukraut / Kraut / rote Zwiebel BBQ Sauce / Cheddar

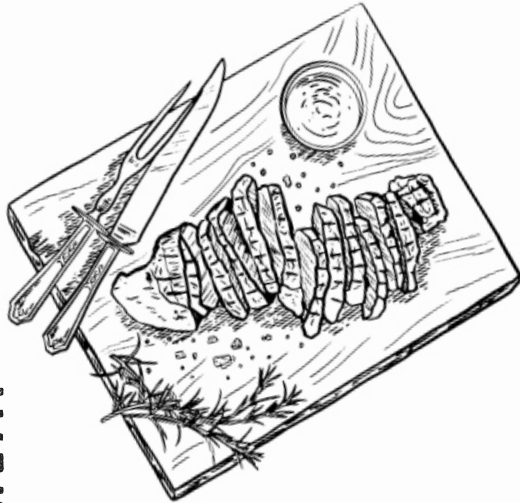
A **Quinoa Burger**   17,90 €
 Bio Burger Brot / Quinoalaibchen / Guacamole / Tomaten / Kichererbsen

Großer Hunger? Bestell deinen Burger als Menü! + 2,00 €
 mit Salat, Kartoffelspalten od. Süßkartoffelpommes und Sauce nach Wahl
 oder doppelt Fleisch + 5,00 € / Speck, reg. Käse od. cheddar +1,50 € / 2. Sauce +1,50 €

Extra Saucen + 1,80 €
 Knoblauch Mayo / BBQ Sauce / Cocktail Sauce
 Homestyle pikante Sauce / Wasabi Knoblauch Aioli

DRY AGED VEGAN

DRY AGED MEAT



Fleisch Herkunft

Südtirol / Irland / Polen / USA / Neuseeland

Dry aging Prozess

mind. 15 bis max. 35 Tage


Gutes Fleisch braucht Zeit

Zubereitungszeit 15-35 min

Unser Brauer Kilian empfiehlt

 Bio Helles Zwickl Lager

 Quattro Vierkorn Weisse

 Ambris Amber Lager

Rib-Eye (400 g) für 1 Person (15-20 min.)

mit Beilagen

45,50 €

Clubsteak (800 g) für 1 Person (15-25 min.)

mit Beilagen

70,50 €

T-Bone Steak (1000 g-1200 g) für 2 Pers. (20-30 min.)

mit Beilagen

98,50 €

* mehr Fleisch gefällig?

CE
FN

NEW IN: Dry Aged Tempeh im Panko-Tempuramantel 

19,50 €

Wokgemüse / Misosud / Sesam / Kimchi / Sojasauce / Erdnüsse
Teriyaki-Mayo / Avocado-creme / schwarze Pfeffer- Sojasauce

BC

+ Königsgarnelen im Panko-Tempuramantel

5,50 €

Unsere Beilagen

Gemüse nach Saison / gemischter Bio Salat / Kartoffelspalten oder
Süßkartoffelpommes / Fleur de Sel / Guacamole / pikante Sauce / Kräuter Jus

Für das Gedeck berechnen wir abends €1,50 pro Person.

ALLERGENE

DESSERT

- A Gluten
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch
- H Schalenfrüchte, Nüsse
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Schwefeldioxid, Sulphite
- P Lupinen
- R Weichtiere

- Ⓥ Vegetarisch
- Ⓦ Vegan



A C	Schokobrownie	11,90 €
G	Vanille - Manjari Parfait / Salzkaramell / Erdbeerglace Butterkeks-crumble / Heidelbeeren	
C G	Gebrannte Vanillecreme	10,90 €
	Maracuja / Juzu / Himbeergel / Waldfrüchte / Schokobruch	
G	Affogato	4,60 €
	Caroma Bio Kaffee / Vanille Eis	
G	Kugel Eis	Kugel 2,50 €
	Vanille / Schokolade / Erdbeer / Nuss / Himbeer / Zitrone	