

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

PRIMI PIATTI

SCHLACHTI'S BURGERS

A G M	Tartare di manzo 	90 g 20,70 € 130 g 23,70 €
Carne bovina locale / cetrioli / olio d'oliva / burro contadino / toast di kamut / salsa tartar		
H G O	Insalata di pomodori pugliesi con burrata  	16,70 €
Pomodorini colorati / pomodori freschi / basilico / cipolla rossa / olive taggiasche aceto balsamico invecchiato / terra di olive / crostini di pane all'aglio / gremolata		
A C G	Carbonara originale 	17,90 €
Spaghetti Felicetti / guanciale romano D.O.P. dry aged / pecorino stagionato D.O.P. tuorlo d'uovo / pepe nero macinato grosso		
B D O G L	Fregola sarda alla milanese 	19,50 €
Fregola sarda / zafferano iraniano / glassa di aceto balsamico / ragù di gamberi verdure a radice / chimichurri / panna acida / chips di patate viola		
A C G N O	Schlachthof Burger – Alpin Beef (Wagyucross Breed) 100% local 	 18,90 €
Pane burger biologico / carne bovina locale / lattuga / pomodoro fresco cipolla rossa marinata / salsa rosa		
A C G N O	Pulled Beef Burger – Alpin Beef (Wagyucross Breed) 100% local 	 18,90 €
Pane burger biologico / pulled beef alpino / cavolo rosso / cavolo cappuccio cipolla rossa / salsa BBQ / cheddar		
A	Burger di quinoa  	17,90 €
Pane burger biologico / medaglione di quinoa / guacamole / pomodori / ceci		
	Hai tanta fame? Ordina il tuo burger come menù!	+ 2,00 €
con insalata, spicchi di patate oppure patatine dolci e salsa a scelta oppure doppia carne + 5,00 € / speck, formaggio o cheddar +1,50 € / 2. salsa +1,50 €		
	Salse extra	+ 1,80 €
Maionese all'aglio / salsa BBQ / salsa rosa salsa piccante fatta in casa / aioli all'aglio e wasabi		
	Maionese al tartufo / salsa burger fatta in casa / guacamole	+ 2,30 €



HELLES



WEIZEN



ALMA



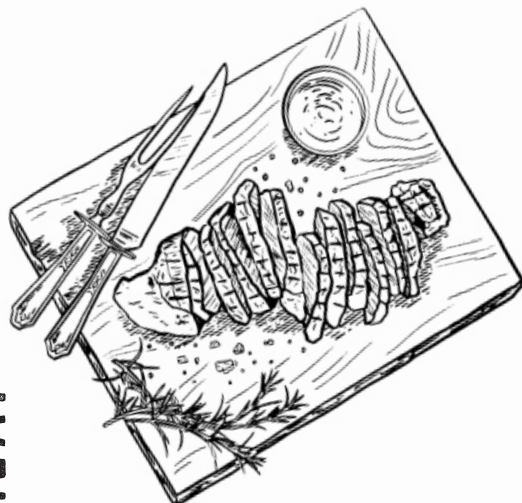
AMBRIS



ALTO ALE

DRY AGED VEGAN

DRY AGED MEAT



Rib-eye (400 g) per 1 persona (15–20 min.)
con contorni

45,50 €

Clubsteak (800 g) per 1 persona (15–25 min.)
con contorni

70,50 €

T-bone steak (1000 g – 1200 g) per 2 persone (20–30 min.)
con contorni

98,50 €

* voglia di più carne?

CE
FN

NEW IN: Tempeh dry aged in panatura panko-tempura (W)

19,50 €

Verdure al wok / brodo di miso / sesamo / kimchi / salsa di soia / arachidi
maionese teriyaki / crema di avocado / salsa di soia al pepe nero

BC

+ gamberoni reali in panatura panko-tempura

5,50 €

I nostri contorni

Verdure di stagione / insalata mista biologica / spicchi di patate oppure
patatine di patate dolci / fleur de sel / guacamole / salsa piccante / jus alle erbe

Origine della carne

Alto Adige / Irlanda / Polonia / USA / Nuova Zelanda




Processo di dry aging

min. 15 fino a max. 35 giorni

La buona carne ha bisogno di tempo

Tempo di preparazione: 15–35 min

Il nostro birraio Kilian consiglia:

-  Bio Helles Zwickl Lager
-  Quattro Vierkorn Weisse
-  Ambris Amber Lager

ALLERGENI

A	glutine
B	crostacei
C	uova
D	pesce
E	arachidi
F	soia
G	latte
H	frutta a guscio, noci
L	sedano
M	senape
N	sesamo
O	anidride solforosa, solfiti
P	lupini
R	molluschi

(V)	vegetariano
(W)	vegano



DESSERT

AC	Brownie al cioccolato	11,90 €
G	Parfait alla vaniglia e Manjari / caramello salato / gelato alla fragola crumble di biscotto al burro / mirtilli	
CG	Crema alla vaniglia caramellata	10,90 €
	Maracuja / yuzu / gel di lamponi / frutti di bosco / scaglie di cioccolato	
G	Affogato	4,60 €
	Caffè biologico Caroma / gelato alla vaniglia	
G	Pallina di gelato	2,50 €
	Vaniglia / cioccolato / fragola / nocciola / lampone / limone	