



SCHLACHTI'S SPECIALS

Our homemade Dolce Pera Spritz

6,80€

Hausgemachter Rosmarinsirup / Birnensaft /
Zitronensaft / Prosecco / Soda
*Sciroppo al rosmarino fatto in casa / succo di pera /
succo di limone / prosecco / acqua gassata*

Our homebrewed VIERTEL BIER: Schabser Gold

schlankes Bier mit blumigem Hopfenaroma
Birra leggera con aroma floreale di luppolo

0,1l 2,40 €

0,3l 4,30 €

0,5l 6,70 €

AC OG N Pulled Beef Burger – Alpin Beef (Wagyu-cross Breed) 100% local



19,90 €

Bio Burger Brot / Pulled Alpin Beef / Kraut / eingelegte Zwiebeln /
BBQ Sauce / Cheddar /
Beilage und extra Sauce nach Wahl
*Pane da burger biologico / pulled beef di Alpin Beef / cavolo cappuccio /
cipolle marinate / salsa BBQ / cheddar
Contorno e salsa extra a scelta*

BC Clubsteak (600g) für 1 Person / per 1 persona

55,50 €

Wokgemüse / Krautsalat / Kartoffelspalten oder Süßkartoffelpommes
Fleur de Sel / Jus / BBQ / Kräuterbutter
*Verdure saltate al wok / insalata di cavolo / patate a spicchi oppure patate dolci fritte
Fleur de sel / jus / salsa BBQ / burro alle erbe*

Bier-Pairing leicht gemacht.

Orientiere dich an den bunten Dreiecken!

Il pairing con la birra è semplicissimo.

Basta seguire i triangoli colorati!



**VIERTEL
BIER**

La birra del quartiere

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 seguire i triangoli colorati!



**VIERTEL
BIER**

La birra del quartiere

ANTIPASTI

AC GM	Rindstartar 	130g 23,70 €
	Heimisches Rindfleisch / Kräuterbutter / Trüffelmayonnaise / Salat / Kataifi / eingelegte Zwiebeln / Kapern	
HG M	Salatbowl 	17,50 €
	Blattsalat / karamellisierte Kastanien / Feigen / Honig dressing / Walnüsse / gegrillter Tomino-Käse	
CD GO M	Hausgebeizter Saibling 	19,80 €
	Rote-Bete-Würfel / grüner Apfel / Fenchelsalat / Schnittlauchmayonnaise / Champagnersauce	

SUPPE

AC G	Kastaniensuppe 	13,50 €
	Kastaniensuppe / Milch-Zimt-Schaum / Kastanien Krapfen	

VORSPERSEN

AC G	Hausgemachte Schlutzkrapfen 	17,50 €
	Spinat-Topfen Füllung / Almkäsefonduta / Parmesan / Butter	
AC GL O	Tagliatelle mit Wildragout 	18,90 €
	Tagliatelle mit Wildragout / Rosmarinschaum / Preiselbeergel / Parmesanhippe	
CG LM	Kürbisrisotto 	18,50 €
	Kürbis / Kürbiskernmayonnaise / Kürbiskerne / Kürbiskernöl / Hühnerroulade im Bauchspeckmantel	

HAUPTSPEISEN

SCHLACHTI'S BURGERS

A C **Rindsgulasch** 
G O Heimisches Rindfleisch / Speckknödel / Vinschgerlechip **24,90 €**

A C **Wiener Schnitzel** 
G Kalbs-Wienerschnitzel in Butter gebacken / Röstkartoffeln / Preiselbeermarmelade / Zitrone **25,90 €**

A C **Schlachthof Burger – Alpin Beef (Wagyucross Breed) 100% local** 
G N O Bio Burger Brot / heimisches Rindfleisch / Blattsalat / frische Tomate /
eingelegte Zwiebeln / Burgersauce  **19,90 €**
Beilage und extra Sauce nach Wahl

A C **Cheesburger - Alpin Beef (Wagyucross Breed) 100% local** 
G N O Bio Burger Brot / heimisches Rindfleisch / Essiggurken / Senf / Salat /
Tomaten / eingelegte Zwiebeln / BBQ / Cheddar  **20,50 €**
Beilage und extra Sauce nach Wahl

A **Quinoa Burger**   **18,90 €**
Bio Burger Brot / Quinoalaibchen / Guacamole / Tomaten /
Beilage und extra Sauce nach Wahl

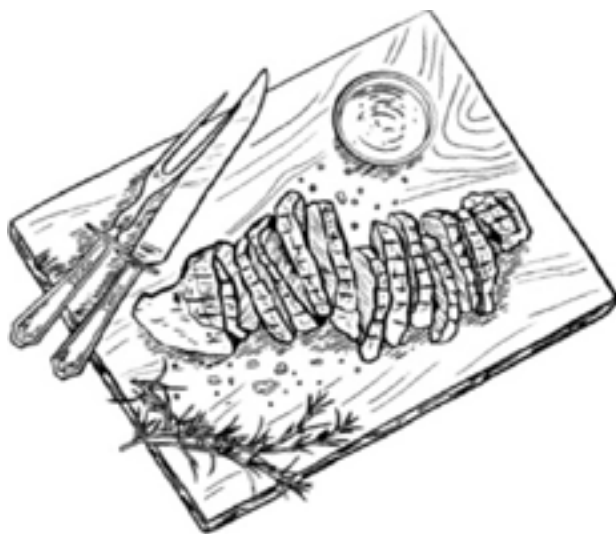
Unsere Beilagen

Kartoffelspalten / Süßkartoffel Pommes / Bio Blattsalat

Unsere Saucen

Schlachthof Sauce / Ketchup / Mayo / Cocktail Sauce / BBQ Sauce / Knoblauch Mayo /
pikante Sauce Homestyle

DRY AGED MEAT



Fleisch Herkunft

Südtirol / Irland / Polen / USA / Neuseeland

Dry aging Prozess

mind. 15 bis max. 35 Tage

Gutes Fleisch braucht Zeit

Zubereitungszeit 30-45 min

Unser Brauer Florian empfiehlt

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

Perfekt zu Fleisch

ausgewählte Weine aus unserer Weinkarte

Rib-Eye (400 g) für 1 Person
mit Beilagen

45,50 €

T-Bone Steak (1000g - 1200g) für 2 Pers.
mit Beilagen

98,50 €

BC Bei jedem Steak dabei
Wokgemüse / Krautsalat / Kartoffelspalten oder Süßkartoffelpommes
Fleur de Sel / Jus / BBQ / Kräuterbutter

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

KID'S MENÜ

A C	Spaghetti mit Tomatensauce	8,50 €
	Würstel mit Kartoffelspalten Ketchup / Mayo	10,50 €
A C	Kid's Wiener mit Kartoffelspalten Ketchup / Mayo	13,50 €

UNSERE BEILAGEN

	Kartoffelspalten mit Sauce nach Wahl	8,90 €
	Süßkartoffelspalten mit Sauce nach Wahl	9,80 €
G	Röstkartoffeln	8,90 €
M O	Beilagen Salat Bio Blattsalate mit Hausdressing	3,50 €
F L	Wok-Gemüse	10,80 €

DESSERT

A C	Hausgemachter Apfelstrudel	8,50 €
GH	Vanille-Sauce, Vanilleeis oder Sahne Himbeer Coulis / Erdbeeren	
A C	Hausgemachter Tiramisù	8,20 €
G	Mascarpone Creme / Löffel Bisquit / Kaffee	
A C	Wald Kreation	11,50 €
GH	Kastanien Mousse / Schoko-Crumble / Waldfrüchte / Matcha Sponge / Himbeereis	
C	Affogato	4,60 €
	Caroma Bio Kaffee / Vanille Eis	
C	Kugel Eis	Kugel 2,50 €
	Vanille / Schokolade / Erdbeer / Nuss / Himbeer / Zitrone	

ALLERGENE

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

V	Vegetarisch
W	Vegan

