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

A C G M **Rindstatar** **130g 23,70 €**

Heimisches Rindfleisch / Kräuterbutter / Trüffelmayonnaise / Salat / Kataifi / eingelegte Zwiebeln / Kapern

H G M **Salatbowl** **17,50 €**

Blattsalat / karamellisierte Kastanien / Feigen / Honigdressing / Walnüsse / gegrillter Tomino-Käse

C D G O M **Hausgebeizter Saibling** **19,80 €**

Rote-Bete-Würfel / grüner Apfel / Fenchelsalat / Schnittlauchmayonnaise / Champagnersauce

SUPPE

A C G **Kastaniensuppe** **13,50 €**

Kastaniensuppe / Milch-Zimt-Schaum / Kastanien Krapfen

VORSPEISEN

A C G **Hausgemachte Schlutzkrapfen** **17,50 €**

Spinat-Topfen Füllung / Almkäsefonduta / Parmesan / Butter

A C G L O **Tagliatelle mit Wildragout** **18,90 €**

Tagliatelle mit Wildragout / Rosmarinschaum / Preiselbeergel / Parmesanhippe

C G L M **Kürbisrisotto** **18,50 €**

Kürbis / Kürbiskernmayonnaise / Kürbiskerne / Kürbiskernöl / Hühnerroulade im Bauchspeckmantel

HELLES WEIZEN ALMA AMBRIS ALTO ALE

HAUPTSPEISEN

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

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

SCHLACHTI´S BURGERS

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

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

A **Quinoa Burger** (VV) **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 / Knoblauchmayo / pikante Sauce Homestyle

HELLES WEIZEN ALMA AMBRIS ALTO ALE

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

DRY AGED MEAT

Rib-Eye (400 g) für 1 Person **45,50 €**
mit Beilagen

Tomahawk-Steak (1000g - 1200g) für 2 Pers. **98,50 €**
mit Beilagen

B C **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 €**

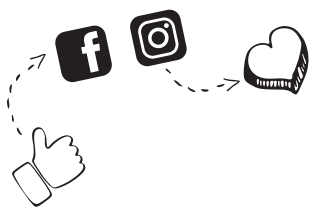
UNSERE BEILAGEN

	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 €**
G H	Vanille-Sauce, Vanilleeis oder Sahne Himbeercoulis / Erdbeeren	
A C	**Hausgemachter Tiramisù**	**8,20 €**
G	Mascarponecreme / Löffel Bisquits / Kaffee	
A C	**Wald Kreation**	**11,50 €**
G H	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
(VV)	Vegan

ALTER SCHLACHTHOF