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 **Tartare di manzo** **130g 23,70 €**

Manzo locale / burro alle erbe / maionese al tartufo / insalata / pasta kataifi / cipolle marinate / capperi

H G M **Salatbowl** **17,50 €**

Insalata verde / castagne caramellate / fichi / dressing al miele / noci / formaggio Tomino alla griglia

C D G O M **Salmerino marinato in casa** **19,80 €**

Cubetti di barbabietola rossa / mela verde / insalata di finocchi / maionese all'erba cipollina / salsa allo Champagne

ZUPPA

A C G **Zuppa di castagne** **13,50 €**

Zuppa di castagne / spuma di latte e cannella / frittelle di castagne

PRIMI PIATTI

A C G **Mezzelune fatte in casa** **17,50 €**

Ripieni di spinaci e ricotta / fonduta di formaggio di malga / Parmigiano / burro

A C G L O **Tagliatelle al ragù di selvaggina** **18,90 €**

Ragù di selvaggina / spuma al rosmarino / gel ai mirtilli rossi / cialda di Parmigiano

C G L M **Risotto alla zucca** **18,50 €**

Zucca / maionese ai semi di zucca / semi di zucca / olio di semi di zucca / involtino di pollo avvolto nella pancetta

HELLES WEIZEN ALMA AMBRIS ALTO ALE

SECONDI PIATTI

A C G O **Gulasch di manzo** **24,90 €**
Manzo locale / canederli allo speck / chips di pane della Val Venosta

A C G **Wiener Schnitzel** **25,90 €**
Cotoletta alla viennese di vitello, fritta nel burro /
patate arrosto / marmellata di mirtilli rossi / limone

SCHLACHTI´S BURGERS

A C G N O **Schlachthof Burger – Alpin Beef (Wagyucross Breed) 100% local** **19,90 €**
Pane per burger biologico / manzo locale / insalata verde / pomodoro fresco /
cipolle marinate / salsa burger
Contorno e salsa extra a scelta

A C G N O **Cheeseburger - Alpin Beef (Wagyucross Breed) 100% local** **20,50 €**
Pane per burger biologico / pulled beef di Alpin Beef / cetriolini sottaceto /
senape / insalata verde / pomodori / cipolle marinate / salsa BBQ / cheddar
Contorno e salsa extra a scelta

A **Burger di quinoa** (VV) **18,90 €**
Pane per burger biologico / polpetta di quinoa / guacamole / pomodori
Contorno e salsa extra a scelta

I nostri contorni
Patate a spicchi / patate dolci fritte / insalata verde biologica

Le nostre salse
Salsa Schlachthof / ketchup / maionese / salsa cocktail / salsa BBQ /
maionese all'aglio / salsa piccante fatta in casa

HELLES WEIZEN ALMA AMBRIS ALTO ALE

DRY AGED MEAT



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: 30–45 min

Il nostro birraio Florian consiglia:
Bio Helles Zwickl Lager
Quattro Vierkorn Weisse
Ambris Amber Lager

Perfetto con la carne
vini selezionati dalla nostra carta dei vini

Rib-eye (400 g) per 1 persona **45,50 €**
con contorni

Tomahawk Steak (1000 g – 1200 g) per 2 persone **98,50 €**
con contorni

B C **Con ogni bistecca è incluso**
Verdure saltate al wok / insalata di cappuccio / patate a spicchi oppure patate dolci fritte
Fleur de sel / jus / salsa BBQ / burro alle erbe

Per il coperto addebitiamo la sera €1,50 a persona.

MENÙ BAMBINI

A C	**Spaghetti al pomodoro**	**8,50 €**
	Würstel con patate a spicchi Ketchup / maionese	**10,50 €**
A C	**Cotoletta alla viennese per bambini con patate a spicchi** Ketchup / maionese	**13,50 €**

I NOSTRI CONTORNI

	Patate a spicchi Con salsa a scelta	**8,90 €**
	Patate dolci a spicchi Con salsa a scelta	**9,80 €**
G	**Patate arrosto**	**8,90 €**
M O	**Insalata piccola** Insalate verdi biologiche con dressing della casa	**3,50 €**
F L	**Verdure saltate al wok**	**10,80 €**

DESSERT

A C **Strudel di mele fatto in casa** **8,50 €**
G H Salsa alla vaniglia, gelato alla vaniglia oppure panna /
coulis di lamponi / fragole fresche

A C **Tiramisù fatto in casa** **8,20 €**
G Crema al mascarpone / savoiardi / caffè

A C **Creatione nel bosco** **11,50 €**
G H Mousse di castagne / crumble al cioccolato / frutti di bosco /
sponge cake al matcha / gelato al lampone

C **Affogato al caffè** **4,60 €**
Caffè biologico Caroma / gelato alla vaniglia

C **Gelato** **una pallina 2,50 €**
Vaniglia / cioccolato / fragola / nocciola / lampone / limone

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
VV	vegano

ALTER SCHLACHTHOF

