



Herzlich WILLKOMMEN

Wir bieten unseren Gästen eine große Vielfalt an modernen und traditionellen Gerichten.
Raffinierte Biergerichte und innovative Kreationen präsentiert mit Südtiroler Flair.
Wir wünschen euch einen angenehmen kulinarischen Spaziergang
und guten Appetit im Gassl.

FAMILIE ANDERGASSEN

Helga und Norbert
MIT PETRA UND SILVIA

BENVENUTO

Offriamo ai nostri ospiti una varietà culinaria,
che unisce piatti moderni e tradizionali.
Raffinati piatti a base di birra e creazioni innovative presentate in stile altoatesino.
Vi auguriamo una piacevole passeggiata culinaria e buon appetito al Gassl.

FAMIGLIA ANDERGASSEN

HELGA, NORBERT, PETRA & SILVIA

WELCOME

We, at Gasslbräu, are proud to offer a diverse culinary experience
based on traditional cuisine but with innovative twists.
Creative use of beer from our own brewery injects a modern touch into the South Tyrolean style.
Relax and trust us to provide an enchanting culinary journey at the Gassl.

THE ANDERGASSEN FAMILY

HELGA, NORBERT, PETRA & SILVIA

SHARE YOUR #gassl_brau

EXPERIENCE



GASSL APERITIVI

Aperitivi

Gassl-Hugò



Prosecco, Weißbier, Soda, frische Minze, Holersirup
Prosecco, birra weizen, Soda, menta fresca, sciroppo di sambuco
Prosecco, wheatbeer, soda, fresh mint, elderflower-syrup

6,90 €



Pale Ale Spritz

Pale Ale, Mango, Soda
Pale Ale, mango, soda
Pale Ale, mango, soda

5,50 €



Maracuja Spritz

Lillet, Maracujasirup, Prosecco
Lillet, sciroppo al frutto della passione, Prosecco
Lillet, passion fruit sirup, Prosecco

6,80 €

ALKOHOLFREIE APERITIVI COCKTAIL ANALCOLICI | NON ALKOHOLIC COCKTAIL

Oskar

Sanbitter, Holundersirup, Soda, Minzblatt
Sanbitter, sciroppo di sambuco, Soda, menta
Sanbitter, elderflower-syrup, soda, fresh mint

5,20 €



Apfelsekt „Rocco“ | Spumante di mela „Rocco“
Apple sparkling wine „Rocco“

5,90 €

Alpex Aperol Spritz

4,50 €



ALPEX

SUPREME TONIC WATER



by FLOSE

Getränke

HAUSBIERE | BIRRE DELLA CASA | HOMEBREW BEERS

Gassl Hell Chiara <i>Lager</i> alc. 5,0% vol.	0,3 l	3,40 €
Gassl Hell Chiara <i>Lager</i>	0,5 l	5,40 €
Gassl Pils Pils <i>Pils</i> alc. 4,7% vol.	0,3 l	3,40 €
Gassl Pils Pils <i>Pils</i>	0,5 l	5,40 €
Gassl Weizen Weiss <i>Wheat</i> alc. 5,5% vol.	0,3 l	3,50 €
Gassl Weizen Weiss <i>Wheat</i>	0,5 l	5,60 €
Gassl Dunkel Rossa <i>Dark</i> alc. 6,0% vol.	0,3 l	3,70 €
Gassl Dunkel Rossa <i>Dark</i>	0,5 l	5,90 €
Gassl Pale Ale alc. 5,6% vol.	0,3 l	4,20 €
Gassl Pale Ale	0,5 l	6,70 €
Gassl Pfiff Birrino <i>Taster</i>	0,1 l	2,00 €
Radler	0,3 l	3,40 €
Radler	0,5 l	5,40 €
Weizen Limo Cola	0,3 l	3,50 €
Weizen Limo Cola	0,5 l	5,60 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ANALCOLICI | ALCOHOL-FREE BEVERAGES

Alkoholfreies Bier Birra analcolica <i>Alcohol-free beer</i>	0,3 l	3,80 €
Meckatzer		
Alkoholfreies Weizenbier Birra Weizen analcolica <i>Alcohol-free Weizen beer</i>	0,5 l	5,80 €
Meckatzer		
Cola Fanta Spuma Limonade Eistee	0,3 l	3,30 €
Limonata Tè freddo <i>Lemonade</i> <i>Ice tea</i>	0,5 l	5,20 €
Coke Zero Sprite	0,3 l	3,90 €
Ananas Multivitamin Birne Johannisbeere Marille Orange	0,2 l	2,90 €
Ananas Multivitamin Pera Ribes Albicocca Arancia		
<i>Pineapple</i> <i>Multivitamin</i> <i>Pear</i> <i>Currant</i> <i>Apricot</i> <i>Orange</i>		
Frischer Apfelsaft vom Bauer	0,3 l	3,90 €
Succo di mela fresco del contadino <i>Farmer's fresh apple juice</i>	0,5 l	6,20 €
Wellwasser Acqua trattata <i>Wellwater</i>	0,2 l	1,20 €
still oder mit Kohlensäure naturale o frizzante <i>still or sparkling</i>	0,75 l	3,80 €

WARME GETRÄNKE | BEVANDE CALDE | HOT DRINKS

Espresso	1,60 €
Macchiato	1,70 €
Koffeinfreier- und Gerstenkaffe Decaffeinato e caffè d'orzo <i>Decaffeinated and barley coffee</i>	1,90 €
Cappuccino	2,70 €
Verlängerter Kaffee Tazza di caffè <i>Americano</i>	2,70 €
Caffè corretto	3,20 €
Tee Tè <i>Tea</i>	2,50 €

WEINE | VINI | WINES

Rot- und Weißwein Vino rosso e bianco <i>Red and white wine</i>	1/10 l	2,50–9,00 €
Rot- und Weißwein Vino rosso e bianco <i>Red and white wine</i>	1/4 l	4,50–18,90 €
Rot- und Weißwein Vino rosso e bianco <i>Red and white wine</i>	1/2 l	9,00–38,00 €
Rot- und Weißwein Vino rosso e bianco <i>Red and white wine</i>	1 l	18,00–70,00 €
Planties Rosè Kellerei St. Quirinus	1/10 l	4,50 €

HOCHPROZENTIG | SUPERALCOLICI | LIQUORS

Grappa	3,70 €
Williams	3,70 €
Nusseler	3,70 €
Limoncello	3,70 €
Schwarzbeereler	3,70 €
Apfellikör	3,70 €
Marilleler	3,70 €
Vecchia Romagna	4,20 €
Baileys	5,40 €
Diplomatico	7,50 €
Hine	7,10 €
Lagavulin 16	9,10 €

APERITIFS APERITIVI | APPETIZER

Prosecco	4,00 €
Gingerino	3,60 €
Bitter	3,60 €
Campari Soda	3,60 €
Veneziano	5,00 €
Hugo	5,00 €
Hausaperitif Aperitivo della casa	6,90 €

DIGESTIF | DIGESTIVI

Fernet Cynar Montenegro ...	3,70 €
---------------------------------	--------

LONG DRINKS

Long drinks	8,00 €
Cuba libre	8,00 €
Red Bull and Vodka	8,00 €
Gin Gordon's and Fever Tree (Tonic)	8,00 €
Gin Hendrick's and Fever Tree (Tonic)	10,00 €
Gin Mare and Fever Tree (Tonic)	11,00 €

für den kleinen Hunger

SPUNTINI PER LA PICCOLA FAME
SNACKS FOR THE SMALL HUNGER

Weißwurst | Wurstel (bianco) | White sausage
oder | o | or

Frankfurter Würstchen | Wurstel | Frankfurter
mit süßem Senf und Brezel

con senape dolce e brezel
with sweet mustard and pretzel

8,50 €

Großer Toast | Toast grande | Large toast

mit Schinken und Käse

con prosciutto e formaggio
with ham and cheese

6,50 €

Bauerntoast

Toast contadino | Farmer's toast

Vinschgerle mit Speck, Salami, Käse, Tomaten und Zwiebel

Pane nero „Vinschgerle“ con Speck, salame, formaggio, pomodori e cipolla

Rye bread with ham, salami, cheese, tomatoes and onion

7,80 €

Vollkornpinsa | Pinsa romana integrale | Wholemeal pinsa romana

mit Tomatensauce, Pesto; **kalt:** Cocktailtomaten, Rauke, Burrata

con salsa di pomodoro, pesto; **dopo la cottura:** pomodorini, rucola, burrata

with tomato sauce, pesto; after baking: cocktail tomatoes, rocket, burrata

16,50 €

Bruschetta

nach Wunsch | a scelta | *as you like*

8,80 €



Kalte Vorspeisen

ANTIPASTI FREDDI COLD STARTERS

Südtiroler Käseteller | Formaggi altoatesini | Local cheese plate
Südtiroler Käseauswahl

Selezione di formaggi altoatesini
A selection of cheeses from South Tyrol

17,50 €

Gassl Marende | Merenda Gassl | Gassl snack

Südtiroler Speck, Schinken, Kaminwurze, Essiggurke,
verschiedene Südtiroler Käsesorten und Kren

Speck altoatesino, prosciutto, salamino affumicato, cetriolo sott'aceto,
selezione di formaggi altoatesini e rafano
*Local bacon, ham, smoked sausage, pickled gherkin,
local cheese selection and horseradish*

19,90 €

Lauwarmer Kalbskopf mit frischen Zwiebeln

Testina di vitello con cipolla fresca
Calf head with fresh onion

14,50 €

Garnelen-Lachstartar | Tartare di gamberi e salmone
Prawn Salmon Tartare

mit Ananas, Avocado, rote Zwiebeln, Kapern dazu Knoblauchbaguette

con ananas, avocado, cipolle rosse e capperi servita con baguette all'aglio
with pineapple, avocado, red onions, capers and garlic baguette

19,80 €



Salate

Sommer SALATE

INSALATE ESTIVE SUMMER SALADS



Gassl-Salat | Insalata Gassl | Gassl salad

Gegrillter Speck, panierte Champignons, Almkäse auf Sommesalaten

Speck alla griglia, champignon impanati, formaggio alpino su insalate estive

Grilled bacon, crispy breaded mushrooms, alpine cheese on summer salads

15,80 €



Sommer-Salat | Insalata estiva | Summer salad

mit gegrilltem Tominokäse und Honigmelone

con Tomino alla griglia e melone

with grilled tomino cheese and honeydew melon

15,80 €

Mix-Salat | Insalata mista | Mixed salad

mit Erdbeeren, Feta, Avocado und Nüssen

con fragole, feta, avocado e noci

with strawberries, feta, avocado and nuts

14,80 €



opening hours

KÜCHE | CUCINA
KITCHEN

12–14.30 h & 18–21.30 h

Dienstag Ruhetag
giorno di riposo martedì
rest day Tuesday

SUPPEN

Suppen

ZUPPE SOUPS

Speck-Bier-Suppe

mit knusprigen Zwiebeln und geschmolzenem Almkäse

Zuppa di Speck e birra

con cipolla croccante e formaggio di malga fuso

Bacon-beer soup

with crispy onions and melted Alpine cheese

7,80 €

Kalte Tomaten-Schnittlauch-Suppe

mit Philadelphia und eingelegten Shiitake Pilzen

Zuppa fredda di pomodoro ed erba cipollina

con Philadelphia e funghi shiitake in sott'olio

Cold tomato and chive soup

with Philadelphia and pickled shiitake mushrooms

8,80 €



Italienische und Südtiroler Vorspeisen

VORSPEISEN IM GASSL

PRIMI PIATTI ITALIANI & ALTOATESINI ITALIAN & SOUTH TYROLEAN STARTERS



Bauernpfandl

Makkaroni mit Bolognesesauce, Rahm, Champignons und Speck

Padella contadina: penne al ragù con panna, funghi e Speck

Traditional farmer's pan: pasta with bolognese sauce with cream, mushrooms and bacon

12,80 €

Südtiroler Knödeltris | Tris di canederli | Dumpling tris

Käseknödel, Spinatknödel und Rohnenknödel auf feiner Käsesauce

Canederlo al formaggio, canederlo di spinaci e canederlo di barbabietola
su salsa di formaggio

*Cheese dumpling, spinach dumpling and beetroot dumpling
on cheese sauce*

14,20 €



Hausgemachte Spinatbandnudeln mit Hasenragout

Tagliatelle agli spinaci fatte in casa con ragù di lepre

Homemade spinach tagliatelle with rabbit ragout

16,20 €

Casarecce Nudeln mit Garnelen, Zucchini, Tomaten und Mangoragout

Casarecce con gamberi, zucchini, pomodori e ragù di mango

Casarecce pasta with prawns, courgettes, tomatoes and mango ragout

15,80 €

Hausgemachte Teigtaschen mit Brennnessel und Burratafüllung

auf Ratatouillegemüse

Ravioli con ripieno di ortica e burrata fatti in casa su verdura ratatouille

Homemade ravioli with nettle and burrata filling on ratatouille vegetables

16,50 €



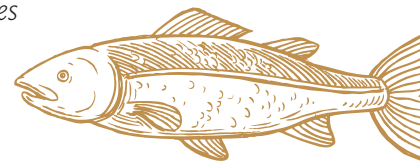
GASSL BRÄU LECCORNIE CLASSICHE GASSL BRÄU CLASSICAL DELICACIES

Lachsfilet mit Mini Rösti-Frischkäse-Gratin und Gemüse

Filetto di salmone con mini rösti gratinati al formaggio fresco e verdure

Salmon fillet with mini rösti fresh cheese gratin and vegetables

22,80 €



Hühnerfleisch thailändischer Art (pikant)

mit roter Currypaste, Bambus, rote Peperoni, Zucchini, Kokosmilch und Basmatireis

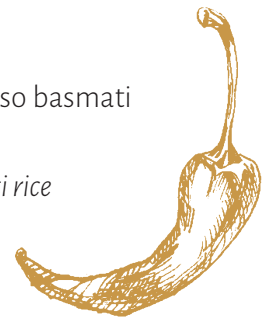
Pollo alla thailandese (piccante)

con pasta al curry rosso, bambù, peperoni rossi, zucchini, latte di cocco e riso basmati

Chicken „Thai style“ (spicy)

red curry paste, bamboo, red peppers, courgettes, coconut milk and basmati rice

19,00 €



Rindsgulasch mit Speckknödel und Krautsalat

Gulasch di manzo con canederli di Speck e insalata di cappuccio

Beef goulash with Speck dumplings and coleslaw

19,90 €

Gassl-Grillspieß für 2 Personen (Black Angus, Hühnerbrust, Würstel)

mit Potato Dippers und Grillgemüse

Spiedo alla griglia Gassl | per 2 persone (Black Angus, petto di pollo, Würstel)

con potato dippers e verdure alla griglia

Gassl-Grill skewer | for 2 person (Black Angus, chicken breast, sausage)

with potato dippers and grilled vegetables

52,00 €



Haxe mit Röstkartoffeln | Stinco di maiale con patate arrostate

Pork knuckle with roast potatoes

18,50 €

Spareribs | Costine alla birra | Beer-marinated ribs

in Bier marinierte Grillrippchen mit Röstkartoffeln

Costine alla griglia marinate in birra con patate arrostate

Grilled ribs marinated in beer with roast potatoes

18,90 €



GASSL BRÄU LECCORNIE CLASSICHE GASSL BRÄU CLASSICAL DELICACIES

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes

Cotoletta di vitello alla milanese con patatine fritte

Wienerschnitzel (calf) with french fries

19,80 €

Classic BBQ-Burger

mit knusprigen Potato Dippers | con potato dippers croccanti | with crispy potato dippers

Beef-Burger mit aromatisch rauchiger BBQ-Sauce,
drei knusprig gegrillte Streifen Speck, Cheddar, Salat, Zwiebeln und Tomate

Hamburger di manzo con salsa barbecue affumicata,
tre croccanti fettine di Speck grigliate, Cheddar, insalata, cipolle e pomodoro

*Beef burger with smokey BBQ sauce,
3 crispy slices of bacon, Cheddar, salad, onions and tomatoes*

15,80 €

Südtiroler-Burger

mit Speck-Krautsalat | con insalata di cappuccio e Speck
with bacon and coleslaw

Beef-Vinschgerle mit drei knusprig gegrillten Streifen Speck, Spiegelei,
Salat, Zwiebel, Tomaten und Cheddar

Beef-Vinschgerle (pane nero e carne di manzo) con tre croccanti fettine di Speck grigliate,
uovo all'occhio di bue, insalata, cipolle, pomodoro e Cheddar

*Beef-Vinschgerle with 3 crispy slices of bacon, fried egg,
salad, onions, tomatoes and Cheddar*

16,80 €

ALS BEILAGE EMPFEHLEN WIR

CONSIGLIAMO I SEGUENTI CONTORNI

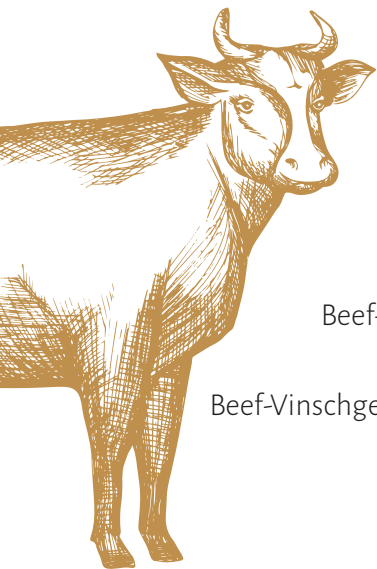
WE RECOMMEND THE FOLLOWING SIDE DISHES

Gemischter Salat vom Buffet | Insalata mista dal buffet | *Saladbar* 6,50 €

Pommes Frites | Patatine fritte | *French fries* 5,20 €

Röstkartoffel | Patate arrostate | *Roast potatoes* 6,20 €

Potato Dippers 5,80 €



Vegane SCHMANKERL

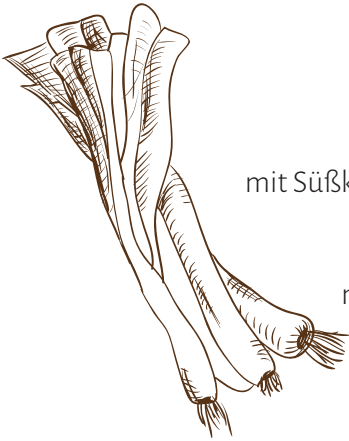
GASSL BRÄU LECCORNIE VEGANE GASSL BRÄU VEGAN DELICACIES

Frühlingsrollen auf Salatbeet

Involtini di primavera su letto di insalate

Spring rolls on salad bed

12,80 €



Veggie-Wrap

mit Süßkartoffel-Pommes | con patate dolci fritte | with sweet potato fries

Veganes „Hähnchen“ (Erbseprotein)

mit veganer Yoghurt-Kräutersauce, Karotten und Zucchini

„Pollo“ vegano (proteine dei piselli)

con salsa vegana allo yogurt ed erbe, carote e zucchini

Vegan „chicken“ (pea protein)

with vegan yogurt-herb sauce, carrots and zucchini

15,80 €



Kamutbandnudeln

mit Zucchini, Paprika, Tomaten und veganer Sahne

Tagliatelle di kamut con zucchine, peperoni, pomodori e panna vegana

Kamut tagliatelle with courgettes, peppers, tomatoes and vegan cream

13,80 €

Zweierlei vom Sorbet Mango und Zitrone

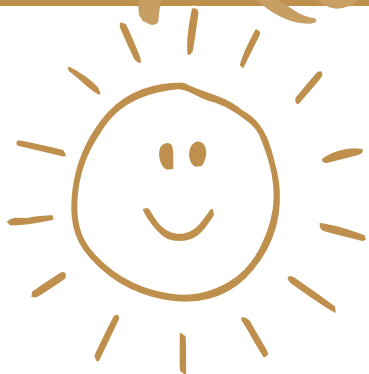
Due gusti di sorbetto mango e limone

Two kinds of sorbet mango and lemon

6,20 €



Kinder MENÜ



MENÜ PER BAMBINI KIDS MENU

Makkaroni Nudeln

mit Tomatensauce oder Bolognese

Maccheroni con salsa di pomodoro o ragù
Macaroni pasta with tomato or bolognese sauce

8,50 €

Fischstäbchen

mit Pommes



Bastoncini di pesce con patatine fritte
Fish fingers with french fries

9,50 €

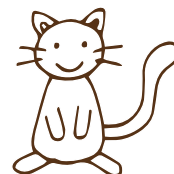
Kleines Wienerschnitzel vom Kalb

Piccola cotoletta di vitello alla milanese

Small Wiener Schnitzel (calf)

mit Pommes | con patatine fritte | with french fries

12,00 €



Spinatspätzle mit Schinken-Rahm-Sauce

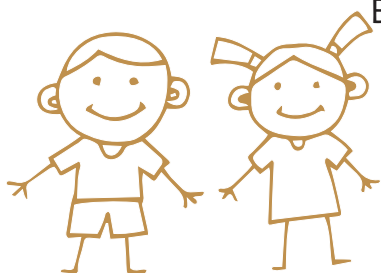
Spätzle di spinaci con prosciutto e panna
Spinach Spätzle with ham-cream sauce

9,00 €

Bei kleinen Pizzen berechnen wir 1,00 € weniger

Per le pizze piccole conteggiamo 1,00 € meno

For small pizzas we charge 1,00 € less



P. Gassl PIZZA

Alle Pizzas sind
auch mit laktosefreier
Mozzarella erhältlich.

+2,00 €

Tutte le pizze sono disponibili
anche con mozzarella
senza lattosio.

All pizzas are also available
with lactose-free
mozzarella.



DER TEIG

Der Teig ist das Geheimnis einer bekömmlichen Pizza.
Verschiedene Sorten Mehl, bestes Olivenöl und viel, viel Zeit.
GUT WIRD, WAS LANGSAM REIFT.

L'IMPASTO

La pasta è il segreto di una pizza facilmente digeribile.
Vari tipi di farina, il miglior olio d'oliva e molto, molto tempo.
TUTTO CIÒ CHE È SQUISITO MATURA LENTAMENTE.

THE DOUGH

The dough is the secret of a digestible pizza. Different sorts of flour, best olive oil and a lot of time.
GREAT THINGS TAKE TIME.



Brimi Mozzarella Fior di Latte

- 100% Milch aus Südtirol.** 100% Gentechnikfrei. 100% Geschmack.
- 100% Latte Alto Adige.** 100% senza OGM. 100% bontà.
- 100% milk from South Tyrol.** 100% GMO - free. 100% taste.

Klassik Pizza



PIZZE CLASSICHE CLASSIC PIZZA

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella
pomodoro, mozzarella
tomato sauce, mozzarella

7,90 €

auf Wunsch | su richiesta 

on request + 2,00 €

Schinken Pilze | Prosciutto Funghi | Ham mushrooms

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

11,10 €

Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes

11,90 €

Thunfisch Zwiebel | Tonno Cipolla | Tuna onion

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

11,40 €

Gemüse | Verdura | Vegetables

Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, gegrillte Zucchini und Peperoni
Spinat, Spargel, Parmesan | pomodoro, mozzarella, pomodori
freschi, zucchini e peperoni grigliati, spinaci, asparagi, parmigiano
*tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, grilled zucchini and peppers,
spinach, asparagus, parmesan*

13,10 €

auf Wunsch | su richiesta 

on request + 2,00 €

Zigeuner | Zingara | Gipsy

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Pilze, Kapern, rote Peperoni
pomodoro, mozzarella, salamino piccante, funghi, capperi, peperoni rossi
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, mushrooms, capers, red peppers

13,10 €

Hollywood

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Spargel, Spiegelei
pomodoro, mozzarella, prosciutto, asparagi, uovo all'occhio di bue
tomato sauce, mozzarella, ham, asparagus, fried egg

12,40 €

Bresaola

Tomatensauce, Mozzarella; **kalt:** Bresaola, Rauke, Parmesanstreifen
pomodoro, mozzarella; **dopo la cottura:** bresaola, rucola, scaglie di parmigiano
tomato sauce, mozzarella; after baking: bresaola, rocket, parmesan strips

12,90 €



Gassl Pizza

PIZZE GASL GASSL PIZZA



- Diavola** 11,80 €
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, frische scharfe Peperoni, Oliven
pomodoro, mozzarella, salamino piccante, freschi peperoni piccanti, olive
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, fresh and spicy peppers, olives
- Buongustaia** 13,10 €
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Pilze, Knoblauch; **kalt:** Rauke
pomodoro, mozzarella, Speck, funghi, aglio; **dopo la cottura:** rucola
tomato sauce, mozzarella, bacon, mushrooms, garlic; after baking: rocket salad
- Bauernpizza** 13,10 €
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, frische scharfe Peperoni, Zwiebel, Knoblauch
pomodoro, mozzarella, Speck, freschi peperoni piccanti, cipolla, aglio
Tomato sauce, mozzarella, bacon, fresh hot peppers, onion, garlic
- Pizza Gassl** 13,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Pfifferlinge, Gorgonzola, Spiegelei
pomodoro, mozzarella, Speck, finferli, gorgonzola, uovo all'occhio di bue
tomato sauce, mozzarella, Speck, chanterelles, gorgonzola, fried egg
- Pizza Norbert** 14,00 €
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Sauce, scharfe Salami, Gorgonzola,
Zwiebel, Spiegelei | pomodoro, mozzarella, salsa piccante, salamino piccante,
gorgonzola, cipolla, uovo all'occhio di bue | *tomato sauce, mozzarella, spicy sauce,
spicy salami, gorgonzola, onion, fried egg*
- Schlosserpizza | Pizza fabbro | Locksmith's Pizza** 12,70 €
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperonata, Gorgonzola
pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperonata, gorgonzola
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, peperonata, gorgonzola
- Pizza Leo** 12,40 €
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Mais, Spiegelei
pomodoro, mozzarella, salame, mais, uovo all'occhio di bue
tomato sauce, mozzarella, salami, corn, fried egg
- Pizza Benno** 12,30 €
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, scharfe Salami
pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola, salamino
tomato sauce, mozzarella, spinach, gorgonzola, salami



Gassl Pizza



PIZZE GASL GASL PIZZA

Siciliana

Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven, Origano
pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive, origano
tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, olives, oregano

11,80 €

Pizza Brie

Tomatensauce, Mozzarella, Brie, frische Tomaten, Thunfisch
pomodoro, mozzarella, brie, pomodori freschi, tonno
tomato sauce, mozzarella, brie, fresh tomatoes, tuna

12,30 €

Pizza Tinne

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, scharfe Salami, Oliven
pomodoro, mozzarella, tonno, salamino piccante, olive
tomato sauce, mozzarella, tuna, spicy salami, olives

12,30 €

Pizza Mediterranea

Tomatensauce, Mozzarella, Feta, Oliven, Zucchini, Cocktailtomaten
pomodoro, mozzarella, feta, olive, zucchini, pomodorini
tomato sauce, mozzarella, feta, olives, zucchini, cocktail tomatoes

13,30 €

Pizza Emily

Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Pfifferlinge, Basilikumpesto
pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, finferli, pesto di basilico
tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, chanterelles, basil pesto

13,40 €

Verführerin | Seddutrice | Femme fatale

Tomatensauce, Mozzarella, Riesengarnelen, Basilikumpesto, Oliven
pomodoro, mozzarella, gamberoni, pesto al basilico, olive
tomato sauce, mozzarella, king prawns, basil pesto, olives

15,40 €

Pizza Jana

Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Spinat, Philadelphia
pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, spinaci, Philadelphia
tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, spinach, Philadelphia

12,50 €

Klosterpizza | Pizza monastero | Abbey Pizza

Tomatensauce, Mozzarella, Feta, getrocknete Tomaten, Artischocken
pomodoro, mozzarella, feta, pomodori secchi, carciofi
tomato sauce, mozzarella, feta, dried tomatoes, artichokes

13,10 €



Bufala und geschlossene Pizza

BUFALA | BUFFALO

Bufala

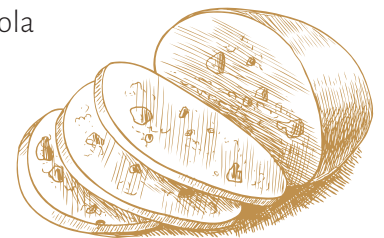
13,30 €

Tomatensauce, Mozzarella Bufala, scharfe Salami, Cockailtomaten; **kalt:** Basilikum pomodoro, mozzarella bufala, salamino piccante, pomodorini; **dopo la cottura:** basilico | *tomato sauce, buffalo mozzarella, spicy salami, cherry tomatoes; after baking: basil*

Pizza Chefin

12,70 €

Tomatensauce, Mozzarella Bufala; **kalt:** Rohschinken, Rauke pomodoro, mozzarella bufala; **dopo la cottura:** prosciutto crudo, rucola *tomato sauce, buffalo mozzarella; after baking: raw ham, rocket salad*



GESCHLOSSENE PIZZA | PIZZE CHIUSE CLOSED PIZZA

Calzone

11,70 €

Mozzarella, Schinken, Pilze, kalte Tomatensauce, Origano
mozzarella, prosciutto, funghi, salsa di pomodoro fredda, origano
ham, mushrooms, cold tomato sauce, oregano

Filoncino al tonno

12,70 €

Mozzarella, Thunfisch, Brie, Tomaten, kalte Tomatensauce, Origano
mozzarella, tonno, Brie, pomodori, salsa di pomodoro fredda, origano
mozzarella, tuna, Brie, tomatoes, cold tomato sauce, oregano

weitere Extras

0,50–3,50 €

altri ingredienti | *other ingredients*

Im Bedarfsfall verwenden wir auch Tiefkühlprodukte.
In caso di necessità usiamo anche prodotti surgelati.
If necessary, we also use frozen products.



Süßes Gassl SÜSSE VERSUCHUNG



DOLCI-TENTAZIONI SWEET TEMPTATIONS

Südtiroler Apfkiachel mit Vanillesauce

Frittelle di mele con salsa alla vaniglia
Apple fritters with vanilla sauce

8,00 €

Klassischer Tiramisù | Tiramisù classico | Classic Tiramisù

6,80 €

Erdbeer-Tiramisù | Tiramisù alle fragole | Strawberry Tiramisù

7,80 €

Millefoglie mit weißem Schokolademousse

Millefoglie con mousse al cioccolato bianco

Millefoglie with white chocolate mousse

7,80 €



Hausgemachte gebackene Birmehlschlutzer

mit Birmehlfüllung und Vanilleis

Mezzelune di farina di pere fritti e fatti in casa

con ripieno di pere e gelato alla vaniglia

Homemade sweet ravioli with pear-flour

filled with pears and vanilla ice cream

9,20 €

Hausgemachtes Joghurteis auf Pfirsichcarpaccio

Gelato allo yogurt fatto in casa su carpaccio di pesche

Homemade yogurt ice cream on peach carpaccio

7,50 €



Schauen Sie sich
auch unsere Desserts
in der Vitrine an.

Dia un'occhiata ai
nostri dolci in vetrina.

*Have a look at our desserts
in the showcase.*

ALLERGENE | ALLERGENI | ALLERGENICS

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

- A Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse *Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

- A Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- B Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C Uovo e prodotti a base di uovo
- D Pesce e prodotti a base di pesce
- E Soia e prodotti a base di soia
- F Arachidi e prodotti a base di arachidi
- G Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- H Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per

la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

- I Sedano e prodotti a base di sedano
- J Senape e prodotti a base di senape
- K Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- L Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- M Lupini e prodotti a base di lupini
- N Molluschi e prodotti a base di molluschi

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Substances or products that cause allergies or intolerances

Our dishes and beverages can contain the following substances:

- A Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
- B Crustaceans and products thereof
- C Eggs and products thereof
- D Fish and products thereof
- E Soybeans and products thereof
- F Peanuts and products thereof
- G Milk and products thereof (including lactose)
- H Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
- I Celery and products thereof
- J Mustard and products thereof
- K Sesame seeds and products thereof
- L Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
- M Lupin and products thereof
- N Molluscs and products thereof

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

