



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





HAUSBIERE | BIRRE DELLA CASA | HOMEBREW BEERS

Gassl Hell Chiara <i>Lager</i> alc. 5,0% vol.	0,3 l	3,50 €
Gassl Hell Chiara <i>Lager</i>	0,5 l	5,60 €
Gassl Pils Pils <i>Pils</i> alc. 4,7% vol.	0,3 l	3,50 €
Gassl Pils Pils <i>Pils</i>	0,5 l	5,60 €
Gassl Weizen Weiss <i>Wheat</i> alc. 5,5% vol.	0,3 l	3,60 €
Gassl Weizen Weiss <i>Wheat</i>	0,5 l	5,80 €
Gassl Dunkel Rossa <i>Dark</i> alc. 6,0% vol.	0,3 l	3,80 €
Gassl Dunkel Rossa <i>Dark</i>	0,5 l	6,10 €
Gassl Pale Ale alc. 5,6% vol.	0,3 l	4,30 €
Gassl Pale Ale	0,5 l	6,90 €
Gassl Pfiff Birrino <i>Taster</i>	0,1 l	2,00 €
Radler	0,3 l	3,50 €
Radler	0,5 l	5,60 €
Weizen Limo Cola	0,3 l	3,60 €
Weizen Limo Cola	0,5 l	5,80 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ANALCOLICI | ALCOHOL-FREE BEVERAGES

Alkoholfreies Bier Birra analcolica <i>Alcohol-free beer</i>	0,3 l	3,90 €
Meckatzer		
Alkoholfreies Weizenbier Birra Weizen analcolica <i>Alcohol-free Weizen beer</i>	0,5 l	6,10 €
Meckatzer		
Cola Fanta Spuma Limonade Eistee	0,3 l	3,50 €
Limonata Tè freddo <i>Lemonade</i> <i>Ice tea</i>	0,5 l	5,30 €
Coke Zero Sprite	0,3 l	4,00 €
Ananas Multivitamin Birne Johannisbeere Marille Orange	0,2 l	3,10 €
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	4,00 €
Succo di mela fresco del contadino <i>Farmer's fresh apple juice</i>	0,5 l	6,40 €
Mineralwasser Plose Acqua minerale Plose <i>Mineral Water Plose</i>	0,2 l	1,20 €
still oder mit Kohlensäure <i>naturale o frizzante</i> <i>still or sparkling</i>	0,75 l	3,80 €

WARMER GETRÄNKE | BEVANDE CALDE | HOT DRINKS

Espresso	1,80 €
Macchiato	1,90 €
Koffeinfreier- und Gerstenkaffee Decaffeinato e caffè d'orzo <i>Decaffeinated and barley coffee</i>	2,10 €
Cappuccino	3,00 €
Verlängerter Kaffee Tazza di caffè <i>Americano</i>	3,00 €
Caffè corretto	3,40 €
Tee Tè <i>Tea</i>	2,90 €

WEINE | VINI | WINES

Rot- und Weißwein Vino rosso e bianco <i>Red and white wine</i>	1/10 3,00 – 9,00 €
Rot- und Weißwein Vino rosso e bianco <i>Red and white wine</i>	1/4 5,00 – 20,00 €
Rot- und Weißwein Vino rosso e bianco <i>Red and white wine</i>	1/2 10,00 – 40,00 €
Rot- und Weißwein Vino rosso e bianco <i>Red and white wine</i>	1 20,00 – 80,00 €
Planties Rosè Kellerei St. Quirinus	1/10 4,50 €

HOCHPROZENTIG | SUPERALCOLICI | LIQUORS

Grappa	4,00 €
Williams	4,00 €
Nusseler	4,00 €
Limoncello	4,00 €
Schwarzbeereler	4,00 €
Apfellikör	4,00 €
Marilleler	4,00 €
Vecchia Romagna	4,50 €
Baileys	5,60 €
Diplomatico	9,00 €
Hine	7,10 €
Lagavulin 16	9,10 €

APERITIFS

APERITIVI | APPETIZER

Prosecco	4,00 €
Crodino	3,80 €
Bitter	3,80 €
Campari Soda	3,80 €
Veneziano	6,00 €
Hugo	6,00 €
Sarti Spritz	6,00 €

DIGESTIF | DIGESTIVI

Fernet Cynar Montenegro ...	4,00 €
---------------------------------	--------

LONG DRINKS

Long drinks	8,50 €
Cuba libre	8,50 €
Red Bull and Vodka	8,50 €
Gin Gordon's and Fever Tree (Tonic)	8,50 €
Gin Hendrick's and Fever Tree (Tonic)	11,00 €
Gin Mare and Fever Tree (Tonic)	12,00 €

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

7,50 €

Sarti Spritz

6,00 €

Mojito Cinico

Limettensaft, Cinico, Rohrzucker, frische Minze, Soda

Lime spremuto, Cinico, zucchero di canna, menta fresca, soda

Fresh Lime, Cinico, cane sugar, fresh mint, soda

6,50 €



Waldcocktail

Lillet Rosè, Schweppes Wild Berry, Prosecco, frische Waldfrüchte

Lillet Rosè, Schweppes Wild Berry, Prosecco, frutti di bosco

Lillet Rosè, Schweppes Wild Berry, Prosecco, wildberries

7,90 €

PUNSCH | PUNCH

Gin Punch Apple -Ginger



Mandarine Ingwer | Mandarino Zenzero | *Mandarin Ginger*

Apfel-Nuss | Mela-Nocciola | *Apple-Nut*

Alkoholfrei Kirsch-Holunder-Zitrone

Analcolico Ciliegia-Sambuco-Limone

Alcohol-free Cherry-Elder-Lemon

4,50 €



Oskar

Weißer Sanbitter, Holundersirup, Soda, Minzblatt

Sanbitter, sciroppo di sambuco, Soda, menta

Sanbitter, elderflower-syrup, soda, fresh mint

6,00 €

alkoholfrei
analcolico
alcohol-free

für den kleinen Hunger

SPUNTINI PER LA PICCOLA FAME SNACKS FOR THE SMALL HUNGER

Weißwurst | Wurstel (bianco) | White sausage

mit süßem Senf und Brezel | con senape dolce e brezel | with sweet mustard and pretzel

9,50 €

Meraner Wurst | Wurstel | Meraner

mit Senf und Brezel | con senape e brezel | with mustard and pretzel

9,50 €

Großer Toast | Toast grande | Large toast

mit Schinken und Käse | con prosciutto e formaggio | with ham and cheese

7,00 €

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

8,50 €

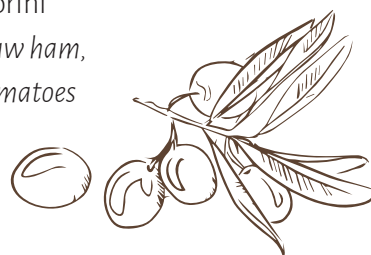
Pinsa Romana

kalt: mit Buffelmozzarella, Rohschinken,
Oliven Taggiasche, Rauke und Cocktailtomaten

dopo la cottura: con mozzarella di bufala, prosciutto crudo,
olive taggiasche, rucola e pomodorini

after baking: with buffalo mozzarella, raw ham,
taggiasche olives, rocket and cocktail tomatoes

14,80 €



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

18,80 €



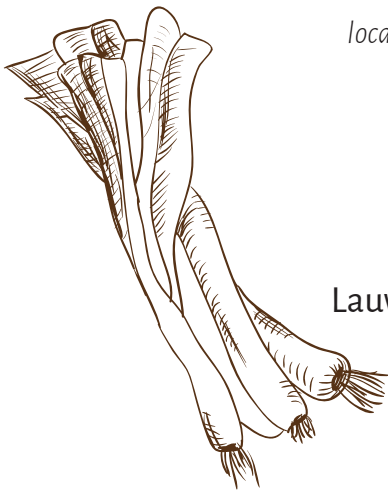
Gassl Marende | Merenda Gassl | Gassl snack

Südtiroler Speck, Schinken, Kaminwürste, 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*

23,00 €

für 2 Personen
per 2 persone
for 2 persons



Lauwarmer Kalbskopf mit frischen Zwiebeln

Testina di vitello con cipolla fresca
Calf head with fresh onion

14,50 €

Lachs-Tartar | Tartare di salmone | Salmon tartare

mit Avocado, Toastbrot und Kräuterdipp

con avocado, pane tostato e salsa alle erbe
with avocado, toasted bread and herb dip

21,50 €



Winter SALATE

INSALATE INVERNALI WINTER SALADS



Gassl-Salat | Insalata Gassl | Gassl salad

Gegrillter Speck, panierte Champignons, Almkäse auf Wintersalaten

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

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

16,50 €



Wintersalat

Insalata invernale | Winter salad

mit gegrilltem Radicchio, Walnüssen, Birnen
und gebackenem Camembert auf Salatbeet

con radicchio grigliato, noci, pere e camembert fritto su letto d'insalata

with grilled radicchio, walnuts, pears and baked camembert on mixed salad

16,50 €

Gebackene Garnelen

auf Avocado und bunt gemischten Salaten

Frittura di gamberi

su avocado e insalata mista

Fried prawns

on avocado and a colourful mixed salad

16,80 €



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

8,50 €



Rote Bete Suppe

mit Kartoffeln, Ingwer und Frischkäsenocke

Crema di barbabietola

con patate, zenzero e gnochetto di formaggio fresco

Beetroot soup

with potatoes, ginger and fresh cheese dumpling

8,90 €



Italienische und Südtiroler Vorspeisen

VORSPEISEN IM GASSL

PRIMI PIATTI ITALIANI & ALTOATESINI ITALIAN & SOUTH TYROLEAN STARTERS

Bauernpfandl | Padella del contadino | Traditional farmer's pan

Makkaroni mit Bolognesesauce, Rahm, Champignons und Speck



Penne al ragù con panna, funghi e Speck

Pasta with bolognese sauce, cream, mushrooms and bacon

13,00 €

Gassltris

Käseknödel, Rohnenknödel auf Käsesauce
und Schlutzkrapfen auf Butter und Parmesan

Canederlo di formaggio, canederlo alla barbabietola su salsa di formaggio
e mezzelune su burro e parmigiano

*Cheese dumpling, beetroot dumpling on cheese sauce
and Schlutzkrapfen on butter and parmesan cheese*

14,90 €

Kartoffelteigtaschen mit Radicchio Trevigiano und Pusterer Almkäse auf Nussbutter

Ravioli di patate con radicchio Trevigiano e formaggio delle malghe della Val Pusteria
al burro nocciola

Potato ravioli with radicchio Trevigiano and Pusteria alpine cheese with brown butter

€ 15,80



Risotto all'amatriciana (leicht pikant)
mit Bauchspeck und getrockneten Tomaten

Risotto all'Amatriciana (leggermente piccante) con guanciale e pomodori secchi
Amatriciana risotto (gently spiced) with guanciale and sun-dried tomatoes

€ 14,00

Pikante Ingwer-Zitronen-Bandnudeln

mit Garnelen, Kokosmilch und Zucchini-Karottenstreifen

Tagliatelle piccanti allo zenzero e limone con gamberi, latte di cocco, zucchini e carote
Spicy lemon and ginger noodles with prawns, zucchini and carrots in coconut milk

16,80 €



GASSL BRÄU LECCORNIE CLASSICHE GASSL BRÄU CLASSICAL DELICACIES

Lachsfilet mit Grillgemüse, Kroketten und Kräuterdipp

Filetto di salmone con verdure alla griglia, crocchette e salsa alle erbe

Salmon fillet with grilled vegetables, croquettes and herb dip

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 €

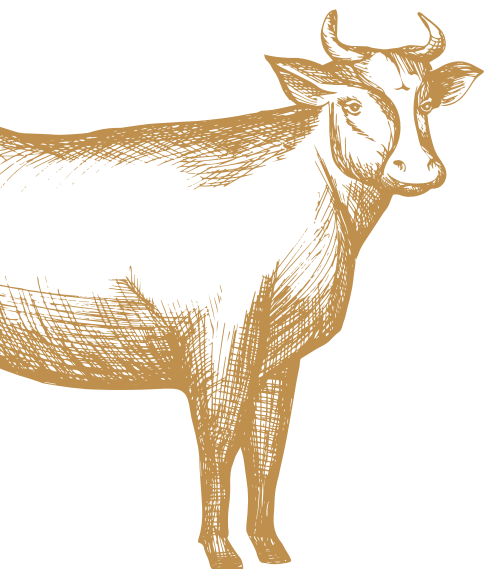


Tagliata vom Rindsfilet mit Grillgemüse und Potato Dippers

Tagliata di filetto di manzo con verdura grigliata e potato dippers

Tagliata (beef fillet) with grilled vegetables and potato dippers

32,00 €



Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes

Cotoletta di vitello alla milanese con patatine fritte

Wienerschnitzel (calf) with french fries

19,80 €



Gassl Bräu KLASSIKSCHMANKERLN

GASSL BRÄU LECCORNIE CLASSICHE GASSL BRÄU CLASSICAL DELICACIES

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

19,50 €

Haxe | Stinco di maiale | Pork knuckle

mit Röstkartoffeln | con patate arrostate | with roast potatoes

18,80 €

Classic BBQ-Burger

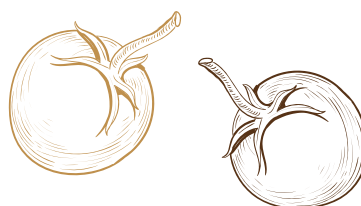
mit knusprigen Potato Dippers | con potato dippers croccanti | with crispy potato dippers

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

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

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

15,80 €



ALS BEILAGE EMPFEHLEN WIR CONSIGLIAMO I SEGUENTI CONTORNI WE RECOMMEND THE FOLLOWING SIDE DISHES

Gemischter Salat vom Buffet Insalata mista dal buffet Saladbar	7,20 €
Pommes Frites Patatine fritte French fries	5,80 €
Röstkartoffel Patate arrostate Roast potatoes	6,80 €
Potato Dippers	6,50 €
Grillgemüse Verdure alla griglia Grilled vegetables	9,50 €

Vegane SCHMANKERL

GASSL BRÄU LECCORNIE VEGANE GASSL BRÄU VEGAN DELICACIES



Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen mit pikanter Knoblauch-Sojasauce

Ravioli al vapore fatti in casa
con salsa piccante all'aglio e soia
Homemade Steamed Ravioli
with spicy garlic and soy sauce

€ 15,80



Veggie-Wrap

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

Veganes „Hähnchen“ (Erbсенprotein)
mit veganer Yoghurt-Kräutersauce, Karotten und Zucchini

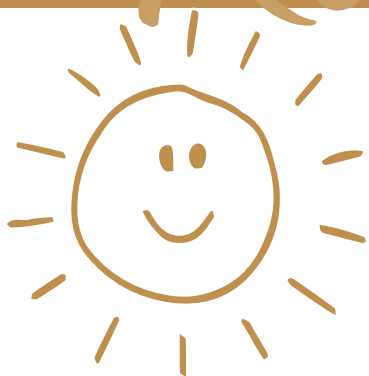
„Pollo“ vegano (proteine dei piselli)
con salsa vegana allo yogurt ed alle erbe, carote e zucchini

Vegan „chicken“ (pea protein)
with vegan yogurt-herb sauce, carrots and zucchini

16,50 €



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

9,00 €



Spinatspätzle mit Schinken-Rahmsauce

Spätzle di spinaci con salsa al prosciutto e panna

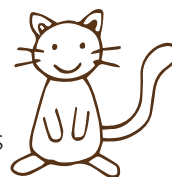
Spinach Spätzle in a ham and cream sauce

9,50 €

Chicken Nuggets

mit Pommes | con patatine fritte | with french fries

9,50 €



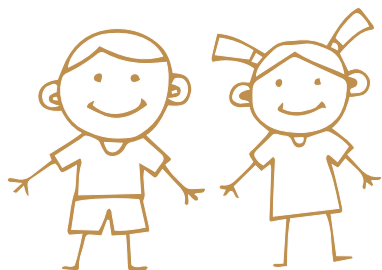
Kleines Wienerschnitzel vom Huhn

Piccola cotoletta di pollo alla milanese

Small Wiener Schnitzel (chicken)

mit Pommes | con patatine fritte | with french fries

14,00 €



Bei kleinen Pizzen berechnen wir 1,00 € weniger

Per le pizze piccole conteggiamo 1,00 € meno

For small pizzas we charge 1,00 € less

Pizza 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.



Pizza Klassik Pizza

PIZZE CLASSICHE CLASSIC PIZZA

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella
pomodoro, mozzarella
tomato sauce, mozzarella

8,50 €

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

12,20 €

Capricciosa

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

13,00 €

Thunfisch Zwiebel | Tonno Cipolla | Tuna onion

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

12,50 €

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

13,80 €

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

14,20 €

Hollywood

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

13,00 €

Pizza Burrata

Tomatensauce, Mozzarella, Cocktailtomaten; **kalt:** Burrata, Basilikum
pomodoro, mozzarella, pomodorini; **dopo la cottura:** burrata, basilico
tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes; **after baking:** burrata, basil

14,50 €



Gassl Pizza

PIZZE GASSL GASSL PIZZA



Diavola

13,00 €

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

13,80 €

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

13,80 €

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

14,60 €

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

14,60 €

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

13,50 €

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperonata, Gorgonzola
pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperonata, gorgonzola
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, peperonata, gorgonzola

Pizza Leo

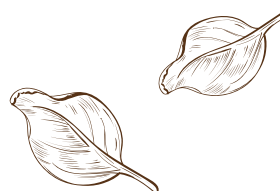
13,00 €

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Mais, Spiegelei
pomodoro, mozzarella, salame, mais, uovo all'occhio di bue
tomato sauce, mozzarella, salami, corn, fried egg

Pizza Benno

13,30 €

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, scharfe Salami
pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola, salamino
tomato sauce, mozzarella, spinach, gorgonzola, salami



Gassl Pizza

PIZZE GASSL GASSL PIZZA



Siciliana

12,80 €

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

Pizza Brie

13,50 €

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

Pizza Tinne

13,50 €

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

Pizza Mediterranea

14,20 €

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

Pizza Emily

14,20 €

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

Verführerin | Seddutrice | Femme fatale

15,90 €

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

Pizza Jana

13,20 €

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

Klosterpizza | Pizza monastero | Abbey Pizza

13,90 €

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



Bufala und geschlossene Pizza

BUFALA | BUFFALO

Bufala

14,00 €

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

13,80 €

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

13,00 €

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

Filoncino al tonno

13,80 €

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 – 4,50 €

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.



Gassl SÜSSE VERSUCHUNG



DOLCI-TENTAZIONI SWEET TEMPTATIONS

Südtiroler Apfkiachel mit Vanillesauce

Frittelle di mele con salsa alla vaniglia

Apple fritters with vanilla sauce

8,50 €

Klassischer Tiramisù | Tiramisù classico | Classic Tiramisù

7,00 €

Vanille-Halbgefrorenes mit frischen Beeren

Semifreddo alla vaniglia con frutti di bosco freschi

Vanilla semifreddo with fresh berries

8,80 €



Hausgemachte gebackene Birnenmehlkräpfeln
mit Birnenfüllung

Krapfen di farina di pere fatti in casa con ripieno di pere

Homemade baked pear flour Krapfen with pear filling

€ 9,00

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

Vanilla ice cream with hot raspberries

€ 8,50



Weißer oder brauner Tartufo

mit Café und Sahne

Tartufo bianco o nero con caffè e panna

White or dark truffle with coffee and whipped cream

7,50 €

Bitte fragen
Sie nach unseren
Empfehlungen des Tages.

Chiedete i nostri
consigli del giorno!

Please ask for our recommen-
dations of the day!

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 cause allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.



GLUTENFREI | SENZA GLUTINE | GLUTEN FREE

