



## 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





# Getränke

**Bierverkostung:**  
5 biere  
Degustazione di birra:  
5 birre  
Beer tasting: 5 beers  
0,2l / 13,00 €

## HAUSBIERE | BIRRE DELLA CASA | HOMEBREW BEERS

Gassl Hell   Chiara   <i>Lager</i> alc. 5,0% vol.	0,3 l	3,60 €
Gassl Hell   Chiara   <i>Lager</i>	0,5 l	5,80 €
Gassl Pils   Pils   <i>Pils</i> alc. 4,7% vol.	0,3 l	3,60 €
Gassl Pils   Pils   <i>Pils</i>	0,5 l	5,80 €
Gassl Weizen   Weiss   <i>Wheat</i> alc. 5,5% vol.	0,3 l	3,70 €
Gassl Weizen   Weiss   <i>Wheat</i>	0,5 l	6,00 €
Gassl Dunkel   Rossa   <i>Dark</i> alc. 6,0% vol.	0,3 l	3,90 €
Gassl Dunkel   Rossa   <i>Dark</i>	0,5 l	6,30 €
Gassl Pale Ale alc. 5,6% vol.	0,3 l	4,40 €
Gassl Pale Ale	0,5 l	7,10 €
Gassl Pfiff   Birrino   <i>Taster</i>	0,1 l	2,00 €
Radler	0,3 l	3,60 €
Radler	0,5 l	5,80 €
Weizen Limo   Cola	0,3 l	3,70 €
Weizen Limo   Cola	0,5 l	6,00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### ANALCOLICI | ALCOHOL-FREE BEVERAGES

Alkoholfreies Bier   Birra analcolica   <i>Alcohol-free beer</i>	0,3 l	4,10 €
Meckatzer		
Alkoholfreies Weizenbier   Birra Weizen analcolica   <i>Alcohol-free Weizen beer</i>	0,5 l	6,30 €
Meckatzer		
Cola   Fanta   Spuma   Limonade   Eistee	0,3 l	3,60 €
Limonata   Tè freddo   <i>Lemonade   Ice tea</i>	0,5 l	5,50 €
Coke Zero   Sprite	0,3 l	4,10 €
Ananas   Multivitamin   Birne   Johannisbeere   Marille   Orange	0,2 l	3,20 €
Ananas   Multivitamin   Pera   Ribes   Albicocca   Arancia		
<i>Pineapple   Multivitamin   Pear   Currant   Apricot   Orange</i>		
Frischer Apfelsaft vom Bauer	0,3 l	4,10 €
Succo di mela fresco del contadino   <i>Farmer's fresh apple juice</i>	0,5 l	6,50 €
Mineralwasser Plose   Acqua minerale Plose   <i>Mineral Water Plose</i>	0,2 l	1,20 €
still oder mit Kohlensäure   naturale o frizzante   <i>still or sparkling</i>	0,75 l	4,00 €

## WARME GETRÄNKE | BEVANDE CALDE | HOT DRINKS

Espresso	1,80 €
Macchiato	2,00 €
Koffeinfreier- und Gerstenkaffee   Decaffeinato e caffè d'orzo <i>Decaffeinated and barley coffee</i>	2,20 €
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	4,10 €
Williams	4,10 €
Nusseler	4,10 €
Limoncello	4,10 €
Schwarzbeereler	4,10 €
Apfellikör	4,10 €
Marilleler	4,10 €
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 ...	4,10 €
---------------------------------	--------

## 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 €

### Lavendelspritz | Lavanda-Spritz | Lavender-Spritz

Pale Ale, Soda, Lavendelsirup

Pale Ale, Soda, sciroppo di lavanda | *Pale Ale, soda, lavender-syrup*

6,80 €



### Passionsfruchtspritz

### Spritz al frutto della passione | Passion fruit Spritz

Passionsfruchtsaft, Prosecco, Soda

Succo di frutto della passione, Prosecco, soda | *Passion fruit juice, Prosecco, soda*

7,00 €

## ALKOHOLFREIE APERITIVI

### COCKTAIL ANALCOLICI | NON ALKOHOLIC COCKTAIL

### Oskar

Sanbitter, Holundersirup, Soda, Minzblatt

Sanbitter, sciroppo di sambuco, Soda, menta | *Sanbitter, elderflower-syrup, soda, fresh mint*

6,00 €



### Lavendellimonade | Limonata alla lavanda

### Lavender lemonade

Limonade, Lavendelsirup, Soda | Limonata, sciroppo di lavanda, Soda

*Lemonade, lavender-syrup, soda*

5,50 €

### Alpex Aperol Spritz

5,20 €



**ALPEX**

SUPREME TONIC WATER



by FLORE

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

15,10 €



# Kalte Vorspeisen

## ANTIPASTI FREDDI COLD STARTERS



### 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*

23,50 €

für 2 Personen  
per 2 persone  
*for 2 persons*

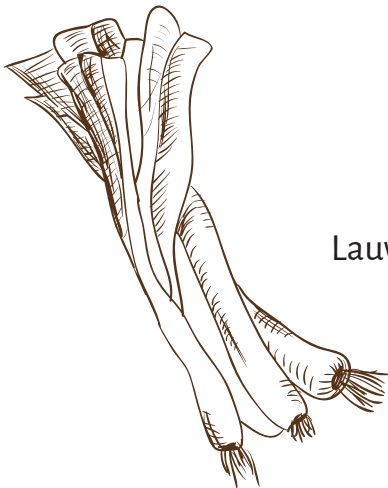


### Südtiroler Käseteller | Formaggi altoatesini | Local cheese plate

Südtiroler Käseauswahl

Selezione di formaggi altoatesini  
*A selection of cheeses from South Tyrol*

18,80 €



### Lauwarmer Kalbskopf mit frischen Zwiebeln

Testina di vitello con cipolla fresca  
*Calf head with fresh onion*

14,50 €

### Rindstartar | Tartare di manzo | Beef Tartare

mit Wachtelei und Briochebrot

con uovo di quaglia e pan brioche  
*with quail egg and brioche bread*

20,80 €

# Salate

## FrühlingsSALATE

### INSALATE PRIMAVERILI SPRING SALADS

**Gassl-Salat | Insalata Gassl | Gassl salad**  
Gegrillter Speck, panierte Champignons, Almkäse  
auf Frühlingssalaten



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

*Grilled bacon, crispy breaded mushrooms, alpine cheese  
on spring salads*

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 €

#### Gegrillte Hühnersticks

mit Mango und frischen Salaten

**Sticks di pollo alla griglia**

con mango e insalate fresche

*Grilled chicken sticks*

*with mango and fresh salads*

17,50 €

*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 €

#### Spargel-Bärlauch-Suppe mit Garnelenspieß und Knoblauchbaguette

Zuppa di asparagi e aglio orsino con spiedino di gamberi e baguette all'aglio

*Asparagus and wild garlic soup with prawn skewer and garlic baguette*

12,50 €



# 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*

13,50 €

#### Bärlauchknödel mit Hasenragout

Canederli all'aglio orsino con ragù di lepre

*Wild garlic dumplings with hare ragout*

17,80 €

#### Tomatenbandnudeln mit Basilikumpesto

Oliven Taggiasche, Cocktailtomaten und Burrata



Tagliatelle al pomodoro con pesto al basilico, olive taggiasche, pomodorini e burrata

*Tomato tagliatelle with basil pesto, Taggiasca olives, cherry tomatoes and burrata*

15,80 €

#### Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit Lammfüllung

in Spargel-Thymian Sauce

Ravioli di patate fatti in casa ripieni di agnello con salsa agli asparagi e timo

*Homemade potato dough ravioli filled with lamb in an asparagus and thyme sauce*

16,80 €



#### Hausgemachte gedämpfte Gemüse-Teigtaschen

mit leicht pikanter Knoblauch-Sojasauce

Ravioli di verdura al vapore fatti in casa con salsa leggermente piccante all'aglio e soia

*Homemade steamed vegetable dumplings with a lightly spicy garlic soy sauce*

€ 15,80



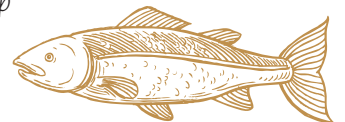
## GASSL BRÄU LECCORNIE CLASSICHE GASSL BRÄU CLASSICAL DELICACIES

**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*

23,80 €



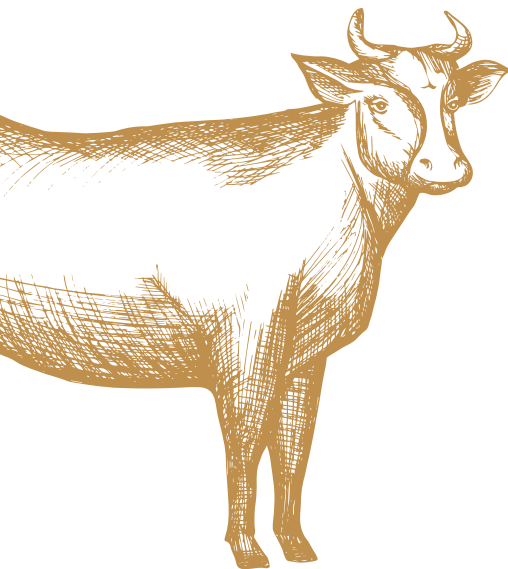
**Hühnerfleisch thailändischer Art (pikant)**

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*

19,50 €



**Rindstagliata** mit Rucola, Cocktailtomaten, Parmesanstreifen und Potato Dippers

*Tagliata di manzo con rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano e potato dippers*

*Beef tagliata with rocket, cherry tomatoes, Parmesan shavings and potato dippers*

29,00 €

**Wienerschnitzel vom Kalb** mit Pommes

*Cotoletta alla milanese con patatine fritte*

*Wienerschnitzel (calf) with french fries*

22,00 €



## 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*

19,90 €

Haxe | Stinco di maiale | Pork knuckle  
mit Röstkartoffeln | con patate arrostate | with roast potatoes

19,20 €

### 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   <i>Saladbar</i>	7,20 €
Pommes Frites   Patatine fritte   <i>French fries</i>	5,80 €
Röstkartoffel   Patate arrostate   <i>Roast potatoes</i>	6,80 €
Potato Dippers	6,50 €
Grillgemüse   Verdure alla griglia   <i>Grilled vegetables</i>	9,50 €

# 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*

13,80 €



### Hausgemachte gedämpfte Gemüse-Teigtaschen

mit leicht pikanter Knoblauch-Sojasauce

Ravioli di verdura al vapore fatti in casa con salsa leggermente piccante all'aglio e soia

*Homemade steamed vegetable dumplings with a lightly spicy garlic soy sauce*

€ 15,80



### Veggie-Wrap

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

Veganes „Hähnchen“ (Erbseprotein)

mit veganer Yoghurt-Kräutersauce, Karotten und Zucchini

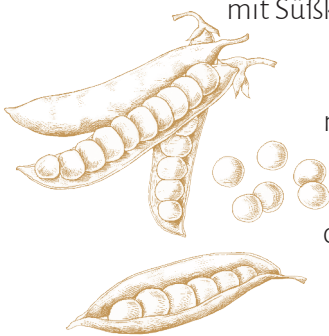
„Pollo“ vegano (proteine dei piselli)

con salsa vegana allo yogurt ed alle erbe, carote e zucchini

Vegan „chicken“ (pea protein)

*with vegan yogurt-herb sauce, carrots and zucchini*

16,50 €



### Bis aus Himbeerhalbgefrorenem & Ananassorbet

Bis di semifreddo al lampone e sorbetto all'ananas

*Duo of raspberry parfait and pineapple sorbet*

8,00 €



BIER | BIRRA  
BEER

Theresianer 4,8% vol.

glutenfrei, unfiltriert  
senza glutine, non filtrata  
glutenfree, unfiltered



# 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 €

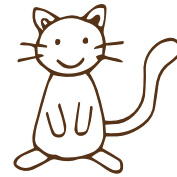


### Chicken Nuggets

mit Pommes | con patatine fritte | with french fries

9,50 €

Kleines Wienerschnitzel vom Huhn  
Piccola cotoletta di pollo alla milanese  
Small Wiener Schnitzel (chicken)



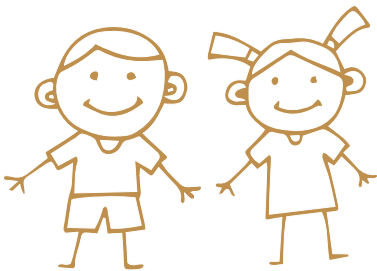
mit Pommes | con patatine fritte | with french fries

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



# P. Gassl PIZZA

Alle Pizzas sind  
auch mit laktosefreier  
Mozzarella erhältlich.

+2,50 €

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, Fior di Latte  
pomodoro, Fior di Latte  
*tomato sauce, Fior di Latte*

8,70 €

auf Wunsch | su richiesta   
on request + 2,50 €

### Schinken Pilze | Prosciutto Funghi | Ham mushrooms

Tomatensauce, Fior di Latte, Schinken, Pilze  
pomodoro, Fior di Latte, prosciutto, funghi  
*tomato sauce, Fior di Latte, ham, mushrooms*

12,50 €

### Capricciosa

Tomatensauce, Fior di Latte, Schinken, Pilze, Artischocken  
pomodoro, Fior di Latte, prosciutto, funghi, carciofi  
*tomato sauce, Fior di Latte, ham, mushrooms, artichokes*

13,00 €

### Thunfisch Zwiebel | Tonno Cipolla | Tuna onion

Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebel  
pomodoro, Fior di Latte, tonno, cipolla  
*tomato sauce, Fior di Latte, tuna, onion*

12,80 €

### Gemüse | Verdura | Vegetables

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

14,00 €

auf Wunsch | su richiesta   
on request + 2,50 €

### Zigeuner | Zingara | Gipsy

Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe Salami, Pilze, Kapern, rote Peperoni  
pomodoro, Fior di Latte, salamino piccante, funghi, capperi, peperoni rossi  
*tomato sauce, Fior di Latte, spicy salami, mushrooms, capers, red peppers*

14,50 €

### Hollywood

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

13,20 €

### Pizza Burrata

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

15,20 €



# Gassl Pizza

## PIZZE GASL GASL PIZZA



- Diavola** 13,50 €  
Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe Salami, frische scharfe Peperoni, Oliven  
pomodoro, Fior di Latte, salamino piccante, freschi peperoni piccanti, olive  
*tomato sauce, Fior di Latte, spicy salami, fresh and spicy peppers, olives*
- Buongustaia** 14,00 €  
Tomatensauce, Fior di Latte, Speck, Pilze, Knoblauch; **kalt:** Rauke  
pomodoro, Fior di Latte, Speck, funghi, aglio; **dopo la cottura:** rucola  
*tomato sauce, Fior di Latte, bacon, mushrooms, garlic; after baking: rocket salad*
- Bauernpizza** 14,00 €  
Tomatensauce, Fior di Latte, Speck, frische scharfe Peperoni, Zwiebel, Knoblauch  
pomodoro, Fior di Latte, Speck, freschi peperoni piccanti, cipolla, aglio  
*Tomato sauce, Fior di Latte, bacon, fresh hot peppers, onion, garlic*
- Pizza Gassl** 14,90 €  
Tomatensauce, Fior di Latte, Speck, Pfifferlinge, Gorgonzola, Spiegelei  
pomodoro, Fior di Latte, Speck, finferli, gorgonzola, uovo all'occhio di bue  
*tomato sauce, Fior di Latte, Speck, chanterelles, gorgonzola, fried egg*
- Pizza Norbert** 14,90 €  
Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe Sauce, scharfe Salami, Gorgonzola,  
Zwiebel, Spiegelei | pomodoro, Fior di Latte, salsa piccante, salamino piccante,  
gorgonzola, cipolla, uovo all'occhio di bue | *tomato sauce, Fior di Latte, spicy sauce,  
spicy salami, gorgonzola, onion, fried egg*
- Schlosserpizza | Pizza fabbro | Locksmith's Pizza** 13,80 €  
Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe Salami, Peperonata, Gorgonzola  
pomodoro, Fior di Latte, salamino piccante, peperonata, gorgonzola  
*tomato sauce, Fior di Latte, spicy salami, peperonata, gorgonzola*
- Pizza Leo** 13,30 €  
Tomatensauce, Fior di Latte, Salami, Mais, Spiegelei  
pomodoro, Fior di Latte, salame, mais, uovo all'occhio di bue  
*tomato sauce, Fior di Latte, salami, corn, fried egg*
- Pizza Benno** 13,50 €  
Tomatensauce, Fior di Latte, Spinat, Gorgonzola, scharfe Salami  
pomodoro, Fior di Latte, spinaci, gorgonzola, salamino  
*tomato sauce, Fior di Latte, spinach, gorgonzola, salami*



# Gassl Pizza



## PIZZE GASL GASL PIZZA

- Siciliana** 13,10 €  
Tomatensauce, Fior di Latte, Kapern, Sardellen, Oliven, Origano  
pomodoro, Fior di Latte, capperi, acciughe, olive, origano  
*tomato sauce, Fior di Latte, capers, anchovies, olives, oregano*
- Pizza Brie** 13,80 €  
Tomatensauce, Fior di Latte, Brie, frische Tomaten, Thunfisch  
pomodoro, Fior di Latte, brie, pomodori freschi, tonno  
*tomato sauce, Fior di Latte, brie, fresh tomatoes, tuna*
- Pizza Tinne** 13,80 €  
Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch, scharfe Salami, Oliven  
pomodoro, Fior di Latte, tonno, salamino piccante, olive  
*tomato sauce, Fior di Latte, tuna, spicy salami, olives*
- Pizza Mediterranea** 14,50 €  
Tomatensauce, Fior di Latte, Feta, Oliven, Zucchini, Cocktailtomaten  
pomodoro, Fior di Latte, feta, olive, zucchini, pomodorini  
*tomato sauce, Fior di Latte, feta, olives, zucchini, cocktail tomatoes*
- Pizza Emily** 14,50 €  
Tomatensauce, Fior di Latte, frische Tomaten, Pfifferlinge, Basilikumpesto  
pomodoro, Fior di Latte, pomodori freschi, finferli, pesto di basilico  
*tomato sauce, Fior di Latte, fresh tomatoes, chanterelles, basil pesto*
- Verführerin | Seddutrice | Femme fatale** 17,50 €  
Tomatensauce, Fior di Latte, Garnelen, Basilikumpesto, Oliven  
pomodoro, Fior di Latte, gamberi, pesto al basilico, olive  
*tomato sauce, Fior di Latte, prawns, basil pesto, olives*
- Pizza Jana** 13,50 €  
Tomatensauce, Fior di Latte, frische Tomaten, Spinat, Philadelphia  
pomodoro, Fior di Latte, pomodori freschi, spinaci, Philadelphia  
*tomato sauce, Fior di Latte, fresh tomatoes, spinach, Philadelphia*
- Klosterpizza | Pizza monastero | Abbey Pizza** 14,30 €  
Tomatensauce, Fior di Latte, Feta, getrocknete Tomaten, Artischocken  
pomodoro, Fior di Latte, feta, pomodori secchi, carciofi  
*tomato sauce, Fior di Latte, feta, dried tomatoes, artichokes*



# Bufala und geschlossene Pizza

## BUFALA | BUFFALO

### Bufala 14,30 €

Tomatensauce, Mozzarella Bufala, scharfe Salami, Cocktailtomaten; **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 14,10 €

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*

## SAISONPIZZA | PIZZE STAGIONALI SEASONAL PIZZA

### Spargelpizza | Pizza agli asparagi | Asparagus pizza 16,90 €

Tomatensauce, Fior di Latte, Schinken, frische Spargel, Bozner Sauce salsa di pomodoro, Fior di Latte, prosciutto, asparagi freschi e salsa bolzanina. *tomato sauce, Fior di Latte, ham, fresh asparagus, and Bolzano sauce*

## GESCHLOSSENE PIZZA | PIZZE CHIUSE CLOSED PIZZA

### Calzone 13,20 €

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

### Filoncino al tonno 14,00 €

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

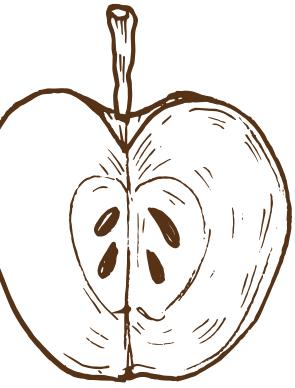
### weitere Extras 0,50 – 4,50 €

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*

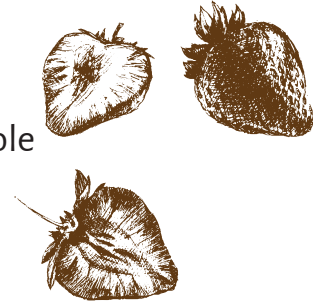
8,50 €

Klassischer Tiramisù | Tiramisù classico | Classic Tiramisù

7,20 €

Erdbeer Tiramisù | Tiramisù alle fragole  
Strawberry Tiramisù

8,20 €



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 €



Bis aus Himbeerhalbgefrorenem & Ananassorbet

Bis di semifreddo al lampone e sorbetto all'ananas  
*Duo of raspberry parfait and pineapple sorbet*

8,00 €



Erdbeer-Kartoffel-Knödel auf Zimtbutter

Canederli di fragole e patate  
su burro alla cannella  
*Strawberry-potato dumplings on cinnamon butter*

9,50 €

Bitte fragen  
Sie nach unseren  
Empfehlungen des Tages.

Chiedete i nostri  
consigli del giorno!

Please ask for our recomen-  
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 SO<sub>2</sub>, 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 SO<sub>2</sub> 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* (Wan-genh.) 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 SO<sub>2</sub> 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.



LAKTOSEFREI | SENZA LATTOSIO  
LACTOSE FREE



GLUTENFREI | SENZA GLUTINE  
GLUTEN FREE

