



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





Bierverkostung:
5 biere
Degustazione di birra:
5 birre
Beer tasting: 5 beers
0,2l / 14,00 €



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</i> <i>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</i> <i>Multivitamin</i> <i>Pear</i> <i>Currant</i> <i>Apricot</i> <i>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 €

WARMER 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 €
Isaras Rosè Eisacktaler Kellerei	1/10 4,00 €

HOCHPROZENTIG | SUPERALCOLICI | LIQUORS

Grappa	4,10 €
Williams	4,10 €
Nusseler	4,10 €
Limoncello	4,10 €
Schwarzbeereler	4,10 €
Ultner Zirmeler	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 €
Gingerino	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

Aperitivo 75

Hans 75 (Apfel Johannisbeere), Schweppes Wild Berry, Prosecco, Soda, frische Waldfrüchte

Hans 75 (mele, ribes), Schweppes Wild Berry, Prosecco, Soda, frutti di bosco freschi

Hans 75, (apple, currant), Schweppes Wild Berry, Prosecco, Soda, fresh wild berries



7,90 €

Alpine Americano

Schwarzmut (Vermouth), Bitter (Amaro), Soda

Schwarzmut Vermouth Rosso, amaro e soda

Schwarzmut (Vermouth), bitter liqueur and soda

7,90 €

Lavendel Spritz

Spritz alla lavanda | Lavender Spritz

Pils, Soda, Lavendelsirup

Birra Pils, soda, sciroppo di lavanda | *Pilsner beer, soda, lavender-syrup*

6,50 €



ALKOHOLFREIE APERITIVI

COCKTAIL ANALCOLICI | NON ALKOHOLIC COCKTAIL

Lavendellimonade | Limonata alla lavanda

Lavender lemonade

Limonade, Lavendelsirup, Soda

Limonata, siroppo di lavanda, Soda | *Lemonade, lavender-syrup, soda*

5,50 €



Aperitivo Hans

Hans 75 (Apfel, Johannisbeere), Schweppes Wild Berry, Soda, frische Waldfrüchte

Hans 75 (mele, ribes), Schweppes Wild Berry, Soda, frutti di bosco freschi

Hans 75, (apple, currant), Schweppes Wild Berry, Soda, fresh wild berries

7,20 €

Alpex Aperol

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 €

Frankfurter Wurst | Wurstel | Frankfurter

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

9,00 €



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

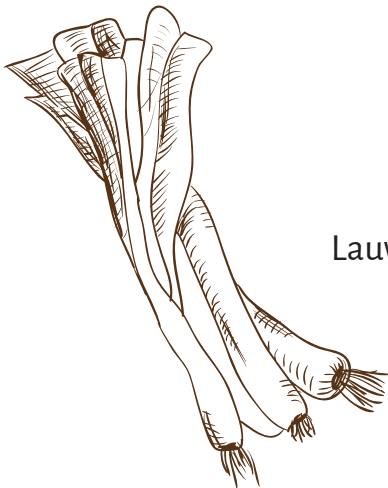


Südtiroler Käseteller | Formaggi altoatesini | Local cheese plate

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 pane brioche
with quail egg and brioche bread

21,50 €

Salate

Winters 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 €

Gebackene Garnelen

auf bunt gemischten Salaten und Mango

Frittura di gamberi su insalata mista e mango

Fried prawns on mixed salad and mango

17,20 €



Rohnentartar mit gegrilltem Tominokäse,
Nüsse, Feldsalat und Vinschgerle

Tartare di barbabietola rossa con formaggio Tominò alla griglia,
noci, valerianella e pane tirolese alla farina di segale

*Beetroot tartare with grilled Tominò cheese,
nuts, lamb's lettuce and Tyrolean rye bread*

16,80 €



Hausgemachte Frühlingsrollen auf Salatbeet

Involtini primavera fatti in casa su insalata

Homemade spring rolls on salad

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

8,50 €

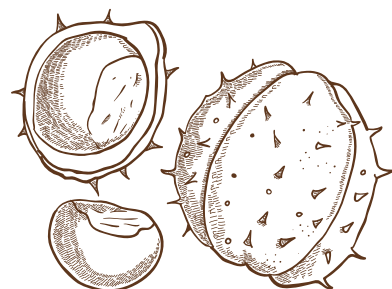


Kastanien-Kürbiscremesuppe

Crema di zucca e castagne

Pumpkin and chestnut cream soup

9,80 €



Gerstensuppe mit Surfleisch

Zuppa d'orzo con carne di maiale affumicata e salmistrata

Barley soup with cured and smoked pork

10,50 €



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 €



Regionales Weizen-
und Roggenmehl
vom Starkhof in Klausen
Farina regionale di grano
e segale dello Starkhof a
Chiusa

*Regional wheat and rye
flour from Starkhof in
Klausen*

Südtiroler Tris | Tris Sudtirolese | South Tyrolean tris

Steinpilzknödel und Käseknödel mit Käsesauce und Schlutzkrapfen
mit Butter und Parmesan

Canederli ai porcini e canederli al formaggio con salsa al formaggio
e Schlutzkrapfen con burro fuso e Parmigiano

*Porcini mushroom dumplings and cheese dumplings with cheese sauce
and Schlutzkrapfen ravioli on butter and parmesan*

15,80 €



Kastanienschupfnudeln mit Wildragout

Gnocchi di castagne con ragù di selvaggina

Chestnut dumplings with game ragout

17,20 €

Kürbis-Tortellone mit Butter, Parmesanschaum und Kürbiskernen

Tortellone di zucca al burro, spuma di Parmigiano e semi di zucca

Pumpkin tortellone with butter, Parmesan foam and pumpkin seeds

16,50 €



Hausgemachte Birmehlnudeln mit feiner Käsesauce, Nüssen und Birnenstücke

Pasta fatta in casa con farina di pere essicate con salsa al formaggio, noci e pezzetti di pera

Homemade dried pear flour pasta with cheese sauce, nuts and pear pieces

15,20 €



Kartoffelteigtaschen mit Lammfüllung und Thymianbutter

Ravioli di patate ripieni di agnello con burro al timo

Potato dumplings filled with lamb with thyme butter

17,20 €

GASSL BRÄU LECCORNIE CLASSICHE GASSL BRÄU CLASSICAL DELICACIES

Lachsfilet im Sesammantel mit Brokkoli und Kartoffelrösti

Filetto di salmone in crosta di sesamo con broccoli e Rösti di patate

Sesame-crusted salmon fillet with broccoli and potato rösti

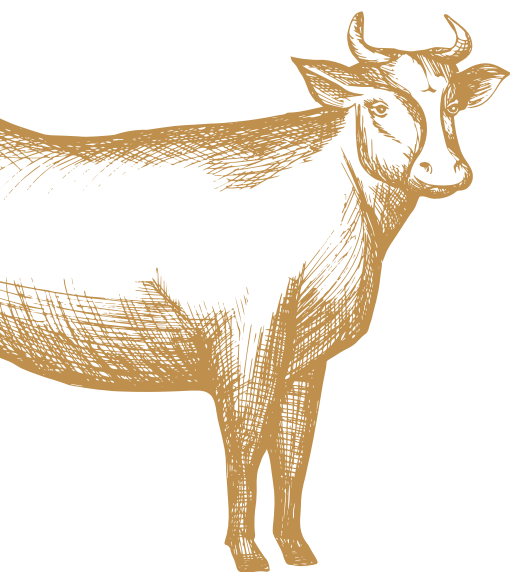
22,50 €

Rindsgulasch mit Speckknödel

Gulasch di manzo con canederli allo Speck

Beef Goulash with local bacon dumplings

20,80 €



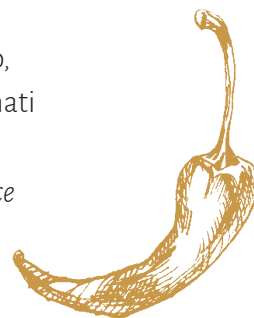
Hühnerfleisch thailändischer Art (pikant)

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 €



Hauswurst, Selchkarree, Sauerkraut und hausgemachte Erdäpfelblattlan

Salsiccia affumicata, carré di maiale affumicato, crauti e frittelle di patate fatte in casa

Smoked sausage, smoked pork loin, sauerkraut and homemade potato fritters

18,00 €



Gassl Bräu KLASSIKSCHMANKERLN

GASSL BRÄU LECCORNIE CLASSICHE GASSL BRÄU CLASSICAL DELICACIES



Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

Wienerschnitzel (calf) with french fries

22,00 €

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 und Sauerkraut | con patate arrosto e crauti

with roasted potatoes and sauerkraut

20,80 €



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 €

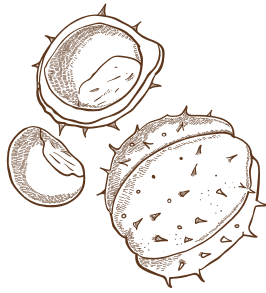
Röstkartoffel | Patate arrostate | *Roast potatoes* 6,80 €

Potato Dippers 6,50 €

Grillgemüse | Verdure alla griglia | *Grilled vegetables* 9,50 €

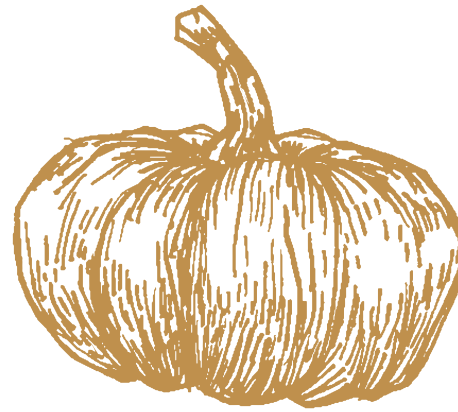
Vegane SCHMANKERL

GASSL BRÄU LECCORNIE VEGANE GASSL BRÄU VEGAN DELICACIES



Kastanien-Kürbiscremesuppe

Crema di zucca e castagne
Pumpkin and chestnut cream soup
9,80 €



Hausgemachte Frühlingsrollen auf Salatbeet

Involtini primavera fatti in casa su insalata
Homemade spring rolls on salad
14,80 €



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
€16,80



Veggie-Wrap

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

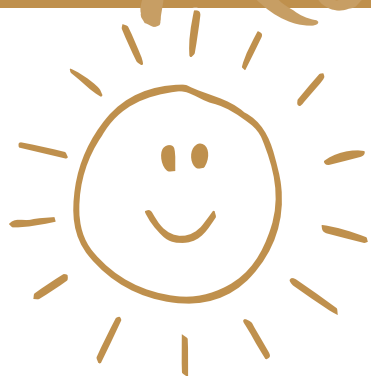
Veganes „Hähnchen“ (Erbseprotein)
mit veganer Yoghurt-Kräutersauce, Karotten und Zucchini

„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*

17,50 €





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 und Sahnesauce

Spätzle agli spinaci con prosciutto e salsa alla panna

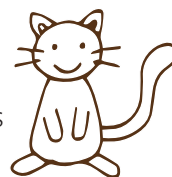
Spinach Spätzle with ham and cream sauce

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)

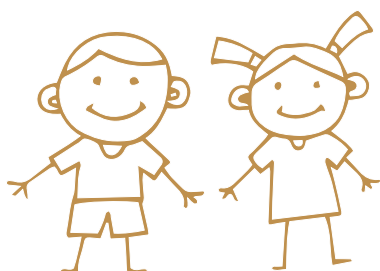
mit Pommes | con patatine fritte | with french fries

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.

+2,50 €

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, Prager Schinken, Pilze
pomodoro, Fior di Latte, prosciutto di Praga, funghi
tomato sauce, Fior di Latte, Prague ham, mushrooms

12,50 €

Capricciosa

Tomatensauce, Fior di Latte, Prager Schinken, Pilze, Artischocken
pomodoro, Fior di Latte, prosciutto di Praga, funghi, carciofi
tomato sauce, Fior di Latte, Prague 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, Prager Schinken, Spargel, Spiegelei
pomodoro, Fior di Latte, prosciutto di Praga, asparagi, uovo all'occhio di bue
tomato sauce, Fior di Latte, Prague 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 GASSL GASSL 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

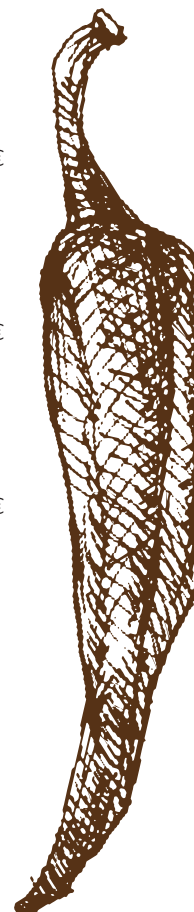
13,30 €

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 GASSL GASSL 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, 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

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*

GESCHLOSSENE PIZZA | PIZZE CHIUSE CLOSED PIZZA

Calzone

13,20 €

Fior di Latte, Prager Schinken, Pilze, kalte Tomatensauce, Origano
Fior di Latte, prosciutto di Praga, funghi, salsa di pomodoro fredda, origano
Fior di Latte, Prague 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.





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

7,50 €



Kastanien Tiramisù | Tiramisù alle castagne | Chestnut Tiramisù

8,50 €



Zweierlei Mousse von Kastanie und weißer Schokolade

Mousse di castagne e cioccolato bianco

Chestnut and white chocolate mousse

7,90 €

Weißer oder schwarzer Tartufo mit Kaffee und Sahne

Tartufo bianco o nero con caffè e panna

White or dark Tartufo with coffee and whipped cream

7,50 €

Bauernkrapfen | Krapfen contadini | Traditional Krapfen

Apfel, Marille und Kastanie | mela, albicocca e castagna | apple, apricot and chestnut

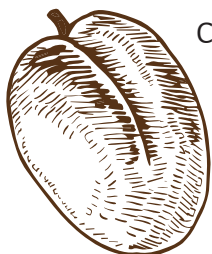
8,50 €

Zwetschgen-Kartoffelknödel auf Zimtbutter

Canederli di patate alle prugne con burro alla cannella

Plum potato dumplings with cinnamon butter

9,50 €



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.



LAKTOSEFREI | SENZA LATTOSIO
LACTOSE FREE



GLUTENFREI | SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE

