GASSL BRÄU

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 | BEVANDE | BEVERAGE

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 | *Lager* alc. 5,0% vol.	0,3 l	3,60 €
Gassl Hell | Chiara | *Lager*	0,5 l	5,80 €
Gassl Pils | Pils | *Pils* alc. 4,7% vol.	0,3 l	3,60 €
Gassl Pils | Pils | *Pils*	0,5 l	5,80 €
Gassl Weizen | Weiss | *Wheat* alc. 5,5% vol.	0,3 l	3,70 €
Gassl Weizen | Weiss | *Wheat*	0,5 l	6,00 €
Gassl Dunkel | Rossa | *Dark* alc. 6,0% vol.	0,3 l	3,90 €
Gassl Dunkel | Rossa | *Dark*	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 | *Taster*	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 €

Fragen Sie nach unseren Saisonbieren!
Scoprite le nostre birre stagionali!
Ask about our seasonal beers!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
ANALCOLICI | ALCOHOL-FREE BEVERAGES

Alkoholfreies Bier | Birra analcolica | *Alcohol-free beer* Meckatzer	0,3 l	4,10 €
Alkoholfreies Weizenbier | Birra Weizen analcolica | *Alcohol-free Weizen beer* Meckatzer	0,5 l	6,30 €
Cola | Fanta | Spuma | Limonade | Eistee	0,3 l	3,60 €
Limonata | Tè freddo | *Lemonade | Ice tea*	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 *Pineapple | Multivitamin | Pear | Currant | Apricot | Orange*		
Frischer Apfelsaft vom Bauer	0,3 l	4,10 €
Succo di mela fresco del contadino | *Farmer's fresh apple juice*	0,5 l	6,50 €
Mineralwasser Plose | Acqua minerale Plose | *Mineral Water Plose*	0,2 l	1,20 €
still oder mit Kohlensäure | naturale o frizzante | *still or sparkling*	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 *Decaffeinated and barley coffee*	2,20 €
Cappuccino	3,00 €
Verlängerter Kaffee | Tazza di caffè | *Americano*	3,00 €
Caffè corretto	3,40 €
Tee | Tè | *Tea*	2,90 €

WEINE | VINI | WINES

Rot- und Weißwein | Vino rosso e bianco | *Red and white wine*	1/10 l	3,00 – 9,00 €
Rot- und Weißwein | Vino rosso e bianco | *Red and white wine*	1/4 l	5,00 – 20,00 €
Rot- und Weißwein | Vino rosso e bianco | *Red and white wine*	1/2 l	10,00 – 40,00 €
Rot- und Weißwein | Vino rosso e bianco | *Red and white wine*	1 l	20,00 – 80,00 €
Isaras Rosè Eisacktaler Kellerei	1/10 l	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

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 €



Bella Vita Spritz

Weissmut (Vermouth), Limoncello, Tonic

Vermouth bianco, limoncello, acqua tonica | *White vermouth, limoncello, tonic water*

7,90 €

Gassl Träumer | Gassl poeta | Gassl dreamer

Cinico (Zimtlikör), Apfelsaft, Ginger Beer

Cinico (liquore alla cannella), succo di mela, ginger beer

Cinico (cinnamon liqueur), apple juice, ginger beer

7,50 €



PUNSCH | PUNCH

Gin Punch Apple-Ginger

Mandarine Ingwer | Mandarino Zenzero | *Mandarin Ginger*

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



Glühwein | Vin brûlé | Mulled wine

weiß oder rot | bianco o rosso | *white or red*

Apfelglühmix | Brûlé di mela | Mulled apple juice

4,50 €

Hot Aperol

Weißwein, Apfelsaft, Orangensaft, Aperol

Vino bianco, succo di mela, succo d'arancia, Aperol

White wine, apple juice, orange juice, Aperol

6,50 €

Rocco Cinnamon alkoholfrei | analcolico | *alcohol-free*

Apfel, Blutorange, Zimt, Gewürznelken

Mela, arancia rossa, cannella, chiodi di garofano | *Apple, blood orange, cinnamon, cloves*

6,80 €

Gaßlsnacks

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 €

Winter Pinsa | Pinsa invernale | Winter Pinsa

mit Mozzarella, Gorgonzola, Radicchio kalt: Feigen, Pinienkerne und Truffelol

con mozzarella, gorgonzola, radicchio dopo la cottura: fichi, pinoli e olio al tartufo

with mozzarella, gorgonzola, radicchio after baking: fig, pine nuts and truffle oil

16,50 €

Kalte Vorspeisen

ANTIPASTI FREDDI
COLD STARTERS

für 2 Personen
per 2 persone
for 2 persons

Gassl Marende | Merenda Gassl | Gassl snack
Südtiroler Speck, Schinken, Kaminwurze, Essiggurke,
verschiedene Südtiroler Käsesorten und Kren

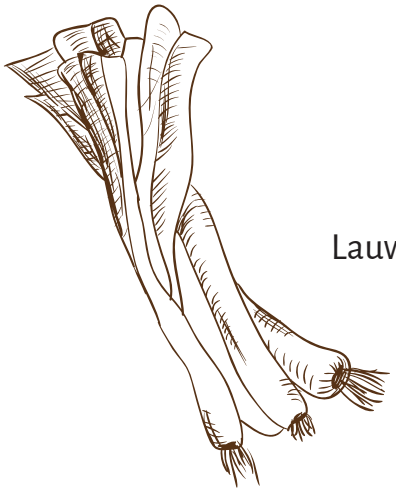
Speck altoatesino, prosciutto, salamino affumicato, cetriolo sott'aceto,
selezione di formaggi altoatesini e rafano
local bacon, ham, smoked sausage, pickled gherkin,
local cheese selection and horseradish

23,50 €

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 Toastbrot

con uovo di quaglia e pane tostato
with quail egg and toast bread

21,50 €

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 €

opening hours

KÜCHE | CUCINA
KITCHEN
12 – 14.30 h & 18 – 21.30 h

Dienstag Ruhetag
giorno di riposo martedì
rest day Tuesday

Suppen

SUPPEN UND WARME VORSPEISEN

ZUPPE E PRIMI PIATTI

SOUPS AND STARTERS

Speck-Bier-Suppe

mit knusprigen Zwiebeln und geschmolzenem Almkäse

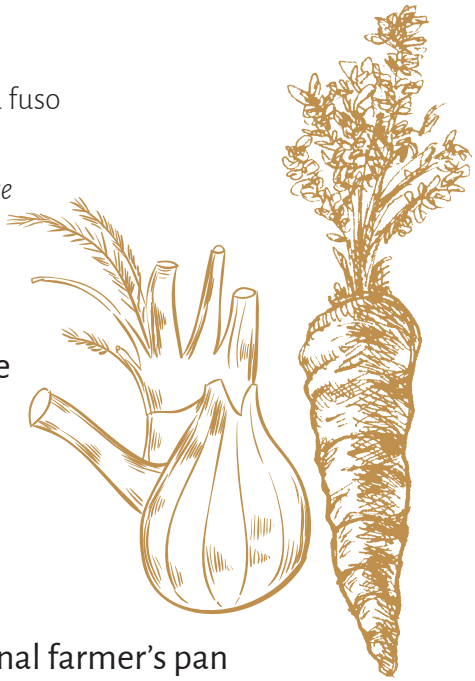
Zuppa di Speck e birra

con cipolla croccante e formaggio di malga fuso

Bacon-beer soup

with crispy onions and melted Alpine cheese

8,90 €



Karotten-Fenchel-Ingwer-Suppe

Zuppa di carote, finocchio e zenzero

Carrot, fennel and ginger soup

8,90 €

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 €



Italienische und Südtiroler Vorspeisen

VORSPEISEN IM GASSL

PRIMI PIATTI ITALIANI & ALTOATESINI

ITALIAN & SOUTH TYROLEAN STARTERS

Südtiroler Tris | Tris Sudtirolese | South Tyrolean tris
Spinatknödel und Käseknödel mit Käsesauce und Schlutzkrapfen
mit Butter und Parmesan

Canederli ai spinaci e canederli al formaggio con salsa al formaggio
e Schlutzkrapfen con burro fuso e Parmigiano
Spinach dumplings and cheese dumplings with cheese sauce
and Schlutzkrapfen ravioli on butter and parmesan
15,80 €

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

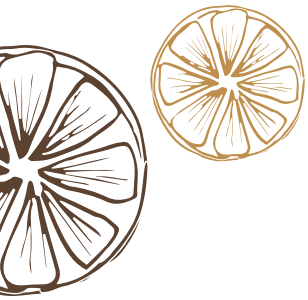
Kürbsignocchi mit Gorgonzola, Mascarpone, Rucola und Nüssen



Gnocchi di zucca con gorgonzola, mascarpone, rucola e noci
Pumpkingnocchi *with gorgonzola, mascarpone, rocket salad and nuts*
16,20 €

Pikante Ingwer-Zitronen-Bandnudeln
mit Garnelen, Kokosmilch und Zucchini-Karottenstreifen

Tagliatelle piccanti allo zenzero e limone con gamberi, latte di cocco, zucchine e carote
Spicy lemon and ginger noodles *with prawns, zucchini and carrots in coconut milk*
16,80 €



Rotebeeterisotto mit Burrata

Risotto di rape rosse con burrata | ***Beetroot risotto*** *with burrata*
15,20 €



Pasta Botte
Tagliatelle mit Bresaola, Rucola, Steinpilzen und Parmesanspänen

Tagliatelle con bresaola, rucola, porcini e scaglie di Parmigiano
Tagliatelle with Bresaola, Rocket, Porcini Mushrooms and Parmesan Shavings
15,80 €

Gassl Bräu KLASSIKSCHMANKERLN

GASSL BRÄU LECCORNIE CLASSICHE
GASSL BRÄU CLASSICAL DELICACIES

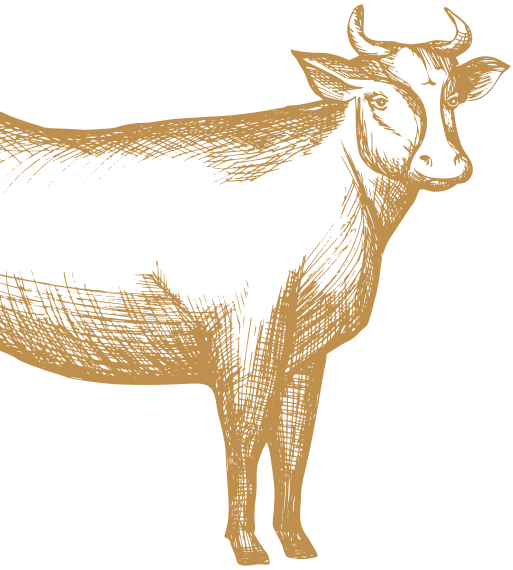


Lachsfilet im Sesammantel mit Brokkoli und Kartoffelrösti

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 Polenta

Gulasch di manzo con polenta

Beef Goulash *with Polenta*

20,80 €

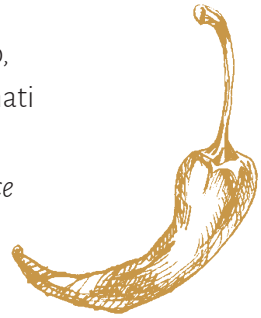
Hühnerfleisch thailändischer Art (pikant)

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 €





Gassl-Grillspieß

für 2 Personen (Black Angus, Hühnerbrust, Bratwurst, Grillgemüse)
mit Potato Dippers und verschiedenen Saucen

Spiedo alla griglia Gassl per 2 persone
(Black Angus, petto di pollo, salsiccia, verdure alla griglia)
con potato dippers e salse assortite

Gassl grill skewer for 2 persons
(Black Angus, chicken breast, sausage, grilled vegetables)
with potato dippers and assorted sauces

59,00 €

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 arrostite

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*	7,50 €
Pommes Frites | Patatine fritte | *French fries*	5,80 €
Röstkartoffel | Patate arrostite | *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 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" (Erbsenprotein)

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 €



Kinder MENÜ



MENÙ 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 €



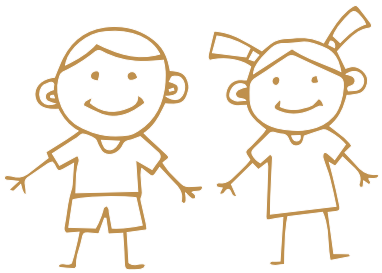
Spinatspätzle mit Schinken und Sahnesauce
Spätzle agli spinaci con prosciutto e salsa alla panna
Spinach Spätzle *with ham and cream sauce*
9,50 €

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



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 Südtirol

Brimi Mozzarella
Fior di Latte

100% Milch aus Südtirol. 100% Gentechnikfrei. 100 % Geschmack.

100% Latte Alto Adige. 100 % senza OGM. 100 % bontá.

100% milk from South Tyrol. 100 % GMO - free. 100 % taste.



Klassik Pizza

PIZZE CLASSICHE
CLASSIC PIZZA

Margherita 8,70 €
Tomatensauce, Fior di Latte
pomodoro, Fior di Latte
tomato sauce, Fior di Latte
auf Wunsch | su richiesta
on request + 2,50 €

Schinken Pilze | Prosciutto Funghi | Ham mushrooms 12,50 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Prager Schinken, Pilze
pomodoro, Fior di Latte, prosciutto di Praga, funghi
tomato sauce, Fior di Latte, Prague ham, mushrooms

Capricciosa 13,00 €
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

Thunfisch Zwiebel | Tonno Cipolla | Tuna onion 12,80 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebel
pomodoro, Fior di Latte, tonno, cipolla
tomato sauce, Fior di Latte, tuna, onion

Gemüse | Verdura | Vegetables 14,00 €
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
auf Wunsch | su richiesta
on request + 2,50 €

Zigeuner | Zingara | Gipsy 14,50 €
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

Hollywood 13,20 €
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

Pizza Burrata 15,20 €
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





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, 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

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

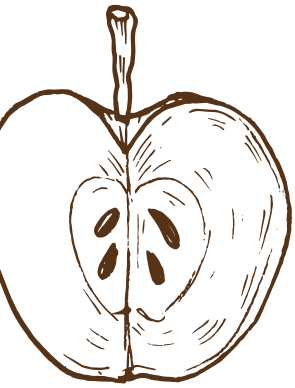
Filoncino al tonno 14,00 €
Fior di Latte, Thunfisch, Brie, Tomaten, kalte Tomatensauce, Origano
Fior di Latte, tonno, Brie, pomodori, salsa di pomodoro fredda, origano
Fior di Latte, tuna, Brie, tomatoes, cold tomato sauce, oregano

weitere Extras 0,50 – 4,50 €
altri ingredienti | *other ingredients*

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



Gassl SÜSSE VERSUCHUNG



DOLCI-TENTAZIONI
SWEET TEMPTATIONS

Südtiroler Apflkiachel mit Vanillesauce

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

8,50 €

Klassischer Tiramisù | **Tiramisù classico** | **Classic Tiramisù**

7,50 €



Birramisù

7,50 €

Zweierlei

aus Topfen-Nougat-Knödel und Kokos Eis

Bis di canederli alla ricotta e gianduia e gelato al cocco

Duo *of curd dumplings with nougat filling and coconut ice cream*

8,50 €

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 €



Schoko-Brownies mit Vanilleschaum

Brownies al cioccolato con spuma alla vaniglia

Chocolate brownies *with vanilla foam*

7,50 €

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 illinoiesis (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 illinoiensis (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 illinoinensis (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