



VIERTEL BIER

La birra del quartiere

*ask for
our
seasonal
beers!*

Unser hauseigenes craft beer VIERTEL BIER wird seit 2021 in der Braubasis in Schabs in handwerklicher Tradition hergestellt.

VIERTEL steht für das Lebensgefühl, für die schönen Dinge im Leben, die gleich um die Ecke passieren. In einem Viertel finden verschiedene Lebenswelten ihre Heimat – sie treffen aufeinander, tauschen sich aus, bereichern und verbinden sich. In der bunten, lebendigen Vielfalt des VIERTELS ist jeder willkommen.

La nostra propria craft beer VIERTEL BIER - la birra del quartiere è prodotta nella Braubasis a Sciaves dal 2021.

VIERTEL - il quartiere - sta per l'attitudine alla vita, per le cose belle della vita che accadono proprio dietro l'angolo. In un quartiere, diversi mondi trovano la loro casa - si incontrano, si scambiano, si arricchiscono e si connettono. Tutti sono benvenuti nella diversità colorata e vivace del VIERTEL, cioè del quartiere.



HELLES

Ein malzbetonter, untergärer Klassiker. Der Einsatz von ausgewähltem Aromahopfen verleiht dem Bier eine angenehme Frische. Durch das verwendete Malz erhält es Noten von Getreide und Brot.



HELLES

Un classico al malto e a bassa fermentazione. L'uso di luppoli aromatici selezionati conferisce alla birra una piacevole freschezza. Il malto utilizzato gli conferisce note di grano e pane.



WEIZEN

Ein Weißbier, gebraut nach bayrischem Vorbild, überzeugt durch Aromen von Bananen und Gewürznelken.



WEIZEN

Una birra di frumento prodotta in stile bavarese, convince con aromi di banane e chiodi di garofano.



ALMA

Sehr frisches, fruchtiges, hopfenbetontes Pale Ale mit Noten von Zitrusfrüchten. Als Basis wird ausschließlich Getreide aus Südtirol verwendet.



ALMA

Pale Ale molto fresca, fruttata, accentuata dal luppolo, con note di agrumi. Come base viene usato esclusivamente grano altoatesino.



AMBRIS

Bernsteinfarbenes, malzbetontes Lagerbier mit leichten Röstaromen und einer ausgewogenen Fruchtnote des Hopfens.



AMBRIS

Lager ambrata, maltata, con leggeri aromi tostati e una nota di frutta bilanciata dal luppolo.



ALTO ALE

Sehr fruchtiges Bier mit malzigem Körper und angenehmer Bittere. Auffallend sind die intensiven Aromen von Zitrus- und tropischen Früchten.








ALTO ALE

Birra molto fruttata con un corpo maltato e una piacevole amarezza. Colpiscono gli intensi aromi di agrumi e frutti tropicali.

ALTER SCHLACHTHOF

STARTERS

- Bruschetta (6 Stück / 6 pezzi)** 11,20 € 
AD Datteltomaten / Olivenöl / fleur de sel / Olivenerde
& geräucherter Lachs / Avocado creme
*datterini / olio d'oliva / fleur de sel / terra d'olive
& salmone affumicato / crema di avocado*
- Sommerlicher Hofsalat / Insalata estiva di campagna**  15,20 € 
AH Asia Salat / Hofsalat / bunte semi dry Tomaten / Burratina / Olivenerde /
G eingelegte Tropeazwiebeln / Kräuter-Brot Croutons / Sonnenblumenkerne
*Insalata asia / insalata di campo / pomodorini semi secchi colorati / burratina /
terra d'olive / cipolle di Tropea in salamoia / croutons di pane alle erbe / semi di girasole*
- Gemischte kalte Platte / Piatto di affettati misti** 18,50 € 
AG Südtiroler Speck g.g.A. / Kaminwurze / Käse / Gurken / Kren
O *Speck Alto Adige IGP / salame affumicato altoatesino / formaggi / cetrioli / rafano*
- Rindstartar / Tartare di manzo** 90 g 20,50 € 
AG Heimisches Rindfleisch handgeschnitten / Gurken / Olivenöl /
M Bauernbutter / Kamut-Toastbrot / Sauce Tartar
*Carne bovina locale tagliata a mano / cetriolo / olio d'oliva /
burro del contadino / pane Kamut tostato / salsa tartara*

SNACKS

- Bauerntoast / Toast del contadino** 7,90 € 
AG Vinschgerle / Südtiroler Speck g.g.A. / regionaler Käse / Cocktailsoße
C *Pane del contadino „Vinschgerle“ / Speck Alto Adige IGP / formaggio regionale / salsa cocktail*
- Kartoffelspalten / Spicchi di patate fritte**  8,50 € 
C Frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße
Spicchi di patate fritte / salsa rosa
Kleine Portion / porzione piccola 5,50 €
- Süßkartoffelpommes / Patatine fritte di patate dolci**  9,50 € 
C Guacamole
Guacamole
Kleine Portion / porzione piccola 6,50 €

PRIMI

	Strigoli ‚Alter Schlachthof‘	16,80 €	
AL	Strozzapreti / heimisches Rind / Viertel Bier / Karotte / Sellerie <i>Strozzapreti / manzo alto-atesino / Viertel Bier / carote / sedano</i>		▲
	Orecchiette ‚allo scoglio‘	18,50 €	
RA	Miesmuscheln / Venusmuscheln / Garnelen / Oktopus / Hummerfond /		▲
BD	Datteltomaten / Petersilie / Olivenerde		▲
O	<i>Cozze / vongole / gamberi / polpo / brodo di aragosta / datterini / prezzemolo / terra d'olive</i>		
	Carbonara Originale	17,20 €	
AC	Spaghetti / Eigelb / Guanciale Romano / gereifter Pecorino / Schwarzer Pfeffer		▲
G	<i>Spaghetti / tuorlo d'uovo / guanciale romano / pecorino stagionato / pepe nero</i>		
	Risotto	18,20 €	
OR	Safran / Thymian / gebratener Oktopus / Kräuteröl / Sake Jus / getoasteter Sesam		▲
DN	<i>Zafferano / timo / polpo fritto / olio alle erbe / sake jus / sesamo tostato</i>		
	+ Brotkorb / cestino di pane	2,50 €	

MAIN DISHES

	Nuggets	12,80 €	
	Hausgemachte Truthahn Nuggets / frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsaße		
AC	<i>Nuggets di tacchino fatti in casa / spicchi di patate fritte / salsa cocktail</i>		▲
G	<i>alternativ mit Süßkartoffelpommes / in alternativa con patatine fritte di patate dolci + 1,50 €</i>		
	Quinoa Burger	15,70 €	
	Bio Kamut Brot / Quinoalaibchen / Guacamole / Tomaten		
A	<i>Pane di kamut bio / polpetta di quinoa / guacamole / pomodoro</i>		▲
	<i>mit Salat / Kartoffelspalten oder Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl</i>	Ⓜ MENÜ 17,50 €	
	Schlachthof Burger	15,50 €	
	Bio Kamut Brot / Heimisches Rindfleisch / Blattsalat / frische Tomate /		
AC	ingelegte Rote Zwiebel / Cocktailsauce		▲
GN	<i>Pane di kamut bio / carne di manzo locale / insalata di foglia / pomodoro fresco /</i>		
O	<i>cipolla rossa sottaceto / salsa rosa</i>		
	<i>mit Salat / Kartoffelspalten oder Süßkartoffelpommes / Sauce nach Wahl</i>	MENÜ 17,20 €	
	+ Doppelt Fleisch + 3,00 € / Speck, reg. Käse od cheddar + 1,00 € / 2. sauce + 1,50 €		
	+ carne doppia + 3,00 € / Speck, formaggio reg. o cheddar + 1,00 € / 2. salsa + 1,50 €		
	Honey glaze BBQ Ribs	19,70 €	
	Süßkartoffelpommes od. Kartoffelspalten / Sauce nach Wahl		
	<i>Patatine fritte di patate dolci o spicchi di patate / salsa a scelta</i>		▲
	Entrecôte vom Rind / entrecôte di manzo	200 g 26,70 €	
MF	Süßkartoffelcreme / bunte Tomaten / Majoranjus / Petersilienöl / fritt. Zwiebel		▲
	<i>crema di patate dolci / pomodori / jus di maggiorana / olio di prezzemolo / cipolla frita</i>		
	Weiße Atlantik Garnelen im Pankoteig / gamberi bianchi dell'Atlantico fritti al panko	23,50 €	
OA	Paprika / Zucchini / Karotten / gebratene Limette / Kartoffeln / Knoblauch-Wasabi Aioli		▲
	<i>Peperoni / zucchine / carote /</i>		



HELLES



WEIZEN




ALMA



AMBRIS



ALTO ALE



DRY AGED MEAT

Entrecôte (400 g) für 1 Person / entrecôte (400 g) per 1 persona mit Beilagen <i>con contorni*</i> + mehr Fleisch gefällig? / desideri più carne?	41,50 €
Clubsteak (800 g) für 1 Person / clubsteak (800 g) per 1 persona mit Beilagen <i>con contorni*</i>	69,00 €
T-Bone Steak (950g - 1200g) für 2 Personen / T-Bone steak (950g - 1200g) per 2 persone mit Beilagen <i>con contorni*</i>	95,00 €

***Unsere Beilagen / i nostri contorni**

Gemüse nach Saison / gemischter Salat / Kartoffelspalten oder
Süßkartoffelpommes / Flor de Sel / Guacamole / pikante Sauce / Kräuter Jus
*verdure di stagione / insalata mista / spicchi di patate fritte o patatine fritte di patate dolci /
flor de sel / guacamole / salsa piccante / jus alle erbe*

Herkunft /origine

variiert / varia

Dry aging Prozess / processo dry aging

15-25 Tage / 15-25 giorni

gutes Fleisch braucht Zeit / la buona carne richiede tempo

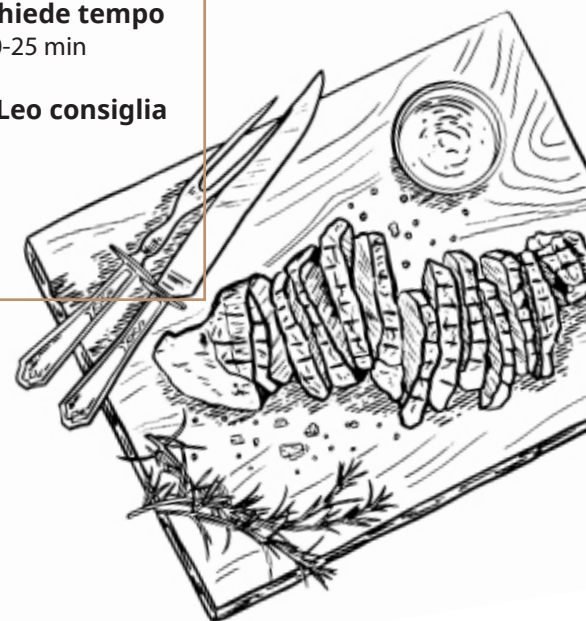
Zubereitungszeit 20-25 min / tempo di preparazione 20-25 min

unser Brauer Leo empfiehlt / il nostro birraio Leo consiglia

Bio Helles Zwickl Lager

Quattro Vierkorn Weisse

Rubus IGA Italian Grape Ale (seasonal)



DESSERT

- AG **Topfen-Nougatknödel / Canederli di ricotta e nougat** 10,00 €
mit Erdbeereis / frische Früchte / Schokoperlen
con gelato alle fragole / frutta fresca / perle di cioccolato
- G **Panna Cotta** 9,00 €
Frische Früchte
Frutta fresca
- CG **Creme brulè** 9,50 €
- AC **Warmes Schokotörtchen / Tortino caldo al cioccolato** 11,00 €
G mit flüssigem Kern / Hiesig Erdbeer Eis / frische Früchte / Schokoperlen
con cuore liquido / gelato Hiesig alla fragola / frutta fresca / perle di cioccolato
- AC **Hiesige Liebe / amore Hiesig** 8,50 €
G Hiesig Vanille Eis / heiße Himbeeren
gelato Hiesig alla vaniglia / lamponi caldi
- G **Affogato** 4,50 €
Caroma Bio Kaffee / Hiesig Vanille Eis
Caroma Bio Café / gelato Hiesig alla vaniglia
- G **Hiesig Eis / gelato Hiesig** 2,50 € / Kugel
Frag nach unseren Sorten
Chiedi le nostre varietà

HIESIG
EIS.WERK.STATT



Hiesig [einheimisch; beheimatet; von hier stammend]
@hiesig_eis.werk.statt

Der Name ist Programm. Frische natürliche Zutaten aus der Region zubereitet von Peter und Christina verwandeln sich in leckeres Eis. Bei der Produktion der verschiedenen Eissorten wird nicht nur darauf geachtet, beste einheimische Zutaten zu verwenden sondern auch die unterschiedlichen Saisonen zu respektieren.

Hiesig [nostrano; locale; di questo luogo]

Come il nome fa intuire, il gelato artigianale di Peter e Christina viene prodotto utilizzando ingredienti locali, freschi e naturali. Oltre a selezionare gli ingredienti locali più freschi e naturali, teniamo anche conto delle diverse stagioni.



ALLERGENE / ALLERGENI

- A* *Gluten / glutine*
- B* *Krebstiere / crostacei*
- C* *Eier / uova*
- D* *Fische / pesce*
- E* *Erdnüsse / arachidi*
- F* *Soja / soia*
- G* *Milch / latte*
- H* *Schalenfrüchte, Nüsse / frutta a guscio, noci*
- L* *Sellerie / sedano*
- M* *Senf / senape*
- N* *Sesam / sesamo*
- O* *Schwefeldioxid, Sulphite / anidride solforosa, solfiti*
- P* *Lupinen / lupini*
- R* *Weichtiere / molluschi*

- V** *Vegetarisch / vegetariano*
- W** *Vegan / vegano*