

Menu



Consigliamo

Brettlmarende (Speck, salsiccia affumicata, formaggi misti, patate lesse)	€ 12,80
Brettlmarende per due	€ 22,00
Wildererbrettl (prosciutto e salsiccia di cervo, salame di cinghiale e zucca in agrodolce)	€ 11,00
Testina di vitello in agro / Manzo lesso in agro	€ 9,50
Patate lesse con formaggio di malga e ricotta alle erbe	€ 9,00
Formaggi misti nostrani con marmellata di mela	€ 11,00

Cucina calda

Insalata d'orzo con guancia di maiale affumicato	€ 9,80
Praline di formaggio "grigio" su barbabietole con insalatine	€ 9,80

Le nostre zuppe

Zuppa d'orzo con carne salmistrata	€ 6,50
Zuppa di birra Pfeffer con „tirtl“	€ 6,50
Crostini di milza in brodo	€ 5,00
Crema alle castagne	€ 5,00

Cucina calda

Ravioli di sanguinaccio con olio seme di zucca e aceto di birra	€ 9,80
Canederli di formaggio al grano saraceno con crauti	€ 9,80
Frittelle di patate con crauti e carne affumicata	€ 11,00
Pasta alle castagne con fond di radicchio e pera e camenbert di capra	€ 9,80

Nostro classico

Pasta alla pastora (ragù, prosciutto e funghi)	€ 8,00
--	--------

Specialità

„Manzo“ Sella di manzo brasata in pepe con verdura e gratin di patate	€ 15,20
„Vitello“ Guance con „spatzeln“ e insalatine	€ 17,50
„Selvaggina“ Gulasch di cervo con crauti, canederli e pera ai mirtilli rossi	€ 17,50
„Maiale“ Stinco e pancia di maiale con strudel di patate e insalata di crauti	€ 16,80

Nostri classici

Spareribs con insalata di crauti	€ 14,50
Salsiccia o sanguinaccio con crauti	€ 8,50

PER I NOSTRI PICCOLI

Würstel con patate fritte	€ 6,50
Chicken Nuggets con patate fritte	€ 6,50
Pasta al pomodoro	€ 6,50

Bevande



Birra forte, ricca delle preziose vitamine del suo lievito, naturalmente torbida e rinfrescante, prodotta nella nostra birreria con luppolo, acqua e malto secondo la legge del 1516 che regolava la genuinità della birra.

Pfeffer 0,4 lt. ca. 5% Alkohol	€ 3,80
Birra non filtrata a bassa fermentazione, fatta con malto Pilsner, sapore maltato, moderatamente amara	
Pfeffer schwarz 0,4lt. ca. 5,5 % Alkohol	€ 3,80
Birra non filtrata a bassa fermentazione fatta con malti scuri diversi, sapore caramellato con aromi di torrefazione	
Fusto Pfeffer 5 lt. (nel locale)	€ 29,80

Per giorni freddi

“Pfeffer” Punsch di birra	€ 5,00
Bruléé di mela fatto in casa	€ 3,50

Grappe fatte in casa

Distillato di birra	€ 2,50
Grappa, albicocca,	€ 2,50
„Ruta“ (Grappa all' erbe)	€ 2,50
0, 5 lt. Grappa, albicocca	€ 27,50
Nocino, Liquore all'anice, mela, ciliegia, miele	€ 2,40
1/2 l Acqua minerale	€ 2,00
0,2l Succo di ribes, succo di fiori di sambuco	€ 1,80
0,2l Succo di mele fatto in casa	€ 2,00
0,2l Coca Cola, Limonata	€ 2,00
0,3 l Weihenstephan analcolica	€ 3,80
1 Gl Veneziano/Hugo	€ 4,00
1/4 l Pinot bianco	€ 2,60
1/4 l Schiava	€ 2,60
1/8 l un bicchiere del „buono“ (Sauvignon, Lagrein o. Cabernet)	€ 3,00
7/10 l Pinot bianco / Terlan	€ 23,50
7/10 l Sauvignon / Tramin	€ 17,50
7/10 l Lagrein / Clemens Waldthaler	€ 20,20
7/10 l Pinot nero riserva / Eppan	€ 21,00
7/10 l Merlot / Tiefenbrunner	€ 18,80
7/10 l Merlot Siebeneich/ Schreckbichl	€ 22,50
7/10 l Cabernet Finken / Tramin	€ 21,00
7/10 l Cabernet Campaner / Kaltern	€ 22,50
7/10 l Amistar / Peter Sölva (Cuveé: Lagrein, Merlot, Cabernet)	€ 28,30
7/10 l Prosecco Carmina	€ 16,50

In caso di necessità utilizziamo anche prodotti surgelati.