



PFEFFERLECHNER

Brewery to table



SINCE 1981



BEER SPECIALS

FEIERABENDBIER BIRRA HAPPY HOUR

Mo, Do, Fr (16.00–18.00 Uhr) – ausgenommen an Feiertagen 3,20 €
Pfeffer hell oder Radler (0,4 l)
Lun, Gio, Ven (ore 16.00–18.00) – esclusi i giorni festivi
Pfeffer hell oppure Radler (0,4 l)

TAKE ME HOME

FREEDL classic 0,33 l	3,50 €
FREEDL calma 0,33 l	3,50 €
FREEDL citrino 0,33 l	3,50 €
Pfeffer hell 0,33 l	2,50 €
Pfeffer schwarz 0,33 l	2,50 €
Pale Ale 0,33 l	3,50 €
Pfeffer Holz 0,33 l	4,00 €
"CollabBrew" 3.0 0,44 l - from May 2026	3,50 €
Fass / fusto 5 l (hell)	24,50 €
Amantè Classic - Sparkling Tea by Freedl 0,75 l	15,50 €
Amantè Cherry Tree - Sparkling Tea by Freedl 0,75 l	16,50 €



UNSERE BIERE LE NOSTRE BIRRE

Pfeffer hell 0,4 l, ca. 5% Alkohol 5,10 €

Naturtrübes helles untergäriges Bier aus Pilsner Malz, malzig im Antrunk, leichte Hopfen-Bitternoten. Birra non filtrata a bassa fermentazione, fatta con malto Pilsner, sapore maltato, moderatamente amara.

Pfeffer schwarz 0,4 l, ca. 5,5% Alkohol 5,10 €

Naturtrübes dunkles untergäriges Bier aus verschiedenen dunklen Malzen, mit feinen Röstaromen. Birra non filtrata a bassa fermentazione fatta con malti scuri diversi, sapore caramellato con aromi di torrefazione.

Pfeffer Pale Ale 100% 0,33 l, ca. 5% Alkohol 5,80 €

Ein obergäriges Bier nach englischer Art, gebraut aus 100% Südtiroler Malz. Seinen ausgeprägten Charakter erhält es durch die Beigabe von verschiedenen Hopfensorten. Birra ad alta fermentazione, stile inglese, fatta con 100% di malto sudtirolese; il suo carattere lo riceve dall'aggiunta di diversi tipi di luppolo.



Pfeffer „Holz“ 0,33 l, ca. 6,0% Alkohol 6,50 €

Naturtrübes, untergäriges, braunes Bier, eine 3-monatige Lagerung auf Eichenholz verleiht ihm einen speziellen Charakter. Birra non filtrata a bassa fermentazione, di colore marron scuro, la maturazione di 3 mesi su legno di quercia dona un gusto particolare.

“CollabBrew” 3.0 0,44 l, ca. 4,7% Alkohol - from may 2026 5,80 €

Ein exklusives, fein gehopftes Pils - regional, ungefiltert, nicht pasteurisiert. Entstanden in Zusammenarbeit der führenden Handwerksbrauereien Südtirols, mit erlesener Südtiroler Gerste. Für höchsten Genuss, ausgezeichnet mit dem „Qualitätszeichen Südtirol“. Una Pils esclusiva, finemente luppolata - regionale, non filtrata, non pastorizzata. Prodotta con orzo selezionato dell'Alto Adige, in collaborazione con i principali birrifici artigianali locali. Premiata con il marchio “Qualità Alto Adige” - per un piacere autentico.

Fass Pfeffer / Fusto Pfeffer 5 l 47,50 €
hell - im Lokal - hell - nel locale

Bierdegustation / Degustazione di birre

3 Pfefferbiere (à 0,1 l): 7,60 €

Pfeffer schwarz, Pfeffer hell & Pale Ale

3 birre Pfeffer (à 0,1 l):

Pfeffer schwarz, Pfeffer hell & Pale Ale



amanti

SPARKLING TEA by Freedl



CLASSIC

Alkoholfrei – Ceylontee mit Quitte und Zitronenverbene. In der Nase fruchtig-frisch, am Gaumen komplex mit feinen bitteren und fermentierten Noten. Analcolico – tè di Ceylon con mela cotogna e verbena al limone. Al naso fresco e fruttato, al palato complesso con delicate note amare e fermentate.

CHERRY TREE



Alkoholfreier, fein perlender Aperitif aus fermentiertem Hibiskus- und Oolongtee mit Südtiroler Bergkräutern, Sauerkirsche und einem Hauch Chili. 100% bio, natürlich und elegant – die alkoholfreie Alternative zu Frizzante & Champagner. Aperitivo analcolico finemente frizzante a base di tè fermentato di ibisco e oolong, con erbe alpine altoatesine, amarena e un tocco di peperoncino. 100% biologico, naturale ed elegante – l'alternativa analcolica a Frizzante e Champagne.



28,20 € - 28,80 €

RADLER

Radler 0,4 l 5,10 €

Zitronenlimonade, Pfeffer hell

Limonata, Pfeffer hell

Holer Radler 0,4 l 5,10 €

Holundersaft, Pfeffer hell

Succo di fiori di sambuco, Pfeffer hell

Apfel Radler 0,4 l 5,10 €

hausgemachter Apfelsaft, Pfeffer hell

Succo di mele fatto in casa, Pfeffer hell

Freedl Radler 0,4 l 5,80 €

Zitronenlimonade, Freedl Classic

Limonata, Freedl Classic



ALKOHOLFREI - ANALCOLICO



FREEDL classic 0,33 l

4,80 €

Nach englischer Art mit 100% Südtiroler Malz gebraut. Die verschiedenen Hopfenkombinationen verleihen dem Bier ein angenehmes Zitrusaroma für mehr Leichtigkeit und Erfrischung. Stile inglese, fatta con malto altoatesino, una combinazione di diversi luppoli le dona un fresco aroma di agrumi, spumeggiante e ricca di gusto.



FREEDL citrino 0,33 l

4,80 €

Das Erfrischungsbeer gebraut mit Zitronen-Zeste. Die Zitronenschale verleiht dem Craft Beer einen sommerlichen und belebenden Geschmack. Der Verzicht auf Zucker und künstliche Aromen ermöglicht einen nachhaltigen Erfrischungsmoment. La birra rinfrescante viene prodotta con scorze di limone, che donano alla birra un gusto estivo e tonificante. L'assenza di zuccheri e di aromi artificiali consente un momento di piacere genuino.



FREEDL calma 0,33 l - Freestyle Bier des Jahres 2022

4,80 €

Als Pale Ale mit alpinem Wasser, Malz und verschiedenen Hopfensorten gebraut, versetzt mit Bergbasilikum aus dem Nationalpark Stilfserjoch. Basilikum hilft Stress zu reduzieren, fördert die Entspannung und liefert neue Energie. Stile inglese, fatta con acqua e malto altoatesino, diversi luppoli, con l'aggiunta di basilico alpino. Il basilico aiuta a ridurre lo stress, favorisce il rilassamento e porta nuova energia.



FREEDL carica 0,33 l - NEW!

4,80 €

Ein alkoholfreies, tiefschwarzes Stout mit röstigen Noten und feiner Cascara-Fruchtigkeit – vollmundig und ausgewogen. Entstanden ist es aus einer Zusammenarbeit von FREEDL und der Kuntrawant Rösterei in Lana. Una stout analcolica, nera intensa, con note tostate e una delicata fruttuosità di cascara – corposa ed equilibrata. Nasce dalla collaborazione tra FREEDL e la torrefazione Kuntrawant di Lana.

DRINKS

DURSTLÖSCHER - BEVANDE

1/2 l Mineralwasser – Acqua minerale	2,90 €
1/2 l “Brunnenwasser” – “Acqua del rubinetto”	1,90 €
0,4 l Himbeerschorle, Holunderschorle	4,20 €
Succo di lamponi, succo di fiori di sambuco	
0,4 l Apfelsaft hausgemacht – Succo di mele fatto in casa	4,60 €
0,4 l Coca Cola, Limonata	4,60 €
0,4 l “Pfefferwasser” (Apfelsaft, Himbeersirup, Minze, Soda)	5,10 €
(succo di mela, sciroppo ai lamponi, menta, soda)	

WARMES - BEVANDE CALDE

Südtiroler Kräutertee – Tisana alle erbe sudtirolesi	2,60 €
Espresso / Macchiato - “Alps Coffee Schreyögg”	1,80 €
Cappuccino - “Alps Coffee Schreyögg”	2,80 €

SPRITZIGES ZUM APERITIF - BOLLICINE

Pfeffer Red (Pfeffer hell, Cidre, Himbeersirup)	5,50 €
Veneziano, Hugo, Johannisbeer-Spritz	5,50 €
Prosecco “Etichetta argento” Sacchetto	5,00 €

APERITIVI ALKOHOLFREI - ANALCOLICI

Rosmarie (Tonic, Johannisbeersirup, Rosmarin)	5,50 €
Rosmarie (tonic, sciroppo di ribes, rosmarino)	
Hugoline (Weißer Bitter, Holundersirup, Soda)	5,50 €
Hugoline (bitter bianco, sciroppo di sambuco, soda)	
Amantè - Sparkling Tea by Freedl	5,50 €
Amantè - Sparkling Tea by Freedl	
Dating Hugo (Freedl classic, Holunder)	5,80 €
Dating Hugo (Freedl classic, sambuco)	

WINE

HAUSWEIN - VINO DELLA CASA

- ½ lt „Weißburgunder“ Meraner Kellerei 4,00 €
½ lt „Burggräfler Vernatsch“ Meraner Kellerei 4,00 €

WEISSWEINE - VINI BIANCHI



- Kerner Niklaserhof / Kaltern** 28,80 € 4,80 €

Intensive und komplexe Fruchtnoten nach reifem Pfirsich und Marillen. Voller rassiger Trunk mit runder Fülle und anhaltendem, mineralischem Abgang. Note molto complesse e fruttate che ricordano pesche mature e albicocche. Gusto pieno con un perdurante retrogusto minerale.

- Terlaner Chardonnay / Weingut Doná - Eppan** 34,00 € 5,80 €

Fein-fruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Duftnoten von reifen Südfrüchten. Eine feine lebhaft Säure mit typischem Geschmack. Leggermente fruttato, con sentori dei frutti mediterranei maturi. Una leggera e vivace acidità abbinata ad un gusto tipico donano a questo elegante vino una piacevole sensazione.

- Weißburgunder Penon / Nals Magreid** 29,20 €

Fruchtig-frische Aromen von Apfel, Zitrusfrüchten und reifer Ananas, anhaltende Fülle und ein lebhafter Abgang. Aromi fruttati e freschi di mela, agrumi e ananas matura, pievezza persistente e un finale vivace.

- Sauvignon Floreado / Andrian** 28,80 € 4,80 €

Intensiv fruchtig im Bukett, Nuancen von Holunderblüten, Stachelbeeren und reifen tropischen Früchten. Angenehm, fein mit ausgewogener Säure und dichter Struktur. Profumo fruttato intenso, alcune note di fiori di sambuco, uva spina e frutta tropicale matura. Piacevole, fine, con acidità equilibrata e struttura densa.

- Sauvignon / Innerleiterhof Schenna** 30,50 €

Aromen von frisch geschnittenem Gras und saftiger Zitrone, leicht nach Cassis und Holunderblüten, am Gaumen mit frischer, gut eingebundener Säure. Agrumi, sambuco e frutta tropicale inebriano l'olfatto, mentre il palato è avvolto da una seducente freschezza.

- Gewürztraminer Festival / KG Meran Burggräfler** 28,80 € 4,80 €

Das Bukett erinnert an Blütenaromen, Rosen, Minze und Zitronenmelisse, frisch, weich und würzig. Il bouquet ricorda aromi di fiori, rose, menta e melissa di limone – fresco, morbido e aromatico.

WINE

ROSÈWEINE - ROSATO



Rosè Mitterberg / Pardellerhof Montin

29,20 €

5,00 €

Leuchtendes Rosa, zartes Aroma nach frischen Beeren, leicht trinkig und anregend, saftig am Gaumen. Colore rosa brillante, aroma fine di frutti a bacca, vivacizzante e succoso al palato.

ROTWEINE - VINI ROSSI



Südtirol – Vernatsch / Weingut Doná - Eppan

27,50 €

Eleganter, fruchtiger Duft nach Beeren, frischer Geschmack mit mittelkräftiger Struktur. Profumo elegante, fruttato di bacche rosse, sapore fresco e corposità media.

Blauburgunder - Patrizia / Kellerei Girtan

31,00 €

5,20 €

Bukett mit Anklängen nach Süß- und Sauerkirschen sowie Himbeeren, schöne Säurestruktur und samtige Tannine, saftiger Abgang. Profumi estremamente tipici di sottobosco, di piccoli frutti e di marasche dolci e suadenti, rotondo, ricco di sfumature.

Blauburgunder Ploner - Pinot nero Ploner / Marling

35,00 €

Fruchtig, rote Beeren, elegant, vollmundig. Fruttato, bacche rosse, elegante, pieno.

Lagrein Grießbauerhof / Bozen

31,00 €

5,20 €

Noten von reifen Weichselkirschen, dunklen Früchten und Holz, am Gaumen trocken, frisch, saftig mit jugendlichen Tanninen, anhaltender Abgang. Gradevole equilibrio tra intensità e complessità dei profumi dei frutti a bacca nera e delle note terziarie di pellame, armonico, fresco, buona tannicità ed un finale persistente.

Lagrein Cabernet Riserva "Klaser Stoanodler" / Weingut Niklas

33,90 €

Das komplexe fruchtige Aroma erinnert an Kirsche und Brombeeren. Grandioser voller Geschmack mit samtig feinen Tanninen und langem Abgang. Il complesso aroma fruttato ricorda la ciliegia e la mora. Ha un gusto pieno e grandioso che convince con tannini fini, finale lungo.

Lagrein Riserva Unterganzner / Josephus Mayr

48,50 €

Eleganter, kraftvoller Wein, dunkelgranatrote Farbe, mit Aromen von Brombeeren, Waldfrüchten, Kakao und Mokka, satte Tannine. Vino ben strutturato di color rosso granata intenso, note di more, frutti di bosco e sentori di cacao e caffè, lunga persistenza nel naso con tannini pieni.

WINE

ROTWEINE - VINI ROSSI



“Zeder” Merlot, Cabernet, Lagrein / Weingut Kornell

29,10 €

5,00 €

Frucht, frische Struktur und viel Trinkspaß. Kirschen und Himbeeren, balsamische Noten, etwas Schokolade und Veilchen, leichte Würze wie Tabak im Abgang.

Rosso rubino intenso e carico all'occhio. Il naso percepisce un bel bouquet olfattivo, in cui la frutta a bacca scura è arricchita da toni floreali di violetta, da sfumature speziate di pepe verde, e da una gradevole nota vegetale.

Cabernet, Merlot Moarhof / Burgstall

28,80 €

4,80 €

Charakteristischer Geschmack von grünem Paprika, Pfeffer und erdigen Tanninen, aber auch von frischen schwarzen Johannisbeeren. Er ist gehaltvoll, kompakt und lang im Abgang.

Robusto, piuttosto pesante, dal profumo che ricorda l'erba e dal sapore asciutto, pieno e armonioso. Caratteristico il suo bouquet al ribes nero, di paprica verde e pepe nero.

Cuvée Braunsberg Bio / Zollweghof Lana

33,00 €

Die Feinheit dieses Rotweines in Farbe, Frucht und Fülle, sowie die interessante Mineralität und die kräftige Struktur machen aus dem Cuvée den besonderen Wein mit seinem vornehmen Namen. Il colore rosso intenso molto fine, i profumi, la mineralità, l'armonia ed una struttura equilibrata – un vino in onore al suo nome nobile: Cuvée Braunsberg.

Merlot, Lagrein Graf von Meran / KG Meran Burggräfler

34,80 €

Leuchtendes rubinrot; Nase nach Brombeere und Vanille; herzhaftes Tannin, weicher langer Abgang.

Colore rosso rubino intenso, ha profumi tipici di mora e vaniglia, tannini vellutati e buona persistenza.

Cabernet, Sauvignon / Schreckbichl

34,80 €

Sehr tiefe, dichte Farbe, konzentrierte Frucht nach Cassis und Waldbeere. Im Geschmack feingliedrige Gerbstoffe, die dem Wein Fülle und Rückgrat verleihen.

Colore molto intenso e un frutto concentrato di cassis e frutti di bosco. In bocca tannini eleganti che danno al vino pienezza e persistenza.

Cabernet Riserva / Wassererhof

51,70 €

Ein sattes Rubinrot und Noten von dunklen Beeren und Cassis zeichnen diesen Wein aus. Am Gaumen treten würzig-floreal Aromen und ein Hauch von Holz in den Vordergrund.

Questo vino si caratterizza per il suo colore rosso rubino intenso e le note di frutti di bosco e cassis. Al palato spiccano aromi speziati e floreali con un leggero sentore di legno.



ZUM MARENDEN - BROTZEIT VI CONSIGLIAMO - MERENDA


- ☞ **Das Speckbrettl (Speck geschnitten - Metzgerei Huber, Essiggurkerl, Kren)** ^{L,O} 14,90 €
Il piatto di speck (speck affettato, cetrioli e rafano)
- ☞ **Die Brettlmarende** ^{G,L,O} 19,90 €
(Speck, Kaminwurz, Schinken, Sorpresa, Südtiroler Käseauswahl, Rettich, Essiggurkerl, Pellkartoffeln, Frischkäse)
La "Brettlmarende" (speck, kaminwurz, prosciutto, sorpresa, formaggi, ravenello, cetrioli, patate lesse, formaggio fresco)
- ☞ **Der Rindstafelspitz oder Kalbskopf sauer (Zwiebel, Radieserl, Essigmarinade)** ^{F,L,M,O} 15,50 €
La punta di manzo o testina di vitello (cipolla rossa, ravanelli, marinata all'aceto)
- ☞ **Das Kasbrettl (Südt. Käseauswahl, hausgemachtes Apfel-Bier-Gelee)** ^{G,H,M} 16,20 €
I formaggi misti (formaggi sudtirolesi, gelatina di mele e birra fatta in casa)
- Der "Ratig" (Rettich - Radieschen, Schnittlauchbrot)** ^{A,G,H,N} 8,20 €
Il ravenello (pane all'erba cipollina)
- ☞ **Das feine Rindscarpaccio (Rauke, Kräuterseitlinge, Balsamico)** ^{F,H,L,M} 16,80 €
Il carpaccio di manzo (rucola, funghi cardoncelli, balsamico)
- Zu unseren kalten Gerichten & Marenden servieren wir Ihnen ein Brotkörbchen. Glutenfreies Brot auf Anfrage.
I nostri piatti freddi & le merende vengono serviti con un cestino di pane. Pane senza glutine su richiesta.

SALATE UND GEMÜSE | INSALATE E VERDURE

- ☞ **Der Speck-Kraut-Salat** ^o 6,80 €
L'insalata di cappucci con speck
- ☞ ☞ **Kleiner Beilagensalat (bunte Blattsalate)** ^{L,M} 6,80 €
Le insalatine miste
- ☞ ☞ **Die Pfefferlechner Salatschüssel** ^{G,H,L,M,N} 15,80 €
(bunte Salate, Ziegenfrischkäse, Riso Venere, Sprossen)
L'insalatona "Pfefferlechner" (insalate miste, formaggio di capra fresco, riso venere, germogli)
- ☞ **Das Saiblingsflet hausgeräuchert** ^{D,H,L,M} 18,80 €
(junger Spinat, marinierte Linsen, Granatapfel)
Il filetto di salmerino affumicato in casa (spinaci novelli, lenticchie marinate, melograno)

FOOD

HERZHAFTES ZUM BIER SAPORITAMENTE BIRRA

's Laugenbrezl ^A	3,00 €
's Gfüllte (Laugenbrezl, Bauernschinken, Kräuterfrischkäse) ^{A,E,F,G,H,L,N} L'imbottito ("Laugenbrezl", prosciutto nostrano, formaggio fresco alle erbe)	6,50 €
Der „Pulled Pork“ Burger mit Coleslaw ^{A,C,E,F,G,M,N,O} Il "Pulled pork" burger con coleslaw	15,80 €
Der Pfeffer Burger ^{A,C,E,F,G,M,N,O} (Südt. Rind - Dorfmetzgerei Holzner, würziger Almkäse, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Dip, Pommes) Il "Pfeffer Burger" (manzo - macelleria Holzner, formaggio di malga, cetriolini, cipolle, dip, patate fritte)	18,90 €
 Der Veggie Burger ^{A,C,E,F,G,M,N,O} (gegrillter Scamorza, gegrillte Zucchini, Rucola, Kräutermajo, Pommes) Il burger "Veggie" (scamorza, zucchini alla griglia, rucola, majo, patate fritte) <small>auch als vegane Variante möglich / possibile anche come alternativa vegana</small>	18,90 €

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

's Würstl (Frankfurter Würstchen, Pommes Frites) ^{A,E,F} Il "würstel" (würstel, patate fritte)	9,20 €
Die Nuggets (Hendl-Nuggets, Pommes Frites) ^{A,C,E,F,G} I Chicken Nuggets (nuggets di pollo, patate fritte)	9,20 €
Die Kindernudeln (Cavatappi - Felicetti, Tomatensauce) ^{A,C,E,F} La pasta per bambini (Cavatappi - Felicetti, sugo al pomodoro)	8,80 €
Der Knödel (Speck, Käse oder Spinat) ^{A,C,E,F,G,L} Il canederlo (speck, formaggio oppure spinaci)	7,00 €

AUS DEM SUPPENTOPF LE NOSTRE ZUPPE



- Die Knödelsuppe (Speck- und Leberknödel)** ^{A,C,E,F,G,L,O} 11,80 €
I canederli in brodo (speck e fegato)
- Der Pfefferlechner Suppentopf** ^{A,C,E,F,G,L}
(Rindfleisch, Grießnocker, Kräuterfrittaten, Gemüsestreifen) 10,00 €
Il nostro brodo (carne di manzo, gnocchetto di semolino, frittella a fette alle erbe, verdure)
- Der cremige Spargelcappuccino (Schnittlauchöl, Radieschen)** ^{G,L} 9,50 €
Il cappuccino cremoso d'asparagi (olio di erba cipollina, ravanello)

WARME VORSPEISEN CUCINA CALDA

- Die gemischten Knödel (Spinat- und Käseknödel, Krautsalat)** ^{A,C,E,F,G,L} 15,20 €
I canederli misti (spinaci e formaggio, insalata di cappucci)
- Die Teigtaschen hausgemacht (Bärlauch, Walnüsse, eingelegte Zitrone)** ^{A,C,E,F,G,H,L} 16,80 €
I ravioli fatti in casa (aglio orsino, noci, limone in salamoia)
- Der cremige Kräuterrisotto (Burrata, Pinienkerne)** ^{F,G,H,L} 15,80 €
Il risotto cremoso alle erbe (burrata, pinoli)
- Die Tagliatelle (Safran, getrocknete Tomaten, Schüttelbrot)** ^{A,C,E,F,G,L,M} 16,20 €
Le tagliatelle (zafferano, pomodori secchi, "Schüttelbrot")
- Die Buchweizen-Topfenocken (Salbeibutter, Preiselbeeren)** ^{G,F,G,H,L} 15,80 €
Gnocchi di grano saraceno e ricotta (burro alla salvia, mirtilli rossi)



VEGANE VARIANTE MÖGLICH

Variante vegane disponibile



GLUTENFREIE VARIANTE MÖGLICH

Variante senza glutine disponibile

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiter*innen mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.





Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

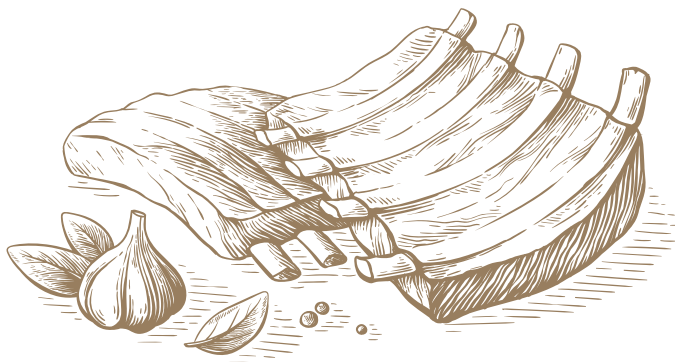
Entdecken Sie auch unsere
urigen Stuben im Innenbereich.

—
Scoprite anche le nostre
rustiche "Stuben" all'interno.



UNSERE KLASSIKER SPECIALITÀ DELLA CASA

-  **Die Schweinshaxe (knusprig gebraten, Krautsalat)** ^{E,F,G,L,M} 19,40 €
 Lo stinco di maiale (croccante, insalata di cappucci)
-  **Die Spareribs** ^{A,E,F,G,H,L,M} 20,80 €
(knusprig gebraten, Kartoffelspalten, pikante Tomatensalsa)
 Le costine (croccanti, patate, salsa piccante al pomodoro)
- Die Pfeffer-Platte für 2 Personen** ^{A,E,F,G,H,L,M} 39,50 €
(Schweinshaxe, Spareribs, Würstl, Pommes, Krautsalat)
 Il tagliere "Pfeffer" per 2 persone
 (stinco di maiale, spareribs, wurstel, patatine fritte, insalata di cappucci)
-  **Das Steak vom Weiderind, rosa gebraten** ^{E,F,G,M} 29,80 €
(Neue Kartoffeln, buntes Gemüse, Kräutersalsa)
 Lo steak di manzo alla griglia, medio (patate novelle, verdura mista, salsa alle erbe)
-  **Das Rindswangele in Rotwein geschmort** ^{E,F,G,L,M} 27,20 €
(Selleriecreme, buntes Gemüse)
 Il guanciaie di manzo brasato in vino rosso (crema di sedano, verdura mista)



Regional & hausgemacht - Unsere Küche basiert auf Traditionen. Beste Qualität, Nachhaltigkeit, die Wertschätzung für Lebensmittel und ihre Produktion sind ein wichtiger Teil unserer Philosophie. Wir versuchen stets lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und nicht-EU, sowie Tiefkühlprodukte verwendet. Regionale e fatto in casa - la nostra cucina si basa sui sapori della tradizione e sulle ricette tramandate di generazione in generazione. Qualità, sostenibilità e piacere: questi sono i cardini della nostra filosofia. Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE oppure prodotti surgelati.

WINE

SÜSSWEINE - VINI DOLCI



Cuvée Sias / Kellerei Meran

**Ausgeprägte Fruchtsüße und strohgelbe Farbe,
Bukett aus reifen Äpfeln und Birnen.**

Vino dolce di un color giallo paglierino con un bouquet floreale di mele e pere mature.

27,20 €

4,60 €

Moscato d'Asti / Prunotto

28,20 €

Melissa Gold Bio / Zollweghof Lana - 0,5l

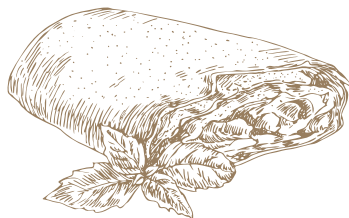
Aperitiv/o - Digestiv/o

38,00 €



ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES DOLCI

- Das Bieramisù** ^{A,C,E,G,H} 8,20 €
Il birramisù
- Die Buchteln, Vanillesauce** ^{A,C,E,F,G} 8,40 €
I "Buchteln", crema alla vaniglia
- Die Apfelkiachel, Vanillesauce** ^{A,C,E,F,G} 8,40 €
Le frittelle di mele, crema alla vaniglia
- Die Strauben, Preiselbeermarmelade** ^{A,C,E,F,G} 8,80 €
Gli "Strauben", marmellata di mirtilli rossi
- Der Apfelstrudel, Vanillesauce** ^{A,C,E,F,G,H} 6,20 €
Lo strudel di mele, crema alla vaniglia
- Der Buchweizenkuchen, Preiselbeermarmelade, Sahne** ^{C,E,F,G,H} 6,20 €
La torta di grano saraceno, marmellata di mirtilli rossi, panna
- Der Pfeffer-Affogato** ^{A,C,E,F,G,H} 6,00 €
(Espresso, Dunkelbier-Karamell, hausgemachtes Vanilleeis)
L' affogato "Pfeffer" (espresso, caramello alla birra scura, gelato alla vaniglia)
- Das hausgemachte Vanilleeis** ^{C,E,F,G} 2,40 €
Il gelato alla vaniglia fatto in casa
- Das erfrischende Sorbet - hausgemacht (Zitrone oder Erdbeere)** ^{E,F} 2,40 €
Il sorbetto rinfrescante fatto in casa (limone oppure fragola)
- Pfefferlechner`s Dessertbrettl - das süße Finale für 4 Personen** ^{A,C,E,F,G,H,N} 24,50 €
(Buchteln, Apfelkiachel, Bieramisù, Vanillesauce)
Il dolce finale - tagliere dolce "Pfefferlechner" per 4 persone
("Buchteln", frittelle di mele, birramisù, crema alla vaniglia)



INTOLERANZEN INTOLLERANZE

**Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:
Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:**

A GLUTENHALTIGES GETREIDE,

wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

B KREBSTIERE & daraus gew. Erzeugnisse

C EIER & daraus gewonnene Erzeugnisse

D FISCHE & daraus gewonnene Erzeugnisse

E ERDNÜSSE & daraus gewonnene Erzeugnisse

F SOJABOHNEN & daraus gew. Erzeugnisse

G MILCH & 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.

L SELLERIE & daraus gewonnene Erzeugnisse

M SENF & daraus gewonnene Erzeugnisse

N SESAMSAMEN & daraus gew. Erzeugnisse

O 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.

P LUPINEN & daraus gewonnene Erzeugnisse

R WEICHTIERE & daraus gew. Erzeugnisse

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 UOVA e prodotti a base di uova

D PESCE e prodotti a base di pesce

E ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

F SOIA e prodotti a base di soia

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.

L SEDANO e prodotti a base di sedano

M SENAPE e prodotti a base di senape

N SEMI di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

O 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 produttori.

P LUPINI e prodotti a base di lupini

R MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

SCHNÄPSE UND LIKÖRE GRAPPE E LIQUORI

Selbstgebrannt – tutto distillato al Pfefferlechner

Treber – Grappa	3,60 €
Routa – Routa	3,80 €
Bierbrand - Grappa di birra	4,40 €
Kirschbrand - Acquavite di ciliegie	4,40 €

Liköre selbstgemacht – Liquori fatti in casa

Apfellikör – Liquore di mela / Pfefferlechner	3,80 €
Bierlikör – Liquore di birra / Pfefferlechner	3,80 €
“Nusseler” – Nocino / Pfefferlechner	3,80 €

Destillate aus Südtiroler Brennereien – distillati altoatesini

Grappa “Goldmuskateller” / Walcher	4,50 €
Grappa “St. Magdalener” Barrique Riserva / Walcher	4,80 €
Williams - Acquavite di pere / Pircher	4,00 €
Marille - Acquavite di albicocche / Pircher	4,20 €
Obstler - Acquavite di frutta / Pircher	3,60 €
Zirbenlikör / Liquore di cirmolo / Roner	4,40 €
Klosterschnaps Riserva „Abbagnac” / Neustift	4,80 €

Digestif - digestivi

Kräuterlikör “K32” 0,4 cl / Roner	4,80 €
Montenegro 0,4 cl	4,60 €



1981

40

2021

Der Pfefferlechner ist ein uraltes Anwesen im Herzen von Lana und wird erstmals 1297 erwähnt. Nach einer wechselvollen Geschichte – als „Lehen“ des Klosters Weingarten am Bodensee und als Besitz verschiedener adeliger Herren – kauft Josef Haberle, der Urgroßvater von Martin Laimer, 1895 den Pfefferlechnerhof.

1981

Martin Laimer eröffnet zusammen mit Mutter, Schwester und seinen Brüdern den Pfefferlechner-Keller. Der besteht aus zwei Stübelen (heute das Musikanten- und das Schnapsstübele) und einem Garten mit Tischen. Geöffnet ist der Keller im Frühjahr und im Herbst, für insgesamt fünf Monate. Zum Essen gibt es Speck, Käse und Kaminwürzen, zum Trinken Wein, Wasser und Saft – und natürlich Krapfen, alles Marke „Eigenbau“.

1986

Der nächste große Schritt: das Lokal wird in den ehemaligen Innenhof des Pfefferlechner verlegt. Eine markante Besonderheit des Pfefferlechners entsteht: der Blick in den Stall. Außerdem werden erstmals warme Gerichte serviert wie Knödel mit Salat, Pellkartoffeln und ab und zu ein von der Mutter zubereitetes „Mus“. Der Pfefferlechner fungiert weiterhin als Buschenschank, hat aber nun sechs Monate im Jahr geöffnet und bietet Produkte und Speisen aus eigener Herstellung an.

1994

erhält der Pfefferlechner im zweiten Anlauf eine Gasthauslizenz, das Angebot wird weiter ausgebaut, es gibt nun auch Bier, Rippelen, Haxen und vieles mehr.

1997

wird die Brennerei in Betrieb genommen. Das „Gupffleisch“, das jeden Dienstag auf der Karte steht, entpuppt sich als echter Favorit bei den Besuchern und zieht immer mehr Gäste an.

Eine Kegelbahn, das „Indianerland“, ein Streichelzoo und der schattige Biergarten erweitern das Angebot für die ganze Familie.

2005

geht mit der Brauerei im Pfefferlechner Lanas erste Hausbrauerei in Betrieb. Von allem Anfang an war die Grundidee klar: wir wollen unsere Gäste an der Entstehung unserer Biere teilhaben lassen. Von der Gerste vor der Schrotmühle bis zum Lagertank ist im Pfefferlechner Brauhaus alles einsehbar und der Bierliebhaber kann mittendrin zwischen Sudkessel, Gärbottich und Lagertank seine frischen Biere genießen.

2015

Mit dem Bau der neuen Küche macht der Pfefferlechner einen großen Qualitätssprung. Ein angenehmer, lichtdurchfluteter Arbeitsbereich für unsere Mitarbeiter und spannendes „Küchenkino“ für die Gäste – fasziniert kann man beobachten, wie alle Speisen frisch und mit regionalen Zutaten zubereitet werden.

2019

Endlich ist es soweit: am 1. April brauen wir das erste alkoholfreie Bier in Südtirol – FREEDL wird zur Erfolgsgeschichte. Die Brauerei erhält neue, zusätzliche Tanks und eine moderne Abfüllanlage macht einen größeren Vertrieb unserer Biere erst möglich.

2022/2023

Das neu kreierte FREEDL Calma gewinnt gleich zwei Auszeichnungen: Platin beim Craft Beer Award von Meininger und Silber bei dem European Beer Star Award. 2023 folgt das 3. alkoholfreie Bier: FREEDL Citrino.

2025

Die Brauerei wird erweitert, um noch mehr Raum für Alkoholfreies zu schaffen. Der Sparkling Tea wird verfeinert und erhält unter dem neuen Namen „Amantè“ seinen Platz im Sortiment.



La prima documentazione scritta sul maso Pfefferlechner risale al 1279. Dopo una storia variegata – come podere del convento Weingarten al lago di Constanza e feudo di tante nobili famiglie, nel 1895 il bisnonno di Martin Laimer acquistò il Pfefferlechner.

1981

Martin Laimer apre insieme alla madre, alla sorella ed ai suoi fratelli la cantina Pfefferlechner. Si tratta di due "Stuben" piccole (oggi la "Stube" dei musicisti e la "Stube" della grappa) e di un giardino con tavoli. Il locale è aperto in primavera e in autunno per un totale di cinque mesi. Da mangiare si servono speck, formaggio e "Kaminwurzen" (salamini affumicati), da bere vino, acqua e succhi – e naturalmente "Krapfen", tutto fatto in casa.

1986

Il prossimo grande passo: il locale viene trasferito nell'ex cortile interno del maso Pfefferlechner. Nasce così la più grande particolarità del Pfefferlechner: la vista nella stalla. Inoltre vengono serviti per la prima volta piatti caldi come canederli con insalata, patate lesse con formaggi freschi e ogni tanto un "Mus" (tradizionale pietanza contadina di latte cotto con farina) preparato dalla mamma. Il Pfefferlechner continua ad essere un'osteria contadina, ma è aperto ora per sei mesi all'anno e offre prodotti e piatti di produzione propria.

1994

Al secondo tentativo il Pfefferlechner ottiene la licenza di ristorante e l'offerta si amplia. Ora si servono anche birra, costolette, stinchi e molto altro.

1997

Viene aperta la distilleria. Il „Gupffleisch" (collo di maiale cotto nel vapore della grappa) che viene proposto ogni martedì, si rivela un vero successo e porta sempre nuovi ospiti. Un pista di birilli, il „paese degli indiani", un piccolo zoo domestico ed il "Biergarten" ombreggiato ampliano l'offerta per tutta la famiglia.

2005

È entrato in funzione il primo birrifico artigianale di Lana. Fin dall'inizio, l'idea di base era chiara: vogliamo far partecipare i nostri ospiti alla creazione delle nostre birre.

Dall'orzo davanti al mulino fino al serbatoio di stoccaggio, tutto può essere visto nella birreria Pfefferlechner e l'amante della birra può godersi le sue birre fresche proprio nel mezzo tra il bollitore, il tino di fermentazione e il serbatoio di stoccaggio.

2015

Con la costruzione della nuova cucina, il Pfefferlechner fa un grande salto di qualità. Un'area di lavoro piacevole e luminosa per il nostro team ed un emozionante "cinema in cucina" per gli ospiti - affascinati si può vedere come tutti i piatti sono preparati freschi e con ingredienti regionali.

2019

Finalmente è arrivato il momento: il 1° Aprile produciamo la prima birra analcolica in Alto Adige - FREEDL diventa una storia di successo. La birreria riceve nuovi serbatoi aggiuntivi e un moderno impianto di imbottigliamento rende possibile una maggiore distribuzione delle nostre birre.

2022/2023

La nuova birra analcolica FREEDL Calma vince due premi: Platino al Meininger Craft Beer Award e argento all'European Beer Star Award. La terza birra analcolica seguirà nel 2023: FREEDL Citrino.

2025

La birreria viene ampliata per offrire più spazio alle bevande analcoliche. Lo Sparkling Tea viene raffinato e, con il nuovo nome „Amantè", entra a far parte della nostra offerta.





PFEFFERLECHNER

St. Martinstraße 4 / Via San Martino 4 / 39011 Lana
+39 0473 562 521 / info@pfefferlechner.com
www.pfefferlechner.it

 Follow us on Instagram