

## Heute empfehlen wir / Oggi consigliamo:

<b>Prosecco Gabry La Tordera Rosé Brut Enothek Vis a Vis</b>	€ 4,50
<b>Himbeerhugo</b> (Himbeersirup, Prosecco, Mineral, Zitronenverbene, Heidelbeeren) (Scioppo di lampone, Prosecco, acqua min. verbena al limone, mirtilli freschi)	€ 5,50
<b>Apple Spritz</b> (Bio-Rondó, Apfelsaft, Jemas-Prosecco, Orangenscheibe) (Bio-Rondó, succo di mela, Jemas-Prosecco, fetta d'arancia)	€ 5,50
<b>Magic</b> (Gingerino, Martini, Limettensaft, Salbei, Zitronescheibe,) (Gingerino, Martini, Succo di Limes, Salvia, fetta di limone)	€ 6,50

## Aus der Kuchl/Dalla nostra cucina

### **Sommersalat/Insalata d'estiva € 11,50**

Sonnengereifte Hirschherzen (Ochsenherz-Tomaten aus eigenem Anbau)  
Mozzarellabällchen,, frischer Basilikum  
Pomodori „Cuore di bue“ maturati al sole nel nostro giardino,  
Mozzarelline, pomodori freschi, basilico fresco

### **Salatplatte/Insalatone "By Diddy" € 14,50**

Gemischter Salat, Räuerlachs, Büffelmozzarella  
Balsamicozwiebeln, Microgeens  
Insalata mista, salome affumicato, mozzarella di bufala  
cipolline all'aceto di balsamico e microgreens."

### **Herbstsalat/Insalata di autunno € 13,50**

Grüner Salat, Wildschweinschinken, rohe marinierte Zucchiniestreifen(@Eigenanbau), Honigkastanien, Microgreens  
Insalata verde, prosciutto di cinghiale,, strisce di zucchini crude(@dal nostro giardino),, castagne di miele, misticanza

<b>Tomatensalat mit Zwiebeln/Insalata di pomodori con cipolla</b> (@Eigenanbau/ dal nostro giardino)	€ 6,00
<b>Gurkensalat/Insalata di cetrioli</b> (@Eigenanbau/ dal nostro giardino)	€ 6,00
<b>Gemischter Salat/Insalata mista</b>	€ 6,00
<b>Grüner Salat/Insalata verde</b>	€ 6,00

**Spaghetti Carbonara @Barilla € 13,80**  
Bauchspeck, Ei, Sahne, Pecorino(harter Schafskäse), Microgreens  
Pancetta, uova, pecorino, panna, grana, misticanza

**Bandnudeln/Tagliatelle @Barilla € 14,50**  
Mit frischen Pfifferlingen, Knoblauch, Sahne, Microgreens (frische Minikräuter)  
Con finferli freschi, aglio, panna, misticanza

**Lasagne alla Bolognese € 13,50**  
mit, Parmesan, Schnittlauch  
con, grana, erba cipollina

**Knödel-Dreierlei/Tris di canederli @Strauß € 14,00**  
1 Spinat, 1 Käse und 1 Speckknödel mit Gorgonzola-Nusssauce und frischen Kräutern  
2 canederli di spinaci e 1 canederlo allo speck, con salsa di gorgonzole-noci e erba fresca

**Teigtaschen/Ravioli @Strauß € 13,50**  
mit Pfifferlingfüllung, Butter, Parmesan, Schnittlauch  
ripieni con finferli, burro, grana , erba cipollina

**Lagreinnudeln/Ondonelle @Eggerhof € 14,80**  
mit Räucherlachs, rosa Pfeffer, Sahne, frische Petersilie  
con salmone affumicato, pepe rosa, panna, prezzemolo fescho

**Hirtennudeln/Penne alla pastora @Barilla € 14,00**  
Ragout Bologneser-Art, Champignons, Schinken, Erbsen, Parmesan, Schnittlauch  
Ragú alla bolognese, funghi, prosciutto, piselli, grana, erba cippolina

**Schweinsschnitzel Wiener Art/Bistecca alla milanese di maiale € 18,00**  
Mit Pommes/ con patate fritte

**Schweinskotlett/Cotoletta di maiale € 21,00**  
Mit Champignonsauce, Kartoffelkroketten und grünem Salat  
con salsa di champignon, crocchette di patate e insalata verde

**Die Pizzakarte finden Sie auch Online. Scannen Sie dafür den QR-Code.**

**Le invitiamo a dare un'occhiata al nostro menú delle pizze online.**



## ***Aperitif/Aperitivo***

<b>Glas Südtiroler Sekt</b> (Praeclarus Brut)	€ 7,00
<b>Glas Prosecco</b> (La Tordera/Vis à Vis)	€ 4,50
<b>Prosecco Gabry La Tordera Rosé Brut Enothek Vis a Vis</b>	€ 4,50
<b>Apple Spritz</b> (Bio-Rondó, Apfelsaft, Jemas-Prosecco, Orangenscheibe)	€ 5,50
(Bio-Rondó, succo di mela, Jemas-Prosecco, fetta d'arancia)	
<b>Venediger/Veneziano</b>	€ 5,50
(Aperol, Jemas-Prosecco, Mineral, Orangenscheibe)	
(Aperol, Jemas Prosecco, acqua minerale, fetta d'arancia)	
<b>Himbeerhugo</b>	€ 5,50
(Himbeersirup, Prosecco, Mineral, Zitronenverbene, Heidelbeeren)	
(Scioppo di lampone, Prosecco, acqua min. verbena al limone, mirtilli freschi)	
<b>Hugo</b>	€ 5,50
(Holundersirup, Prosecco, Mineral, Minze, Limettenscheibe)	
(Scioppo di sambuco, Prosecco, acqua min., menta, fetta limes)	
<b>Campari Orange</b>	€ 6,50
mit frisch gepresstem Orangensaft/con spremuta	
<b>Campari Soda</b>	€ 4,00
<b>Martini</b> (weiss/bianco)	€ 4,00
<b>Magic</b>	€ 6,50
(Gingerino, Martini, Limettensaft, Salbei, Zitronescheibe,)	
(Gingerino, Martini, Succo di Limes, Salvia, fetta di limone)	
<b>Gin &amp; Tonic</b>	
Walcher „La vita è bella“, Fevertree, Limetten/Limes, Minze/Menta	€ 10,00
Hendricks, Fevertree, Zitronenscheinbe/fetta di limone, Rosmarin	€ 11,50

## ***Alkoholfrei/Analcolici***

<b>Sanbitter</b> (weiß/bianco)	€ 3,80
<b>Gingerino</b>	€ 3,80
<b>Vreni</b> (Gingerino, Apfelsaft, Rosmarin, Salbei, Zitronenscheibe)	
(Gingerino, succo di mela, rosmarino, limone)	€ 5,50
<b>Hugo alkoholfrei</b>	€ 5,50
(Holundersirup, weißer Sanbitter, Mineral, Minze, Zitronenscheibe)	
(Scioppo di sambuco, Sanbitter bianco, acqua min., menta, limone)	
<b>Tonicwasser/Acqua tonica</b> (Fever Tree)	€ 4,00

# **Alkoholfreie Getränke**

## **Bibite analcoliche**

<b>Mineral – oder Naturwasser</b>	<b>0,5 Lt</b> € 2,70	<b>1 Lt</b> € 5,00
-----		
	<b>0,2 Lt</b>	<b>0,4 Lt</b>
<b>Säfte/Succhi</b> Apfel, Orange, Traube Johannisbeere Mela, arancia, uva, ribes	€ 2,50	€ 5,00
<b>Schorle/con acqua minerale</b>	€ 2,50	€ 5,00
<b>Holundersaft</b> (mit Sirup gemacht) / <b>Sciroppo di sambuco</b>	€ 2,50	€ 5,00
<b>Himbeersaft</b> (mit Sirup gemacht) / <b>Sciroppo di lampone</b>	€ 2,50	€ 5,00
<b>Limo/Limonata, Coca Cola, Spezi</b>	€ 2,50	€ 5,00
<b>Eistee/Tè freddo</b> (Pfirsich/pesca)	€ 2,50	€ 5,00
<b>Spuma</b> (Kräuterlimonade)	€ 2,50	€ 5,00
<b>Nektar/nettare</b> (Yoga) Birne oder Aprikose Pera o albicocca	€ 2,50	€ 5,00
<b>Sprite, Fanta, Cola Zero</b> (Flasche/bottiglia 0,33lt)		€ 3,50

## **Biere/Birre**

### **vom Faß/alla spina**

	<b>0,2 Lt</b>		<b>0,5 Lt</b>	<b>1,0 Lt</b>
<b>Forst Kronen</b> (helles(chiara))	€ 2,50		€ 5,80	€ 11,00
<b>Radler</b> (Forst & Limo)	€ 2,50		€ 5,80	€ 11,00
<b>Colabier</b> (Forst & Cola)	€ 2,50		€ 5,80	€ 11,00
<b>Sportbier</b> (Forst & Min.)	€ 2,50		€ 5,80	€ 11,00
		<b>0,3 Lt</b>	<b>0,5 Lt</b>	<b>1,0 Lt</b>
<b>Franziskaner</b> (Hefeweizen)		€ 3,50	€ 5,80	€ 11,00
<b>Hefelimo</b> (Franziskaner & Limo)		€ 3,50	€ 5,80	€ 11,00
<b>Hefecola</b> (Franziskaner & Cola)		€ 3,50	€ 5,80	€ 11,00

### **Gemischtes/Mista**

<b>Forst Kronen &amp; Sixtus</b>	Hell + dunkel/chiara + scura	<b>0,5 Lt</b>	<b>€ 6,00</b>
----------------------------------	------------------------------	---------------	---------------

### **Flaschen/Bottiglie**

<b>1857</b>	Forst	hell/chiara	0,33 Lt	€ 4,00
<b>Felsenkeller</b>	Forst	naturtrüb/non filtrata	0,33 Lt	€ 4,00
<b>Sixtus</b>	Forst	dunkel/scura	0,33 Lt	€ 4,00
<b>Hacker Pschorr</b>	München	hell/chiara	0,33 Lt	€ 4,00
<b>Ritterbier</b>	Nennslingen	hell-Vollbier/chiara	0,5 Lt	€ 5,50
<b>Kristallweizen</b>	Weihenstephan		0,5 Lt	€ 5,50
<b>Maxrainer</b>	Maxrain	Naturtrübes Hefeweizen	0,5 Lt	€ 5,50
	<b>Glutenfreie Biere/Birre senza glutine</b>			
<b>Lammsbräu</b>	Neumarkt i.d. OPf	glutenfreies Pils	0,33 Lt	€ 5,50
<b>Doura</b>		glutenfreies Helles	0,33 Lt	€ 5,00

### **Alkoholfrei/analcolici**

<b>Forst 0,00%</b>		Hell/chiara	0,33 Lt	€ 3,50
<b>Paulaner</b>		Hell/chiara	0,33 Lt	€ 3,50
<b>Weihenstephan</b>		Hefeweizen	0,33 Lt	€ 3,50
<b>Franziskaner</b>		Hefeweizen	0,33 Lt	€ 3,50
<b>Radler</b>	Forst 0,00% & Limo		0,5 Lt	€ 5,50
<b>Colabier</b>	Forst 0,00% & Limo)		0,5 Lt	€ 5,50
<b>Hefecola</b>	Weihenstephan alkoholfrei & Limo		0,5 Lt	€ 5,50
<b>Hefelimo</b>	Weihenstephan alkoholfrei & Limo		0,5 Lt	€ 5,50

## Südtiroler Sekt / Spumante dell'alto adige / Prosecco / Champagner

Praeclarus Pas Dose 2016 KG St. Pauls	€ 48,00
Praeclarus Brut KG St. Pauls	€ 43,50
Prosecco La Tordera Brut Enothek Vis a Vis	€ 25,50
Prosecco Jelmas Extra Dry Enothek Vis a Vis	€ 22,00
Prosecco Gabry La Tordera Rosé Brut Enothek Vis a Vis	€ 28,00
Mandois 2016	€ 59,00
Louis Roederer	€ 79,00

## Weissweine aus Südtirol DOC 7/10 Vini bianchi d'alto adige

Kellereigenossenschaft	St. Pauls	1 Glas	1/4	1/2	Flasche
Paul Cuvee(Wb./Chard./Sauvignon)	2023				€ 21,00
Weissburgunder "Plötzner"	2023	€ 4,50	€ 9,00	€ 18,00	€ 26,00
Chardonnay (Klassisch/classico)	2023	€ 4,00	€ 8,00	€ 16,00	€ 23,00
Chardonnay "Fuchsberg"	2023				€ 29,00
Sauvignon "Gfill"	2023	€ 5,00	€ 10,00	€ 20,00	€ 29,00
Müller Thurgau	2023	€ 4,00	€ 8,00	€ 16,00	€ 23,00
Gewürztraminer "Justina"	2023				€ 29,00
Gewürztraminer "klassisch" 0,375lt	2023				€ 16,00
Riesling "Bergspiel"	2023	€ 5,00	€ 10,00	€ 20,00	€ 29,00
Pinot Grigio (klassisch/classico)	2023	€ 4,00	€ 8,00	€ 16,00	€ 23,00
Petit Maseng (süß/dolce/sweet)	2017				€ 39,50
Aurie (süß/dolce/sweet) 0,5lt	2021				€ 40,50

### Weingut Schwarzer Martin St. Pauls

Sauvignon	2021	€ 28,50
-----------	------	---------

### Kellereigenossenschaft St. Michael Eppan

Weißburgunder "Schulthauer"	2023	€ 28,00
Sauvignon "Fallwind"	2023	€ 30,00
Pinot Grigio "Fallwind"	2023	€ 30,00

## Rosèweine/Mini rosati

Kellereigenossenschaft	St. Pauls	1 Glas	1/4	1/2	Flasche
Merlot Rosè "Meris"	2023	€ 4,50	€ 8,50	€ 16,50	€ 24,00
Lagrein Kretzer	2023	€ 4,50	€ 8,50	€ 16,50	€ 24,00
Blauburgunder Rosé "Fallwind"	2023	€ 5,50	€ 10,50	€ 20,50	€ 30,00

## Weißweine aus dem Rest der Welt/Mini bianchi dal resto del mondo

Pecorino-BIO	La Valentina	(Marken)	2021	€ 31,00
Lugana	Monte Zovo	(Gardasee)	2020	€ 31,00
Greco di Tufo	Vinosia	Kampanien)	2020	€ 31,00

## **Rotweine aus Südtirol DOC 7/10 Vini rossi d'alto adige**

		1 Glas	1/4	1/2	Flasche
<b>Kellereigenossenschaft St. Pauls</b>					
Vernatsch "Missianer"	2023	€ 4,00	€ 8,00	€ 16,00	€ 24,00
Merlot "Huberfeld"	2022	€ 5,50	€ 11,00	€ 21,00	€ 30,00
Blauburgunder "Luzia"	2022	€ 5,50	€ 11,00	€ 21,00	€ 30,00
Blauburgunder Riserva "Lehmont"	2019				€ 45,50
Lagrein (Klassisch/classico)	2023	€ 4,50	€ 9,00	€ 18,00	€ 27,00
Lagrein "Zobl"	2022				€ 31,00
Cabernet Riserva "Turmfeld"	2020				€ 33,00
<b>Weingut Schwarzer Martin St. Pauls</b>					
Cuveé Rouge (Lagrein/Merlot)	2020	€ 6,50	€ 13,00	€ 26,00	€ 38,00
<b>Kellereigenossenschaft Girlan</b>					
Blauburgunder "Flora"	2020	€ 7,50	€ 15,00	30,00	€ 44,00
<b>Kellereigenossenschaft Muri Gries</b>					
Lagrein Riserva "Abtei"	2020				€ 48,50
<b>Weingut Fliederhof St. Magdalena Bozen</b>					
St. Magdalener "Marie"	2023	€ 5,00	€ 10,00	€ 20,00	€ 29,50
Lagrein Riserva "Gran Helen"	2020				€ 46,50
<b>Weingut Peter Sölva Kaltern</b>					
Amistar (Merlot/Cabernet/Lagrein)	2021				€ 52,00
<b>Kellereigenossenschaft St. Michael/Eppan</b>					
Cabernet/Merlot Riserva "Fallwind"	2021				€ 38,00

## **Rotweine aus dem Rest der Welt/Vini rossi dal resto del mondo**

<b>Syrah „Marchesale“</b> Famiglia Fuselli (Toscana)	2015				€ 55,00
<b>Rute</b> Guado al Melo Cabernet/Merlot (Bolgheri/Toscana)	2018				€ 33,00
<b>Morellino di Scansano</b> Podere 414 (Toscana)	2021				€ 37,00
<b>Toro</b> Elias Mora Tempranillo (Spanien)	2018				€ 30,00
<b>Alma Negra</b> Ernesto Catena Vineyards (Argentinien) Bonarda Malbec	2011				€ 48,00

## PIZZA

Auf Wunsch fertigen wir Ihre Pizza auch mit  
**Dinkelvollkornteig/pasta di farro integrale + € 2,50**  
oder  
**Glutenfrei/senza glutine @Prontofresco + € 3,50**

Knoblauchsauce/Salsa all'aglio @Develey + € 2,00

Tabascomajonese/Majonese al Tabasco + € 2,00

Microgreens (frische Minikräuter/erba fresca) @Profarms + € 1,50

**Anstatt Mozzarella gerne mit:/invece della mozzarella con:**

Büffelmozzarella/mozzarella di bufala @Italy + € 3,50

Laktosefrei Mozzarella/mozzarella senza lattosio @Brimi + € 3,00

Burrata @Italy + € 4,00

Evt. Umbestellungen oder Extras/supplementi + € 0,30-5,50

Kleine Pizza - € 1,00

Umbestellung einer Pizza auf 2 Tellern/una pizza su due piatti + € 1,00

## ***Wochen-Monats Pizza*** ***Pizza settimanale - Pizza del mese***

### ***Septemberpizza/Pizza di settembre***

*Tomaten, Mozzarella, frische Pfifferlinge, pikante und ungarische Salami, Honigkastanien,  
Knoblauch, Origano, Microgreens*

*Pomodoro, mozzarella, finferli freschi, salame piccante e ungharese,  
castagne al miele, aglio, origano, microgreens*

**€ 16,00**

### ***Wochenpizza/Pizza della settimana***

*Tomaten, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Oregano, Microgreens  
Pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante,  
origano, misticanza,*

**€ 13,50**



## **Spezial Pizzas/Pizze speciali**

### **Bresaola Pizza**

*Tomaten, Mozzarella, Parmesanscheiben, Bresaola, Rauke, Oregano  
Pomodoro, mozzarella, scaglie di parmigiano, bresaola, rucola, origano*  
**€ 13,00**

### **Holiday**

*Tomaten, Mozzarella, Spiegelei, Rohschinken „San Daniele“,  
Steinpilze, Spargeln, Oregano  
Pomodoro, mozzarella, uova al tegamino, prosciutto crudo „San Daniele“,  
funghi porcini, asparagi, origano*  
**€ 15,50**

### **Gourmet**

*Tomaten, Büffelmozzarella, Südtiroler Speck, Balsamicozwiebeln,  
frischer Basilikum, Oregano  
Pomodoro, mozzarella bufala, speck altoatesino, cipolline balsamiche,  
basilico fresco, origano*  
**€ 15,00**

## **die Schmackhaften Pizzas/ le deliziose**

### **Athipizza**

*(nicht umbestellbar/non è possibile cambiare)*

*kleiner dicker Boden, Tomaten, Mozzarella, Südtiroler Speck, Cocktailtomaten,  
Balsamicozwiebeln, Mascarpone, schwarze Oliven,  
Oregano, frischer Basilikum  
base piccola abbondante, pomodoro, mozzarella, speck pomodorini, cippoline  
balsamiche, mascarpone, olive nere, origano, basilico fresco*  
**€ 15,50**

### **Kellerpizza/Pizza cantina**

*Tomaten, Mozzarella, Speck, Würstel, pikante Salami, Oregano  
Pomodoro, mozzarella, speck, würstel, salame piccante, origano*  
**€ 12,50**

### **Hirsch Pizza**

*Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Spiegelei, pikante Salami, Oregano  
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, uova tegamino, salame picc., origano*  
**€ 14,00**

### **Fantasie/Fantasia**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken, Champignon, Spinat,  
pikante Salami, Spargeln  
Pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto, champignon, spinaci,  
salame piccante, asparagi*  
**€ 14,50**

### **Hawaii**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken, Ananas  
Pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto, ananas*  
**€ 11,50**

## **die Pikanten Pizzas/ i piccanti**

### **Teufelspizza/Diavola**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, grüne scharfe Paprika,  
gemischte Peperoni (sauer eingelegt), pikante Salami  
Pomodoro, mozzarella, origano, peperoni lombardi,  
peperonata all'agro, salame piccante*  
**€ 12,80**

### **Zigeuner/Zingara**

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, pikante Salami,  
gemischte Peperoni (sauer eingelegt), Knoblauch, Oregano  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, salame piccante,  
peperoni gialli (agrodolce), aglio, origano*  
**€ 12,80**

### **Marescialla**

*Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebel,  
geriebener Parmesan, , Knoblauch, Oregano  
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla,  
parmigiano grattugiato, aglio, origano*  
**€ 12,00**

### **Vulkan**

*Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Gorgonzola, Oregano  
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, origano,  
€ 12,00*

### ***Pizza mit ein bisschen Fisch/ un pò di pesce***

### **Diddy's Pizza**

*Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Gorgonzola, pikante Salami, Oregano  
Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, gorgonzola, salame piccante, origano  
€ 14,00*

### **Napoletana**

*Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano  
pomodoro, mozzarella, , acciughe origano  
€ 11,00*

### **Pizza Chef**

*Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Sardellen, Kapern, Knoblauch, Oregano,  
Pomodoro, mozzarella, salame piccante,  
acciughe, capperi, aglio, origano  
€ 12,80*

### **Compostela**

*Tomaten, schwarze Oliven, Rohschinken „San Daniele“, Tintenfischringe,  
Pecorinoscheiben (harter Schafskäse), Oregano  
Pomodoro, olive nere, prosciutto crudo „San Daniele“, anelli di calamari,  
scaglie di pecorino, origano  
€ 16,50*

### **Thunfisch & Zwiebel**

*Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano,  
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano  
€ 11,00*

### **Meer & Lachs / Mare e salmone**

*Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Räucherlachs, Knoblauch, Oregano  
pomodoro, mozzarella, frutti di mare, salmone affumicato, aglio, origano  
€ 16,50*

## **die Pizza - Klassiker/ i classici**

### **Margherita**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano  
pomodoro, mozzarella, origano*

**€ 8,50**

### **Schinken & Pilze / Prosciutto funghi**

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Oregano  
pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, origano*

**€ 10,50**

### **Calzone (gefüllte Pizza)**

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Oregano,  
pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, origano*

**€ 10,50**

### **Salami / Salamino**

*Tomaten, Mozzarella, pikante oder milde ungarische Salami, Oregano,  
pomodoro, mozzarella, salami piccante o ungharese dolce, origano*

**€ 10,50**

### **Hirten / Pastore**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken, Champignon, pikante Salami  
pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto, champignon, salame picc.*

**€ 11,50**

### **Vier Jahreszeiten / Quattro stagioni (Beilagen sortiert)**

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon  
Artischocken, schwarze Oliven, Oregano  
pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon,  
carciofi, olive nere, origano*

**€ 12,00**

### **Capricciosa (Beilagen gemischt)**

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon,  
Artischocken schwarze Oliven, Oregano  
pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon,  
carciofi, olive nere, origano*

**€ 12,00**

### ***Rohschinken / Prosciutto crudo***

*Tomaten, Mozzarella, Rohschinken „San Daniele“, Oregano pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo „San Daniele“, origano*  
**€ 12,00**

### ***Tiroler / Tirolese***

*Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignon, Zwiebel, Oregano pomodoro, mozzarella, speck, champignon, cipolla, origano*  
**€ 12,00**

### ***Hauspizza / Pizza della casa***

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, pikante Salami, Zwiebel, frische gelbe Paprika, Oregano pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, salame piccante, cipolla, peperoni gialli freschi, origano*  
**€ 12,50**

## ***Pizza für Käseliebhaber / per amanti del formaggio***

### ***Bufala***

*Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Oregano, frischer Basilikum pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, origano, basilico fresco*  
**€ 12,00**

### ***Vier Käse / Quattro formaggio***

*Tomaten, Mozzarella, Brie, Gorgonzola, Scamorza, Oregano pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola, scamorza, origano*  
**€ 11,50**

### ***Feinschmecker / Buongustaio***

*Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Zwiebel, Zucchini, , Oregano frischer Basilikum, geriebener Parmesan pomodoro, mozzarella, mascarpone, cipolla, zucchini, origano, basilico fresco, parmigiano grattugiato*  
**€ 12,50**

### ***Griechische / Greca***

*Tomaten, Feta, schwarze Oliven, Cocktailtomaten, Oregano pomodoro, feta, olive nere, pomodorini freschi, origano*  
**€ 12,00**

## **Pizza - gesund und vital / sano e vitale**

### **Auberginen / Melanzane**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, frische Auberginen, geriebener Parmesan  
pomodoro, mozzarella, origano, melanzane freschi, parmigiano grattugiato*  
**€ 11,00**

### **Popeye**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, Spinat, Topfen  
pomodoro, mozzarella, origano, spinaci, ricotta*  
**€ 12,00**

### **Gemüse / Verdura**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano/pomodoro, mozzarella, origano  
fresches Gemüse (gelbe Paprika, Auberginen, Zucchini, Sellerieknolle, Mais, Spinat, Tomaten)  
verdura fresca (peperoni gialli, melanzane, zucchini, rape di sedano, mais, spinaci, rucola, pomodori)*  
**€ 12,00**

### **Schneewittchen (weiss) / Biancaneve (bianca)**

*Mozzarella, Parmesan, Knoblauch, Oregano  
fresches Gemüse (gelbe Paprika, Auberginen, Zucchini, Sellerieknolle, Mais, Spinat, Rauke, Kirschtomaten)  
mozzarella, parmigiano grattugiato, aglio, origano  
verdura fresca (peperoni gialli, melanzane, zucchini, rape di sedano, mais, spinaci, rucola, pomodorini)*  
**€ 12,00**

### **Frühling / Primavera**

*Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Rauke,  
Pecorinoscheiben (harter Schafskäse), Oregano,  
pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, rucola, scaglie di pecorino, origano*  
**€ 12,00**

### **Liliane**

*Tomaten, Mozzarella, Brie, Rauke, frische Tomaten, Spargeln, Oregano  
pomodoro, mozzarella, origano, brie, rucola, pomodori freschi, asparagi*  
**€ 12,80**

### **Pesto**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, Basilikumpesto, Kirschtomaten  
pomodoro, mozzarella, origano, pesto al basilico, pomodorini*  
**€ 12,00**

### **Lady**

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, Brie, frischer Radicchio, geriebener Parmesan  
pomodoro, mozzarella, origano, brie, radicchio fresco, parmigiano grattugiato*  
**€ 12,00**

## ***Süße Pizza/Pizza dolce***

### ***Nutellapizza (gefüllt / calzoncino)***

Nutella, Staubzucker, Schokosauce

Nutella, zucchero a velo, salsa di cioccolato

**€ 9,00**

### ***Bananenpizza (gefüllt) / Pizza alla banana (calzoncino)***

Nutella, Banane, Schokosauce, Eis, Staubzucker

Nutella, banana, salsa di cioccolato, gelato, zucchero a velo

**€ 12,00**

## ***Desserts***

### **Tiramisù**

hausgemacht/fatto in casa

mit frischen "Caroma" Kaffee, Eierlikör und Rum-Punch

con caffè fresco "Caroma", Zabov e Punch-rum

**€ 7,00**

### **Apfel – Panna Cotta – alla mela**

hausgemacht/fatto in casa

Mit frischen eigenen Äpfeln, Schokosauce, Waldfrüchte

con mele fresche nostre, salsa di cioccolato, frutti di bosco

**€ 7,00**

### **Schokolademousse/Mousse di cioccolato**

hausgemacht/fatto in casa

Mit frischen Früchten und Himbeersauce

con salsa di lampone e frutti freschi

**€ 8,00**

**Für unsere Kuchen und Eis und Infos einfach umblättern**

**Per le nostre torte e gelati e altri informazioni una guardate una pagina avanti**

## ***Kuchen/Torte***

**Apfelstrudel/Strudel di mele @hausgemacht/fatto in casa**

Mit Staubzucker und frischer Schlagsahne  
con zucchero a velo e panna montata fresca

**€ 4,50**

**Sacherschnitte/fetta di Torta di Sacher @Stabinger**

Mit Staubzucker und frischer Schlagsahne  
con zucchero a velo e panna montata fresca

**€ 4,50**

**Käsesahnel/fetta di Torta di ricotta @Stabinger**

Mit Staubzucker und frischer Schlagsahne  
con zucchero a velo e panna montata fresca

**€ 4,50**

**Hausgemachtes Eis/Gelato fatto in casa**

**Fragen Sie nach unserer Eiskarte/Chiedetelo la nostra lista di gelati**





## Infos zu unseren Produkten/Info per nostri prodotti:

Wir verwenden vorwiegend lokale und regionale Produkte,  
bei Bedarf auch aus anderen EU-Ländern oder nicht-Eu-Ländern

Utilizziamo principalmente prodotti locali e regionali,  
anche da altri paesi dell'UE o extra UE, se necessario.

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet  
se necessario, vengono utilizzati anche prodotti surgelati

Unsere Desserts und Eisbecher werden mit frischer Sahne vom Sterzinger Milchhof zubereitet  
I nostri dessert e le coppe di gelato vengono preparati con panna fresca proveniente dalla latteria di Vipiteno

Frisches Obst und Gemüse von Obst- und Gemüsehandel „Fruma“ oder von Bauern vom Dorf  
Frutta e verdura fresca proveniente dal negozio di frutta e verdura “Fruma” o contadini del paese

Apelstrudel hausgemacht mit lokalen Äpfeln/ Strudel di mele fatto in casa con mele locale

Kuchen hausgemacht oder von der Konditorei Stabinger aus dem Pustertal  
Torte e strudel fatti in casa o dalla pasticceria Stabinger della Val Pusteria

**Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze  
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen  
Substances or products that cause allergies or intolerances**

**I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze: Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten: Our dishes and beverages can contain the following substances:**

**Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

**Crostacei** e prodotti a base di crostacei

**Uova** e prodotti a base di uova

**Pesce** e prodotti a base di pesce

**Arachidi** e prodotti a base di arachidi

**Soia** e prodotti a base di soia

**Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

**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.

**Sedano** e prodotti a base di sedano

**Senape** e prodotti a base di senape

**Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo

**Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

**Lupini** e prodotti a base di lupini

**Molluschi** e prodotti a base di molluschi

**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. 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. If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.**

**Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

**Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

**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;

**Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Schwefeldioxid und Sulphite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

**Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Cereals containing gluten**, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.

**Crustaceans** and products thereof

**Eggs** and products thereof

**Fish** and products thereof

**Peanuts** and products thereof

**Soybeans** and products thereof

**Milk** and products thereof (including lactose)

**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;

**Celery** and products thereof

**Mustard** and products thereof

**Sesame seeds** and products thereof

**Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;

**Lupin** and products thereof

**Molluscs** and products thereof

## PIZZA

ÜBER 50 PIZZAS ZUR AUSWAHL  
PROBIEREN SIE EINFACH ALLE UND SAGEN SIE UNS WELCHE IHR FAVORIT IST

### Eine kleine Auswahl unserer Pizzas...

#### **Augustpizza/Pizza di agosto** (ohne Käse/senza formaggio)

Tomaten, frische Pfifferlinge, pikante Salami, Balsamicozwiebel, Knoblauch, Oregano  
Pomodoro, fiinferli freschi, salame piccante, cipolline all'aceto balsamico,  
aglio, origano  
**€ 13,80**

#### **Wochenpizza/Pizza della settimana**

*Tomaten, Mozzarella, Zucchini(@Eigenanbau), frische Tomaten, Zwiebelringe  
Burrata(kalt), Oregano, Microgreens  
Pomodoro, mozzarella, zucchini(@dal nostro giardino), pomodori freschi,  
anelli di cipolla, burrata(fredda), origano, misticanza,  
**€ 14,80***

#### **Athipizza**

(nicht umbestellbar/non è possibile cambiare)

kleiner dicker Boden, Tomaten, Mozzarella, Südtiroler Speck, Cocktailtomaten,  
Balsamicozwiebeln, Mascarpone, schwarze Oliven,  
Oregano, frischer Basilikum  
base piccola abbondante, pomodoro, mozzarella, speck pomodorini, cippoline  
balsamiche, mascarpone, olive nere, origano, basilico fresco  
**€ 15,50**

#### **Schneewittchen (weiss) / Biancaneve (bianca)**

*Mozzarella, Parmesan, Knoblauch, Oregano*

*frisches Gemüse (gelbe Paprika, Auberginen, Zucchini, Sellerieknolle, Mais, Spinat, Rauke, Kirschtomaten)  
mozzarella, parmigiano grattugiato, aglio, origano  
verdura fresca (peperoni gialli, melanzane, zucchini, rape di sedano, mais, spinaci, rucola, pomodorini)  
**€ 12,00***

#### **Liliane**

Tomaten, Mozzarella, Brie, Rauke, frische Tomaten, Spargeln, Oregano  
pomodoro, mozzarella, origano, brie, rucola, pomodori freschi, asparagi  
**€ 12,80**

Unsere ganze Pizza & Küchenkarte: [www.liliane.it](http://www.liliane.it)  
Nostro menu completo: [www.liliane.it](http://www.liliane.it)

**Diddy mit Team freuen sich auf Ihren Besuch**

Pizzeria Liliane Tel.: +39 0471 66 43 00  
Mobil / WhatsApp: +39 338 79 28 754  
[www.liliane.it](http://www.liliane.it) [pizzeria@liliane.it](mailto:pizzeria@liliane.it)

Pizzeria Liliane Tel.: +39 0471 66 43 00  
Mobil / WhatsApp: +39 338 79 28 754  
[www.liliane.it](http://www.liliane.it) [pizzeria@liliane.it](mailto:pizzeria@liliane.it)