

Heute empfehlen wir / Oggi consigliamo:

Prosecco Gabry La Tordera Rosé Brut Enothek Vis a Vis	€ 4,50
Himbeerhugo (Himbeersirup, Prosecco, Mineral, Zitronenverbene, Heidelbeeren) (Sciroppo di lampone, Prosecco, acqua min. verbena al limone, mirtilli freschi)	€ 5,50
Apple Spritz (Bio-Rondó, Apfelsaft, Jemas-Prosecco, Orangenscheibe) (Bio-Rondó, succo di mela, Jemas-Prosecco, fetta d'arancia)	€ 5,50
Magic (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

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

Reh-Lasagne al capriolo € 14,00

Mit hausgemachtem Rehragout, Parmesan, Schnittlauch
con,ragú di capriolo fatto in casa, 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 Steinpilzfüllung, Butter, Parmesan, Schnittlauch
ripieni con funghi porcini, 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

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

Alkoholfrei/Analcolici

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

Alkoholfreie Getränke

Bibite analcoliche

Mineral – oder Naturwasser	0,5 Lt	1 Lt
	€ 2,70	€ 5,00

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

Biere/Birre vom Faß/alla spina

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

Gemischtes/Mista

Forst Kronen & Sixtus	Hell + dunkel/chiara + scura	0,5 Lt	€ 6,00
----------------------------------	------------------------------	--------	--------

Flaschen/Bottiglie

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

Alkoholfrei/analcolici

Forst 0,00%		Hell/chiara	0,33 Lt	€ 3,50
Paulaner		Hell/chiara	0,33 Lt	€ 3,50
Weihenstephan		Hefeweizen	0,33 Lt	€ 3,50
Franziskaner		Hefeweizen	0,33 Lt	€ 3,50
Radler	Forst 0,00% & Limo		0,5 Lt	€ 5,50
Colabier	Forst 0,00% & Limo)		0,5 Lt	€ 5,50
Hefecola	Weihenstephan alkoholfrei & Limo		0,5 Lt	€ 5,50
Hefelimo	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					
Kellereigenossenschaft St. Pauls		1 Glas	1/4	1/2	Flasche
Vernatsch "Missianer"	2023				€ 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				€ 27,00
Lagrein "Zobl"	2022				€ 31,00
Cabernet Riserva "Turmfeld"	2020				€ 33,00
Weingut Schwarzer Martin St. Pauls					
Cuveé Rouge (Lagrein/Merlot)	2020	€ 6,50	€ 13,00	€ 26,00	€ 38,00
Bio-Weingut St. Quirinius Oberplanitzing/Kaltern					
Kalterersee "Quirinius"	2023	€ 4,00	€ 8,00	€ 16,00	€ 24,00
Kellereigenossenschaft Girtan					
Blauburgunder "Flora"	2020				€ 44,00
Klosterkellerei Muri Gries					
Lagrein	2023	€ 4,50	€ 9,00	€ 18,00	€ 27,00
Lagrein Riserva "Abtei"	2020				€ 48,50
Weingut Fliederhof St. Magdalena/Bozen					
St. Magdalener "Marie"	2023				€ 30,00
Lagrein Riserva "Gran Helen"	2020				€ 46,50
Weingut Peter Sölva Kaltern					
Amistar (Merlot/Cabernet/Lagrein)	2021				€ 52,00
Kellereigenossenschaft St. Michael/Eppan					
Cabernet/Merlot Riserva "Fallwind"	2021				€ 38,00
Blauburgunder Riserva "Fallwind"	2021				€ 35,00
Rotweine aus dem Rest der Welt / Vini rossi dal resto del mondo					
Syrah „Marchesale“ Famiglia Fuselli (Toscana)	2015				€ 55,00
Rute Guado al Melo Cabernet/Merlot (Bolgheri/Toscana)	2018				€ 33,00
Morellino di Scansano Podere 414 (Toscana)	2021				€ 38,00
Toro Elias Mora Tempranillo (Spanien)	2018				€ 30,00
Alma Negra Ernesto Catena Vineyards (Argentinien) Bonarda Malbec	2011				€ 50,00

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, Mozzarella, Speck, Zwiebelringe,
Burrata(kalte cremige Mozzarella), Origano, Microgreens*

*Pomodoro, mozzarella speck, anelli di cipolla, burrata,
origano, misticanza,*

€ 14,50

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 SO₂ 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 SO₂, 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 SO₂ 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
Nostro menu completo: 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 pizzeria@liliane.it

Pizzeria Liliane Tel.: +39 0471 66 43 00
Mobil / WhatsApp: +39 338 79 28 754
www.liliane.it pizzeria@liliane.it