# Cheers to the good times!

## Aperitif
Aperitivi

**Campari**
**Campari Soda**
**€ 4,50**

**Prosecco**
**€ 4,90**

**Negroni**
**€ 9,00**

**Aperol Spritz**
**€ 6,50**

**Limoncello Spritz**
**€ 6,50**

**Hugo**
**€ 6,50**

## Alkoholfreie Aperitifs
Aperitivi analcolici

**Alpex Spritz**
(alkoholfreier Veneziano - Aperitivo analcolico)
**€ 6,00**

**Alpex Hugo**
(alkoholfreier Hugo - Aperitivo analcolico)
**€ 6,00**

## Digestif
Digestivo

**Vermouth-Martini rot /** rosso
**€ 4,50**

**Cynar, Ramazzotti, Fernet,**
**Braulio, Averna, Montenegro**
**€ 4,30**

# Pizza aus dem Holzofen
Pizza dal forno a legna

**Teig / Pasta**

| | |
|---|---|
| Kamut Teig / Pasta kamut | **+ € 1,80** |
| Dinkel-Vollkorn Teig / Pasta integrale/farro | **+ € 1,80** |
| Glutenfreier Teig / Pasta senza glutine Ø 30cm | **+ € 2,80** |

vegan
vegano

vegetarisch
vegetariano

**Focaccia € 6,50**
Knoblauchöl, Rosmarin
Aglio olio, rosmarino

**Margherita € 8,00**
Tomaten, Mozzarella, Oregano
Pomodoro, mozzarella, origano

**Rucola-Tomate € 11,10**
Tomaten, Mozzarella, frische Tomatenscheiben, Rucola, Oregano
Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, rucola, origano

**Napoli € 10,50**
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

**Schinken – Prosciutto € 11,70**
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Oregano
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, origano

**Schinken Pilze – Prosciutto funghi € 12,20**
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, frische Champignons, Oregano
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, origano

**Capricciosa € 13,20**
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, frische Champignons, Artischocken, Oregano
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi, origano

**4 Jahreszeiten – Quattro stagioni € 13,30**
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, frische Champignons, Artischocken, Taggiasca-Oliven, Oregano
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi, olive taggiasche, origano

**Scharfe Salami – Salami piccante € 11,70**
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano

**Teufel – Diavola € 13,10**
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, rote- und scharfe Pepperoni, Taggiasca-Oliven, Oregano
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni rossi e piccanti, olive taggiasche, origano

**Griechisch – Greca € 12,80**
Tomaten, Mozzarella, Feta Käse, Taggiasca-Oliven, Oregano
Pomodoro, mozzarella, formaggio feta, olive taggiasche, origano

**Thunfisch – Tonno € 11,70**
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch in Ölivenöl, Zwiebel, Oregano
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano

**4 Käse – 4 Formaggi € 13,50**
Tomaten, vier verschiedenen Käsesorten, Oregano
Pomodoro, quattro diversi formaggi, origano

**Gemüse – Verdura € 13,70**
Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse nach Jahreszeit, Datteltomaten, Oregano
Pomodoro, mozzarella, verdura grigliata mista, pomodori datterini, origano

**Kronenwirt € 14,20**
Tomaten, Mozzarella, Grillgemüse, Parma Schinken, Oregano
Pomodoro, mozzarella, verdura alla griglia, prosciutto crudo, origano

**Habanero (pikant – piccante!) € 13,70**
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Taggiasca-Oliven, Jalapenos, Knoblauch, Oregano
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive taggiasche, jalapenos, aglio, origano

**Tiroler – Tirolese € 12,20**
Tomaten, Mozzarella, Bauernspeck, Zwiebel, Oregano
Pomodoro, mozzarella, `bauernspeck`, cipolla, origano

**Cacciatora € 13,60**
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Rucola, Parmesan, Oregano
Pomodoro, mozzarella, porcini, rucola, grana, origano

**Lies € 13,90**
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, frische Champignons, scharfe Salami, Oregano
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, salamino piccante, origano

**Calabrese € 13,90**
Tomaten, Mozzarella, Nduja, rote Zwiebel (Tropea), Knoblauch, Datteltomaten, Basilikum
Pomodori, mozzarella, Nduja, cipolla di Tropea, aglio, pomodori datterini, basilico

**Hiems € 13,20**
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Spinat, Oregano
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, spinaci, origano

**Frühling – Primavera € 12,70**
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Topfen, Oregano
Pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, origano

**Sommer – Estiva € 13,00**
Tomaten, Mozzarella, Datteltomaten, Rucola, Parmesan, Oregano
Pomodoro, mozzarella, pomodori datterini, rucola, grana, origano

**Radicchio € 14,10**
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Radicchio, Oregano
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, radicchio, origano

**Zielspitze € 14,50**
Tomaten, Mozzarella, Bauernspeck, Ziegenparmesankäse, getrocknete Tomaten, Oregano
Pomodoro, mozzarella, `bauernspeck`, parmigiano di caprino, pomodori secchi, origano

**Büffelmozzarella – Bufala € 12,70**
Tomaten, Büffelmozzarella, Datteltomaten, Oregano
Pomodoro, bufala, pomodori datterini, origano

**Chéf € 13,20**
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperonata, Topfen, Oregano
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperonata, ricotta, origano

**Rohschinken – Prosciutto crudo € 12,90**
Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Oregano
Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, origano

**Arian € 14,80**
Tomaten, Burrata, Bresaola, Rucola, Datteltomaten, Oregano
Pomodoro, burrata, bresaola, rucola, pomodori datterini, origano

**Rumo € 14,80**
Tomaten, Burrata, Rohschinken, Datteltomaten, Basilikum, Oregano
Pomodoro, burrata, prosciutto crudo, pomodorini datterini, basilico, origano

**Pesto € 14,20**
Tomaten, Büffelmozzarella, Datteltomaten, Basilikum-Pesto, Oregano
Pomodoro, mozzarella di buffala, pomodori datterini, pesto di basilico, origano

**Calzone € 13,50**
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, frische Champignons, Oregano
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, origano

**Hokkaido-Speck € 15,10**
Tomaten, Mozzarella, Kürbis, Bauernspeck, Kürbiskerne, Kernöl, Oregano
Pomodoro, mozzarella, zucca, `bauernspeck`, semi di zucca, olio di semi di zucca, origano

**Siziliana € 12,50**
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, rote Zwiebel, Oregano
Pomodori, mozzarella, acciughe, capperi, cipolla rossa, origano

**Vegane Pizza / Pizze vegane**

**Griechisch – Greca € 15,00**
Tomaten, vegane Mozzarella, rote Zwiebel, Taggiasca-Oliven, Rucola, Datteltomaten, Tofu, Oregano
Pomodoro, mozzarella vegana, cipolla rossa, olive taggiasche, rucola, pomodori datterini, tofu, origano

**Artischocken – Carciofo € 14,90**
Vegane Mozzarella, Artischockencreme, gegrillte Artischocke, Datteltomaten, Basilikum, Oregano
Mozzarella vegana, crema di carciofi, carciofi arrostiti, pomodori datterini, basilico, origano

| **Extras** | **+ € 0,50 - € 4,00** |
|---|---|
| Hausgemachte Knoblauchmayonnaise / Maionese all'aglio fatta in casa | **€ 1,50** |
| Büffelmozzarella anstelle von Mozzarella / Al posto della mozzarella, mozzarella di bufala | **+ € 2,00** |
| Laktosefreie Mozzarella / Mozzarella senza lattosio | **+ € 2,00** |
| Klein / Piccola | **- € 1,00** |
| Teller extra / Piatto extra | **- € 1,00** |

Abzüge werden nicht verrechnet! / Detrazioni non verranno calcolato!

# Getränke
Bevande

## Wasser
Acqua

**Quellwasser mit Kohlensäure 0,75 l**
Acqua frizzante
**€ 4,90**

**Quellwasser ohne Kohlensäure 0,75 l**
Acqua naturale
**€ 4,90**

## Warme Getränke
Bevande calde

**Espresso, Macchiato**
**€ 2,00**

**Espresso corretto (Brandy/Sambuca/Grappa)**
**€ 3,40**

**Cappuccino**
**€ 3,20**

**Latte macchiato**
**€ 3,60**

**Tasse Kaffee**
Caffè Americano
**€ 3,20**

**Tasse Tee (aus biologischem Anbau)**
Tazza di tè (da coltivazione biologica)
**€ 3,00**

## Nichtalkoholische Getränke, Fruchtsäfte
Bevande analcoliche, Succi

**Orangen - oder Zitronenlimonade 0,4 l**
Aranciata, Limonata
**€ 5,50**

**Cola, Spezi, Spuma 0,4 l**
**€ 5,50**

**Eistee 0,4 l**
Té freddo
**€ 5,50**

**Cola Zero 0,3 l**
**€ 4,00**

**Apfelschorle 0,4 l**
Spritz mela
**€ 5,20**

**Apfel naturtrüb, Orange 0,2 l**
Mela torbida, arancia
**€ 3,00**

## Erfrischende Säfte
Succhi rinfrescanti

**Himbeersaft 0,4 l**
Succo di lamponi
**€ 5,00**

**Holunderblütensaft 0,4 l**
Succo di sambuco
**€ 5,00**

**Zitronen-Melisse-Minze 0,4 l**
Succo di limone, melissa e menta
**€ 5,00**

# Bier
Birra

## Bier frisch gezapft vom Fass
birra fresca alla spina

**Südtirol /** Alto Adige

**Forst Bier / Radler 0,5 l**
**€ 6,00**

**Forst Bier / Radler 0,3 l**
**€ 4,50**

**Deutschland /** Germania

**Tegernseer hell 0,5 l**
**€ 6,00**

**Tegernseer hell 0,3 l**
**€ 4,50**

## Flaschenbiere
birra dalla bottiglia

**Südtirol /** Alto Adige

**Forst Bier Hell alkoholfreies 0,3 l**
Birra chiara analcolica
**€ 4,50**

**Forst Felsenkeller 0,3 l**
Birra "Felsenkeller"
**€ 4,50**

**Deutschland /** Germania

**Weihenstephaner Hefeweissbier alkoholfreies 0,5 l**
Birra hefe analcolica
**€ 5,90**

**Weihenstephaner Hefeweissbier 0,5 l**
Birra hefe
**€ 6,00**

# Wein
Vino

## Hauswein
Vino sfuso

**¼ l Rotwein oder Weißwein**
Vino sfuso rosso o bianco
**€ 6,50**

**½ l Rotwein oder Weißwein**
Vino sfuso rosso o bianco
**€ 12,50**

# Destillate
Distillati

## Destillate (2cl)
Distillati

**Williams, Treber, Obstler, Enzian, Himbeergeist**
**€ 4,50**

## Liköre
Liquori

**Mirtillo, Sambuca, Limoncello**
**€ 4,00**

**Amaretto, Baileys**
**€ 4,50**

## Weinbrand
Cognac

**Vecchia Romagna**
**€ 4,50**

**Remy Martin**
**€ 7,00**

**Stravecchio Branca**
**€ 4,50**

## Rum

**Rum Fine Old zu Plun**
**€ 8,00**

**Rum Solera Reserva Especial 15 Y**
**€ 7,50**

## Whisky

**Oban Single Malt Scotch Whisky**
**€ 14,90**

**The Dalmore 12 y Single Malt Scotch Whisky**
**€ 7,50**

**Jack Daniel´s Old Nr. 7 Whisky**
**€ 5,90**

## Grappe (2cl)

### Hofbrennerei Gaudenz - Partschins

Handgebrannte Destillate aus der Brennerei hier im Dorf – hergestellt mit Erfahrung, Sorgfalt und ausgewählten Rohstoffen.

Distillati artigianali della distilleria qui in paese – prodotti con esperienza, cura e materie prime selezionate.

**Fruchtdestillate -** Destillati di frutta **(2cl)**

**Vinschger Marille -** Albicocca
Fruchtig, frisch, mit feiner Aprikosennote.
Fruttato, fresco, con fine nota di albicocca.
**€ 7,80**

**Williams Birnenbrand -** Pera
Saftige Birne mit feiner Blütennote.
Pera succosa con fine nota floreale.
**€ 6,80**

**Zwetschge -** Prugna
Feinherbe Zwetschge mit leichter Mandelnote.
Prugna leggermente amara con nota di mandorla.
**€ 6,80**

**Grappe Gaudenz (2cl)**

**Grappa Vernatsch Barrique**
Beeren, Kirsche und feine Holznoten.
Frutti di bosco, ciliegia e legno.
**€ 6,80**

**Grappa Goldmuskateller - Weißburgunder**
Moscato giallo
Aromatisch, intensiv, mit Traube und Pfirsich.
Aromatica, intensa, con uva e pesca.
**€ 6,80**

## Gin

**Salz zu Plun - Südtirol**
**+ Fever Tree Refreshing Light Tonic Water**
**€ 35,00**

**Monkey 47 - Deutschland**
**+ Fever Tree Indian Tonic Water**
**€ 13,50**

**KI NO BI - Kyoto/Japan**
**+ Fever Tree Indian Tonic Water**
**€ 13,50**