



WO MAN  
GERNE IS(S)T

DOVE IL BUON  
CIBO METTE DI  
BUON UMORE

BBQ, STEAK  
AND MORE

SEITE / PAGINA 10

APERITIFS  
APERITIVI

SEITE / PAGINA 4

BOWLS

SEITE / PAGINA 6

PIZZA  
SPECIALS

SEITE / PAGINA 16

# VOM BACH, ZIEGEN UND LIEBE, DIE DURCH DEN MAGEN GEHT

## UN RUSCELLO, CAPRE E L'AMORE CHE PASSA PER LA GOLA

Was das alles mit Trametsch zu tun hat? Nun, eine ganze Menge würde ich sagen. Das gepflegte Stückchen Treffpunkt in Milland, direkt an der Hauptstraße Richtung Plose, kennt jeder. Zumindest jeder Brixner und Eisacktaler, der das gute und vielfältige Essen liebt. Wo man gerne isst, ist man gerne, und das tun so manche zu Mittag, am Abend, zu zweit und mit der ganzen Familie. Und ja, es stimmt, es ist für jeden das Richtige dabei. Die Speisekarte, ähm, dieses Journal, bietet eine beeindruckende Vielfalt an Geschmacksrichtungen und „Gusti“. Vom kleinen raffinierten Appetizer über unsere Bowls, dem Knödelkarussell und kulinarischer Handwerkskunst bis hin zu ausgewählten Steak- und Fleischgerichten, findet jeder seinen „Gusto“, ganz abgesehen von unseren lecker knusprigen Pizzakreationen.

### Aber nun zum Bach!

Das ist jetzt einfach, denn der Trametsch-Bach und wir tragen denselben Namen. Wie es dazu gekommen ist? Auch einfach: Der einzige Bach, der durch Milland fließt, ist der Trametsch-Bach, und vor 40 Jahren hatte noch keiner die tolle Idee, seinen Betrieb danach zu benennen. Mehr steckt hier auch nicht dahinter, aber funktionieren tut's noch immer. Es gibt die Trametsch nur einmal und in Milland eben das zweite Mal. Der einzige Unterschied: Hier kehrt man ein und fließt nicht weiter. Immerhin entspringt der Trametsch-Bach auf ca. 2.500 Metern Meereshöhe und mündet auf ca. 550 Metern in den Eisack. Das ist Strecke und Höhe und bietet Platz für Vielfalt und Strukturen.

Cosa c'entra tutto questo con il Trametsch? Beh, c'entra e come. L'accogliente locale che sorge direttamente sulla strada principale in direzione Plose, è conosciuto da tutti. Quanto meno da tutti i brissinesi e abitanti della Valle Isarco che amano la buona e variegata cucina. E qui di buona cucina ce n'è in abbondanza. A pranzo, a cena, per due o per tutta la famiglia ... E ce n'è anche per tutti i gusti! Il menù – o meglio: questo magazine – offre un'impressionante varietà di gusti e sapori per tutti. Dallo sfizioso stuzzica appetito alle fantasiose bowl, dal carosello dei canederli alle creazioni artigianali sino alle squisite bistecche e specialità di carne, ogni palato troverà il suo. Per non dimenticare le nostre fragranti pizze ...

### Ma passiamo al ruscello!

Beh, questa è facile. Il ruscello Trametsch e noi portiamo lo stesso nome. Com'è successo? Facile anche questa: l'unico ruscello che attraversa la località di Millan è il Trametsch, e 40 anni fa nessuno aveva ancora avuto la brillante idea di battezzare così il proprio locale. Tutto qua. Facile, semplice, ma tuttora di grande effetto. Di Trametsch ce n'è uno solo – solo che qui a Millan ce ne sono due. Unica differenza: mentre il primo scorre senza sosta, al secondo ci si ferma. Va ricordato che il Trametsch sgorga a 2.500 m di altitudine e a 550 m sfocia nel fiume Isarco. Un percorso di notevole lunghezza, dislivello e varietà.

wo man gerne is(s)t! – 2 – dove il buon cibo mette di buon umore



*Zurück zum Ursprung*

*Ritorno all'origine*





## Und was haben jetzt die Ziegen damit zu tun?

Heute gar nichts mehr, aber Trametsch war nicht immer Restaurant, Pizzeria und Steakhouse. Seine Anfänge hatte unser Betrieb als Weinhandlung und Jausenstation mit eigenem Ziegenstand. Nach und nach hat sich daraus unser heutiger Betrieb entwickelt. Gut, man hätte aus diesen Gründen das Haus auch gerne mit dem Namen „Zur lustigen Ziege“ taufen können. Was geblieben ist: die Freude und Hingabe zu hochwertigster Verarbeitung und Veredelung heimischer, aber auch internationaler Rohprodukte zu Genussmomenten Trametscher-Art.

## Liebe geht durch den Magen!

Was hat es damit auf sich? Liebe geht bekanntlich durch den Magen, und wenn's dann was Besonderes auf den Teller gibt, ist die Liebe nicht weit. Zumindest sieht und schmeckt man diese in unseren verschiedenen Variationen von Asia-, Mexikan- und Fresh-Bowls. Herrliche Kreationen von vegetarisch bis kräftig fleischvoll, was Herz und Magen eben begehren. Zudem gesellen sich noch viele weitere bunte Verliebtheiten auf unsere Speisekarte. Die 4er-BBQ-Trametschplatte ist ein echtes Highlight und der Publikumsliebling vieler treuer Stammgäste.

*Gemütliches  
Beisammensein  
Momente di gusto  
e convivialità*

## Ok, ma le capre in tutto questo cosa c'entrano?

A dire il vero oggi non c'entrano più nulla. Per capire il legame con le capre bisogna fare un salto nel passato, o meglio ai tempi in cui il Trametsch non era ancora né ristorante né pizzeria, bensì un semplice punto di ristoro che vendeva vino e teneva capre. Negli anni è diventato il locale che è oggi. È vero, alla luce di questo il locale avrebbe potuto chiamarsi anche "All'allegria capra". Ma questa è un'altra storia. Ciò che conta e che è rimasto è l'amore per la lavorazione di prodotti di qualità, sia locali che internazionali. E la gioia di trasformarli in momenti di assoluto piacere in puro stile Trametsch.

## L'amore passa per la gola!

Che l'amore passa per la gola non è certo una novità. E quando sul piatto c'è qualcosa di sfizioso e particolare, l'amore non è mai lontano. Anzi, si fa sentire. Come nel caso delle nostre fantasiose bowl. Creazioni fresche e gustose, asiatiche o messicane, estive, vegetariane o a base di carne – insomma, proprio quello che piace ai veri buongustai. Alle bowl, poi, si aggiungono tante altre proposte preparate con amore. Da non perdere: il nostro "famigerato BBQ Trametschplatte", un mix di carne, contorni e verdure alla griglia che non mancherà di soddisfare i palati più esigenti.



## INHALT / CONTENUTO

Aperitifs / Aperitivi	4
Fingerfood / Stuzzica appetito	5
Bowls & Veggie	6
Hausgemachtes und Traditionelles	8
Burger, BBQ, Steak and more	10
Kindermenü / Menu per bambini	14
Dessert	15
Pizza	16
Drinks	21



# APERITIFS UND BIER

## APERITIVI E BIRRE



### Wir haben keine Zeit, aber für einen guten Aperitivo ist immer Zeit genug!

Das hat doch jeder mittlerweile im Blut: Termine, Stress, Telefonklingeln, Kinder und dann noch der Mann. Aber da, ja da, am Ende vom Tunnel tut sich ein Licht auf, und ... genau da tippt mir meine Freundin auf die Schulter und fragt mich: „Für Dich auch einen “Trametschino?“ Einen was? Einen Trametschino! Echt lecker dieses Zeug. Hmmm, erfrischend sommerlich und prickelt ewig auf der Zunge, den musst Du probieren. Und ich denk mir nur: Gott sei Dank, meine Gebete wurden erhört! Ich setz mich auf den Stuhl auf der Terrasse und schon kommt er, der Trametschino, mit leckerer Limette und Gin. So lässt sich Stress abbauen und Friends-Feeling aufbauen.

### Unser Aperitivo-Highlight / Aperitivo Time

#### Trametschino

Gin, Prosecco, Limoncello, Limette, Minze, Rohrzucker, Mineralwasser und viele Eiswürfel / Gin, Prosecco, Limoncello, lime, menta, zucchero di canna, acqua minerale e tanti cubetti di ghiaccio **5,50**

#### Veneziano / Spritz classico

Prosecco, Aperol, Orange, Mineralwasser, Eiswürfel / Prosecco, Aperol, arancia, acqua minerale, cubetti di ghiaccio **5,00**

#### Hugo

Prosecco, Holunder, Minze, Mineralwasser, Eiswürfel / Prosecco, sciroppo di sambuco, menta, acqua minerale, cubetti di ghiaccio **5,00**

#### Prosecco

**5,00**

### Non abbiamo mai tempo, ma è sempre tempo di un buon aperitivo!

Lo scenario è familiare: appuntamenti, stress, cellulari che squillano, i bambini ... e poi ci si mette anche il marito. Ma eccola lì, la luce in fondo al tunnel ... e la faccia sorridente della mia amica che mi domanda: “Un Trametschino anche per te?“ Un Trametschino che? Beh, fidati, è una vera delizia. Estivo, piacevolmente rinfrescante, con quel frizzantino che solletica il palato ... insomma, da provare. E io non posso fare a meno di pensare: Grazie a Dio, le mie preghiere sono state accolte! Mi metto comoda sul terrazzo ed eccolo che arriva: il Trametschino, con tanto di lime e gin. E ora: bando allo stress e largo al buonumore!

### Lederhose, Dirndl und Doppelbock / A una birra e a un sorriso non si può mai dire di no

#### Forst-Wiesenfestbier

**0,3 l | 3,80**  
**0,5 l | 5,60**

#### Weihenstephan

Nicht nur im Geruch, auch im Geschmack findet der Genießer eine feinwürzige Note. Mild und genüsslich, mit einem leichten, feinen und runden Hopfengeschmack im Antrunk, glänzt unser Helles mit seiner goldgelben Farbe und steht für erfrischenden typisch bayerischen Trinkgenuss. / Piacevolmente speziata sia al naso che in bocca. Delicata e gradevole, con una leggera e fine nota di luppolo, questa birra chiara conquista con il suo colore giallo dorato e regala al palato un gusto piacevolmente rinfrescante, tipico delle birre bavaresi.

Hell vom Fass / Birra chiara alla spina

**0,30 cl | 3,80**  
**0,50 cl | 5,60**

#### Hell Treibstoff vom Hubenbauer aus Vahrn / Hell Treibstoff del Hubenbauer di Varna

Helles, untergäriges, nicht filtriertes Vollbier mit Kellerbiercharakter, malzigen Aromen und leichter Fruchtigkeit des eigenen Hopfens. Passt zu so ziemlich jeder Lebenslage. / Birra chiara non filtrata a bassa fermentazione. Aromi di malto con una leggera nota fruttata proveniente dal luppolo di propria coltivazione. Una birra che può essere bevuta in ogni occasione.

**0,3 l | 3,80**  
**0,5 l | 5,60**

*Echte Erfrischung  
Un piacere dissetante*



# FINGERFOOD

## STUZZICA APPETITO



### Tiroler Fingerfood-Brett / Merenda tirolese stile fingerfood

Kalter Aufschnitt mit verschiedenen Käse- und Wurstsorten.

Affettati misti con vari tipi di salumi e formaggi.

**16,50**

### Fingerfoodteller / Piatto fingerfood

Entscheide selbst, welche 3 Fingerfood auf einem Teller kommen (außer Fingerfood-Brett).

Decidi tu quali 3 fingerfood mettere in un piatto (tranne merenda tirolese stile fingerfood).

**25,00**

*Vegan / Vegano*

### Gemüsesticks im Tempurateig frittiert / Tempura di verdure fritte

Mit süß-saurem Dip.

Con salsa agrodolce.

### Black Tiger Garnelen / Gamberoni Black Tiger

Tiefseegang, Sesam mit süß-saurem Dip.

Gamberoni al sesamo con salsa agrodolce.

### Jalapeno

Jalapeno mit Käsefüllung, paniert und scharf auf Salatbeet mit Joghurt-Mayonnaise-Dip.

Jalapeno piccante panato, fritto e ripieno di formaggio su bouquet d'insalata e salsa jogurt e maionnaise.

### Kross gebratene Garnelen / Gamberi croccanti

Garnelen kross gegrillt, Wokgemüse frisch und knackig.

Gamberi croccanti alla griglia, verdure fresche al wok.

### Gebackene Frühlingsrollen / Involtini primavera

Frühlingsrollen frisch gebacken, Salat, Sauce süß und sauer.

Involtini fritti, insalatina fresca, salsa agrodolce.

### Mexican Nachos

Das Original – nur mit Käse überbacken.

L'originale – solo con formaggio fuso.

**8,80**



# KLEINE STÜCKE, GROSSE TRADITION

## PICCOLI BOCCONCINI, GRANDE TRADIZIONE



Poké, was so viel bedeutet wie „in kleine Stücke schneiden“, ist ein simples und sehr nahrhaftes Gericht, das traditionell aus rohem Fisch, Reis, Obst und Zutaten wie Sesam, Kokosflocken und Sojasauce besteht. Bei uns schmeckt man die Besonderheit und Liebe unserer verschiedenen kreativen Bowls. Hier findet man alles, was Herz und Magen begehren. Kreative vegetarische Kreationen und natürlich auch herzhaftes Fleischvarianten. Ein Hauch von Strand, Land und Meer. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Aber lass Dich überraschen!

Poké, che in hawaiano significa “tagliare a pezzi”, è un piatto semplice e molto nutriente, tradizionalmente composto da pesce crudo, riso, frutta e ingredienti come sesamo, fiocchi di cocco e salsa di soia. Nelle bowl che vi proponiamo qui al Trametsch ci mettiamo anche un pizzico di amore e creatività. Ne abbiamo per tutti i gusti: dalle varianti vegetariane a quelle con tanta buona carne. Un tocco di spiaggia, terra e mare. Insomma, non ci sono limiti alla fantasia. Assaggiare per credere!



### Vegan Bowl

Farbenfrohes Grillgemüse mit Salatblättern, Radieschen, Artischockenherzen, Datteltomaten, Oliven Taggiasche, Sesam und süßen Heidelbeeren.

Verdure alla griglia con foglie d'insalata, ravanelli, cuori di carciofo, pomodori datterini, olive taggiasche, sesamo e mirtilli dolci.

17,50



### Burrito Bowl

Mit Reis, Kirschtomaten, Mais, Rauke, Limetten, Avocado, leicht pikanter Tomatensalsa, würzigen Hühnerfiletstreifen, Fresh Chili und dazu eine Habanero Chilisauce.

Con riso, pomodorini ciliegini, mais, rucola, lime, avocado, salsa di pomodoro leggermente piccante, straccetti di pollo speziati, fresh chili e una salsa piccante al peperoncino Habanero.

18,80



### Asia Bowl

Asianudel mit farbenfrohem Wok-Gemüse, schmackhaft würzigen Hühnerfiletwürfeln mit Sesam, Avocado, Zuckerschoten, Babymais, Mango, abgeschmeckt mit leichter Sojasauce und serviert mit gerollter Frühlingsrolle auf süßsaurer Sauce.

Asia noodles con verdure saltate nel wok, bocconcini di pollo speziati con sesamo, avocado, taccole, baby mais, mango, il tutto condito con salsa di soia e servito con involtino primavera e salsa agrodolce.

19,50



### Italo Bowl

Mit herzhaftem Salatbeet, buntem Grillgemüse, Mozzarelline in Pesto getaucht, Datteltomaten, Heidelbeeren, Artischockenherzen, Oliven Taggiasche und zum Schluss mariniert mit feinstem Basilikumöl. Buon appetito!

Letto d'insalata, verdure alla griglia, mozzarelline bagnate nel pesto, pomodori datterini, mirtilli, cuori di carciofo, olive taggiasche, il tutto condito con olio aromatizzato al basilico. Buon appetito!

17,50

### Amalfi Bowl

Burrata von der Büffelmozzarella, feine Rohschinkenscheiben auf Raukesalat mit gehobeltem Parmakäse, frischen Heidelbeeren, Datteltomaten, Artischockenherzen, Blattsalat und Oliven Taggiasche.

Burrata di bufala, prosciutto crudo a fette su insalata di rucola con scaglie di parmigiano, mirtilli freschi, pomodori datterini, cuori di carciofo, insalata e olive taggiasche.

18,80



*Ein mediterraner  
Grüß an den Summer!*

*Un saluto  
mediterraneo  
all'estate!*

# VEGETARISCH UND VEGAN VEGETARIANO E VEGANO

## Gemügesticks im Tempurateig frittiert / Bastoncini di verdure fritti nell'impasto tempura

Mit süß-saurem Dip.

Con salsa agrodolce.

**8,80**

## Ravioli alla burrata

Gefüllt mit Burrata von der Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten, frischem Basilikum, Butter und Parmesan.

Con ripieno di burrata di bufala, pomodori secchi, basilico fresco, burro e parmigiano.

**15,50**

## Camembert gegrillt / Alla griglia

Mit buntem auf dem Grill gebrutzelttem knackigem Gemüse und Preiselbeermarmelade.

Con verdure croccanti alla griglia con marmellata di mirtilli rossi.

**15,80**

## Tagliatelle al basilico

Mit Oliven Taggiasche, frischem Basilikumpesto nach Genueser Art, Datteltomaten und Büffelmozzarella aus Kampanien.

Con olive taggiasche, pesto fresco alla genovese, pomodori datterini e mozzarella di bufala campana.

**15,50**

## WRAPS & BURGER

### Chicken Wrap

Wrap gefüllt mit Hühnerfiletwürfeln, buntem Gemüse, Mango, Tropea-Zwiebelringen, Joghurtmayonnaise, Salatherzen, frischen Tomaten und mit Frühlingsschneel auf süß saurem Dip.

Wrap con ripieno di filetto di pollo, verdure, mango, anelli di cipolla di Tropea, maionese di yogurt, cuori d'insalata, pomodori freschi e con involtini fritti su salsa agrodolce.

**19,50**

### Gemüsewrap / Wrap di verdure

Knackiges Gemüse, vegane Kräutercreme im Wrap-Kleid und Süßkartoffelpommes.

Verdure croccanti, crema vegana alle erbe nel manto wrap e patate dolci fritte.

**14,50**




### Beyond-Veggieburger

Saftig, zart und komplett pflanzlich – Veganer Burger mit veganer Kräutermayo, Salat, frischen Tomaten, gegrillten Zucchini, Tropea-Zwiebeln und serviert mit Steakhouse-Pommes.

Succoso, morbido e totalmente vegetale – hamburger vegano con maionese vegana alle erbe, insalata, pomodori freschi, zucchini alla griglia, cipolle di Tropea e servito con patatine fritte Steakhouse.

**19,50**



 Vegan / Vegano

 Glutenfrei / Senza glutine

# DAS KNÖDELKARUSSELL IL CAROSELLO DEI CANEDERLI

Das Runde auf dem Teller macht allen Spaß und vor allem schmeckt es. Knödel gibt es in den verschiedensten Variationen und jeder hat hier seine Vorlieben. Ja, und das haben wir uns zu Herzen genommen, denn jeder sollte genau das auf seinen Teller bekommen, worauf er eben Lust hat – auch Du! In der Trametsch gibt es nicht einfach das allseits bekannte Knödeltris und basta. Nein, hier entscheidest Du, welches Runde auf den Teller kommt. Spinatknödel, Rohnenknödel, Käseknödel, Speck- oder Kräuterknödel: Wir haben Dir ein ganzes Karussell an Knödelvariationen hergerichtet – Du musst nur noch auswählen und schon hast Du Deinen ganz persönlichen Trametsch-Knödelsteller zum Leerschmausen vor Deiner Nase. Viel Spaß beim Kombinieren und “Mahlzeit”!

Il gusto a tutto tondo, ovvero il piatto simbolo dell'Alto Adige, piace a tutti. E viene proposto in infinite varianti – una per ogni gusto. Certo, perché a nostro avviso è giusto che ognuno si ritrovi nel piatto ciò che gli piace – sì, anche tu. Per questo qui al Trametsch non proponiamo il solito tris di canederli e basta. No, qui da noi decidi tu quale canederlo vuoi trovare nel tuo piatto. Spinaci, rape rosse, formaggio, speck o erbe – ti abbiamo preparato un bel carosello di canederli, tra cui potrai scegliere le tue varianti preferite e comporre così il tuo personalissimo tris Trametsch. Buon divertimento e soprattutto buon appetito!

**Wähle ein Tris aus folgenden Knödeln:**

**Scegli il tuo tris tra queste varianti:**

Mit Butter, Parmesan auf Krautsalat.

Con burro, parmigiano e insalata di cavolo cappuccio.

**15,80**

Hausgemachtes – 8 – Fatte in casa



Steinpilzknödel /  
Canederli ai funghi porcini

Käseknödel /  
Canederli al  
formaggio

Rohnenknödel /  
Canederli di rape rosse

Speckknödel /  
Canederli allo speck

Spinatknödel /  
Canederli di spinaci

Pressknödel /  
Canederli pressati





# HAUSGEMACHTES UND TRADITIONELLES BONTÀ TRADIZIONALI E FATTE IN CASA

## Wir nudeln, was das Zeug hält!

Ja echt, denn wenn man bedenkt, dass auf einen Teller ca. 150 Nudeln passen, hat man schnell ein Bild im Kopf, wieviel Arbeit es ist, wenn diese kleinen Dinger vermengt, geknetet, gerollt und genudelt werden müssen. Echt mühsam, auch überaus zufriedenstellend, wenn man dann die glücklichen Gesichter betrachtet und die leer gegessenen Teller abräumt. Danke unserem fleißigen Küchenteam und danke an all unsere treuen Gäste, die das Hausgemachte schätzen und lieben.

## Spaghetti carbonara ricetta italiana doc

Mit gegrilltem Guanciale, Pecorino und gemahlenen Pfeffer – ohne Sahne.

Con guanciale alla griglia, pecorino e pepe macinato – senza panna.

13,50

## Tiroler Steinpilz-Bandnudeln / Tagliatelle di funghi porcini stile tirolese

Mit Sextner Speckstreifen, Steinpilze, Cocktailtomaten, frischem Rosmarin und gehobeltem Ortner Bergkas.

Con striscioline di speck di Sesto, funghi porcini, pomodorini, rosmarino fresco e scaglie di formaggio di montagna.

15,50



## Ravioli alla burrata

Gefüllt mit Burrata von der Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten, frischem Basilikum, Butter und Parmesan.

Con ripieno di burrata di bufala, pomodori secchi, basilico fresco, burro e parmigiano.

15,50

## Tagliatelle al basilico

Mit Oliven Taggiasche, frischem Basilikumpesto nach Genueser Art, Datteltomaten und Büffelmozzarella aus Kampanien!

Con olive taggiasche, pesto fresco alla genovese, pomodori datterini e mozzarella di bufala campana!

15,50



## Kartoffelnocken nach Omas Rezept / Gnocchi di patate ricetta della nonna

Mit feiner Tomatensauce, Parmesanhobel und frischem Basilikum.

Con sugo di pomodoro, grana a scaglie e basilico fresco.

14,50



# 100% BEEF WAHRER GENUSS UN VERO PIACERE



Die besten Burger der Stadt bekommst Du bei uns! Wir bereiten unsere Pattys mit einheimischem Rindfleisch nach eigener Rezeptur selbst zu und belegen sie dann mit hochwertigen Zutaten! Die täglich frisch gebackenen Burgerbrötchen kann man förmlich schon riechen. Diese beziehen wir natürlich von einer einheimischen Bäckerei.

Gli hamburger migliori della città li trovi da noi. Rigorosamente fatti a mano, secondo una ricetta testata e collaudata, con carne di manzo nostrana e ingredienti di primissima scelta. Lo senti anche tu, il profumo dei nostri panini appena sfornati? Ci arrivano dritti dritti dal nostro panettiere di fiducia.



## Pulled Pork

Mit Schweinefleisch, Blattsalat, frischen Tomatenscheiben, Tropea-Zwiebeln, Schmelzkäse und feiner Hamburger Sauce.

Con carne di maiale, insalata, pomodoro fresco, cipolle di Tropea, formaggio fuso e deliziosa salsa di hamburger.

**18,00**



EL  
CLÁSICO

## Beef Burger (classic)

ca. 200 g bestes Rindfleisch mit knackigem Blattsalat, frischen Tomatenscheiben, Tropea-Zwiebeln und Schmelzkäse.

ca. 200 g di ottima carne di manzo con insalata, pomodori freschi, cipolle di Tropea e formaggio fuso.

**18,50**



## Duroc Burger

Saftiges Spare-Ribs-Fleisch vom Duroc (8 Stunden Garzeit) mit knusprigem Bauchspeck, Blattsalat, frischen Tomatenscheiben, Tropea-Zwiebeln und Schmelzkäse.

Succosa carne di costine Duroc (cottura lenta di 8 ore) con pancetta croccante, foglie di insalata, pomodoro fresco, cipolle di Tropea e formaggio fuso.

**18,80**



## Magic Max Burger

ca. 200 g Rindfleisch, Spiegelei, Tomatenscheiben, Bauchspeck, Blattsalat, Tropea-Zwiebeln, mit Cheddarkäse und Sauce Hollandaise.

ca. 200 g di carne di manzo, uovo all'occhio di bue, pomodori, pancetta, insalata, cipolle di Tropea, formaggio Cheddar e salsa olandese.

**19,50**



## Chicken Double Burger

Panierte Hühnerbrustscheiben, frische Gurken, Remouladensauce, Salatblätter, Tropea-Zwiebeln.

Petto di pollo impanato, cetrioli freschi, salsa remoulade, insalata, cipolle di Tropea.

**19,50**



## Burrataburger

ca. 200 g bestes Rindfleisch, Burrata di Bufala, feine Rohschinkenscheiben, Basilikumpesto, Rauke, getrockneten Tomaten und karmelisierte Tropea-Zwiebelringe.

ca. 200 g di carne di manzo, Burrata di Bufala, prosciutto crudo, pesto alla genovese, rucola, pomodori secchi e anelli di cipolla di Tropea caramellati.

**20,50**



### American Cheeseburger

ca. 200 g Rindfleisch, Blattsalat, Gurken, frische Tomatenscheiben, Tropea-Zwiebel und feinsten geschmolzener Käse.

ca. 200 g di carne di manzo, insalata, cetrioli, pomodoro fresco, cipolle di Tropea e delizioso formaggio fuso.

**19,00**



### Burger Toskana

ca. 200 g Rindfleisch, Pesto Marinade, Büffelmozzarella, getrocknete Tomaten, Tomatenscheiben, rote Zwiebel, gegrillte Peperoni und Zucchini, Rauke.

ca. 200 g di carne di manzo, pesto, mozzarella di bufala, pomodori secchi, pomodoro fresco, cipolle rossa, peperoni e zucchini alla griglia, rucola.

**19,50**

*Unser Geheimtipp!*

*La nostra soffiata segreta!*



### Texas Hot Chili Burger

ca. 200 g Rindfleisch, Bauchspeck, Rauke, Tropea-Zwiebel, gegrillte Peperoni, geschmolzener Cheddar-Käse und feurige Sauce.

ca. 200 g di carne di manzo, pancetta, rucola, cipolle di Tropea, peperoni alla griglia, cheddar sciolto e salsa piccante.

**18,50**



### Beyond-Veggieburger

Saftig, zart und komplett pflanzlich – Veganer Burger mit veganer Kräutermayo, Salat, frischen Tomaten, gegrillten Zucchini, Tropea-Zwiebeln.

Succoso, morbido e totalmente vegetale – hamburger vegano con maionese vegana alle erbe, insalata, pomodori freschi, zucchini alla griglia e cipolle di Tropea.

**19,50**



**NEW**

### Bauernburger

ca. 200 g Beeffleisch vom Tölzlhof, Krautsalat, Blaukrautcreme, getrockneten Tomaten, Knoblauchsauce, gegrillten Speckstreifen, frischen Tomaten, Südtiroler Bergkäse überbacken.

ca. 200 g di carne di manzo del maso Tölzlhof, insalata di crauti, crema di verruche, pomodori secchi, salsa all'aglio, strisce di pancetta alla griglia, pomodori freschi, formaggio di montagna altoatesino.

**20,50**



*XXXL King*

### Double Burger

Doppeltes Beef (ca. 400 g) mit doppelt Cheddarkäse überbacken, frischen Tomaten, Blattsalat und Tropea-Zwiebeln.

Doppio filetto di manzo (ca. 400 g) con doppio formaggio cheddar fuso, fette di pomodoro fresco, insalata in foglia e cipolla di Tropea.

**24,50**

**Alle Burger mit Steakhouse-Pommes.**

**Tutti gli hamburger vengono serviti con patatine fritte Steakhouse.**



# BBQ, STEAK AND MORE



## Black Angus Steak Premium

200 Tage mit Getreide gefüttert. Saftiges, regelmäßig fein marmoriertes Steak ca. 300 g mit 1 frisch zubereiteten Beilage nach Wahl.

Alimentato con grano per 200 giorni. Succosa bistecca di ca. 300 g dalla marmorizzazione fine e regolare con 1 contorno fresco a scelta.

**33,50**

## Nebraska Gold Label

Das Strip Loin Steak vom US Beef aus Nebraska stammt aus dem hohen Roastbeef. Durch den relativ hohen Fettgehalt bekommt das Fleisch einen kräftigen und ausgezeichneten Geschmack.

Frisches Gourmetfleisch ca. 300 g mit 1 Beilage nach Genuss.

Lo striploin, chiamato anche controfiletto, di manzo US del Nebraska, si trova lungo la spina dorsale dei quarti posteriori. Grazie al contenuto relativamente alto di grassi, la carne si distingue per un sapore deciso e delizioso. Carne fresca di pregio, ca. 300 g, con 1 contorno a scelta.

**34,50**

## Tagliata Nebraska Gold Label

Ca. 300 gr. mit Rauke, getrockneten Tomaten, Parmesanhobel mit 1 frisch zubereiteten Beilage nach Wahl.

Ca. 300 gr. con affumicato, pomodori secchi, parmigiano grattugiato e regolare con 1 contorno fresco a scelta.

**34,50**

## Spareribs

Marinierte Gourmet-Rippchen mit Steakhouse-Pommes, Barbecuesauce und 1 Beilage nach Wahl. Niedrig-Garzeit von 8 Stunden.

Costine marinate gourmet con salsa barbecue e 1 contorno a scelta. Tempo di cottura a fuoco lento: 8 ore.

**24,50**

## Der Burrito / Il Burrito (2 Stück / 2 pezzi)

(leicht pikant) Gefüllt mit würzigem Rindfleisch, Peperoni und Cheddar Käse mit 1 Beilage nach Wahl.

(leggermente piccante) Con ripieno di carne di manzo, peperoni e formaggio fuso con 1 contorno a scelta.

**19,50**

# VOM TÖLZLHOF DAL TÖLZLHOF



**TÖLZLHOF**

## Fiorentina

Das „Fiorentina Steak“ ist das bekannteste Stück vom Rind. Das saftig zarte Fleisch und der aromatische Geschmack machen dieses Knochenstück zu einem echten Geschmackserlebnis.

Saftiges Steak ca. 600 g mit 1 Beilage nach Wahl.

La fiorentina è la parte più nobile del manzo. La sua carne tenera e succosa e il sapore aromatico donano grande soddisfazione al palato.

Bistecca succosa di ca. 600 g con 1 contorno a scelta.

**33,50**

## Bauernburger

200 g Beeffleisch vom Tölzlhof, Krautsalat, Blaukrautcreme, getrockneten Tomaten, Knoblauchsauce, gegrillten Speckstreifen, frischen Tomaten, Südtiroler Bergkäse überbacken.

200 g di carne di manzo del maso Tölzlhof, insalata di crauti, crema di verruche, pomodori secchi, salsa all'aglio, strisce di pancetta alla griglia, pomodori freschi, formaggio di montagna altoatesino.

**20,50**

## Südtiroler Speckknödel / Canederli allo speck dell'Alto Adige

Mit daftigem Sprinzengulasch.

Gulasch dei „Sprinzen“.

**19,80**

*Wofür entscheidest  
Du Dich?*

*Hai già deciso  
cosa ordinare?*

## Beilagen / Contorni

Folienkartoffeln / Steakhousepommes /  
Wedges / Grillgemüse.

Patata al cartoccio / Patate fritte steakhouse /  
Wedges / Verdure grigliate.



Vegan / Vegano



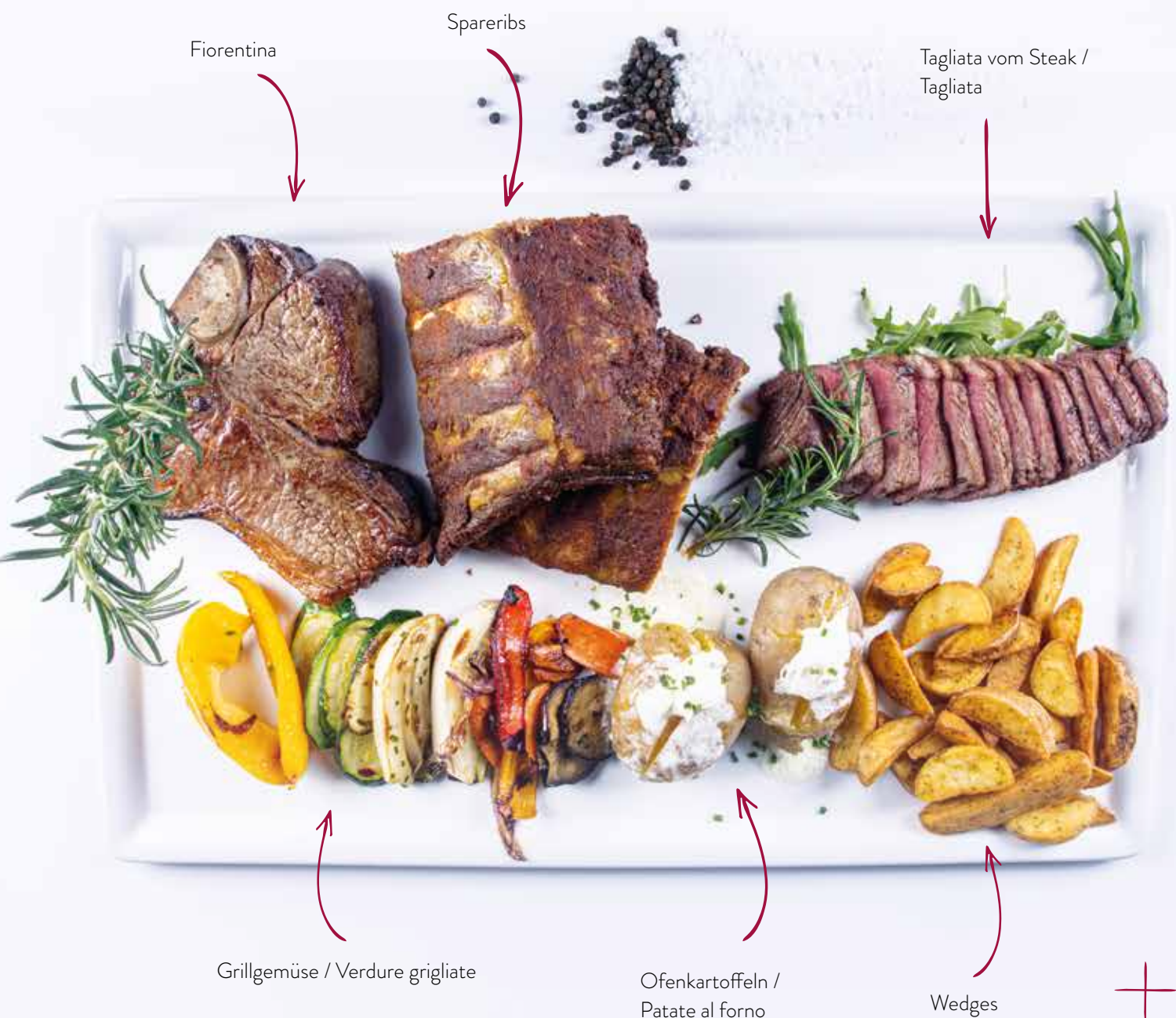
Glutenfrei / Senza glutine

## WIR PRÄSENTIEREN UNSEREN PUBLIKUMSLIEBLING: DIE BBQ-TRAMETSCHPLATTE AB 2 PERSONEN

SIGNORE E SIGNORI, ECCO A VOI IL NOSTRO PEZZO FORTE:  
IL “BBQ-TRAMETSCHPLATTE”  
DA 2 PERSONE

Du suchst das besondere Etwas für Deine Freundesfeier, oder es steht eine Ausstandsfeier ins Haus. Vielleicht suchst Du auch nach einem WOW-Erlebnis für Dein Firmenessen in kleiner Runde. Whatever, hier ist sie: die besondere Gelegenheit. Der XXL-Porzellanteller – besser gesagt: -platte – bringt genau das auf den Tisch: das besondere Etwas – die BBQ-Trametschplatte. Ab 2 Personen kannst Du diese besondere Platte genießen. Und: Nach oben kennen wir keine Grenzen. Vom Steak über Rippen bis hin zur Tagliata, garniert mit leckeren Dips und Grillgemüse der Saison. Jetzt bestellen und einen unvergesslichen Freundesabend erleben. Wir sind für Dich und Deine Freunde da.

Cerchi qualcosa di speciale per un evento, una festa con gli amici, un anniversario, un compleanno? O forse vuoi stupire i tuoi colleghi di lavoro in occasione di una cena aziendale? Qualunque sia la ricorrenza, noi abbiamo ciò che cerchi: il nostro “BBQ-Trametschplatte”, ovvero un vassoio di porcellana in formato XXL ricolmo di prelibatezze alla griglia. Per mangiarlo, dovete essere almeno in 2 – ma va bene anche se siete in tanti. Anzi, meglio, perché tra bistecche, costine, tagliata, salse, contorni e verdure alla griglia, la proposta è davvero abbondante. Ordina subito il tuo “BBQ-Trametschplatte” e preparati a passare un’indimenticabile serata con i tuoi amici. Siamo a tua disposizione.



BBQ, Steak and more – 12 – BBQ, Steak and more



**TÖLZLHOF**  
NATURBAUERNHOF

Burger Philipp beliefert uns mit Fleisch der Pustertaler Sprinzen vom Tölzlhof!

Philipp Burger ci fornisce la carne di bovino di razza Pustertaler Sprinzen del maso Tölzlhof!

Verschiedene Dips /  
Diverse salsine



Ab 2 Personen, Preis pro Person /  
Da 2 persone, prezzo a persona

**31,50**

# KIDS MENÜ / MENU

## Kartoffelnocken / Gnocchi di patate

Mit feiner Tomatensauce und gehobelem Parmesankäse.

Con salsa di pomodoro e scaglie di parmigiano.

10,00

## Spongebob

„Ich hab'nen guten Grund, also mach mich rund.“

Spinatspätzle und Schinken-Rahmsauce.

Spätzle di spinaci con prosciutto e panna.

10,00

## Feuermann Sam / Sam il pompiere

Maccheroni mit Tomatensauce oder Ragù.

Maccheroni con salsa di pomodoro o ragù.

10,00

## Spiderman

Würstel mit Pommes.

Würstel con patate fritte.

10,00

## Hexe Lilli / Strega Lilli

Chicken Nuggets mit verzauberten Pommes.

Chicken Nuggets con patatine fritte "incantate".

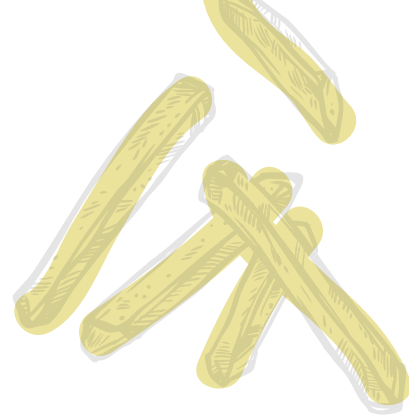
8,80

## Ninjago

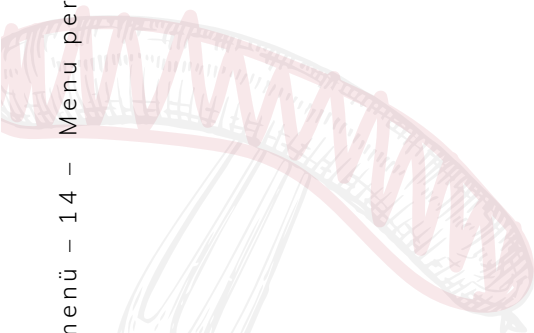
Wienerschnitzel mit vielen knackigen Pommes.

Cotoletta impanata con tante patatine croccanti.

15,00



Kindermenü - 14 - Menu per bambini



 Vegan / Vegano

 Glutenfrei / Senza glutine

## DESSERT

**Hausgemachter cremiger Nutellatiramisù /  
Cremoso Tiramisù di Nutella fatto in casa**  
8,50

**Hausgemachter Tiramisù /  
Tiramisù fatto in casa**  
7,80

**Schokoknödel / Canederli al cioccolato**

Der perfekte Abschluss – Kartoffelknödel gefüllt mit Nougat-Topfenfüllung auf Heidelbeeren, Ananas mit Vanillesauce.

Un fine pasto sublime – canederli di patate con ripieno di Nutella-Quark su mirtilli, ananas, con salsa alla vaniglia e perle di cioccolato.

9,80

**Heiße Liebe / Lamponi caldi**

Kaltes Vanilleeis mit heißen Himbeeren – das ist Liebe!

Gelato di vaniglia freddo e lamponi caldi – that's amore!

8,00

*Affogato al caffè*



*Schokoknödel  
Canederli al cioccolato*



**Die 2 Süßen / Bis di dolci**

Nougatterrine mit Crème-Brûlée-Kern auf Himbeerspiegel und weißes Schokomousse.

Terrina di gianduia con cuore di crème brûlée su salsa di lamponi e mousse al cioccolato bianco.

10,80

**Weißes Schokomousse /  
Mousse al cioccolato bianco**

Auf Himbeerspiegel – einfach ein Traum!

Con salsa di lamponi – divino!

10,50

**Dessertvariation „Trametsch“ /  
Variazione di dolci “Trametsch”**

11,80

**Tartufo / Tartufo di gelato**

Schwarz oder weiß, oder doch beides?

Bianco o nero – o forse tutti e due?

5,50

**Affogato al caffè**

Vanilleeis mit Coffee-to-go übergossen.

Gelato alla vaniglia annegato nel caffè.

4,50



# TEIGVARIANTEN

## DIVERSI TIPI DI IMPASTO

Durch die richtige Verarbeitung und das richtige Handaustreiben des Pizzateiges erhalten unsere Pizzas einen hohen, fluffigen Rand.

Una lavorazione a regola d'arte e la stesura a mano dell'impasto conferiscono alle nostre pizze un bordo alto e soffice.

### Original italienischer Teig / Pizza con impasto della nostra ricetta originale

Original italienische Zutaten verarbeiten wir zu einem Vorteig, der sogenannten Biga. Im Vorteig lassen wir die Hefe fast vollständig gären. Anschließend reift der Teig zusammen mit einer qualitativ hochwertigen Mehlmischung minimum 72 Stunden in den Kühlzellen.

Con ingredienti genuini formiamo un preimpasto, la cosiddetta biga, lasciando fermentare quasi completamente il lievito. Successivamente, l'impasto, insieme a un mix di farine pregiate, riposa per minimo 72 ore nelle celle frigorifere.

### Kamut

100 % Kamutmehl und Vollkornkamutmehl aus regionaler Mühle. Kamut enthält einen höheren Eiweißgehalt (bis zu 40 %), dafür einen geringeren Kohlenhydratanteil als Weizen. Dadurch ist Kamutmehl leichter verdaulich.

100% farina di kamut e farina integrale di kamut da mulino regionale. Rispetto alla farina di frumento, la farina di kamut contiene più proteine (fino al 40 %), ma meno carboidrati. Per questo motivo è più digeribile.

**2,00 Aufpreis / Sovrapprezzo**

### Brimi Mozzarella

Brimi Mozzarella – zu 100 % aus Südtiroler Milch. Seit jeher leben die Südtiroler im Einklang mit der Natur, die sie schätzen und respektieren. Diese jahrhundertealte Liebe zeigt sich in sorgsam gemähten Weisen, in zufriedenen Kühen auf saftigen Weiden und im bunten Blumenmeer auf den Balkonen.

Die Frische und Natürlichkeit der Südtiroler Milch sind die Grundzutaten für unseren beliebten Mozzarella. Unsere Milch ist so einzigartig, wie das Land, aus dem sie stammt, und die Leidenschaft, mit der sie entsteht.

Mozzarella aus dem Brimi Milchprodukte-Sortiment verfeinert jede Pizza und gibt auch geschmacklich das gewisse Etwas.

**100 % Gentechnikfrei,  
100 % Südtiroler Milch,  
100 % Geschmack – das ist Brimi.**

Original italienischer Teig / Pizza con impasto della nostra ricetta originale



### Low Carb

Ein Großteil der Kohlenhydrate wird durch Eiweiße bzw. Ballaststoffe ersetzt! Die Leinsamen, Sonnenblumenkerne und der Sesam im Teig tragen zu einer optimalen Verdauung bei! Mit weniger als die Hälfte an Kohlenhydraten ist unsere Low Carb Pizza das Richtige für alle, die sich bewusster ernähren möchten!

Buona parte dei carboidrati è sostituita da proteine e/o fibre – perfetto per chi sta attento alla linea. Per di più, i semi di lino, girasole e sesamo incorporati nell'impasto favoriscono la digestione. Con meno della metà di carboidrati la nostra pizza Low Carb è l'ideale per chi ama nutrirsi in modo sano e consapevole.

**2,00 Aufpreis / Sovrapprezzo**



### Brimi Mozzarella

Brimi Mozzarella – 100 % Latte Alto Adige.

Da sempre la natura abita qui. Amata e rispettata in un rapporto unico e irripetibile con chi la vive.

È un amore coltivato da secoli, attraverso prati tagliati con cura, bestiame che pascola in libertà e fiori sui balconcini che omaggiano il paesaggio.

La freschezza e la genuinità del latte Alto Adige, straordinario come la terra dove nasce, sono alla base della tradizione casearia che ritroviamo oggi nella regina dei nostri latticini: la Mozzarella Brimi.

Un prodotto d'alta qualità unico al mondo, eccellente protagonista pizza e perfetto per dare un tocco di raffinatezza a ogni pietanze.

**100 % senza OGM,  
100 % Latte Alto Adige,  
100 % Bontà – questo è Brimi.**



# PIZZA SPECIALS

## TONIS KREATIONEN LE CREAZIONI DI TONI

### Es war einmal / Cera una volta

Mit feiner Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Zwiebel im Speck aromatisiert – nach dem Backen marinierte Kirschtomaten, Speckscheiben und frischer Ziegenkäse.

Con delizioso sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, cipolla aromatizzata allo speck, pomodorini al forno – dopo cottura speck e caprino fresco.

**14,50**

### Picasso

Mit feiner Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Radicchio im Balsamicoessig mariniert, Kirschtomaten, Oliven Taggiasche nach dem Backen frischer Ziegenkäse, Peperoncinstreifen (leicht pikant) und frischer Basilikum.

Con delizioso sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, radicchio marinato al aceto balsamico, pomodorini, olive taggiasche – dopo cottura caprino fresco, filo di peperoncino e basilico.

**14,50**

### Mortazza – Pizza in Weiß / Pizza senza sugo di pomodoro

Mit Pistaziencreme, Mozzarella „Fior di latte“, Mortadellascheiben, Burrata und Pistazienkerne.

Con crema di pistacchi, mozzarella fiordilatte, mortadella, burrata e granella di pistacchi.

**17,50**

### Montanara – Pizza in Weiß / Pizza senza sugo di pomodoro

Mit Steinpilzcreme, Mozzarella „Fior di latte“, geräucherter Hirschschenkel, Kürbis in der Preiselbeeramarinade und Parmesanchips.

Con crema di porcini, mozzarella fiordilatte, cervo affumicato, zucca marinata ai mirtilli, chips di parmigiano.

**17,50**



Tomatensauce = 100 % italienische Tomaten.  
Salsa al pomodoro = 100 % pomodori italiani.

### Pizzas mit Burrata di bufala aus Kampanien / Pizze con burrata di bufala Campana

#### Portofino

Mit feiner Tomatensauce, Parmesankäse, Burrata di bufala, Sardellen aus Sizilien, gelben und roten Kirschtomaten und frischem Basilikum.

Con delizioso sugo di pomodoro, grana, burrata di bufala, acciughe dalla Sicilia, pomodorini ciliegini gialli e rossi e basilico fresco.

**14,50**

#### Pizza Toni

Mit feiner Tomatensauce, Burrata di bufala, Zucchini, gereiften Rohschinkenscheiben, Basilikumpesto alla Genovese, gelben Kirschtomaten und gehobelten Spänen vom Parmesankäse.

Con delizioso sugo di pomodoro, burrata di bufala, zucchini, fette di prosciutto crudo, pesto alla genovese, pomodorini gialli e scaglie di parmigiano.

**14,50**

#### Delizia

Mit feiner Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, gelben und roten Kirschtomaten, gereiftem Rohschinken, gehobelten Spänen vom Parmesankäse und frischem Basilikum.

Con delizioso sugo di pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, pomodorini ciliegini rossi e gialli, prosciutto crudo, grana a scaglie e basilico fresco.

**13,50**

### Die Klassiker / I classici

#### Margherita ... la regina della pizza

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte.

**8,80**

#### Teufel / Diavola

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, scharfe Salami.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino.

**11,00**

#### Rustica

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Thunfisch Top Quality aus Spanien, rote Tropea Zwiebel.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno Top Quality di Spagna, cipolla tropea rossa.

**12,50**



### Feuerwehr / Del pompiere

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, scharfe Salami Napoli, milder Gorgonzola, Knoblauch.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino di Napoli, gorgonzola, aglio.

**12,50**

### Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Schulterschinken, Champignons, Artischockenherzen.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, champignon, carciofi.

**12,50**

### Siciliana

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Sardellen aus Sizilien, Kapernblätter, schwarze Oliven, scharfe Salami Napoli.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, foglie di capperi, olive nere, salamino di Napoli.

**13,00**

### Feinschmecker / Buongustaia

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Rauke, feine Rohschinkenscheiben, gehobelte Späne vom Parmesankäse.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, rucola, prosciutto crudo, grana a scaglie.

**13,00**

### Gemüse / Verdura

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Auberginen, frische Tomaten, Zucchini, Spinat, Spargel, Parmesankäse überbacken.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchini, pomodori freschi, spinaci, asparagi, grana fuso.

**12,80**

### Wolke 7 / Nuvoletta 7

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Philadelphiakäse, Basilikumpesto alla Genovese, Kirschtomaten.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, formaggio Philadelphia, pesto Genovese, pomodori ciliegini.

**12,80**

### Mediterranea

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Artischockenherzen, frische Kirschtomaten, getrockneten Kirschtomaten, Parmesankäse überbacken und Kapernblätter.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, carciofi, pomodorini secchi e pomodorini freschi, grana e foglie di capperi.

**13,50**

### Trametsch

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Büffelmozzarella aus Kampanien, scharfe Salami Napoli, frische gegrillte Peperoni, Spinat.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala Campana, salamino di Napoli, peperoni freschi grigliati, spinaci.

**13,50**

### Büffel / Bufala

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Büffelmozzarella aus Kampanien, Kirschtomaten, frischer Basilikum.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala Campana, pomodori ciliegino, basilico fresco.

**12,80**

### Bella Napoli

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Büffelmozzarella aus Kampanien, Oliven Taggiasche, feine Rohschinkenscheiben.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala Campana, olive taggiasche, prosciutto crudo.

**13,50**

### Toscana / Toscana

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, getrocknete Kirschtomaten, Basilikumpesto alla Genovese, gehobelte Späne vom Parmesankäse.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, pomodori secchi, pesto Genovese, grana a scaglie.

**12,80**

### Italiana

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Zucchini, Oliven Taggiasche, Rauke, Kirschtomaten, gehobelte Späne vom Parmesankäse.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, zucchini, olive taggiasche, rucola, pomodori ciliegino, grana a scaglie.

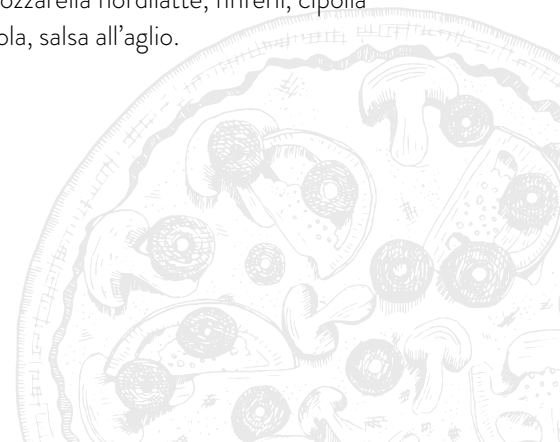
**13,00**

### Frei.Wild

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Pfifferlinge, rote Zwiebeln, Bauernspeck, milder Gorgonzola, Knoblauchsauce.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, finferli, cipolla rossa, speck, gorgonzola, salsa all'aglio.

**14,00**



### Schinken / Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Schinken.  
Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto.  
**10,50**

### Pilze / Funghi

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Pilze.  
Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi.  
**10,50**

### Gorgonzola

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Gorgonzola.  
Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, gorgonzola.  
**11,00**

### Schinken & Pilze / Prosciutto & Funghi

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Schinken, Pilze.  
Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi.  
**11,50**

### Zigeuner / Zingara

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Sardellen, scharfe Salami, grüne scharfe Peperoni.  
Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, salamino, peperoni verdi piccanti.  
**12,50**

### 4 Käse / Ai 4 formaggi

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, 4 Käsecreme  
Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, crema ai 4 formaggi.  
**12,80**

### Express

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Schinken, Pilze, Peperoni, scharfe Salami, Ei.  
Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi, peperoni, salamino, uovo.  
**13,00**

### Cleopatra

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, gegrillte Peperoni, Zucchini, Fetawürfel.  
Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, peperoni alla griglia, zucchini, feta.  
**11,50**

### 4 Jahreszeiten / 4 stagioni

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven.  
Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi, olive.  
**12,50**

### Thunfisch / Tonno

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Thunfisch.  
Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno.  
**11,50**

### Rohschinken / Prosciutto crudo

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Rohschinken.  
Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo.  
**12,00**

### Las Vegas

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Zucchini, Peperonata.  
Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala, salamino, zucchini, peperonata.  
**13,50**

### Gourmet

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Büffelmozzarella, Garnelen\*, Oliven Taggiasche, Pesto.  
Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala, gamberi\*, olive Taggiasche, pesto.  
**14,50**

### Picantina

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Knoblauch, Chili, Rauke, scharfe Salami.  
Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino, aglio, peperoncino, rucola.  
**11,80**

*Bella Napoli*



### Cowboy

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Speck, scharfe Salami, Knoblauch, Peperoncino.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, speck, salamino, aglio, peperoncino.

**12,50**

### De luxe

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Garnelen\*, Zucchini, Cocktailtomaten.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, gamberi\*, zucchini, pomodori ciliegi.

**14,00**

### Tiroler / Tirolesi

#### Tiroler/ Tirolesi

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Speck, Zwiebel, Knoblauch.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, speck, cipolla, aglio.

**12,50**

#### Plose

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Spinat\*, Speck, Knoblauch, Gorgonzola, Ei.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, spinaci\*, speck, aglio, gorgonzola, uovo.

**13,50**

#### Bauernpizza / Contadina

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Kaminwurze, Gorgonzola, Speck.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia affumicata, gorgonzola, speck.

**13,50**

### Holzfäller / Taglialegna

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Pfifferlinge, Steinpilze, Parmesankäse, Knoblauch.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, finferli, porcini, grana, aglio.

**13,50**

### Filoncini

#### Tunfischweggele / Filoncino tonno

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, frische Tomaten, Thunfisch Top Quality aus Spanien, Rauke, Cocktailsauce.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, pomodori freschi, tonno Top Quality di Spagna, rucola, salsa rosa.

**13,00**

#### Mexikoweggele / Filoncino messicano

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Mais, scharfe Salami, grüne, scharfe Peperoni, Zwiebel, Cocktailsauce.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, mais, salamino, peperoni verdi piccanti, cipolla, salsa rosa.

**13,00**

#### Schinkenweggele / Filoncino prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Schinken, Spargel, 4 Käsecreme, Cocktailsauce.

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, asparagi, crema ai 4 formaggi, salsa rosa.

**13,50**

*Nur das Beste!  
Solo il meglio!*



\*Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet. /  
Se necessario si utilizzano anche prodotti surgelati.

# DRINKS

## Warme Getränke / Bevande calde

Espresso, Macchiato	1,70
Haag-Gerstenkaffee / Caffè d'orzo Hag	1,70
Milchkaffee / Caffelatte, Cappuccino,	
Große Schokolade / Cioccolata grande	2,80
Kaffee / Caffè corretto	3,00
Orangen, Rumpunch / Punch al rum, arancia	3,00
Tee / Tè	
Pfefferminze, Früchte, Kamille, Grüntee, Schwarztee, Zitrone-Ingwer, Bergkräuter. Menta piperita, frutta, camomilla, tè verde, tè nero, limone-zenzero, erbe aromatiche alpine.	2,50

## Kalte Getränke / Bevande fredde

½ l wellwasser®	
natur, mineral / naturale, frizzante	2,50
1 l wellwasser®	
natur, mineral / naturale, frizzante	5,00
Tonic Water ALPEX Plose	2,50

## Säfte / Succhi

	0,3 l
Himbeersaft / Succo di lamponi	
Holundersaft / Succo di sambuco	3,00
Sportwasser	3,00
Orangensaft / Succo d'arancia	
Apfelsaft*** / Succo di mela***	3,50
Apfelschorle	3,00
Traubensaft / Succo d'uva, Cola, Limonade / Limonata, Spezi, Spuma, Aranciata, Marillynyoga / Yoga gusto albicocca, Eistee / Tè freddo	3,50

## Bier / Birre

Forst 0,3 l****	3,80
Forst 0,5 l****	5,60
Radler / Panaché 0,3 l****	3,80
Radler / Panaché 0,5 l****	5,60
Felsenkeller 0,3 l****	3,80
Forst 1857	3,50

## Weizen

Weihenstephan dunkel / scura 0,3 l	3,80
Weihenstephan dunkel / scura 0,5 l	5,60

## Alkoholfreie Biere / Birre analcoliche

Forst alkoholfrei / Forst analcolica	3,80
Paulaner	3,80

## Alkoholfreies Weizen / Weizen analcolica

Weihenstephan	3,80
---------------	------

## Fruchtbrände / Grappe

Grappa Treber, Obstler, Williams, Schwarzbeerschnaps / Grappa ai mirtilli	3,50
--	------

## Destillate aus der Region / Grappe della regione

Lagrein-Grappa / Grappa di Lagrein, Gewürztraminer-Grappa / Grappa di Gewürztraminer, Barriquegrappa Ambra / Grappa barrique Ambra, Enzian / Genziana	4,50
--	------

## Digestifs / Digestivi

Jägermeister, Cynar, Montenegro, Averna, Ramazzotti, Fernet, Fernet menta, Sambuca	3,50
Vecchio Amaro del Capo 35° (Caffo antica distilleria)	3,50

## Liköre / Liquori

Baileys – irischer Whisky-Sahne-Likör / Crema di whisky irlandese	5,00
Limoncello, Nusseler / Liquore di noci	3,50

## Whisky

Oban 14 Year Old Scotch Whisky	9,00
Jack Daniels Tennessee Whiskey	6,00
Chivas Regal	6,00

## Rum

Zacapa	9,00
Admiral Rodney 40°	7,50

## Brandy

Vecchia Romagna	6,00
-----------------	------

## Gin Tonic

9,00

## Cognac

Hennessy	7,00
----------	------

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni. Se necessario, vengono utilizzati prodotti surgelati.

If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information. If necessary, frozen products are used.

### Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukte und Eier.

Wir versuchen stets lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und nicht-EU verwendet.

### Indicazione di provenienza di carne, uova e latticini.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

### Indication of provenance of meat, eggs and dairy products.

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.

Die Preise der Speisen und Getränke verstehen sich in Euro und können variieren. / I prezzi dei cibi e delle bevande sono espressi in euro e possono variare.

# DIE TRAMETSCH APP IST DA L'APP TRAMETSCH È QUI

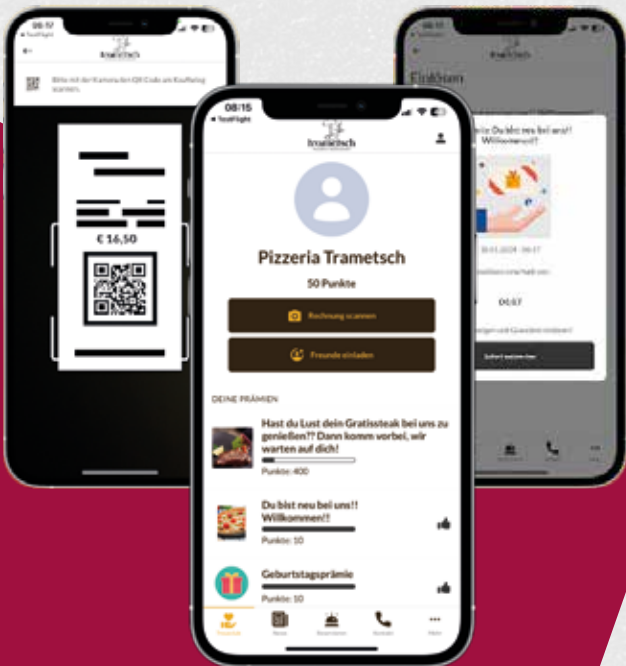


## Treue zahlt sich aus!

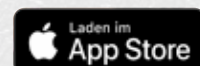
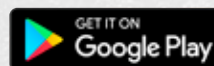
Du kannst durch verschiedenste Aktivitäten Punkte sammeln und diese anschließend gegen Gutscheine und Prämien einlösen. Scanne deine Rechnungen oder empfiehl die App deinen Freunden, erhalte dafür Punkte und löse diese gegen exklusive Vorteile, Geschenke und Rabatte ein. Tritt jetzt dem kostenlosen Trametsch Bonusclub bei und lass dir keine Vorteile mehr entgehen!

## È il tuo programma bonus digitale!

Puoi raccogliere punti attraverso una varietà di attività e poi riscattarli per buoni e premi. Scansiona le tue fatture o consiglia l'app ai tuoi amici, ricevi punti e riscattali per vantaggi, regali e sconti esclusivi. Iscriviti subito al club bonus gratuito Trametsch e non perdere nessun altro vantaggio!



Jetzt scannen und  
Punkte sammeln!  
Scansiona il codice  
e raccogliere punti!



## TRAMETSCH-PIZZA ON TOUR PIZZERIA TRAMETSCH ON TOUR

Wie jetzt? Die Pizza gibt's doch nur in Milland in der Trametsch? Nicht ganz – im Sommer sind wir nämlich on Tour. Ganz richtig gehört! Organisierst Du gerade ein Vereinsfest oder ähnliches? Dann beschere Dir und Deinem Verein den knusprigen Pizza-Gaumenschmaus direkt vor Ort. Wie das geht?

Einfach eine E-Mail an [info@trametsch.bz](mailto:info@trametsch.bz) senden, Termin vereinbaren und schon steht unser Pizza-Truck bereit für seinen Einsatz! Wann? Na, auf Deinem Fest!

Come, scusa? Ma per mangiare le vostre pizze non devo venire da voi a Millan? Non per forza. In estate siamo sempre on tour. Sì, hai capito bene. Se stai pianificando una festa, un anniversario o un evento speciale, arricchiscilo con il gusto inconfondibile delle nostre fragranti pizze. Come funziona?

Facile – mandaci semplicemente un'e-mail a [info@trametsch.bz](mailto:info@trametsch.bz) e fissa la data. Dopodiché il nostro Pizza Truck sarà lì ad aspettarti, pronto ad entrare in azione. Quando? Beh, alla tua festa.



Unser Pizza-Truck  
Il nostro Pizza Truck

**Steakhouse, Restaurant, Pizzeria Trametsch**

Via Plosestraße 37 | I-39042 Brixen / Bressanone  
T 0472 836 143 | [info@trametsch.bz](mailto:info@trametsch.bz)