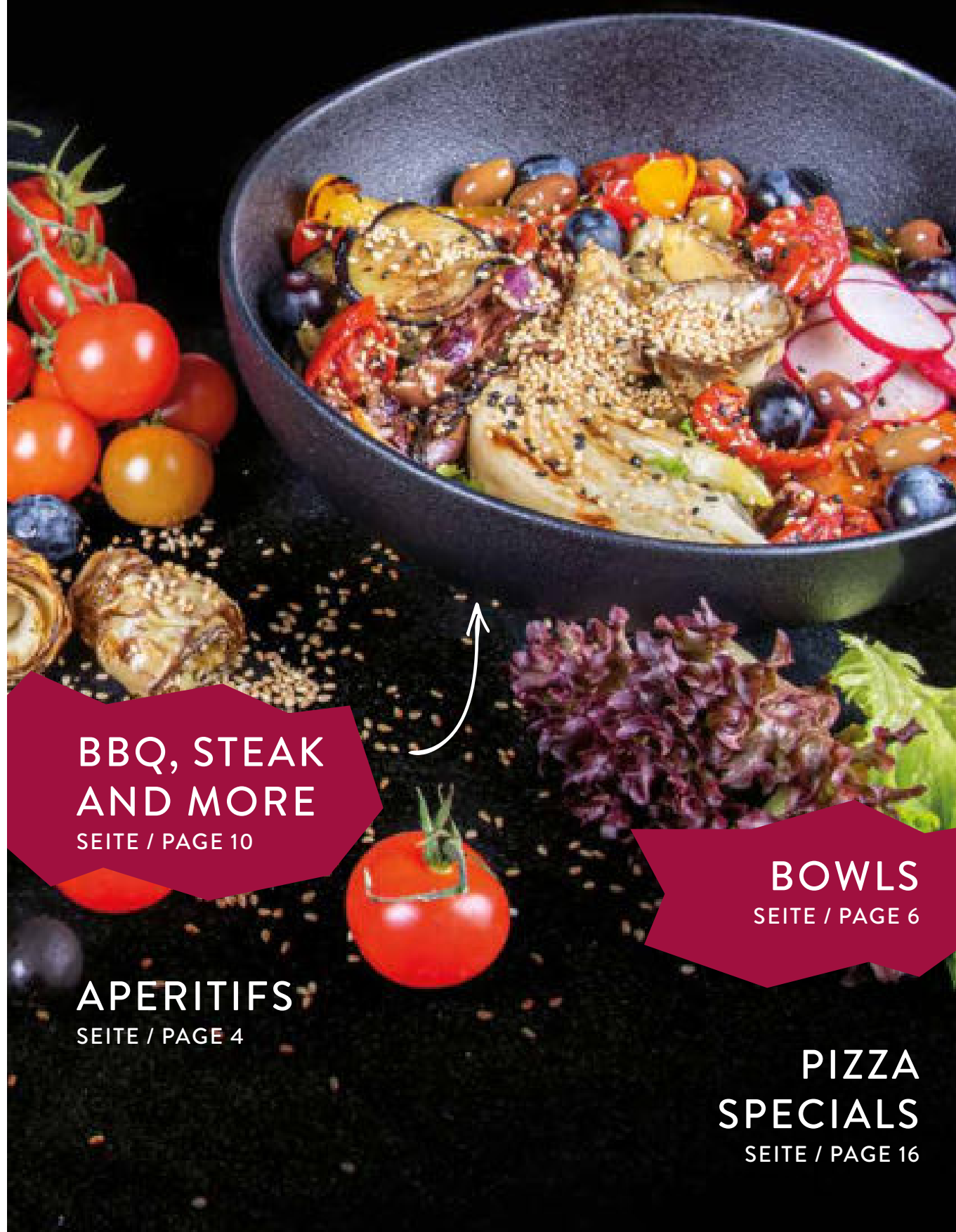




WO MAN
GERNE IS(S)T

WHERE GREAT FOOD PUTS
YOU IN A GOOD MOOD



BBQ, STEAK
AND MORE
SEITE / PAGE 10

BOWLS
SEITE / PAGE 6

APERITIFS
SEITE / PAGE 4

PIZZA
SPECIALS
SEITE / PAGE 16

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

A STREAM, GOATS, AND LOVE THAT FILLS THE SOUL THROUGH EVERY BITE

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.

What does all of this have to do with Trametsch? Well, I'd say a lot. The beloved spot in Milland, right on the main road leading to Plose, is known by everyone. At least every person from Brixen and the Eisack Valley who loves good and diverse food. Where people love to eat, they love to be, and that's what many do – for lunch, dinner, with a partner or the whole family. And yes, it's true, there's something for everyone. The menu, well, this journal, offers an impressive variety of flavors and 'Gusti.' From the small refined appetizer, to our bowls, the dumpling carousel, and culinary craftsmanship, to selected steak and meat dishes, everyone will find their 'Gusto,' not to mention our delicious crispy pizza creations.

But now, about the stream!

That's an easy one — because both the Trametsch stream and we share the same name. How did that happen? Also simple: The only stream that runs through Milland is the Trametsch stream, and until 40 years ago, no one had the clever idea to name their business after it. That's really all there is to it — but it still works. There's only one Trametsch, and in Milland, there's a second one. The only difference: here, you stop and stay — the stream keeps flowing. After all, the Trametsch stream rises at about 2,500 meters above sea level and flows into the Eisack at around 550 meters. That's quite the journey — in distance and in altitude — and leaves plenty of room for variety and character.

*Zurück zum Ursprung
Back to the roots*





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 Publikumsliebbling vieler treuer Stammgäste.



*Gemütliches
Beisammensein*

A cozy get-together

And what do the goats have to do with it?

Well, these days — nothing at all. But Trametsch wasn't always a restaurant, pizzeria, and steakhouse. It all started as a small wine shop and snack station, complete with its own goat pen. Over time, it slowly transformed into the place we are today.

Sure, with that history, we could've named the place "The Jolly Goat." But what has remained is our passion and dedication to refining and elevating both local and international ingredients into true Trametsch-style moments of indulgence.

The way to the heart is through the stomach!

What's that all about? Well, it's no secret: when something truly special lands on your plate, love isn't far behind. And you'll definitely see — and taste — that love in our variety of Asia-, Mexican-, and Fresh-Bowls. From vegetarian delights to hearty meat-based creations, there's something for every craving of the heart and stomach. And that's not all: plenty of other colorful culinary love affairs await you on our menu. One highlight? The 4-person BBQ Trametsch Platter — a true favorite among our loyal guests.



INHALT / CONTENT

Aperitifs	4
Fingerfood	5
Bowls & Veggie	6
Hausgemachtes / Homemade	8
Burger, BBQ, Steak and more	10
Kindermenü / Kid's menu	14
Dessert	15
Pizza	16
Drinks	18

APERITIFS UND BIER

APERITIFS AND BEER



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 / Our aperitivo-highlight

Trametschino

Gin, Prosecco, Limoncello, Limette, Minze, Rohrzucker, Mineralwasser und viele Eiswürfel / Gin, Prosecco, Limoncello, lime, mint, cane sugar, sparkling water and plenty of ice cubes

€ 5,50

Veneziano / Classic Spritz

Prosecco, Aperol, Orange, Mineralwasser, Eiswürfel / Prosecco, Aperol, orange, sparkling water, ice cubes

€ 5,00

Hugo

Prosecco, Holunder, Minze, Mineralwasser, Eiswürfel / Prosecco, elderflower syrup, mint, sparkling water, ice cubes

€ 5,00

Prosecco

€ 5,00

Echte Erfrischung
Genuine refreshment



No Time? There's Always Time for a Good Aperitivo!

Let's be honest: deadlines, stress, phones ringing, kids, and... yes, even the husband. But then, there it is—that light at the end of the tunnel. And just as I start to breathe, my friend taps me on the shoulder and says: „Want a Trametschino too?“ A what? A Trametschino! Seriously, it's delicious. Crisp, refreshing, with a tangy hint of lime and a touch of gin—it dances on your tongue like summer in a glass. And I think: thank God, someone answered my prayers. I sink into the terrace chair, and in it comes — the Trametschino. Stress fades. The good vibes begin.

Spezial Bier / Special beer

Forst-Wiesenfestbier

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

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. / Not only in aroma but also in taste, connoisseurs will discover a delicate, spicy note. Mild and enjoyable, with a light, refined, and well-rounded hop flavor at the first sip, our Helles shines with its golden-yellow color and represents refreshing, typically Bavarian drinking pleasure.

Hell vom Fass / Helles on tap

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

Hell Treibstoff vom Hubenbauer aus Vahrn / Hell Treibstoff from Hubenbauer in Vahrn

Helles, untergäriges, nicht filtriertes Vollbier mit Kellerbiercharakter, malzigen Aromen und leichter Fruchtigkeit des eigenen Hopfens. Passt zu so ziemlich jeder Lebenslage. / A pale, bottom-fermented, unfiltered full-bodied beer with the character of a Kellerbier. Malty aromas and a hint of fruitiness from their own hops. Suits just about every occasion.

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





FINGERFOOD



Tiroler Fingerfood-Brett / Tyrolean Fingerfood Platter

Kalter Aufschnitt mit verschiedenen Käse- und Wurstsorten.

Cold cuts with a variety of cheese and cured meats.

17,50

Fingerfoodteller / Fingerfood Selection

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

Choose three types of fingerfood to be served on a platter (excluding Tyrolean Platter)

25,50

Carne Salada

Auf frischer Rauke, Parmesanhobel, aromatischem Basilikumöl und hausgemachtem Pizzabrot.

Served on rocket with shavings of grana, basil oil and homemade pizza bread.

13,50

Karamellisierte Ziegenkäse / Caramelized Goat Cheese

Mit einheimischem Honig und Früchten auf Vogelsalat.

With local honey and fruits on cornsalad.

9,00

Black Tiger Garnelen / Black Tiger prawns

Sesam und süß-saurem Dip.

Sesame prawns with sweet and sour dip

Kross gebratene Garnelen / Crispy prawns

Garnelen kross gegrillt, Wokgemüse frisch und knackig.

Crispy grilled prawns with fresh wok vegetables.

Gebackene Frühlingsrollen / Spring rolls

Frühlingsrollen frisch gebacken, Salat, Sauce süß und sauer.

freshly backed spring rolls, served with salad and sweet-sour dip.

Mexican Nachos

Das Original – nur mit Käse überbacken.

The original – just topped with cheese.

9,00





KLEINE STÜCKE, GROSSE TRADITION

SMALL BITES, BIG TRADITION



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 herzhafte Fleischvarianten. Ein Hauch von Strand, Land und Meer. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Aber lass Dich überraschen!

Poké, which means “to cut into small pieces,” is a simple yet nourishing dish traditionally made with raw fish, rice, fruit, and ingredients like sesame, coconut flakes, and soy sauce. With us, you’ll taste the uniqueness and care in our creative bowls – offering everything your heart and appetite could desire: imaginative vegetarian creations as well as hearty meat variations. A touch of beach, land, and sea. There are no limits to the imagination – let yourself be surprised!

*Ein mediterraner
Gruß an den Summer!*

*A Mediterranean
welcome to summer*



Amalfi Bowl 🌿

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

Burrata made from buffalo mozzarella, fine slices of prosciutto on rocket salad with shavings of grana, fresh blueberries, cherry tomatoes, artichoke hearts, mixed greens and Taggiasca olives.

19,80

Fresh Mex Bowl 🌿

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

With rice, cherry tomatoes, corn, rocket, lime, avocado, lightly spicy tomato salsa, flavorful chicken breast strips, fresh chili and a side of Habanero chili sauce.

19,80



Asia Bowl

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

Asian noodles with colorful wok vegetables, flavorful spiced chicken breast cubes with sesame, avocado, sugar snap peas, mango, seasoned with light soy sauce and served with a rolled spring roll on sweet-sour dip.

20,50

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!

With a hearty bed of salad, colorful grilled vegetables, mozzarella balls dipped in pesto, cherry tomatoes, blueberries, artichoke hearts, Taggiasca olives and finished with a marinade of the finest basil oil. Buon appetito!

19,50

Sommerbowl

Mit gegrilltem Gemüse, buntem Salat, frischen Salatgurken, Tomatenwürfeln, gegrillter Hühnerbrust in einer aromatischen Mangomarinade und Guacamole.

With grilled vegetables, mixed salad, fresh cucumber slices, diced tomatoes, grilled chicken breast in a flavorful mango marinade, and guacamole.

20,50



VEGETARISCH VEGETARIAN

Camembert gegrillt / Grilled Camamebert

Mit buntem auf dem Grill gebrutzelterm knackigem Gemüse und Preiselbeermarmelade.

With colorful, grilled vegetables and lingonberry jam.

16,50



WRAPS & VEGGYBURGER



Chicken Wrap

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

Wrap filled with chicken breast cubes, colorful vegetables, mango, Tropea onion rings, yogurt-mayonnaise, lettuce hearts, fresh tomatoes and served with a spring roll on sweet-sour dip

20,50

Gemüsewrap / Vegetable Wrap

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

Crispy vegetables, vegan herb cream and sweet potato fries.

16,50

Nuggets Wrap

Mit panierten Hühnerfilets, buntem Salat, frischen Tomaten, Tropea-Zwiebel, Limettenmayonnaise und Süßkartoffelpommes.

With breaded chicken breast, mixed salad, fresh tomatoes, Tropea onions, lime-mayonnaise and sweet potato fries.

19,80

Veggieburger

Saftig, zart und komplett pflanzlich – veganes Patty aus Gemüse mit veganer Kräutermayo, frischem Salat, frischen Tomaten, gegrillten Zucchini, Tropea-Zwiebeln und Steakhouse-Pommes.

Juicy, tender, and completely plant-based – vegan veggie patty with vegan herb mayo, fresh lettuce, fresh tomatoes, grilled zucchini, Tropea onions, and steakhouse fries.

20,50



Round and round it goes, but it's always delicious! Knödel (dumplings) come in so many variations, and everyone has their favorite. At Trametsch, we believe in giving you exactly what you're craving. It's not just your usual dumplings trio, it's your choice of what goes on your plate. Whether you're in the mood for spinach, beetroot, cheese, bacon, or herb dumpling, we've got a whole carousel of options for you to choose from. Just pick your favorites, and in no time, you'll have your very own Trametsch dumpling plate, ready to be devoured. Enjoy mixing and matching, and "Mahlzeit"!

With butter, Parmesan on cabbage salad.

Hausgemachtes - 8 - Homemade





HAUSGEMACHTES UND TRADITIONELLES TRADITIONAL AND HOME-MADE

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 / Spaghetti carbonara Italian recipe DOC

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

With grilled guanciale, pecorino, and ground pepper – without cream.

14,50



Tiroler Steinpilz-Bandnudeln / Tyrolean porcini mushroom tagliatelle

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

With “Sexten” bacon strips, porcini mushrooms, cherry tomatoes, fresh rosemary, and shaved “Ortner” mountain cheese.

16,50

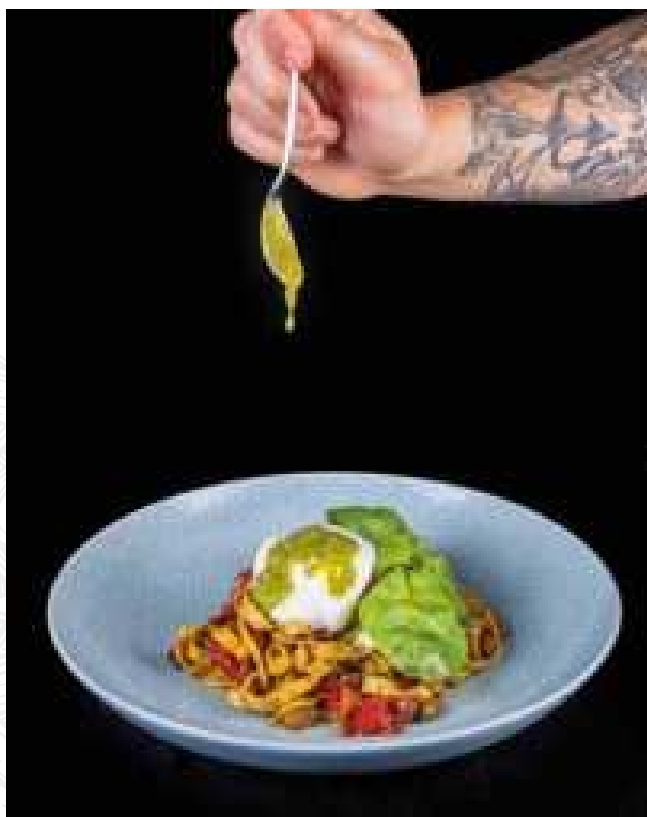


Ravioli alla burrata

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

Stuffed with burrata made from buffalo mozzarella, sun-dried tomatoes, fresh basil, butter, and Parmesan.

16,50



We Make Noodles, No Matter What!

Yes, really! When you consider that about 150 noodles fit on a single plate, it's easy to imagine the effort it takes to mix, knead, roll, and shape each little piece. It's hard work, but oh so satisfying when we see the happy faces and clear plates afterwards. A big thank you to our diligent kitchen team and to all our loyal guests who appreciate and love the homemade goodness!

Tagliatelle al basilico

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

With Taggiasca olives, fresh Genoese basil pesto, cherry tomatoes, and buffalo mozzarella from Campania!

16,50



Kartoffelnocken nach Omas Rezept / Potato gnocchi, grandmother's recipe

Mit feiner Tomatensauce, Parmesanhobel und frischem Basilikum.

With a fine tomato sauce, shaved Parmesan, and fresh basil.

15,00



Kartoffelteigtaschen mit Frischkäsefüllung / Potato dough ravioli filled with cream cheese

Mit Butter und Parmesan.

Served with butter and Parmesan.

15,80





100% BEEF WAHRER GENUSS THE BEST BURGERS IN TOWN ARE HERE!



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.

We prepare our patties with locally sourced beef, following our own special recipe, and top them with high-quality ingredients! You can almost smell the freshly baked burger buns, which we get from a local bakery every day.



Pulled Pork

Mit Schweinefleisch, Blattsalat, frischen Tomatenscheiben, Tropea-Zwiebeln, Schmelzkäse und Burgersauce.

With pork meat, leafy lettuce, fresh tomato slices, Tropea onions, melted cheese and burger sauce.

19,00



EL
CLÁSICO

Beef Burger (classic)

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

about 200 g of the finest beef with crispy leafy lettuce, fresh tomato slices, Tropea onions, melted cheese and burger sauce.

19,00



Duroc Burger

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

Juicy spare ribs meat from Duroc (8 hours of cooking time) with crispy bacon, leafy lettuce, fresh tomato slices, Tropea onions and melted cheese.

19,50



Magic Max Burger

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

about 200g of beef, fried egg, tomato slices, bacon, leafy lettuce, Tropea onions, with cheddar cheese and hollandaise sauce.

19,80



Chicken Double Burger

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

Breaded chicken breast slices, fresh cucumbers, remoulade sauce, salad leaves and Tropea onions..

20,50



American Cheeseburger

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

about 200g of beef, leafy lettuce, cucumbers, fresh tomato slices, Tropea onions, finest melted cheese and burger sauce.

19,50



Texas Hot Chili Burger

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

about 200g of beef, bacon, rocket, Tropea onions, grilled peppers, melted cheddar cheese and spicy sauce.

19,50



NEW

Smash Burger

Getoastetes Kräuter-Butterbrot, Krautsalat, knusprige Fleischpatties, Speckstreifen, frische Tomaten, Tropea-Zwiebel, hausgemachte Burgersauce und mit Cheddar überbacken.

Toasted herb-butter bread, coleslaw, fresh tomatoes, onions, crispy meat patties, bacon, homemade burger sauce and topped with cheddar.

19,00



WOW

Pizza Burger

Mit hausgemachtem Pizzabrot, ca. 200gr Rindfleisch, Pesto Genueser Art, Büffelmozzarella, getrocknete Tomaten, frische Tomatenscheiben, Tropea-Zwiebel, gegrillte Peperoni & Zucchini, Rauke

About 200 g of beef, Genoese basil pesto, buffalo mozzarella, sun-dried tomatoes, tomato slices, Tropea onions, grilled peppers, zucchini and rocket.

19,80



Unser Geheimtipp!

Our secret tip!

Bauernburger

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

About 200 g of beef from "Tölzlhof", cabbage salad, red cabbage cream, sun-dried tomatoes, garlic sauce, grilled bacon strips, fresh tomatoes and topped with South Tyrolean mountain cheese.

20,50

Alle Burger mit Steakhouse-Pommes.

All burger come with steakhouse fries.



XXL King

Double Burger

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

Double beef (about 400 g) with double cheddar cheese, fresh tomatoes, leafy lettuce, Tropea onions and burger sauce.

24,50



NEW

Party Burger

für 4 Pesonen / per 4 persone

ca. 800 g Beeffleisch, hausgemachtes Brötebrot, Blattsalat, frische Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken, Bauchspeck, Burgersauce, geschmolzener Käse und Wedges.

Approx. 800 g of beef, homemade brioche bun, leaf lettuce, fresh tomatoes, onions, pickles, crispy bacon, burger sauce, melted cheese, and potato wedges.

89,00

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.

Grain-fed for 200 days. Juicy, regularly finely marbled steak (approx. 300 g) with 1 freshly prepared side dish of your choice.

34,50

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.

The Strip Loin Steak from US beef from Nebraska comes from the upper roast beef. Due to its relatively high fat content, the meat has a strong and excellent flavor. Fresh gourmet meat (approx. 300 g) with 1 side dish of your choice.

34,50

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.

The „Fiorentina steak“ is the most famous cut of beef. The juicy, tender meat and aromatic flavor make this bone-in cut a true culinary experience. Juicy steak (approx. 600 g) with 1 side dish of your choice.

34,50

Wofür entscheidest Du Dich?

What will you choose?



Beilagen / Side dishes

Folienkartoffeln / Pommes Frites / Steakhousepommes / Wedges / Grillgemüse.

Baked potatoes / french fries / steakhouse fries / wedges / grilled vegetables.



Tagliata Nebraska Gold Label

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

About 300 g with rocket, sun-dried tomatoes, shaved Parmesan and 1 freshly prepared side dish of your choice.

34,50

Spareribs vom Duroc / Spareribs

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

Marinated gourmet ribs with barbecue sauce and 1 side dish of your choice. Slow-cooked for 8 hours.

24,50

Mexican-Ribs

Zart gegarte Spareribs vom Duroc nach mexikanischer Art, mit Cheddarkäse überbacken, dazu leicht scharfe Spitzpaprika und eine Beilage nach Wahl. Niedrig-Garzeit von 8 Stunden.

Tender slow-cooked Duroc spareribs prepared Mexican-style, topped with melted Cheddar cheese, served with mildly spicy pointed peppers and a side dish of your choice. Slow-cooked for 8 hours.

26,50

Der Burrito / The Burrito (2 Stück / 2 burrito-rolls)

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

(lightly spicy) Filled with seasoned beef, peppers and cheddar cheese, with 1 side dish of your choice.

20,50



Vegan



Glutenfrei / Gluten free



STEAKHOUSE

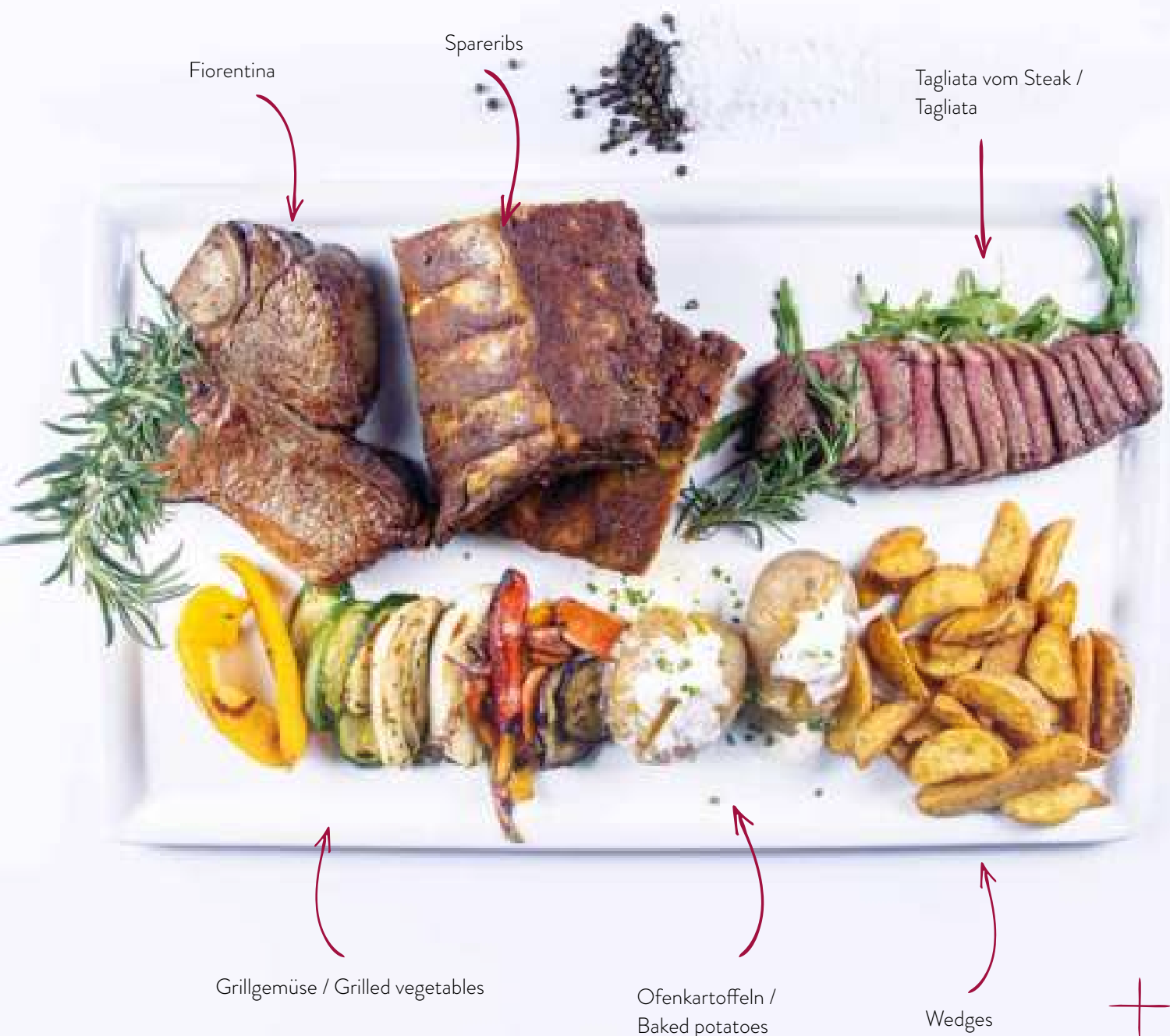
your local steakhouse · dein lokales Steakhouse

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

INTRODUCING OUR CUSTOMER FAVORITE: THE BBQ TRAMETSCH PLATTER FOR 2 OR MORE PEOPLE

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.

Are you looking for something special for your friends' party, or is there a farewell party coming up? Maybe you're also seeking a WOW experience for your company dinner in a small group. Whatever it is, here it is: the special occasion. The XXL porcelain plate – or rather: platter – brings exactly that to your table: the special something – the BBQ Trametsch platter. From 2 people onward, you can enjoy this special platter. And: there are no limits upwards. From steak to ribs to tagliata, garnished with delicious dips and seasonal grilled vegetables. Order now and experience an unforgettable evening with friends. We're here for you and your friends.



BBQ, Steak and more – 13 – BBQ, Steak and more



TÖLZLHOF
NATURBAUERNHOF

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

Philipp Burger supplies us with meat from the Pustertal Sprinzen of Tölzlhof!

Verschiedene Dips /
Various dips



Ab 2 Personen, Preis
pro Person /
For 2 persons or more,
price per person

33,50



KIDS MENÜ / MENU

Kartoffelnocken / Potato gnocchi

Mit feiner Tomatensauce und gehobeltem Parmesankäse.

With fine tomato sauce and shaved Parmesan cheese.

11,00

Spongebob

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

Spinatspätzle und Schinken-Rahmsauce.

Spinach spaetzle with creamy ham sauce.

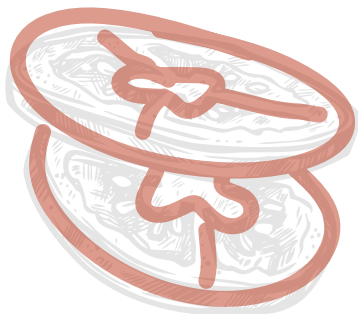
11,00

Feuermann Sam / Fireman Sam

Maccheroni mit Tomatensauce oder Ragù.

maccheroni with tomato sauce or ragù (meat sauce).

10,00



Nur für Kinder bis 14 Jahre.
only for kids up to 14 years.

Spiderman

Würstel mit Pommes.

Sausage with fries.

11,00

Hexe Lilli / Witch Lilli

Chicken Nuggets mit verzauberten Pommes.

Chicken nuggets with magic fries.

9,00

Ninjago

Wienerschnitzel mit vielen knackigen Pommes.

Wiener schnitzel with a generous serving of crispy fries.

15,50



Vegan / Vegano



Glutenfrei / Senza glutine





DESSERT

Hausgemachter cremiger Nutellatiramisù / Homemade creamy Nutella Tiramisu

8,50

Hausgemachter Tiramisù / Homemade Tiramisù

8,00

Schokoknödel mit Nougat-Topfenfüllung / Nougat-quark dumplings

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

The perfect ending – filled with nougat-quark filling on
blueberries, topped with vanilla sauce.

9,80

Heiße Liebe / Hot Love

Kaltes Vanilleeis mit heißen Himbeeren – das ist Liebe!

Chilled vanilla ice cream served with warm raspberries –
pure love!

8,50



Die 2 Süßen / Double Sweet

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

Nougat terrine with a crème brûlée center on a raspberry
coulis and white chocolate mousse.

11,50

Weißes Schokomousse / 🌾 White chocolate mousse

Auf Himbeerspiegel – einfach ein Traum!

On raspberry coulis – simply a dream!

11,00

Dessertvariation „Trametsch“ / Variety of desserts “Trametsch”

12,50

Tartufo / Ice cream truffle

Schwarz oder weiß, oder doch beides?

Black or white, or maybe both?

5,50

Affogato al caffè

Vanilleeis mit Coffee-to-go übergossen.

Vanilla ice cream topped with coffee-to-go.

4,50



Schokoknödel
Chocolate dumplings



TEIGVARIANTEN

VARIOUS TYPES OF DOUGH

Südtirols beliebteste
Pizzeria 2024

South Tyrol's most
popular pizzeria 2024

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

Thanks to the proper handling and hand-stretching of the dough, our pizzas feature a high, fluffy crust.

Original italienischer Teig / Original Italian dough

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.

We use original Italian ingredients to prepare a pre-dough known as biga. In this starter, the yeast is allowed to ferment almost completely. The dough is then left to mature for at least 72 hours in our cold storage, together with a premium flour blend.

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 % Kamut flour and whole grain Kamut flour from a regional mill. Kamut contains up to 40% more protein and fewer carbohydrates than wheat, making it easier to digest.

2,00 Aufpreis / Extra charge

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.

Brimi Mozzarella laktosefrei

Brimi Mozzarella Julienne laktosefrei ist ein original italienischer Frischkäse aus pasteurisierter laktosefreier Kuhmilch. Durch den Laktosegehalt von <0,01% ist er besonders leicht bekömmlich und das ideale Format für laktosefreie Gerichte in der Pizzeria.

1,50 Aufpreis

Original italienischer Teig /
Original Italian dough



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!

A large portion of the carbohydrates is replaced by protein and dietary fiber! Flaxseeds, sunflower seeds, and sesame in the dough support optimal digestion. With less than half the carbohydrates, our Low Carb Pizza is perfect for anyone looking to eat more mindfully!

2,00 Aufpreis / Extra charge



Brimi Mozzarella

Brimi Mozzarella – 100 % South Tyrolean Milk.

For generations, the people of South Tyrol have lived in harmony with nature—valuing and respecting it deeply.

This timeless connection is reflected in carefully mown meadows, content cows grazing on lush pastures, and the vibrant flowers adorning balconies across the region. The freshness and purity of South Tyrolean milk are the key ingredients of our beloved mozzarella. Our milk is as unique as the land it comes from—and as passionate as the people who produce it. Brimi mozzarella enhances every pizza and adds that special touch of flavor.

100 % GMO-free,

100 % South Tyrolean milk,

100 % Taste – that's Brimi.

Brimi Mozzarella lactosefree Julienne

The grated, lactosefree Mozzarella is the ideal ingredient for the preparation of lactosefree dishes in the pizzerias or many other delicious culinary creations. In addition the new product surprises with a high yield and excellent resistance to high oven temperatures.

1,50 Extra charge

PIZZA- GOURMET

TONIS KREATIONEN

TONI'S CREATIONS

Picasso

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

With fine tomato sauce, “Fior di latte” mozzarella, radicchio marinated in balsamic vinegar, cherry tomatoes, Taggiasca olives, fresh goat cheese added after baking, mildly spicy peperoncino strips and fresh basil.

14,80

Pizza Toni

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

With fine tomato sauce, buffalo burrata, zucchini, aged prosciutto slices, Genovese basil pesto, yellow cherry tomatoes and shaved Parmesan flakes.

15,00

Portofino

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

With fine tomato sauce, Parmesan cheese, buffalo burrata, anchovies from Sicily, yellow and red cherry tomatoes and fresh basil.

15,00

Meravigliosa

Mit feiner Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Radicchio im Balsamicoessig mariniert, scharfe Salami, Gorgonzola und Kirschtomaten.

With fine tomato sauce,” Fior di latte” mozzarella, radicchio marinated in balsamic vinegar, spicy salami, gorgonzola and cherry tomatoes.

13,50



Picasso

Mamma Mia

NEW

Mit feiner Tomatensauce, Büffelmozzarella, Radicchio im Balsamicoessig mariniert, Rohschinken, gehobelter Parmesankäse und Peperoncinoastreifen.

With fine tomato sauce, buffalo mozzarella, radicchio marinated in balsamic vinegar, prosciutto, shaved Parmesan cheese and peperoncino strips.

14,50

Es war einmal / Once upon a time

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

With fine tomato sauce, mozzarella „Fior di latte“, onions flavored with South Tyrolean speck – after baking, marinated cherry tomatoes, South Tyrolean speck slices, and fresh goat cheese.

15,00

Dolce Vita

NEW

Mit feiner Tomatensauce, Burrata di bufala, fein geschnittene Carne Salada, getrockneten Tomaten, frische Rauke, Parmesanhobel und aromatischem Basilikumöl.

Tomato sauce, “Fior di latte” mozzarella, sun-dried tomatoes, arugula, Carne Salada, shaved Parmesan and basil oil.

15,50

Pizza Speciale

Wolke 7 / Cloud 7

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

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“, Philadelphia cheese, Genovese basil pesto and cherry tomatoes.

13,00

Toscana / Tuscany

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

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“, sun-dried cherry tomatoes, Genovese basil pesto and shaved Parmesan flakes.

13,00

Italiana

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

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“, zucchini, Taggiasca olives, rocket, cherry tomatoes and shaved Parmesan flakes.

13,00

Mediterranea

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

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“, artichoke hearts, fresh cherry tomatoes, sun-dried cherry tomatoes, baked Parmesan cheese and caper leaves.

13,50

Feinschmecker / Buongustaia

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

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“, rocket, thin slices of prosciutto and shaved Parmesan flakes.

13,50

Cleopatra

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, gegrillte Peperoni, Zucchini und Fetawürfel.

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“, grilled peppers, zucchini and cubes of feta cheese.

12,50

Piccantina

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Knoblauch, Chili, Rauke, scharfe Salami und Peperoncinstreifen.

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“, garlic, chili, rocket, spicy salami and peperoncino strips.

12,50

Cowboy

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

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“, South Tyrolean speck, spicy salami, garlic and peperoncino.

13,00

De luxe

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

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“, shrimp, zucchini and cocktail tomatoes

14,50

Pizza Speciale mit Büffelmozzarella / Special Pizza with buffalo mozzarella

Büffel / Buffalo

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

Tomato sauce, mozzarella „Fior di latte“, buffalo mozzarella from Campania, cherry tomatoes and fresh basil.

13,50

Bella Napoli

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

Tomato sauce, mozzarella „Fior di latte“, buffalo mozzarella from Campania, Taggiasca olives and fine slices of prosciutto.

13,80

Las Vegas

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Zucchini und Peperonata.

Tomato sauce, mozzarella „Fior di latte“, buffalo mozzarella, spicy salami, zucchini and peperonata.

13,80

Delizia

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

With fine tomato sauce, buffalo mozzarella from Campania DOP, yellow and red cherry tomatoes, aged prosciutto, shaved Parmesan flakes and fresh basil.

14,00

Trametsch

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

Tomato sauce, mozzarella „Fior di latte“, buffalo mozzarella from Campania, spicy Napoli salami, fresh grilled peppers, spinach.

14,00

Trametsch



Die Klassiker / The Classics

Margherita ... la regina delle pizze

Tomatensauce und Mozzarella „Fior di latte“.

Tomato sauce and Mozzarella „Fior di latte“.

9,00

Mais / Corn

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“ und Mais.

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“, and corn.

10,80

Teufel / Devil

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

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“ and spicy salami.

11,50

Gemüse / Vegetables

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

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“, eggplant, fresh tomatoes, zucchini, spinach, asparagus and baked with Parmesan cheese.

13,00

Schinken / Ham

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“ und Schinken.

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“ and ham.

11,50

Pilze / Mushrooms

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“ und Pilze.

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“ and mushrooms.

11,50

Schinken & Pilze / Ham & Mushrooms

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Schinken und Pilze.

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“ ham and mushrooms.

12,50

Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Schinken, Champignons und Artischockenherzen.

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

13,00

Rohschinken / Prosciutto crudo

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“ und Rohschinken.

Tomato sauce, mozzarella „Fior di latte“, ham, mushrooms and artichoke hearts.

12,00

Thunfisch / Tuna

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“ und Thunfisch.

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“ and tuna.

11,50

Rustica

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

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“, tuna and Tropea onions.

12,50

Feuerwehr / Fireman

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

Tomato sauce, mozzarella „Fior di latte“, spicy Napoli salami, mild Gorgonzola and garlic.

13,00

Siciliana

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

Tomato sauce, mozzarella „Fior di latte“, anchovies from Sicily, caper leaves, black olives and spicy Napoli salami.

13,50

Gorgonzola

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“ und Gorgonzola.

Tomato sauce, mozzarella „Fior di latte“ and Gorgonzola.

11,50

Zigeuner / Zingara

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Sardellen, scharfe Salami und grüne scharfe Peperoni.

Tomato sauce, mozzarella „Fior di latte“, anchovies, spicy salami and green hot peppers.

13,00

4 Käse / 4 Cheeses

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“ und 4 Käsecreme

Tomato sauce, mozzarella „Fior di latte“ and four cheese cream.

13,00

Express

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Schinken, Pilze, Peperoni, scharfe Salami und Spiegelei.

Tomato sauce, mozzarella „Fior di latte“, ham, mushrooms, peppers, spicy salami and fried-egg.

13,50

4 Jahreszeiten / 4 seasons

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Schinken, Pilze, Artischocken und Oliven.

Tomato sauce, mozzarella „Fior di latte“, ham, mushrooms, artichokes and olives.

13,00

Tiroler / Tyrolean

Ötzi

NEW

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Kaminwurze, Graukäse, Zwiebeln und Spitzpaprika.

Tomato sauce, “Fior di latte” mozzarella, Kaminwurze (smoked sausage), grey cheese, onions and sweet pointed peppers.

14,50

Bauernpizza / Farmer’s Pizza

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

Tomato sauce, “Fior di latte” mozzarella, Kaminwurze (smoked sausage), Gorgonzola and South Tyrolean speck

13,50

Tiroler / Tyrolean

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

Tomato sauce, “Fior di latte” mozzarella, South Tyrolean speck, onion and garlic.

13,00

Frei.Wild

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Pfifferlinge, rote Zwiebeln, Südtiroler Bauernspeck, milder Gorganzola und Knoblauchsauce.

Tomato sauce, “Fior di latte” mozzarella, chanterelles, red onions, South Tyrolean country speck, mild Gorgonzola and garlic sauce

14,00

Plose

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Spinat*, Südtiroler Speck, Knoblauch, Gorgonzola und Spiegelei.

Tomato sauce, “Fior di latte” mozzarella, spinach*, South Tyrolean speck, garlic, Gorgonzola and fried-egg.

11,00

Holzfäller / Lumberjack

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

Tomato sauce, “Fior di latte” mozzarella, chanterelles, porcini mushrooms, Parmesan cheese and garlic.

13,50



Nur das Beste!
Only the best!



Aufpreis Zutaten: € 1,00 bis € 4,50.
Extra charge ingredients € 1,00 until € 4,50.

*Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.
Als Schinken verwenden wir Schulterschinken. /
Frozen products are used when necessary.
We use shoulder ham as our ham.



DRINKS

Warme Getränke / Hot drinks

Espresso, Macchiato	1,70
Haag-Gerstenkaffee / HAG Barley Coffee	1,70
Milchkaffee / Caffelatte, Cappuccino,	
Große Schokolade / Big hot chocolate	2,80
Kaffee / Caffè corretto	3,00
Orangen, Rumpunch / Rum punch, oranges	3,00
Tee / Tea	
Pfefferminze, Früchte, Kamille, Grüntee,	
Schwarztee, Zitrone-Ingwer, Bergkräuter.	
Peppermint, Fruits, Chamomile, Green Tea,	
Black Tea, Lemon-Ginger, Mountain Herbs	2,50

Kalte Getränke / Cold drinks

½ l wellwasser®	
natur, mineral / still, sparkling	2,50
1 l wellwasser®	
natur, mineral / still, sparkling	5,00
Tonic Water ALPEX Plose	3,50

Säfte / Juices

	0,3 l
Himbeersaft / Raspberry juice	
Holundersaft / Elderflower juice	3,00
Sportwasser	3,00
Orangensaft / Orange juice	
Apfelsaft*** / Apple juice***	3,50
Apfelschorle / Apple spritzer	3,00
Traubensaft / Grape juice, Cola,	
Limonade / Lemonade, Spezi,	
Spuma, Orange soda,	
Marillenyo­ga / Yoga apricot flavor,	
Eistee / Ice tea	3,50

Bier / Beer

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

Weizen

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

Alkoholfreie Biere / Non-alcoholic beers

Forst alkoholfrei / Forst non-alcoholic	3,80
Paulaner	3,80

Alkoholfreies Weizen /

Non-alcoholic wheat beer

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

Fruchtbrände / Grappe

Grappa Treber, Obstler, Williams,	
Schwarzbeerschnaps / Blackberry schnapps	3,50

Destillate aus der Region / Regional Grappa

Lagrein-Grappa, Gewürztraminer-Grappa,	
Barriquegrappa Ambra, Enzian / Gentian Grappa	4,50

Digestifs

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 /	
Irish Whiskey Cream Liqueur	5,00
Limoncello,	
Nusseler / Nut Liqueur	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. Als Schinken verwenden wir Schulterschinken.

If certain substances or products trigger allergies or intolerances, please inform our staff when placing your order. They will be happy to provide you with detailed information. If necessary, frozen products will be used. We use shoulder ham as our ham.

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukte und Eier.

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

Origin Labeling

The origin of meat, dairy products, and eggs is clearly labeled. We strive to use local ingredients whenever possible. If necessary, ingredients from the EU and non-EU countries will be used.

Die Preise der Speisen und Getränke verstehen sich in Euro und können variieren. / The prices of food and beverages are quoted in euros and may vary.

DIE TRAMETSCH APP IST DA THE TRAMETSCH APP IS HERE



Treue zahlt sich aus!

Du kannst durch verschiedenste Aktivitäten Punkte sammeln und diese anschließend gegen Gutscheine und Prämien einlösen. Scanne deine Rechnungen oder empfehl 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!

Loyalty pays off!

You can earn points through various activities and then redeem them for vouchers and rewards. Scan your receipts or recommend the app to your friends, earn points, and redeem them for exclusive benefits, gifts, and discounts. Join the free Trametsch Bonus Club now and never miss out on any benefits again!



**Jetzt scannen und
Punkte sammeln!**
**Scan now and start
collecting points!**



TRAMETSCH-PIZZA ON TOUR PIZZERIA TRAMETSCH ON TOUR

Wie jetzt? Die Pizza gibt's doch nur in Milland im 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 senden, Termin vereinbaren und schon steht unser Pizza-Truck bereit für seinen Einsatz! Wann? Na, auf Deinem Fest!

What do you mean? The pizza is only available in Milland at Trametsch? Not exactly – in the summer, we're on tour! That's right! Are you organizing a club event or something similar? Then treat yourself and your team to the crispy pizza delight right on-site. How does it work? Simply send an email to info@trametsch.bz, schedule a date, and our pizza truck will be ready for action! When? Well, at your event!

Unser Pizza-Truck
Our Pizza-Truck

