



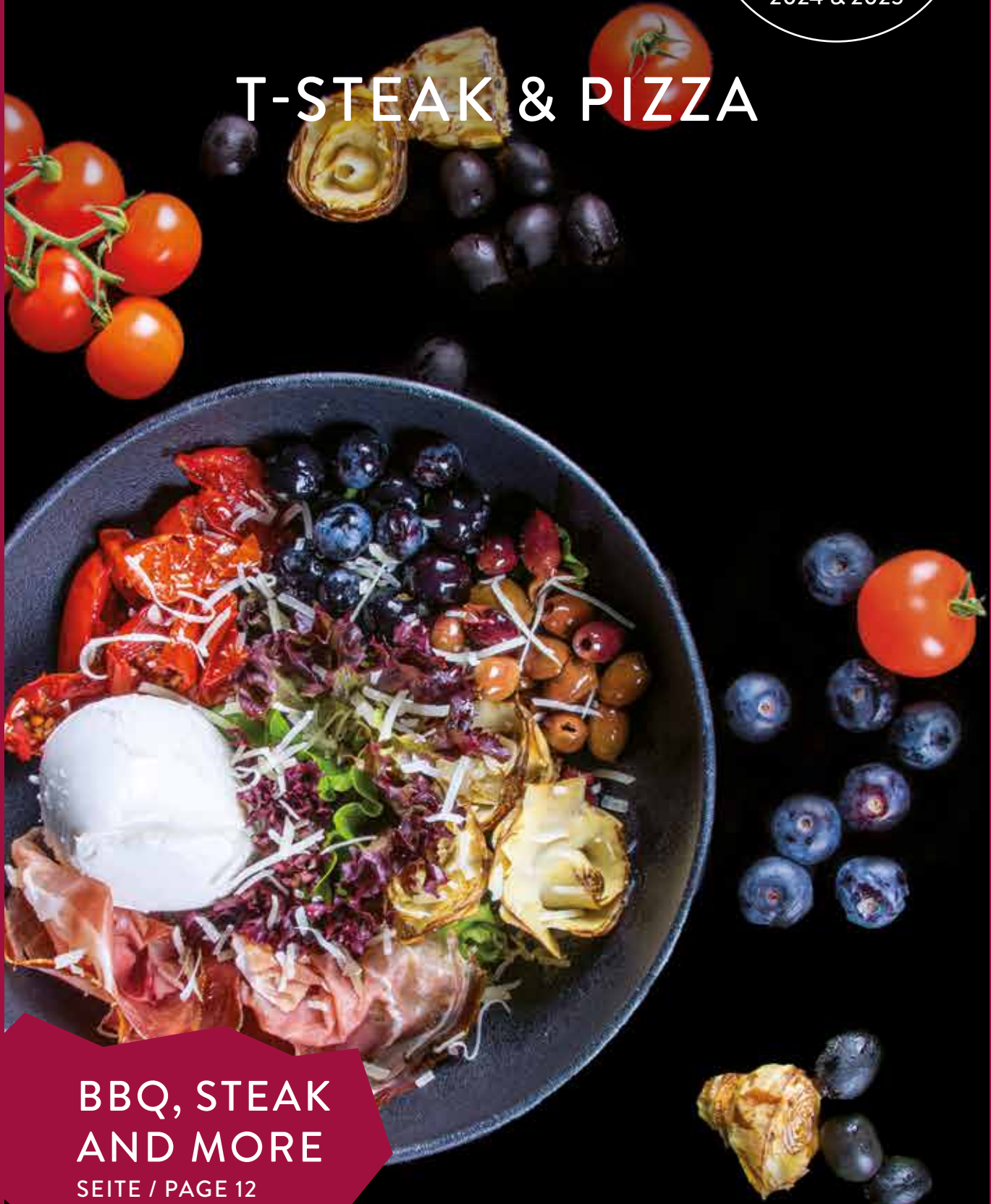
trametsch



Südtirols
beliebteste Pizzeria
2024 & 2025

South Tyrol's most
popular pizzeria
2024 & 2025

T-STEAK & PIZZA



**BBQ, STEAK
AND MORE**

SEITE / PAGE 12

APERITIFS

SEITE / PAGE 4

BOWLS

SEITE / PAGE 8

**PIZZA
SPECIALS**

SEITE / PAGE 18

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

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

wo man gerne is(s)t! – 2 – where people enjoy stay and treats

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 |
| Trametsch Around the World | 6 |
| Bowls & Veggie | 8 |
| Hausgemachtes / Homemade | 10 |
| Burger, BBQ, Steak and more | 12 |
| Kindermenü / Kid's menu | 16 |
| Dessert | 17 |
| Pizza | 18 |
| Drinks | 23 |

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

€ 6,00

Veneziano / Classic Spritz

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

€ 5,50

Hugo

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

€ 5,50

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

0,3l | 4,00
0,5l | 6,00

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 | 4,00
0,50 cl | 6,00

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.

0,3l | 4,00
0,5l | 6,00



FINGERFOOD



Tiroler Fingerfood-Brett / Tyrolean Fingerfood Platter ^{AGLM}
 Kalter Aufschnitt mit verschiedenen Käse- und Wurstsorten.
 Cold cuts with a variety of cheese and cured meats.
 18,50

Black Tiger Garnelen / Black Tiger prawns ^{ABCEFGN}
 Sesam und süß-saurem Dip.
 Sesame prawns with sweet and sour dip.
 9,50

Fritto & Burrata ^{AFGNEO}
 Burrata auf frittiertem Pizzateig mit frischer Kresse, mit Balsamicoessig und Basilikumöl garniert und Tomatensauce-Dip.
 Burrata on fried pizza dough with fresh cress, topped with balsamic vinegar and basil oil, with tomato sauce dip.
 12,50

Kross gegrillte Garnelen / Crispy prawns ^{ABE}
 Garnelen kross gegrillt, Wokgemüse frisch und knackig.
 Crispy grilled prawns with fresh wok vegetables.
 9,50

Carne Salada ^{AEFGL}
 Auf frischer Rauke, gehobelter Grana, aromatischem Basilikumöl und hausgemachtem Pizzabrot.
 Served on rocket with shavings of grana, basil oil and homemade pizza bread.
 15,50

Gebackene Frühlingsrollen / Spring rolls ^{AENFC}
 Frühlingsrollen frisch gebacken, Salat, Sauce süß und sauer.
 freshly backed spring rolls, served with salad and sweet-sour dip.
 9,00

Karamellierter Ziegenkäse / Caramelized Goat Cheese ^{AG}
 Mit einheimischem Honig und Früchten auf Vogelsalat.
 With local honey and fruits on cornsalad.
 9,50

Mexican Nachos ^{AFG}
 Das Original – nur mit Käse überbacken.
 The original – just topped with cheese.
 9,00



TRAMETSCH AROUND THE WORLD

STREETFOOD BY TRAMETSCH

NEW

Internationale Spezialitäten
aus unserem Foodtruck.

Global street food specialties
from our food truck.



Hausgemachte Sushirolle / Homemade sushi roll

ACDEFGNM

Paniert im Pankomehl, Lachs, Avocado, Salatgurke, Wokgemüse süß-sauer, Wasabimayonnaise und Teriyakisauce.

Coated in panko breadcrumbs, with salmon, avocado, cucumber, sweet and sour wok vegetables, wasabi mayonnaise and teriyaki sauce.

16,50



Tiroler Alpenflieger (Ufoburger) / Tyrolean "Alpine Flyer" (UFO Burger)

ACDEFGMLMN

Saftiger Beef-Burger im Brötchen, getoppt mit Krautsalat, frischen Tomaten, karamellisierten Birnen, Bergkäse und Honig-Senf-Soße – ein echter Alpen-Genuss!
Beilage: Steakhousepommes.

Juicy beef burger in a bun, topped with coleslaw, fresh tomatoes, caramelized pears, Alpine cheese and honey mustard sauce – a true taste of the Alps!

Served with steakhouse fries.

19,50



Gyoza Delight

ACDEFG

Asiatische Teigtaschen, gefüllt mit saftigem Hühnerfleisch, serviert auf buntem Wokgemüse, geschwenkt in Sojasauce mit Teriyakisauce.

Asian dumplings filled with juicy chicken, served on mixed wok vegetables, tossed in soy sauce and finished with teriyaki sauce.

15,80



Messico Taco

ACEFGMN

Würziges Rindfleisch, Peperoni, frische Tomatenwürfel, Tropea-Zwiebeln & Petersilie, überbacken mit Cheddar – leicht pikant, serviert mit Sauerrahm-Mayo und Wedges.

Spicy beef with peppers, fresh diced tomatoes, Tropea onions & parsley, topped with melted cheddar – slightly spicy, served with sour cream mayo and wedges.

18,80



Chimichurri Beef Focaccia ACEFGHN

Gefüllt mit gegrillten Rindscheiben in Chimichurri-Marinade, cremiger Stracciatella, Pesto, Tomaten, Salat & Wedges.

Filled with grilled slices of beef in chimichurri marinade, creamy stracciatella, pesto, tomatoes, lettuce & wedges.

19,80



Asia-Italian Focaccia ACDEFGMN

Gefüllt mit knusprigem Pankohuhn auf Vogelsalat mit Tomatenwürfeln, cremiger Stracciatella, Mango-Curry-Mayo & Teriyaki – dazu Wedges.

Filled with crispy panko chicken on cornsalad, diced tomatoes, creamy stracciatella, mango curry mayo & teriyaki sauce – served with wedges.

19,80



Offener Pizza-Calzone (lauwarm) / Open Calzone (served lukewarm) ACEFGHO

Lauwarm serviert, gefüllt mit Pesto, Rucola, Büffelmozzarella, frischen Tomatenwürfeln, getrockneten Tomaten, Rohschinken und Grana – Aceto Balsamico Modena.

Served warm, filled with pesto, rocket, buffalo mozzarella, fresh diced tomatoes, sun-dried tomatoes, prosciutto and grana – finished with Aceto Balsamico di Modena.

16,00



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 herzhaftes 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 ^{ACG}

Burrata von der Büffelmozzarella, feine Rohschinkenscheiben auf Raukesalat mit gehobelter Grana, 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.

20,50

Fresh Mex Bowl ^{ACDEFGHLMN}

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.

20,50



Asia Bowl ^{ACDEFN}

Asianudel mit farnefrohem Wokgemüse, 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.

21,50

Italo Bowl ^{ACEGH}

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!

20,50

Tropical-Bowl ^{ABDEN}

Mit Garnelen, buntem Wokgemüse auf Reis, Avocado, Mango verfeinert mit Sojasauce und süßsaure Sauce, Sesam.

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

21,50



VEGETARISCH VEGETARIAN



Camembert gegrillt / Grilled Camembert ^{AEG}

Mit buntem auf dem Grill gebrutzelten knackigen Gemüse und Preiselbeermarmelade.

With colorful, grilled vegetables and lingonberry jam.

18,50



WRAPS



Nuggets Wrap ^{ACEFGMN}

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

Chicken Wrap ^{ACEFGM}

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

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

20,50

Gemüsewrap / Wrap di verdure ^{AEM}

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

Crispy vegetables, vegan herb cream and sweet potato fries.

18,50



DAS KNÖDELKARUSSELL THE KNÖDEL CAROUSEL

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”!

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”!

Wähle ein Tris aus folgenden Knödeln:
Choose a trio from the following dumplings:

Mit Butter, Grana auf Krautsalat.

With butter, Grana on cabbage salad.

16,80

ACEFGN | Speckknödel / Speck dumplings + M

Hausgemachtes – 10 – Homemade



Steinpilzknödel /
Porcini mushroom dumplings

Käseknödel /
Cheese dumplings

Rohnenknödel /
Beetroot dumplings

Pressknödel /
Pressed dumplings

Spinatknödel /
Spinach dumplings

Speckknödel /
Speck dumplings



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.

ACEFGM

Spaghetti carbonara ricetta italiana doc / Spaghetti carbonara Italian recipe DOC

Mit gegrilltem Guanciale und gemahlenem Pfeffer – ohne Sahne.

With grilled guanciale and ground pepper – without cream.
14,80

ACEFGM

Tiroler Steinpilz-Bandnudeln / Tyrolean porcini mushroom tagliatelle

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

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

16,80



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!

ACEFGH

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!
16,80

ACEFG

Kartoffelteigtaschen mit Frischkäsefüllung / Potato dough ravioli filled with cream cheese

Mit Butter und Grana.

Served with butter and Grana.
15,50



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 ^{ACEFGLMN}

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

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

19,00



EL
CLÁSICO

Beef Burger (classic) ^{ACDEFGLMN}

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

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

19,00



Duroc Burger ^{ACEFGLMN}

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

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

19,50



Magic Max Burger ^{ACDEFGLMN}

Ca. 200 g Rindfleisch, Spiegelei, Tomatenscheiben, Bauchspeck, Blattsalat, Tropea-Zwiebeln, mit Cheddar-Käse und Sauce Hollandaise.

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

20,50



Chicken Burger ^{ACEFGLMN}

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

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

19,50



American Cheeseburger ^{ACDEFGLMN}

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

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

19,50



Texas Hot Chili Burger ACDEFGMLNH

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 ACDEFGMLN

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.

19,50



WOW

Pizza Burger ACDEFGHLMN

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 ACDEFGMLN

Ca. 200 g Beeffleisch, Krautsalat, Tropea-Zwiebel, Blaukrautcreme, getrockneten Tomaten, Knoblauchsauce, gegrillten Speckstreifen, frische Tomaten, Südtiroler Bergkäse überbacken.

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

20,50

Saucen: ACEGM

Mango- Currymayonnaise / Mango curry mayonnaise

Limettenmayonnaise / Lime mayonnaise

Remouladensauce / Remoulade sauce

Joghurtmayonnaise / Yogurt mayonnaise

Wasabimayonnaise / Wasabi mayonnaise

Sauerrahmmayonnaise / Sour cream mayonnaise

Aufpreis € 1,50

Alle Burger mit Steakhouse-Pommes.

All burger come with steakhouse fries.

Double Burger ACDEFGMLN

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

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

24,50



XXL King

BBQ, STEAK AND MORE



Black Angus Steak Premium ^{AE}

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

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

35,50

Fiorentina ^{AE}

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 einer 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 one side dish of your choice.

38,50

Tagliata Nebraska Gold Label ^{ACEG}

Ca. 300 gr. mit Rauke, getrockneten Tomaten, gehobelter Grana mit einer frisch zubereiteten Beilage nach Wahl.

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

35,50

Spareribs vom Duroc / Spareribs ^{EFML}

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

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

26,50

Der Burrito / The Burrito (2 Stück / 2 pieces) ^{ACEFGO}

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

(mildly spicy) Filled with spicy beef, peppers and cheddar cheese, served with a side dish of your choice.

22,50

Rib Eye Steak (ca. / approx. 600 g) ^{AE}

Hochrippe am Knochen, mariniert in Chimichurri-Marinade, dazu Kräuterbutter & einer Beilage nach Wahl.

Rib Eye on the bone, marinated in chimichurri, served with herb butter and a side dish of your choice.

32,50

BBQ, Steak and more - 14 - BBQ, Steak and more

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.



ACEFGML

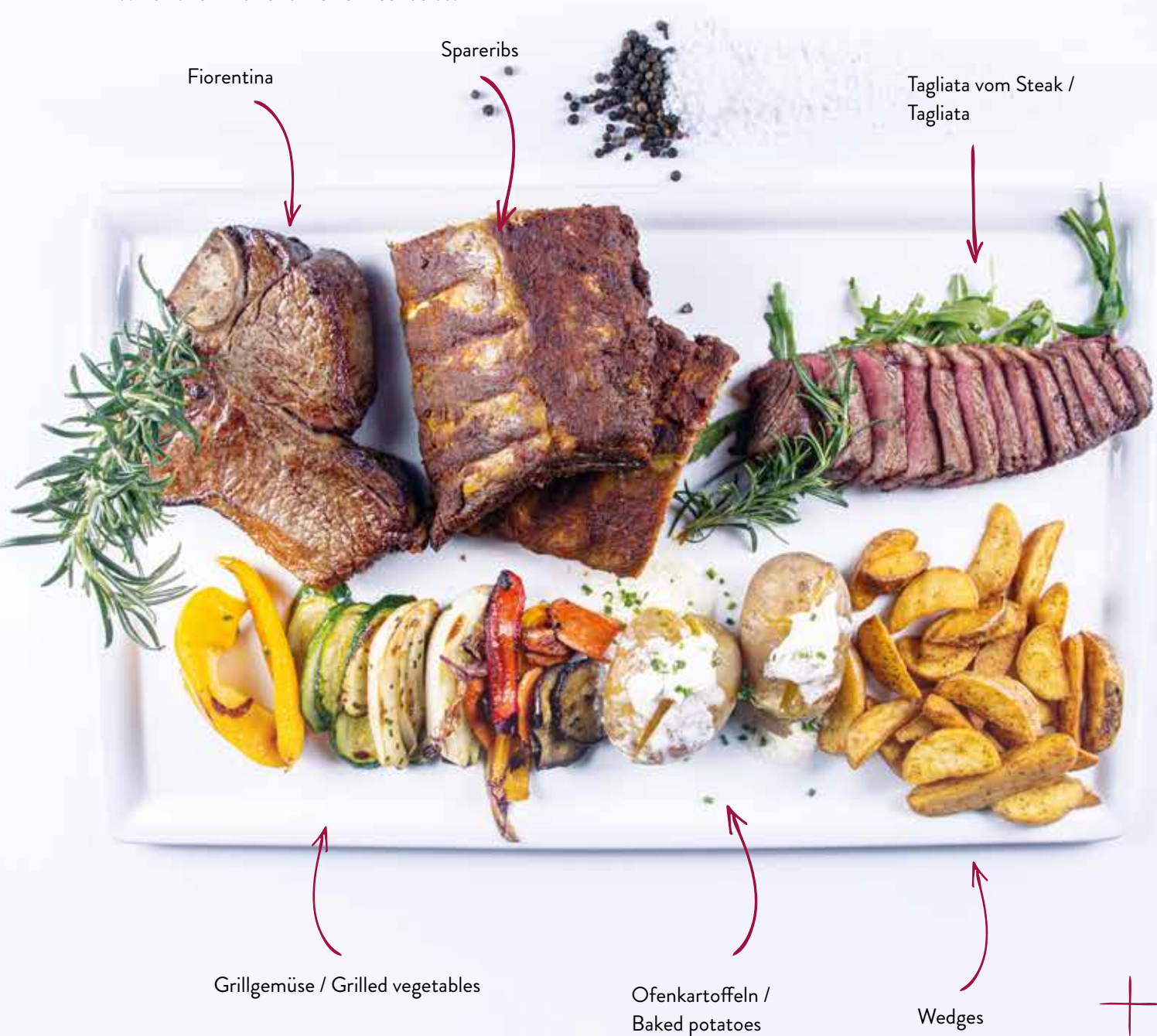
WIR PRÄSENTIEREN UNSEREN PUBLIKUMSLIEBLING:
DIE BBQ-TRAMETSCHPLATTE
 AB 2 PERSONEN

Your local steakhouse · dein lokales Steakhouse

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.



Fiorentina

Spareribs

Tagliata vom Steak / Tagliata

Grillgemüse / Grilled vegetables

Ofenkartoffeln / Baked potatoes

Wedges

Verschiedene Dips / Various dips



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

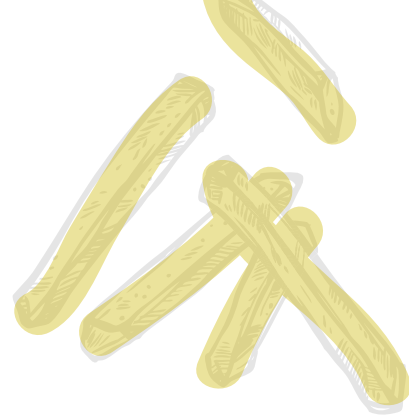
Philipp Burger supplies us with meat from the Pustertal Sprinzen of Tözlhof!

BBQ, Steak and more – 15 – BBQ, Steak and more

Ab 2 Personen, Preis pro Person / For 2 persons or more, price per person **33,50**



KIDS MENÜ / MENU



Spongebob ^{ACEFGM}

„Ich hab’nen guten Grund, also mach mich rund.“
Spinatspätzle und Schinken-Rahmsauce.

Spinach spaetzle with creamy ham sauce.
11,00

Feuermann Sam / Sam il pompiere ^{ACEFGLO}

Maccheroni mit Tomatensauce oder Ragù.

Maccheroni with tomato sauce or ragù (meat sauce).
10,00

Hexe Lilli / Strega Lilli ^{ACEFGN}

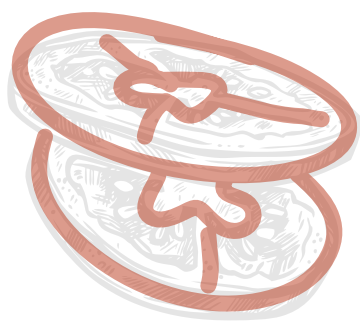
Chicken Nuggets mit verzauberten Pommes.

Chicken nuggets with magic fries.
9,50

Ninjago ^{ACEFGN}

Wienerschnitzel mit vielen knackigen Pommes.

Wienerschnitzel with a generous serving of crispy fries.
16,00



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

Kindermenü – 16 – Menu per bambini



DESSERT

**Hausgemachter cremiger Nutellatiramisù /
Homemade creamy Nutella Tiramisù** ^{AFGH}
9,00

**Hausgemachter Tiramisù /
Homemade Tiramisù** ^{ACG}
8,50

**Schokoknödel mit Nougat-Topfenfüllung /
Nougat-quark dumplings** ^{ACGE}
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.
10,50

Heiße Liebe / Hot Love ^{CG}
Kaltes Vanilleeis mit heißen Himbeeren – das ist Liebe!
Chilled vanilla ice cream served with warm raspberries
– pure love!
9,00

Affogato al caffè



*Schokotraum
Chocolate dream*



Die 2 Süßen / Double Sweet ^{GCAHE}
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

**Weißem Schokomousse /
White chocolate mousse** ^{AGC}
Auf Himbeerspiegel – einfach ein Traum!

On raspberry coulis – simply a dream!
11,00

**Dessertvariation „Trametsch“ /
Variety of desserts “Trametsch”** ^{ACEGH}
12,50

Tartufo / Ice cream truffle ^{AEFGH}
Schwarz oder weiß, oder doch beides?
Black or white, or maybe both?
6,00

Affogato al caffè ^{GC}
Vanilleeis mit Kaffee übergossen.
Vanilla ice cream topped with coffee-to-go.
5,00

**Schokotörtchen /
Chocolate Tartlet** ^{ACEFGH}
In der Vanillesauce, Schokocrepe und Vanilleeis.
Served with vanilla sauce, chocolate crêpe
and vanilla ice cream.
14,50



TEIGVARIANTEN

VARIOUS TYPES OF DOUGH

**Südtirols
beliebteste Pizzeria
2024 & 2025**

—

**South Tyrol's most
popular pizzeria
2024 & 2025**

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 48 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 48 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

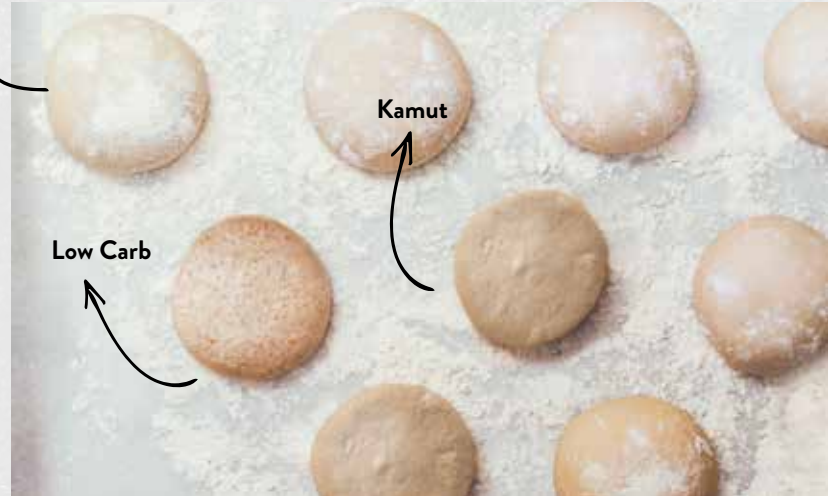
Brimi Mozzarella – zu 100 % aus Südtiroler Milch. Seit jeher leben die Südtiroler im Einklang mit der Natur, die sie schätzen und respektieren. Diese jahrhundertealte Liebe zeigt sich in sorgsam gemähten Weisen, in zufriedenen Kühen auf saftigen Weiden und im bunten Blumenmeer auf den Balkonen.

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.**

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.**

PIZZA- GOURMET

PHILIPPS KREATIONEN PHILIPP'S CREATIONS

Picasso ^{AFGO}

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

15,00

Pizza Toni ^{ACFGH}

Mit feiner Tomatensauce, Burrata di bufala Brimi, Zucchini, Rohschinkenscheiben, Basilikumpesto alla Genovese, gelben und rote Kirschtomaten und gehobelter Grana.

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

15,50

Portofino ^{ACDEFG}

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

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

15,50

Meravigliosa ^{AFGO}

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

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

14,00

Fünf Körner / Five Grains ^{AFG}

Pizzateig im 5 Körnermantel (Kürbis, Leinsamen, Sesam, Chia, Sonnenblumenkerne) mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Büffelmozzarella aus Kampanien, frischer Basilikum und Basilikum-Olivenöl.

Pizza dough coated in a five-grain crust (pumpkin seeds, flaxseed, sesame, chia seeds, sunflower seeds), with tomato sauce, fior di latte mozzarella, buffalo mozzarella from Campania, fresh basil and basil olive oil.

14,50



Tomatensauce = 100 % italienische Tomaten.
Tomato sauce = 100 % Italian tomatoes.

NEW

Mamma Mia ^{AFGO}

Mit feiner Tomatensauce, Büffelmozzarella, Radicchio im Balsamicoessig mariniert, Rohschinken, gehobelter Grana und Peperoncinstreifen.

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

15,00

Terra Madre ^{AFG}

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

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

15,00

NEW

Dolce Vita ^{ACFG}

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

Tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella, sun-dried tomatoes, arugula, Carne Salada, shaved Grana and basil oil.

15,80

Pizza Speciale

Wolke 7 / Cloud 7 ^{ACFGH}

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.

13,50

Toskana / Tuscany ^{ACFGH}

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, getrocknete Kirschtomaten, Basilikumpesto alla Genovese und gehobelter Grana.

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

13,50

Italiana ^{ACFG}

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Zucchini, Oliven Taggiasche, Rauke, Kirschtomaten und gehobelter Grana.

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

13,50

Picasso

Mediterranea ^{ACFG}

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

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

14,00

Feinschmecker / Buongustaia ^{ACFGO}

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Rauke, feine Rohschinkenscheiben, gehobelter Grana und Aceto Balsamico di Modena I.G.T..

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“, rocket, thin slices of prosciutto, shaved Grana flakes and Aceto Balsamico di Modena I.G.T..

14,00

Cleopatra ^{AFG}

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

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

13,00

Piccantina ^{AFG}

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Knoblauch, Rauke, scharfe Salami Napoli und Peperoncino.

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

13,00

Cowboy ^{AFG}

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

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

13,50

De luxe ^{ABFG}

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

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

14,80

Pizza Speciale mit Büffelmozzarella / Special Pizza with buffalo mozzarella

Büffel / Buffalo ^{AFG}

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 ^{AFG}

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Büffelmozzarella aus Kampanien, Oliven Taggiasche und Rohschinken-scheiben.

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

14,50

Las Vegas ^{AFG}

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

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

14,50

Delizia ^{ACFG}

Mit feiner Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Kampanien, gelben und roten Kirschtomaten, mit Rohschinkenscheiben, gehobelter Grana und frischem Basilikum.

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

14,50

Trametsch ^{AFG}

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.

14,50



Die Klassiker / I classici

Margherita ... la regina delle pizze ^{AFG}

Tomatensauce und Mozzarella „Fior di latte“.

Tomato sauce and Mozzarella „Fior di latte“.

9,00

Mais / Corn ^{AFG}

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“ und Mais.

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

11,00

Teufel / Devil ^{AFG}

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

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

12,00

Gemüse / Vegetables ^{ACFG}

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

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

13,50

Schinken / Ham ^{AFGLM}

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“ und Schinken.

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

11,50

Pilze / Mushrooms ^{AFG}

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“ und Pilze.

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

11,50

Schinken & Pilze / Ham & Mushrooms ^{AFGLM}

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

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

12,80

Capricciosa ^{AFGLM}

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

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

13,50

Rohschinken / Prosciutto crudo ^{AFG}

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“ und Rohschinken-scheiben.

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

12,50

Thunfisch / Tuna ^{ADFG}

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

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“ and tuna Top Quality from Spain.

12,00

Rustica ^{ADFG}

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

Tomato sauce, Mozzarella „Fior di latte“, tuna Top Quality from Spain and red Tropea onions.

13,00

Feuerwehr / Fireman ^{AFG}

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.

13,50

Siciliana ^{ADFG}

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.

14,00

Gorgonzola ^{AFG}

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“ und milder Gorgonzola.

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

12,00

Zigeuner / Zingara ^{ADFG}

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

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

13,50

4 Käse / 4 Cheeses ^{ACFG}

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“ und 4 Käsecreme

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

13,50

Express ^{ACFGLM}

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

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

14,00

4 Jahreszeiten / 4 seasons ^{AFGLM}

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

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

13,80

Tiroler / Tirolesi

Bauernpizza / Farmer's Pizza ^{AFG}

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

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

14,00

Tiroler / Tyrolean ^{AFG}

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Südtiroler Speck, rote Tropea-Zwiebeln und Knoblauch.

Tomato sauce, „Fior di latte“ mozzarella, South Tyrolean speck, red Tropea onion and garlic.

13,50

Frei.Wild ^{AFG}

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

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

14,50

Plose ^{ACFG}

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

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

14,00

Holzfüller / Lumberjack ^{ACFG}

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

Tomato sauce, „Fior di latte“ mozzarella, chanterelles, porcini mushrooms, Grana and garlic.

14,50



Pizza Cowboy



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.

Allergene:

- A = glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere- und -erzeugnisse
- C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E = Erdnüsse und -erzeugnisse
- F = Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = Sellerie und -erzeugnisse
- M = Senf- und Senferzeugnisse
- N = Sesamsamen und -erzeugnisse
- O = Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P = Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte

*Wolke 7
Cloud 7*



DRINKS

Warme Getränke / Hot drinks

| | |
|---|------|
| Espresso, Macchiato | 1,80 |
| Haag-Gerstenkaffee / HAG Barley Coffee | 1,80 |
| Milchkaffee / Caffelatte, Cappuccino, | |
| Große Schokolade / Big hot chocolate | 3,00 |
| 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 | 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, | |
| Eistee / Ice tea | 3,50 |

Bier / Beer

| | |
|---------------------------|------|
| Forst 0,3 l**** | 4,00 |
| Forst 0,5 l**** | 6,00 |
| Radler / Shandy 0,3 l**** | 4,00 |
| Radler / Shandy 0,5 l**** | 6,00 |
| Felsenkeller 0,3 l**** | 4,00 |
| Forst 1857 | 4,00 |

Weizen

| | |
|-----------------------------------|------|
| Weihenstephan dunkel / dark 0,3 l | 4,00 |
| Weihenstephan dunkel / dark 0,5 l | 6,00 |

Alkoholfreie Biere / Non-alcoholic beers

| | |
|---|------|
| Forst alkoholfrei / Forst non-alcoholic | 4,00 |
| Paulaner | 4,00 |

Alkoholfreies Weizen / Non-alcoholic wheat beer

| | |
|---------------|------|
| Weihenstephan | 4,00 |
|---------------|------|

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 | 4,00 |
| Vecchio Amaro del Capo 35° | |
| (Caffo antica distilleria) | 4,00 |

Liköre / Liquori

| | |
|---|------|
| Baileys – irischer Whisky-Sahne-Likör / | |
| Irish Whiskey Cream Liqueur | 5,50 |
| 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

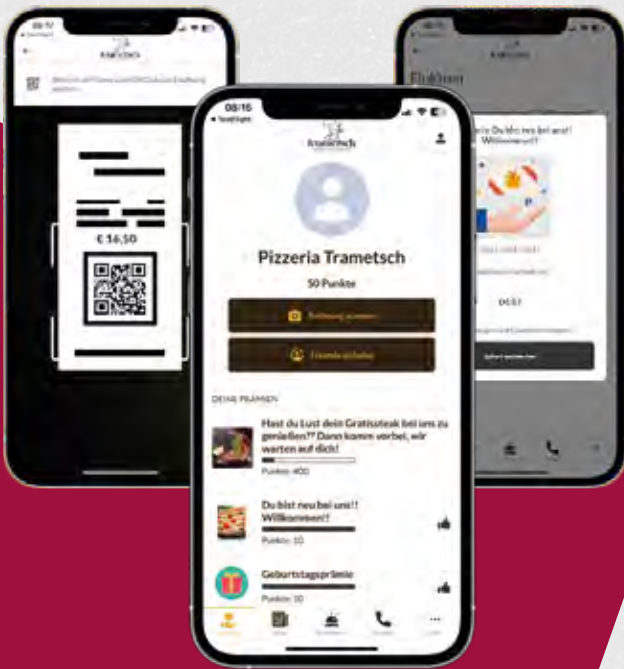


Treue zahlt sich aus!

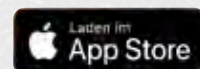
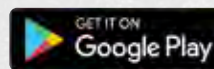
Du kannst durch verschiedenste Aktivitäten Punkte sammeln und diese anschließend gegen Gutscheine und Prämien einlösen. Scanne deine Rechnungen oder empfiehl die App deinen Freunden, erhalte dafür Punkte und löse diese gegen exklusive Vorteile, Geschenke und Rabatte ein. Tritt jetzt dem kostenlosen Trametsch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

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

Unser Pizza-Truck
Our Pizza-Truck



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!

Steakhouse, Restaurant, Pizzeria Trametsch
Via Plosestraße 37 | I-39042 Brixen / Bressanone
T 0472 836 143 | info@trametsch.bz