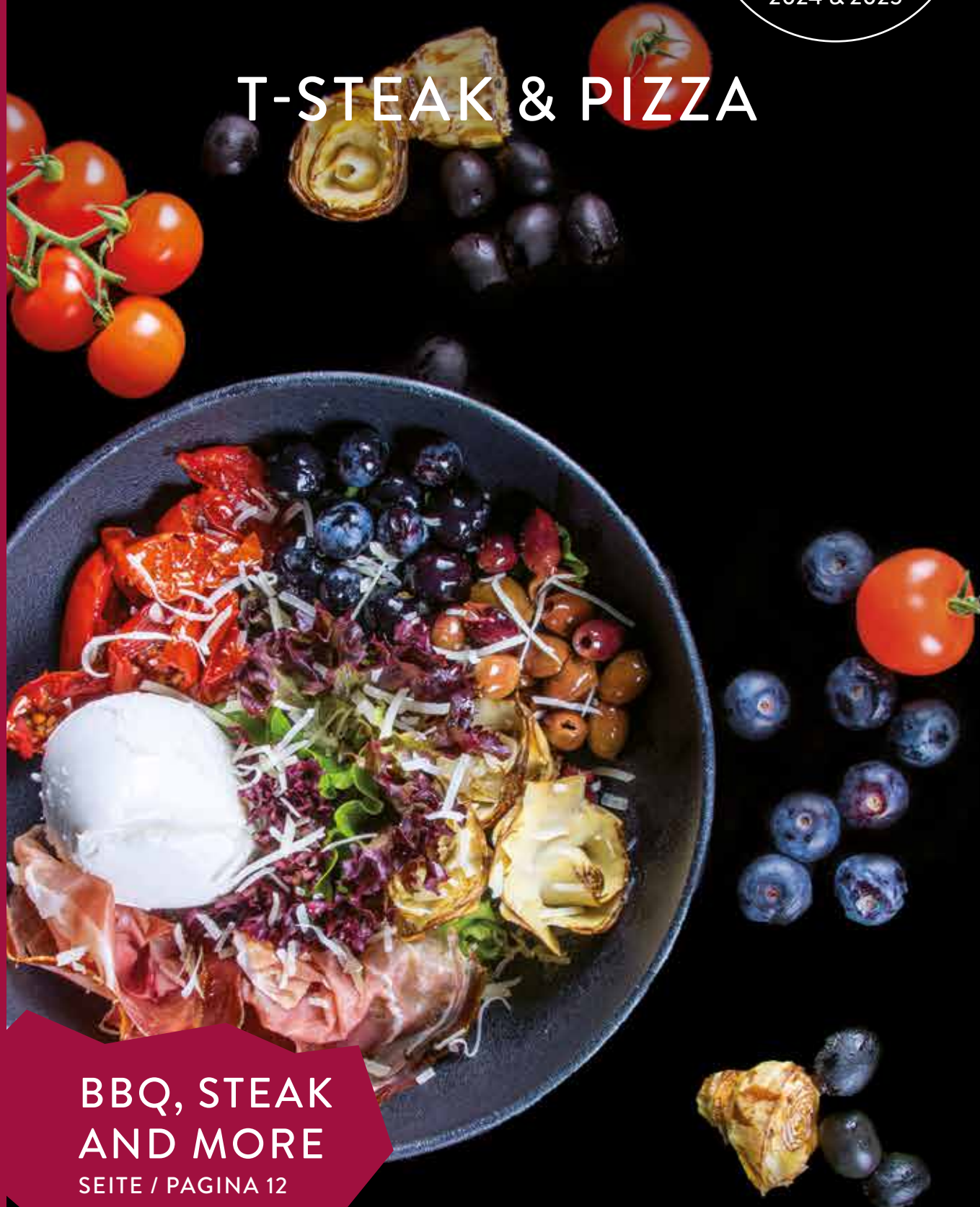




Südtirols
beliebteste Pizzeria
2024 & 2025

Pizzeria più popolare
dell'Alto Adige
2024 & 2025

T-STEAK & PIZZA



BBQ, STEAK
AND MORE

SEITE / PAGINA 12

APERITIFS
APERITIVI

SEITE / PAGINA 4

BOWLS

SEITE / PAGINA 8

PIZZA
SPECIALS

SEITE / PAGINA 18

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

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

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

Aber nun zum Bach!

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



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

Ma passiamo al ruscello!

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



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 Publikumsliebhaber vieler treuer Stammgäste.

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

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

L'amore passa per la gola!

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

Gemütliches
Beisammensein
Momenti di gusto
e convivialità

Zurück zum Ursprung
Ritorno all'origine

INHALT / CONTENUTO

Aperitifs / Aperitivi	4
Fingerfood / Stuzzica appetito	5
Trametsch Around the World	6
Bowls & Veggie	8
Hausgemachtes und Traditionelles	10
Burger, BBQ, Steak and more	12
Kindermenü / Menu per bambini	16
Dessert	17
Pizza	18
Drinks	23



APERITIFS UND BIER APERITIVI E BIRRE



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

Unser Aperitivo-Highlight / Aperitivo Time

Trametschino Gin, Prosecco, Limoncello, Limette, Minze, Rohrzucker, Mineralwasser und viele Eiswürfel / Gin, Prosecco, Limoncello, lime, menta, zucchero di canna, acqua minerale e tanti cubetti di ghiaccio	6,00
Veneziano / Spritz classico Prosecco, Aperol, Orange, Mineralwasser, Eiswürfel / Prosecco, Aperol, arancia, acqua minerale, cubetti di ghiaccio	5,50
Hugo Prosecco, Holunder, Minze, Mineralwasser, Eiswürfel / Prosecco, sciroppo di sambuco, menta, acqua minerale, cubetti di ghiaccio	5,50
Prosecco	5,00

Echte Erfrischung
Un piacere dissetante



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

Spezial Bier / Birra speciale

Forst-Wiesenfestbier	0,3 l 4,00
	0,5 l 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. / Piacevolmente speziata sia al naso che in bocca. Delicata e gradevole, con una leggera e fine nota di luppolo, questa birra chiara conquista con il suo colore giallo dorato e regala al palato un gusto piacevolmente rinfrescante, tipico delle birre bavaresi.	
Hell vom Fass / Birra chiara alla spina	0,30 cl 4,00
	0,50 cl 6,00

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

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



FINGERFOOD STUZZICA APPETITO



Tiroler Fingerfood-Brettl / Merenda tirolese stile fingerfood
Kalter Aufschnitt mit verschiedenen Käse- und Wurstsorten.
Affettati misti con vari tipi di salumi e formaggi.
18,50

Fritto & Burrata / Fritto e burrata
Burrata auf frittiertem Pizzateig mit frischer Kresse, mit Balsamicoessig und Basilikumöl garniert und Tomatensauce-Dip.
Pizza frita con crescione fresco e burrata, decorato con aceto balsamico e olio di basilico con salsa di pomodoro.
12,50

Carne Salada
Auf frischer Rauke, gehobelter Grana, aromatischem Basilikumöl und hausgemachtem Pizzabrot.
Con rucola fresca, scaglie di grana, olio al basilico aromatico e pane pizza fatto in casa.
15,50

Karamellisierter Ziegenkäse / Formaggio di capra caramellato
Mit einheimischem Honig und Früchten auf Vogelsalat.
Con miele locale e frutta su letto di valeriana.
9,50



Black Tiger Garnelen / Gamberoni Black Tiger
Sesam und süß-saurem Dip.
Sesamo e salsa agrodolce.
9,50

Kross gegrillte Garnelen / Gamberi croccanti
Garnelen kross gegrillt, Wokgemüse frisch und knackig.
Gamberi croccanti alla griglia, verdure fresche al wok.
9,50

Gebackene Frühlingsrollen / Involtni primavera
Frühlingsrollen frisch gebacken, Salat, Sauce süß und sauer.
Involtni fritti, insalatina fresca, salsa agrodolce.
9,00

Mexican Nachos
Das Original – nur mit Käse überbacken.
L'originale – solo con formaggio fuso.
9,00



TRAMETSCH AROUND THE WORLD

STREETFOOD BY TRAMETSCH



Internationale Spezialitäten aus unserem Foodtruck.

Specialità internazionali dal nostro Food-Truck.



Hausgemachte Sushirolle / Rotolo di sushi fatto in casa

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

Impanato con farina Panko, salmone, avocado, cetriolo, verdure al wok agro-dolci, maionese al wasabi e salsa di teriyaki.

16,50



Tiroler Alpenflieger (Ufoburger) / Hamburger Ufo tirolese

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

Burger di manzo succulento nel panino, con insalata di cavolo, pomodori freschi, pere caramellate, formaggio di montagna e salsa miele-senape – accompagnato da patatine stile steakhouse.

19,50



Gyoza Delight

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

Ravioli asiatici ripieni di succulento pollo, serviti su verdure colorate saltate in wok con salsa di soia e teriyaki.

15,80



Messico Taco

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

Carne di manzo speziata, peperoni, dadini di pomodoro fresco, cipolla Tropea & prezzemolo, gratinato con cheddar – leggermente piccante, servito con maionese acida e wedges.

18,80



Chimichurri Beef Focaccia

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

Farcita con fettine di manzo grigliato in marinata chimichurri, stracciatella cremosa, pesto, pomodori, lattuga & wedges.

19,80



Offener Pizza-Calzone (lauwarm) / Pizza-Calzone aperto (tiepido)

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

Servito tiepido, farcito con pesto, rucola, mozzarella di bufala, dadini di pomodoro fresco, pomodori secchi, prosciutto crudo e grana – Aceto Balsamico Modena.

16,00



Asia-Italian Focaccia

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

Farcita con pollo croccante impanato in Panko su lattuga d'agnello con dadini di pomodoro fresco, stracciatella cremosa, maionese al mango-curry & teriyaki – servita con wedges.

19,80



KLEINE STÜCKE, GROSSE TRADITION PICCOLI BOCCONCINI, GRANDE TRADIZIONE



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

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

*Ein mediterraner
Gruß an den Summer!*



*Un saluto mediterraneo
all'estate!*

Amalfi Bowl ^{ACG}

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

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

20,50



Asia Bowl ^{ACDEFN}

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

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

21,50

Tropical-Bowl Mango ^{ABDEN}

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

Con gamberi, verdure miste saltate nel wok su riso, avocado, arricchito con salsa di soia e salsa agrodolce, sesamo.

21,50



Fresh Mex Bowl ^{ACDEFGHLMN}

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

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

20,50



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!

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

20,50



VEGETARISCH VEGETARIANO

Camembert gegrillt / Alla griglia ^{AEG}

Mit buntem auf dem Grill gebrutzelten knackigen Gemüse und Preiselbeermarmelade.

Con verdure croccanti alla griglia con marmellata di mirtilli rossi.

18,50



WRAPS



Nuggets Wrap ^{ACEFGMN}

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

Con petto di pollo impanato, insalata mista, pomodori freschi, cipolla rossa di Tropea e maionese al lime – serviti con patatine di patate dolci.

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

20,50

Gemüsewrap / Wrap di verdure ^{AEM}

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

Verdure croccanti, pomodori freschi a cubetti, cetriolo, crema vegana alle erbe nel manto wrap e patate dolci fritte.

18,50



DAS KNÖDELKARUSSELL IL CAROSELLO DEI CANEDERLI

Das Runde auf dem Teller macht allen Spaß und vor allem schmeckt es. Knödel gibt es in den verschiedensten Variationen und jeder hat hier seine Vorlieben. Ja, und das haben wir uns zu Herzen genommen, denn jeder sollte genau das auf seinen Teller bekommen, worauf er eben Lust hat – auch Du! Im 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 Steinpilzknödel: Wir haben Dir ein ganzes Karussell an Knödelvariationen vorbereitet – 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”!

Wähle ein Tris aus folgenden Knödeln:
Scegli il tuo tris tra queste varianti:

Mit Butter, Grana auf Krautsalat.

Con burro, grana e insalata di cavolo cappuccio.
16,80

ACEFGN | Speckknödel / Canederli allo speck + M

Hausgemachtes – 10 – Fatte in casa



Steinpilzknödel /
Canederli ai funghi porcini

Käseknödel /
Canederli al
formaggio

Rohnenknödel /
Canederli di rape rosse

Pressknödel /
Canederli pressati

Speckknödel /
Canederli allo speck

Spinatknödel /
Canederli di spinaci



HAUSGEMACHTES UND TRADITIONELLES BONTÀ TRADIZIONALI E FATTE IN CASA

Wir nudeln, was das Zeug hält!

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

ACEFGM

Spaghetti carbonara ricetta italiana doc

Mit gegrilltem Guanciale und gemahlenem Pfeffer – ohne Sahne.

Con guanciale alla griglia e pepe macinato – senza panna.
14,80

ACEFGM

Tiroler Steinpilz-Bandnudeln / Tagliatelle di funghi porcini stile tirolese

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

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

16,80



La pasta fatta in casa!

Eh già, se si considera che in un piatto ci stanno circa 150 unità di pasta (ovviamente dipende dal formato), diventa facile immaginarsi quanto lavoro – e quanta passione – richieda la preparazione. Amalgamare, impastare, stendere, ritagliare – un bel lavoraccio, certo. Ma uno che ti dà grande soddisfazione. Soprattutto quando a fine pasto vedi le facce contenti dei commensali e i loro piatti spazzolati. Grazie di cuore alla nostra operosa brigata di cucina e grazie a tutti i nostri ospiti affezionati che amano e apprezzano le cose buone fatte in casa.

ACEFGH

Tagliatelle al basilico

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

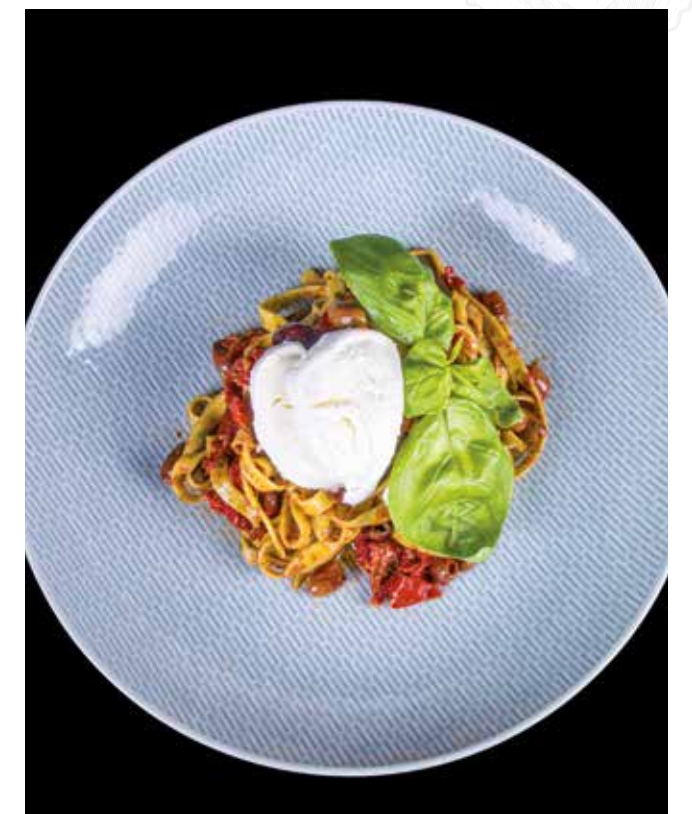
Con olive taggiasche, pesto fresco alla genovese, pomodori datterini e mozzarella di bufala campana!
16,80

ACEFGH

Kartoffelteigtaschen mit Frischkäsefüllung / Ravioli di patate ripieni di formaggio fresco

Mit Butter und Grana.

15,50



Hausgemachtes – 11 – Fatte in casa

100% BEEF

WAHRER GENUSS

UN VERO

PIACERE



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

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



Pulled Pork

ACEFGLMN

Mit gezupftem Schweinefleisch, Blattsalat, frischen Tomatenscheiben, Tropea-Zwiebeln, Schmelzkäse und hausgemachte BURGERSAUCE.

Con carne di maiale sfilacciato, insalata, pomodori freschi, cipolle di Tropea, formaggio fuso e salsa burger fatta in casa.

19,00



Duroc Burger BBQ-Sauce

ACEFGLMN

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

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

19,50



Chicken Burger

ACEFGLMN

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

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

19,50



American Cheeseburger

ACDEFGLMN

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

Ca. 200 g di carne di manzo, insalata, cetrioli, pomodori freschi, cipolle di Tropea, delizioso formaggio fuso e salsa burger fatta in casa.

19,50



Beef Burger (classic)

ACDEFGLMN

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

Ca. 200 g di ottima carne di manzo con insalata, pomodori freschi, cipolle di Tropea, formaggio fuso e salsa burger fatta in casa.

19,00



Magic Max Burger

ACDEFGLMN

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

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

20,50



Texas Hot Chili Burger

ACDEFGLMNH

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

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

19,50



Pizza Burger

ACDEFGLHMN

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

Ca. 200 g di manzo succulento con pane pizza fatto in casa, pesto alla genovese, mozzarella di bufala cremosa, pomodori secchi, pomodori freschi, cipolle di Tropea, peperoni e zucchine grigliate e rucola.

19,80

Saucen:

ACEGM

Mango- Currymayonnaise / Mango-Curry-Maionese
 Limettenmayonnaise / Maionese al lime
 Remouladensauce / Salsa remoulade
 Joghurtmayonnaise / Maionese allo yogurt
 Wasabimayonnaise / Maionese al wasabi
 Sauerrahmmayonnaise / Maionese alla panna acida

Aufpreis € 1,50



Smash Burger

ACDEFGLMN

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

Con carne di manzo croccante, pane tostato con burro alle erbe, insalata di crauti, speck, pomodori freschi, cipolla di Tropea, salsa burger fatta in casa e cheddar fuso.

19,50



Bauernburger

ACDEFGLMN

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

Ca. 200 g di carne di manzo, insalata di crauti, cipolle di Tropea, crema di cavolo rosso, pomodori secchi, salsa all'aglio, strisce di pancetta alla griglia, pomodori freschi, formaggio di montagna altoatesino.

20,50

Alle Burger mit Steakhouse-Pommes.

Tutti gli hamburger vengono serviti con patatine fritte Steakhouse.



Double Burger

ACDEFGLMN

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

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

24,50

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.

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

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.

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

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

38,50

STEAKHOUSE



Tagliata Nebraska Gold Label ^{ACEG}

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

Ca. 300 gr. con Rucola, pomodori secchi, scaglie di grana con un contorno fresco a scelta.

35,50

Spareribs vom Duroc / Spareribs di Duroc ^{EFML}

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

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

26,50

Der Burrito / Il Burrito (2 Stück / 2 pezzi) ^{ACEFGO}

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

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

22,50

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

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

Costata di manzo con osso, marinata nel chimichurri, servita con burro alle erbe e un contorno a scelta.

32,50



Wofür entscheidest
Du Dich?

Hai già deciso
cosa ordinare?

Beilagen / Contorni

Folienkartoffeln / Pommes Frites /
Steakhousepommes / Wedges / Grillgemüse.

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

ACEFGML

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

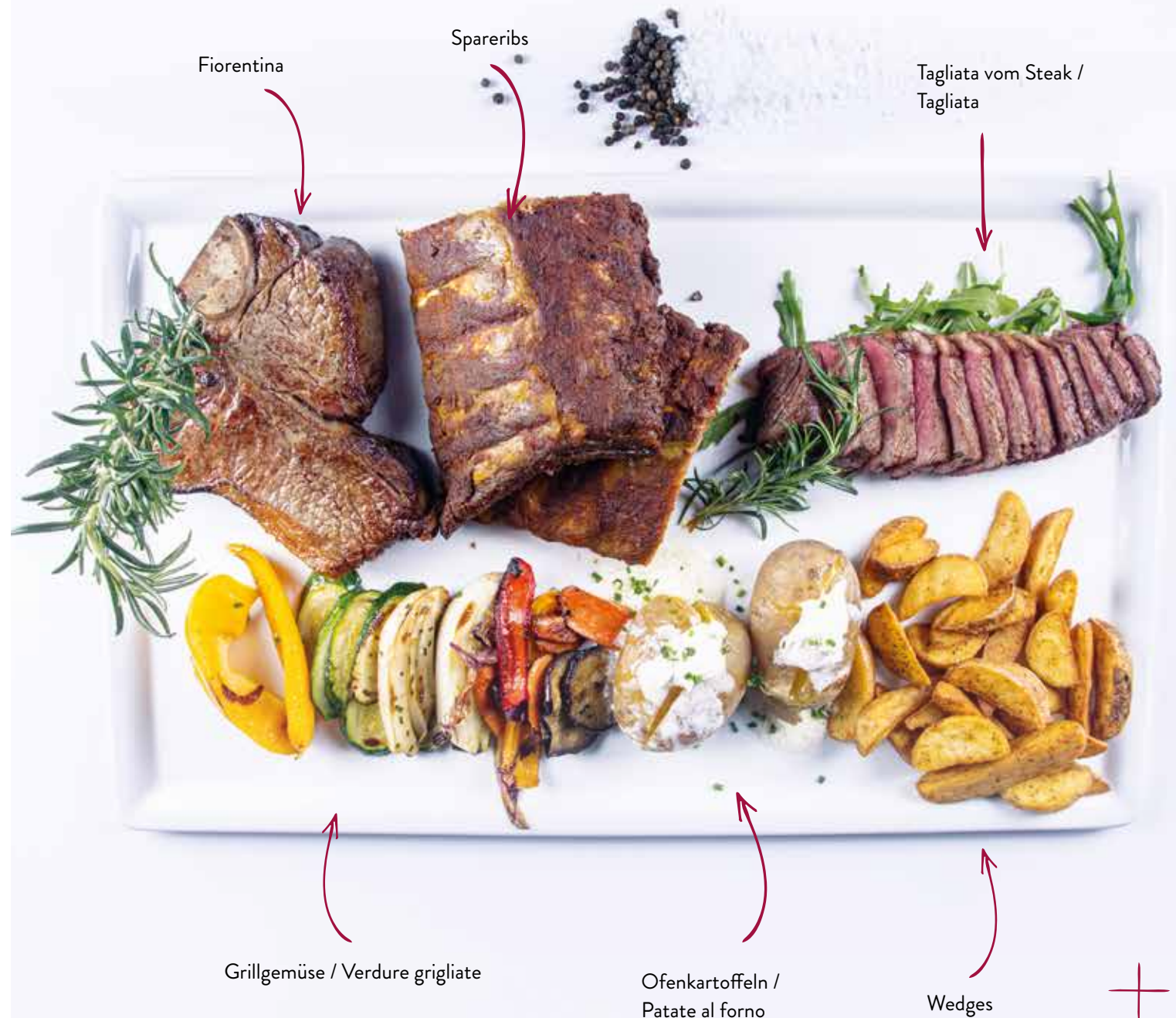
SIGNORE E SIGNORI, ECCO A VOI IL NOSTRO PEZZO FORTE:

IL “BBQ-TRAMETSCHPLATTE”

DA 2 PERSONE

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

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



TÖLZLHOF
NATURBAUERNHOF

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

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

Verschiedene Dips /
Diverse salsine

Ab 2 Personen, Preis
pro Person /
Da 2 persone, prezzo
a persona
35,50

La tua steakhouse locale • dein lokales Steakhouse

KIDS MENÜ / MENU

Spongebob

ACEFGM

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

Spätzle di spinaci con prosciutto e panna.
11,00

Feuermann Sam / Sam il pompiere

ACEFGLO

Maccheroni mit Tomatensauce oder Ragù.
Maccheroni con salsa di pomodoro o ragù.
10,00

Hexe Lilli / Strega Lilli

ACEFGN

Chicken Nuggets mit verzauberten Pommes.

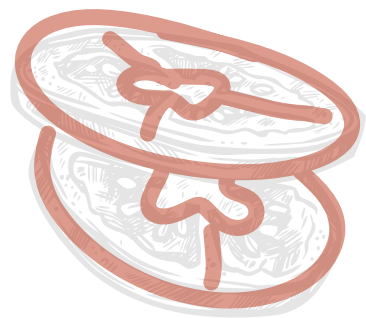
Chicken Nuggets con patatine fritte “incantate”.
9,50

Ninjago

ACEFGN

Wienerschnitzel mit vielen knackigen Pommes.

Cotoletta impanata con tante patatine croccanti.
16,00



Nur für Kinder bis 14 Jahre.
Solo per bambini fino a 14 anni.



DESSERT

Hausgemachter cremiger Nutellatiramisù / Cremoso Tiramisù di Nutella fatto in casa

AFGH

9,00

Hausgemachter Tiramisù / Tiramisù fatto in casa

ACG

8,50

Schokoknödel mit Nougat-Topfenfüllung / Canederli dolci al cioccolato

ACGE

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

Un fine pasto sublime – con ripieno di Nutella-Quark
su mirtilli, con salsa alla vaniglia e perle di cioccolato.
10,50

Heiße Liebe / Lamponi caldi

CG

Kaltes Vanilleeis mit heißen Himbeeren – das ist Liebe!

Gelato di vaniglia freddo e lamponi caldi – that’s amore!
9,00



Affogato al caffè

*Schokotraum
Sogno di cioccolato*



Die 2 Süßen / Bis di dolci

GCAHE

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

Terrina di gianduia con cuore di crème brûlée
su salsa di lamponi e mousse al cioccolato bianco.
11,50

Weißem Schokomousse / Mousse al cioccolato bianco

AGC

Auf Himbeerspiegel – einfach ein Traum!

Con salsa di lamponi – divino!
11,00

Dessertvariation „Trametsch“ / Variazione di dolci “Trametsch”

ACEGH

12,50

Tartufo / Tartufo di gelato

AEFGH

Schwarz oder weiß, oder doch beides?

Bianco o nero – o forse tutti e due?
6,00

Affogato al caffè

GC

Vanilleeis mit Kaffee übergossen.

Gelato alla vaniglia annegato nel caffè.
5,00

Schokotörtchen / Tortino al cioccolato

ACEFGH

In der Vanillesauce, Schokkocrepe und Vanilleeis.

In salsa alla vaniglia, crêpe al cioccolato e gelato alla vaniglia.
14,50



TEIGVARIANTEN

DIVERSI TIPI DI IMPASTO

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

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

Original italienischer Teig / Pizza con impasto della nostra ricetta originale

Original italienische Zutaten verarbeiten wir zu einem Vorteig, der sogenannten Biga. Im Vorteig lassen wir die Hefe fast vollständig gären. Anschließend reift der Teig zusammen mit einer qualitativ hochwertigen Mehlmischung minimum 48 Stunden in den Kühlzellen.

Con ingredienti genuini formiamo un preimpasto, la cosiddetta biga, lasciando fermentare quasi completamente il lievito. Successivamente, l'impasto, insieme a un mix di farine pregiate, riposa per minimo 48 ore nelle celle frigorifere.

Kamut

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

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

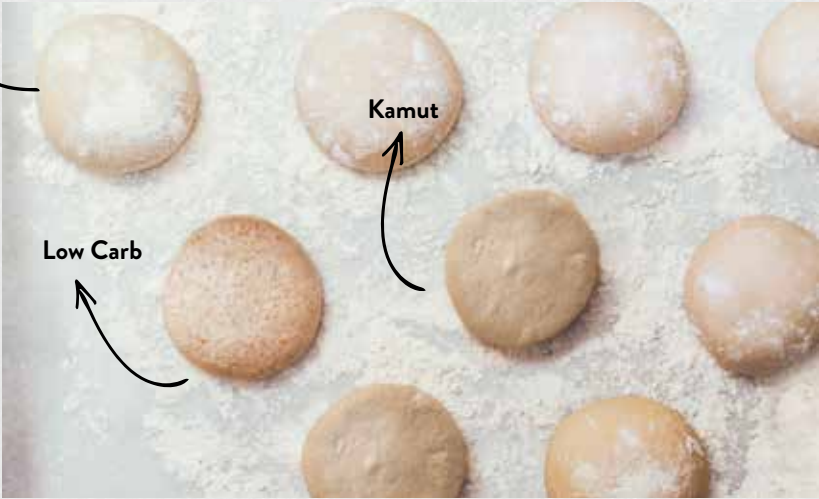
2,00 Aufpreis / Sovrapprezzo

Brimi Mozzarella

Brimi Mozzarella – zu 100 % aus Südtiroler Milch. Seit jeher leben die Südtiroler im Einklang mit der Natur, die sie schätzen und respektieren. Diese jahrhundertealte Liebe zeigt sich in sorgsam gemähten Weisen, in zufriedenen Kühen auf saftigen Weiden und im bunten Blumenmeer auf den Balkonen. Die Frische und Natürlichkeit der Südtiroler Milch sind die Grundzutaten für unseren beliebten Mozzarella. Unsere Milch ist so einzigartig, wie das Land, aus dem sie stammt, und die Leidenschaft, mit der sie entsteht. Mozzarella aus dem Brimi Milchprodukte-Sortiment verfeinert jede Pizza und gibt auch geschmacklich das gewisse Etwas.

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

Original italienischer Teig / Pizza con impasto della nostra ricetta originale



Low Carb

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

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

2,00 Aufpreis / Sovrapprezzo



Brimi Mozzarella

Brimi Mozzarella – 100 % Latte Alto Adige. Da sempre la natura abita qui. Amata e rispettata in un rapporto unico e irripetibile con chi la vive. È un amore coltivato da secoli, attraverso prati tagliati con cura, bestiame che pascola in libertà e fiori sui balconcini che omaggiano il paesaggio. La freschezza e la genuinità del latte Alto Adige, straordinario come la terra dove nasce, sono alla base della tradizione casearia che ritroviamo oggi nella regina dei nostri latticini: la Mozzarella Brimi. Un prodotto d'alta qualità unico al mondo, eccellente protagonista pizza e perfetto per dare un tocco di raffinatezza a ogni pietanze.

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



Südtirols
beliebteste Pizzeria
2024 & 2025

Pizzeria più popolare
dell'Alto Adige
2024 & 2025

PIZZA- GOURMET

PHILIPPS KREATIONEN LE CREAZIONI DI PHILIPP

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.

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

15,00

Pizza Toni

ACFGH

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

Con delizioso sugo di pomodoro, burrata di bufala Brimi, zucchini, fette di prosciutto crudo, pesto alla genovese, pomodori ciliegini rossi e gialli e scaglie di grana.

15,50

Portofino

ACDEFG

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

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

15,50

Meravigliosa

AFGO

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

Con delizioso sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, radicchio marinato all'aceto balsamico, salamino, gorgonzola e pomodori ciliegini.

14,00

Fünf Körner / La Cinque Cereali

AFG

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

Impasto ricoperto di cinque cereali, (semi di zucca, chia, lino, girasole, sesamo) sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala campana, basilico fresco e olio extravergine d'oliva e basiico.

14,50



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

Mamma Mia

AFGO

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

Con delizioso sugo di pomodoro, mozzarella di bufala, radicchio marinato all'aceto balsamico, prosciutto crudo, grana a scaglie e filo di peperoncino.

15,00

Terra Madre

AFG

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

Con delizioso sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, cipolla rosso, dell'Alto Adige pomodori ciliegini al forno – dopo cottura speck dell'Alto Adige e caprino fresco.

15,00

Dolce Vita

ACFG

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

Con sugo di pomodoro, burrata di bufala Brimi, carne salada tagliata finemente, pomodori secchi, rucola fresca, scaglie di grana e olio al basilico aromatico.

15,80

Pizza Speciale

Wolke 7 / Nuvoletta 7

ACFGH

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

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

13,50

Toscana / Toscana

ACFGH

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

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

13,50

Italiana

ACFG

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

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

13,50

Picasso

Tiroler / Tirolesi

Bauernpizza / Contadina ^{AFG}

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

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia affumicata, gorgonzola e speck dell’Alto Adige.

14,00

Tiroler / Tirolesi ^{AFG}

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

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, speck dell’Alto Adige, cipolla e aglio.

13,50

Frei.Wild ^{AFG}

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

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, finferli, cipolla rossa, speck dell’Alto Adige, gorgonzola e salsa all’aglio.

14,50

Plose ^{ACFG}

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

Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, spinaci*, speck dell’Alto Adige, aglio, gorgonzola e all’occhio di bue.

14,00

Holzfäller / Taglialegna ^{ACFG}

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

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

14,50



Aufpreis Zutaten: € 1,00 bis € 4,50.
Sovrapprezzo ingredienti € 1,00 a € 4,50.

*Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.
Als Schinken verwenden wir Schulterschinken. /
Se necessario si utilizzano anche prodotti surgelati.
Come prosciutto usiamo prosciutto di spalla.

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

DRINKS

Warme Getränke / Bevande calde

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

Kalte Getränke / Bevande fredde

½ l wellwasser®	
natur, mineral / naturale, frizzante	2,50
1 l wellwasser®	
natur, mineral / naturale, frizzante	5,00
Tonic Water	3,50

Säfte / Succhi

Himbeersaft / Succo di lamponi	
Holundersaft / Succo di sambuco	3,00
Sportwasser	3,00
Orangensaft / Succo d’arancia	
Apfelsaft*** / Succo di mela***	3,50
Apfelschorle	3,00
Traubensaft / Succo d’uva, Cola,	
Limonade / Limonata, Spezi,	
Spuma, Aranciata,	
Eistee / Tè freddo	3,50

Bier / Birre

Forst 0,3 l****	4,00
Forst 0,5 l****	6,00
Radler / Panaché 0,3 l****	4,00
Radler / Panaché 0,5 l****	6,00
Felsenkeller 0,3 l****	4,00
Forst 1857	4,00

Weizen

Weihenstephan dunkel / scura 0,3 l	4,00
Weihenstephan dunkel / scura 0,5 l	6,00

Alkoholfreie Biere / Birre analcoliche

Forst alkoholfrei / Forst analcolica	4,00
Paulaner	4,00

Alkoholfreies Weizen / Weizen analcolica

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

Fruchtbrände / Grappe

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

Destillate aus der Region / Grappe della regione

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

Digestifs / Digestivi

Jägermeister, Cynar, Montenegro,	
Averna, Ramazzotti, Fernet,	
Fernet menta, Sambuca	4,00
Vecchio Amaro del Capo 35°	
(Caffo antica distilleria)	4,00

Liköre / Liquori

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

Whisky

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

Rum

Zacapa	9,00
Admiral Rodney 40°	7,50

Brandy

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

Gin Tonic

	9,00
--	------

Cognac

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

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

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

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukte und Eier.

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

Indicazione di provenienza di carne, uova e latticini.

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

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

DIE TRAMETSCH APP IST DA L'APP TRAMETSCH È QUI

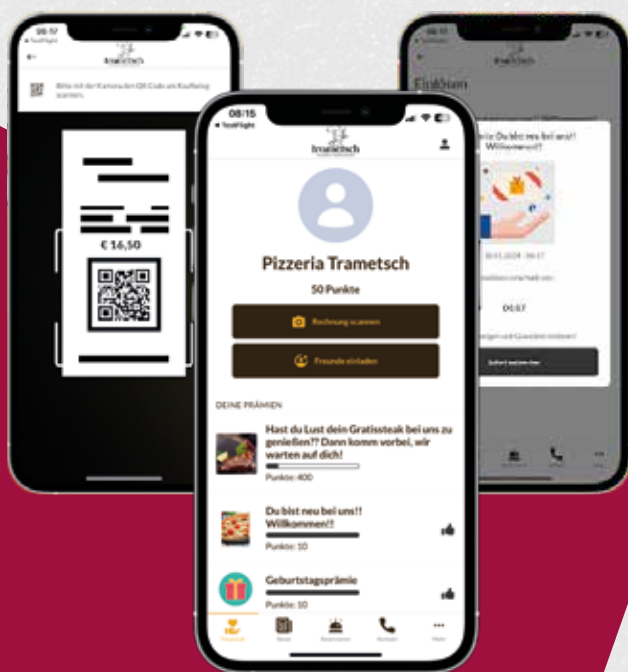


Treue zahlt sich aus!

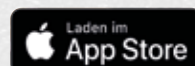
Du kannst durch verschiedenste Aktivitäten Punkte sammeln und diese anschließend gegen Gutscheine und Prämien einlösen. Scanne deine Rechnungen oder empfehle die App deinen Freunden, erhalte dafür Punkte und löse diese gegen exklusive Vorteile, Geschenke und Rabatte ein. Tritt jetzt dem kostenlosen Trametsch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

È il tuo programma bonus digitale!

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



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



TRAMETSCH-PIZZA ON TOUR PIZZERIA TRAMETSCH ON TOUR

Wie jetzt? Die Pizza gibt's doch nur in Milland 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!

Come, scusa? Ma per mangiare le vostre pizze non devo venire da voi a Millan? Non per forza. In estate siamo sempre on tour. Sì, hai capito bene. Se stai pianificando una festa, un anniversario o un evento speciale, arricchiscilo con il gusto inconfondibile delle nostre fragranti pizze. Come funziona? Facile – mandaci semplicemente un'e-mail a info@trametsch.bz e fissa la data. Dopodiché il nostro Pizza Truck sarà lì ad aspettarti, pronto ad entrare in azione. Quando? Beh, alla tua festa.

Unser Pizza-Truck
Il nostro Pizza Truck



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