

HOT DRINKS

Espresso	1.80
Espresso Doppio	3.60
Macchiato	1.90
Cappuccino	3.10
Latte Macchiato	3.80
Shakerato	3.50
Americano	2.50
Chai Latte	4.50
Heiße Schokolade	Klein 2.20 Groß 4.00
Kaffee Hag/Gerstenkaffee	+ 0.10
Sahne	+ 0.20

TEA

Waalweg. Schwarztee ^{local}	0.4L 3.90
Gipfelkreuz. Früchtetee ^{local}	0.4L 3.90
Klettersteig. Kräutertee ^{local}	0.4L 3.90
Bergwiese. Grüntee ^{local}	0.4L 3.90

local:

Kaffee von Kuntrawant.
Handwerklich geröstet in den Alpen. Lana.

Tee von den Südtiroler Kräuter Rebellen.
Mals im Vinschgau.

SOFT DRINKS

Wasser Natur	Glas 1.70	0.75l 4.00
Wasser Soda	Glas 1.70	0.75l 4.00
Hausgemachter Eistee	0.3l	3.20
	0.5l	5.20
Pfefferminzsaft ^{local}	0.3l	2.90
	0.5l	4.60
Holundersaft ^{local}	0.3l	2.90
	0.5l	4.60
Himbeersaft ^{local}	0.3l	2.90
	0.5l	4.60
Leni's Apfelsaft ^{local}	0.3l	4.50
	0.5l	6.50
Yoga Birne		3.20
Frisch gepresster Orangensaft		4.80
Frisch gepresster Saft ^{Karotte-Apfel-Ingwer}		4.90
Cola. Toni Cola ^{local}		3.90
Orange. Toni Cola ^{local}		3.90
Lemon. Toni Cola ^{local}		3.90
Pink Grapefruit Soda. Polara 53		4.80
Cherry Soda. Three Cents		4.20
Tonic Water. Tyrol Tonic ^{local}		3.90
Bio Herbal Tonic. Limestone ^{local}		4.10
Dry Bitter Tonic. J.Gasco		5.50
Aperitivo Bitter rosso. J.Gasco		4.90
Bio Bitter Lemon. Limestone ^{local}		4.10
Ginger Beer. Fever Tree		4.10

VIERTEL BIER our classics on tap

Probieren Sie einen unserer 8 Klassiker vom Fass. Handwerklich gebraut in unserer hauseigenen Brauerei in Schabs.

Bio Helles* <small>Zwickl Lager</small>	0.1l	2.40
malzbetonter untergäriger Klassiker	0.3l	3.90
Malz & Hopfen aus kontrolliert biol. Landwirtschaft	0.5l	6.00
Bio Weizen* <small>Weißbier</small>	0.1l	2.40
nach bayrischem Vorbild	0.3l	3.90
Malz & Hopfen aus kontrolliert biol. Landwirtschaft	0.5l	6.00
Ambris <small>Amber Lager</small>	0.1l	2.50
malzbetontes Lager mit feinen Röstaromen	0.3l	4.10
Ambris wie der rötlich schimmernde Bernstein	0.5l	6.30
Quattro <small>Vierkorn Weisse</small>	0.1l	2.50
Gerste. Weizen. Dinkel. Roggen	0.3l	4.10
European Beer Star Silver Award ‚Bier mit alternativen Getreidesorten‘	0.5l	6.30
Alma <small>Südtiroler Pale Ale</small>	0.1l	2.60
frisch. fruchtig. hopfig	0.3l	4.50
mit Südtiroler Qualitätszeichen	0.5l	7.00
Alto Ale <small>Indian Pale Ale</small>	0.1l	2.60
sehr fruchtig. angenehm bitter	0.3l	4.50
Alto wie Alto Adige	0.5l	7.00
Skuro <small>Coffee Stout</small>	0.1l	2.70
englischer Klassiker mit Kaffeearomen	0.3l	4.70
Kaffee von der lokalen Rösterei Caroma. Völs	0.5l	7.30
Loop <small>Kellerpils</small>	0.1l	2.50
angenehm bitter. blumig hopfig	0.3l	4.10
Bio-Hopfen aus dem Trentino	0.5l	6.30

VIERTEL BIER our seasonals & specials

Tschoggel <small>Dinkel Saison</small>	0.1l	2.60
100% Südtirol	0.3l	4.50
Dinkel vom Tschogglerhof Reischach. Hopfen von Mendelbier	0.5l	7.00

SHB <small>Südtiroler Session IPA</small>	Dose 0.44l	5.50
100% Südtiroler Gerste & Weizen		
Gemeinschaftssud der Südtiroler Handwerksbrauereien		

Friends on tap <small>Gastbier</small>	0.1l	2.70
befreundete Brauereien zu Gast	0.3l	4.70
	0.5l	7.30

Viertel Bier tastingboard	4x 0.1l	10.00
Sie haben die Wahl		

VIERTEL BIER Flasche 0.33

Bio Helles. Bio Weizen	4.10
Quattro. Loop. Ambris	4.20
Alma. Alto Ale	4.30
Skuro	4.40

ALKOHOLFREI

Ruhige Kugel <small>alkoholfreies Mehrkornzwickl</small>	0.5l	5.70
Hoppebräu. Deutschland		

SCHAUMWEINE

Brut Millesimato ^{local}

Peter Zemmer. Kurtinig

Glas 4.60

Flasche 27.00

Nature '6l Franciacorta

Berlucchi. Corte Franca

Glas 7.90

Flasche 52.00

Alpl Apfelsider ^{local}

Glas 4.50

Flasche 25.00

WEIßWEINE

Südtirol Eisacktaler Sylvaner DOC ^{local}

Kuen Hof. Brixen

Glas 5.70

Flasche 34.00

Chardonnay Gottesacker ^{local}

Weingut Abraham. Eppan

Glas 6.80

Flasche 39.00

Südtirol Eisacktaler Kerner DOC ^{local}

Manni Nössing. Brixen

Glas 5.50

Flasche 29.00

Riesling Spätlese

Weingut Hees. Deutschland

Glas 6.20

Flasche 35.00

Sauvignon Blanc

Cloudy Bay. Neuseeland

Glas 6.90

Flasche 42.00

ROTWEINE

St. Magdalener Vigna Rondell DOC ^{local}
Franz Gojer Glöglhof. Karneid

Glas 5.00

Flasche 29.00

Pinot Noir DOP ^{local}
Marinushof. Kastelbell

Glas 6.30

Flasche 37.00

Lagrein Südtirol DOC ^{local}
Weingut Bergmannhof. St. Pauls

Glas 5.20

Flasche 26.00

Turmhof Cabernet Sauvignon ^{local}
Weingut Tiefenbrunner. Kurtatsch

Glas 5.90

Flasche 39.00

APERITIF*

Lillet Wildberry Lillet Blanc. Tyrol Wild Berry. Himbeersirup fruchtig, beerig, erfrischend	7.80
Aperol Spritz Aperol. Soda. Alpl Italiens berühmtester Aperitif	5.90
Hugo Alpl. Holunderblütensirup. Limettensaft. Soda So schmeckt sommerliche Erfrischung	5.90
Chandon Garden Spritz Eine prickelnd-würzige Erfahrung	6.80
Campari Amalfi Campari. Pink Grapefruit Soda. Bitter Lemon Einer der schönsten Schätze der Welt	8.50
Fusetti Grape Bitter Fusetti. Pink Grapefruit Soda Fusion zwischen Aperol und Campari. ein neuer Klassiker?	7.50
Sloe Tonic Sloe Gin. Tonic Water. Zitronensaft. Brombeeren Voller Geschmack von Brombeere und Himbeere verbindet sich perfekt mit den komplexen Aromen des Tonic Waters	10.50

* Fragen Sie nach unserem ‚special aperitivo‘.

VINTAGE CLASSICS

Moscow Mule 11.50

Vodka. Limette. Ginger Beer

Die sibirische frische im Becher

Gin Basil Smash 11.50

Gin. frischer Basilikum. Zitrone. Zucker

Die Genialität des Simplen ist noch lange nicht ausgeschöpft

Espresso Martini 9.50

Vodka. Kaffeelikör. Espresso. Zucker

Wake me up and then f*** me up

Whiskey Sour 9.50

Bourbon. Zitrone. Zucker

Der Drink eines goldenen Zeitalters

SIGNATURE COCKTAILS

Chamber Club 10.90

Vodka. Orange. Granatapfel. Himbeere. Eiweiß

Beerige Fruchtigkeit trifft exotischen Frischekick mit schaumiger Krone

Italian Cat 10.90

Amaretto Disaronno. Bergamotte.

Katzenminze. Limette. Eiweiß

„Ich werde ihm ein Angebot machen, das er nicht ablehnen kann“

Mozart's Violine 10.90

Tequila. Mozart. Vanille.

Haselnuss. Palo Santo

Eine hinreißende zart schmelzende Melodie

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

YNWA

8.20

Conviv rosso. Birne.

Hibiskusblüten-Cordial. Limette. Tonic

Wärme. Liebe. Protest. Freiheit.

ein Drink der süchtig macht

Angel Walk

8.20

Maracuja. Ananas. Zitrone.

Honig-Ingwer-Sirup. Eiweiß

Ein würzig-süßer Drink

der die Sorglosigkeit spiegelt

GIN

Z44 Distilled Dry Gin ^{local} Tramin. 44% Zirbenzapfen. Wacholder. Veilchen	14.30
Sloe Gin ^{local} Marling. 44% Süß. leicht bitter nach Wildschlehe leicht pfeffrig	10.50
Malfy Gin con Limone Italien. 41% Zitrone. Wacholder. Koriander	12.50
Piero 58 Navy Strenght Italien. 58% Wacholder. Majoran. Ingwer. floral im Abgang	13.00
Gin Onde Italien. 41% Kiefernwald. Seetang. Zitrusfrüchte	13.60
Eden Mill Passion Gin Schottland. 40% Blumig. Passionsfrucht. Kokos	12.50
Hendrick's England 44% Leicht florale Noten. dezente Frische	12.00
Tanqueray England. 47.3% Vollmundige Zitrus-Wucht	10.50
Ferdinand's Saar Dry Gin Deutschland. 44% fruchtig und floral. aromatisiert mit Spätlese Riesling	13.80

tonic waters:

tyrol tonic. herbal tonic. dry bitter tonic.

GRAPPA

Gewürztraminer ^{local} Schwarz Brennerei. Mölten. 41% Orange. Rose. Gewürze	6.50
Lagrein ^{local} Schwarz Brennerei. Mölten. 41% Dunkle Schokolade. Waldfrüchte	6.50
Williams Christ Selection ^{local} Unterthurner Destillerie. Marling. 39% Nuss. Karamell	6.00
Zwetschge Selection ^{local} Unterthurner Destillerie. Marling. 39% Apfel. Nuss. Vanille	6.70
Abbagnac Grappa Riserva ^{local} Kloster Neustift. 43% Fruchtig. komplex. Barrique	6.00
Kirsche ^{local} Brennerei Knöspele. Brixen. 41% Fruchtig. warm	5.20
Apfel-Wacholder ^{local} Brennerei Knöspele. Brixen. 42% Fruchtig. waldig	5.20
St. Magdalena ^{local} Brennerei Walcher. Eppan. 40% Frisch. fruchtig. würzig. Barrique	6.00

AMARO

Klosterbitter ^{local} 6.00
Unterthurner Destillerie. Marling. 28%
Bitter-süß. andauernd

Montenegro 4.90
Italien. 23%
Aromatisch. würzig. süß

LIQUOR

Heu ^{local} 5.50
Farmat. Antholz. 33.5%
Grasig. blumig. aromatisch

Fichte ^{local} 5.50
Farmat. Antholz. 22.9%
Holzig. süß. leicht säuerlich

Nuss ^{local} 5.20
Brennerei Knöspele. Brixen. 28.1%
Nussig. waldig. süß

Kräuter ^{local} 5.20
Brennerei Knöspele. Brixen. 29.5%
Kräuter. Bergblume

Il Gusto della Costa Limoncello 4.90
Italien. 33%
Zitrone

RUM

Don Papa Rum Philippinen. 40% Vanille. Honig. kandierte Früchte	8.20
Hampden Rum Overproof 7 Jamaika. 60% Eiche. Kakao. mundfüllend. süß	15.50
Plantation Rum Xaymaca Jamaika. 43% Holz. frische Früchte. würzig	8.50
Eminente Ambar Claro Kuba. 40% Robust. sanft. komplex	5.00
Eminente Reserva Kuba. 43% Kräftig. vollmundig. tropisch	7.20

TEQUILA

Volcán de mi Tierra Blanco Mexiko. 40% Fruchtig. scharf.	8.50
Volcán de mi Tierra Reposado Mexiko. 40% Trockenfrüchte. nussig. floraler Touch	9.60

WHISK(E)Y

Vina ^{local} Puni Distillery. Glurns. 43% Kirschkompott. Pflaume. Orangenschale	12.30
Knob Creek Kentucky Straight Bourbon USA. 51% Nuss. Gewürze. dunkle Schokolade	7.80
Suntory Toki Japan. 43% Pfirsich. Grapefruit. Traube	7.40
Bushmills Irland. 40% Würzig. leicht. nussig.	7.30
Ardbeg 10 years old Schottland. 46% Intensive Torf- und Rauchnoten	12.50

EASY DISHES

Bruschetta Classic (a.c.g) Tomaten. Knoblauch. Basilikum. Salz. Pfeffer	Ⓟ	8.50
Bruschetta Badhaus (a.c.g.d) Lardo. Lachs. Tomaten		9.80
Südtiroler Toast (a.g.c) Speck. Almkäse. Vinschgerl		6.90
Original New York Club Sandwich (a.c.g.o) Truthahn. Tomaten. Salat. Speck. Schinken		12.50
Caesar Salat (m.g.d.a.c) Parmesanspäne. Truthahn. Brot Croûtons. Römersalat. French dressing. Sardellenfilets. Avocado. Datteltomaten		13.10
Apero Badhaus (a.g.c.o.h) für 2 Pers. Grissini. Oliven. Parmesanspäne. Gurken. Weichkäse. Streichkäse. Almkäse. Speck. Hirschsalami. Walnüsse. Pata negra. Culatello Zibello. Brotkorb		21.50

FOCACCIA

Veggie (a.g.o.h)	9.50
Burrata. Rauke. Pesto Genovese. Kirschtomaten. Balsamico Essig 15 Jahre gereift.	
Bauernfocaccia (a.g.h)	10.20
Speck. Almkäse. Rauke. Tomaten. Walnüsse. Cocktailsauce	
Pistacchiosa (a.g.h)	11.20
Mortadella Favola IGP. Rauke. Pistazien. Stracciatella. Bunte Semi Dry Tomaten	
L'italiana (a.g.o)	11.80
San Daniele Rohschinken. Parmesanspäne. Büffel-Burrata. Rauke. Tomaten. Balsamico Essig 15 Jahre gereift	

DAILY 11AM-3PM

Tages-Focaccia (a.g.o.h.d.c)	14.50
inkl. Wasser + Espresso/Macchiato	

local:

Focaccia von der Bio Bäckerei Profanter. Eigene Rezeptur.
Handwerklich produziert in Brixen.

SWEETS

Soft Eis Fior di Latte (g) Mango Püree. getrocknete Himbeere	3.50
Soft Eis Crema Caffè (g) Dunkle Schokolade	3.80

ALLERGENE

- A. Gluten
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fische
- E. Erdnüsse
- F. Soja
- G. Milch
- H. Schalenfrüchte. Nüsse
- L. Sellerie
- M. Senf
- N. Sesam
- O. Schwefeldioxid. Sulfite
- P. Lupinen
- R. Weichtiere

 Vegetarisch

 Vegan

*BIO VIERTEL BIER

Bio-Kontrollstelle IT BIO 013 ABCERT GmbH
EU. Kontrolliertes Unternehmen n. BZ-02326-B