

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
Cioccolata calda	piccola 2.20 grande 4.00
Caffè decaffeinato/orzo	+ 0.10
Panna	+ 0.20

TEA

Sentiero della Roggia. tè nero ^{local}	0.4L 3.90
Croce di vetta. infuso alla frutta ^{local}	0.4L 3.90
Ferrata. infuso di erbe ^{local}	0.4L 3.90
Alpeggio. tè verde ^{local}	0.4L 3.90

local:

Caffè di Kuntrawant.
Tostato artigianalmente nelle Alpi. Lana.

Tè dei Südtiroler Kräuter Rebellen.
Malles in Val Venosta.

SOFT DRINKS

Acqua naturale	bicc. 1.70 0.75l	4.00
Acqua frizzante	bicc. 1.70 0.75l	4.00
Tè freddo fatto in casa	0.3l	3.20
	0.5l	5.20
Succo di menta ^{local}	0.3l	2.90
	0.5l	4.60
Succo di sambuco ^{local}	0.3l	2.90
	0.5l	4.60
Succo di lampone ^{local}	0.3l	2.90
	0.5l	4.60
Leni's succo di mela ^{local}	0.3l	4.50
	0.5l	6.50
Yoga alla pera		3.20
Spremuta		4.80
Centrifuga fresca ^{carota-mela-zenzero}		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 la birra del quartiere. classics

Provate una delle nostre 8 classiche alla spina. Prodotte artigianalmente nel nostro birrificio a Sciaves.

Bio Helles* <small>Zwickl Lager</small>	0.1L 2.40
un classico al malto a bassa fermentazione	0.3L 3.90
malto e luppolo da agricoltura biol. certificata	0.5L 6.00
Bio Weizen* <small>Weißbier</small>	0.1L 2.40
prodotta in stile bavarese	0.3L 3.90
malto e luppolo da agricoltura biol. certificata	0.5L 6.00
Ambris <small>Amber Lager</small>	0.1L 2.50
maltata. leggeri aromi tostati	0.3L 4.10
Ambris come l'ambra rossastra e scintillante	0.5L 6.30
Quattro <small>Vierkorn Weiße</small>	0.1L 2.50
Orzo. Frumento. Farro. Segale	0.3L 4.10
European Beer Star Silver Award ,birra con cereali alternativi'	0.5L 6.30
Alma <small>Südtiroler Pale Ale</small>	0.1L 2.60
fresca. fruttata. accentuata al luppolo	0.3L 4.50
con marchio di qualità Alto Adige	0.5L 7.00
Alto Ale <small>Indian Pale Ale</small>	0.1L 2.60
molto fruttata. amarezza piacevole.	0.3L 4.50
Alto come Alto Adige	0.5L 7.00
Skuro <small>Coffee Stout</small>	0.1L 2.70
classico inglese con aromi di caffè	0.3L 4.70
caffè della torrefazione locale Caroma. Fiè allo Sciliar	0.5L 7.30
Loop <small>Kellerpils</small>	0.1L 2.50
amarezza sottile. aroma floreale	0.3L 4.10
luppolo biologico dal Trentino	0.5L 6.30

VIERTEL BIER la birra del quartiere. specials

Tschoggel <small>Dinkel Saison</small>	0.1l	2.60
100% Alto Adige	0.3l	4.50
Farro dal maso Tschoggler Riscone. Luppolo di Mendelbier	0.5l	7.00

SHB <small>Session IPA</small>	lattina 0.44l	5.50
100% orzo & frumento altoatesino		
collaboration brew dei birrifici artigianali altoatesini		

Friends on tap <small>birra ospite</small>	0.1l	2.70
birrifici amici come ospiti	0.3l	4.70
	0.5l	7.30

Viertel Bier tastingboard	4x 0.1l	10.00
La scelta è vostra		

VIERTEL BIER bottiglia 0.33

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

ANALCOLICA

Ruhige Kugel <small>Zwickl multigrano analcolica</small>	0.5l	5.70
Hoppebräu. Germania		

BOLLICINE

Brut Millesimato ^{local}	bicc. 4.60
Peter Zemmer. Cortina s. Strada del Vino	bott. 27.00
Nature '6l Franciacorta	bicc. 7.90
Berlucchi. Corte Franca	bott. 52.00
Alpl Sidro di mela ^{local}	bicc. 4.50
	bott. 25.00

VINO BIANCO

Südtirol Eisacktaler Sylvaner DOC ^{local}	bicc. 5.70
Kuen Hof. Bressanone	bott. 34.00
Chardonnay Gottesacker ^{local}	bicc. 6.80
Cantina Abraham. Appiano	bott. 39.00
Südtirol Eisacktaler Kerner DOC ^{local}	bicc. 5.50
Manni Nössing. Bressanone	bott. 29.00
Riesling Spätlese	bicc. 2.20
Cantina Hees. Germania	bott. 35.00
Sauvignon Blanc	bicc. 6.90
Cloudy Bay. Nuova Zelanda	bott. 42.00

VINO ROSSO

St. Magdalener Vigna Rondell DOC ^{local} Franz Gojer Glöglhof. Cornedo all'Isarco	bicc. 5.00 bott. 29.00
Pinot Noir DOP ^{local} Marinushof. Castelbello	bicc. 6.30 bott. 37.00
Lagrein Südtirol DOC ^{local} Cantina Bergmannhof. S. Paolo	bicc. 5.20 bott. 26.00
Turmhof Cabernet Sauvignon ^{local} Cantina Tiefenbrunner. Cortaccia s. Str. d. Vino	bicc. 5.90 bott. 39.00

APERITIVO*

Lillet Wildberry Lillet Blanc. Tyrol Wild Berry. Sciroppo di lampone fruttato. rinfrescante	7.80
Aperol Spritz Aperol. Acqua frizzante. Alpl il famoso aperitivo italiano	5.90
Hugo Alpl. Sciroppo di fiori di sambuco. Succo di lime. Acqua frizzante Il gusto dell'estate	5.90
Chandon Garden Spritz Un'esperienza speziata e frizzante	6.80
Campari Amalfi Campari. Pink Grapefruit Soda. Bitter Lemon Uno dei tesori più belli del mondo	8.50
Fusetti Grape Bitter Fusetti. Pink Grapefruit Soda Fusione tra Aperol e Campari. un nuovo classico?	7.50
Sloe Tonic Sloe Gin. Tonic Water. Succo di limone. More Il gusto di mora e lampone si combinano perfettamente con i sapori complessi dell'acqua tonica	10.50

* Chiedete il nostro ,special aperitivo'.

VINTAGE CLASSICS

Moscow Mule 11.50
Vodka. Lime. Ginger Beer
Freschezza siberiana nel bicchiere

Gin Basil Smash 11.50
Gin. Basilico fresco. Limone. Zucchero
Il genio della semplicità è tutt'altro che esaurito

Espresso Martini 9.50
Vodka. Liquore al caffè. Espresso. Zucchero
Wake me up and then f*** me up

Whiskey Sour 9.50
Bourbon. Limone. Zucchero
La bevanda di un'epoca d'oro

SIGNATURE COCKTAILS

Chamber Club 10.90
Vodka. Arancia. Melograno. Lampone. Albume d'uovo
Il fruttato di frutta rossa incontra una freschezza esotica
con una corona spumosa

Italian Cat 10.90
Amaretto Disaronno. Bergamotto
Menta. Lime. Albume d'uovo
,gli farò un'offerta che non può rifiutare'

Il violino di Mozart 10.90
Tequila. Mozart. Vaniglia
Nocciola. Palo Santo
Una melodia incantevole che si scioglie delicatamente

COCKTAIL ANALCOLICI

YNWA

8.20

Conviv rosso. Pera.

Sciroppo di fiori di ibisco. Lime. Tonic.

Calore. amore. protesta. libertà.

un drink che crea dipendenza

Angel Walk

8.20

Frutto della passione. Ananas. Limone.

Sciroppo di miele e zenzero. Albume

Un drink dolce e speziato

che riflette la spensieratezza

GIN

Z44 Distilled Dry Gin ^{local} Termeno. 44% Pigne di cirmolo. ginepro. viola	14.30
Sloe Gin ^{local} Marlengo. 44% Dolce. leggermente amaro come la prugnola selvatica. leggermente pepato	10.50
Malfy Gin con Limone Italia. 41% Limone. ginepro. coriandolo	12.50
Piero 58 Navy Strenght Italia. 58% Ginepro. maggiorana. zenzero	13.00
Gin Onde Italia. 41% Pineta. alghe. agrumi	13.60
Eden Mill Passion Gin Scozia. 40% Floreale. frutto della passione. cocco	12.50
Hendrick's Inghilterra. 44% Note leggermente floreali. freschezza leggera	12.00
Tanqueray Inghilterra. 47.3% Gusto corposo di agrumi	10.50
Ferdinand's Saar Dry Gin Germania. 44% Fruttato e floreale. Aromatizzato con Riesling Spätlese	13.80

tonic waters:

tyrol tonic. herbal tonic. dry bitter tonic.

GRAPPA

Gewürztraminer ^{local} Distilleria Schwarz. Meltina. 41% Arancia. rose. spezie	6.50
Lagrein ^{local} Distilleria Schwarz. Meltina. 41% Cioccolato fondente. frutti di bosco	6.50
Williams Christ Selection ^{local} Distilleria Unterthurner. Marlengo. 39% Noce. caramello	6.00
Prugna Selection ^{local} Distilleria Unterthurner. Marlengo. 39% Mela. noce. vaniglia	6.70
Abbagnac Grappa Riserva ^{local} Abbazia di Novacelle. 43% Fruttata. complessa. barrique	6.00
Ciliega ^{local} Distilleria Knöspele. Bressanone. 41% Fruttata. calda	5.20
Mela-Ginepro ^{local} Distilleria Knöspele. Bressanone. 42% Fruttata. legnosa	5.20
St. Magdalena ^{local} Distilleria Walcher. Appiano. 40% Fruttata. speziata. barrique	6.00

AMARO

Klosterbitter ^{local} 6.00
Distilleria Unterthurner. Marleno. 28%
Dolce-amaro. persistente

Montenegro 4.90
Italia. 23%
Aromatico. speziato. dolce

LIQUOR

Fieno ^{local} 5.50
Farmat. Anterselva. 33.5%
Erbaceo. floreale. aromatico

Abete rosso ^{local} 5.50
Farmat. Anterselva. 22.9%
Legnoso. dolce. leggermente acidulo

Noce ^{local} 5.20
Distilleria Knöspele. Bressanone. 28.1%
Nocciolato. legnoso. dolce

Erbe ^{local} 5.20
Distilleria Knöspele. Bressanone. 29.5%
Erbe. fiori di montagna

Il Gusto della Costa Limoncello 4.90
Italia. 33%
Limone

RUM

Don Papa Rum Filippine. 40% Vaniglia. miele. frutta candita	8.20
Hampden Rum Overproof 7 Giamaica. 60% Quercia. cacao. dolce	15.50
Plantation Rum Xaymaca Giamaica. 43% Legno. frutta fresca. speziato	8.50
Eminente Ambar Claro Cuba. 40% Robusto. delicato. complesso	5.00
Eminente Reserva Cuba. 43% Forte. corposo. tropicale	7.20

TEQUILA

Volcán de mi Tierra Blanco Messico. 40% Fruttato. piccante	8.50
Volcán de mi Tierra Reposado Messico. 40% Frutta secca. nocciola. tocco floreale	9.60

WHISK(E)Y

Vina ^{local} Puni Distillery. Glorenza. 43% Composta di ciliegie. prugna. scorza d'arancia	12.30
Knob Creek Kentucky Straight Bourbon USA. 51% Noce. spezie. cioccolato fondente	7.80
Suntory Toki Giappone. 43% Pesca. pompelmo. uva	7.40
Bushmills Irlanda. 40% Speziato. leggero. nocciolato	7.30
Ardbeg 10 years old Scozia. 46% Intense note torbate e affumicate	12.50

EASY DISHES

Bruschetta Classic (a.c.g) Pomodori. aglio. basilico. sale. pepe	Ⓟ	8.50
Bruschetta Badhaus (a.c.g.d) Lardo. salmone. pomodori		9.80
Toast Alto Adige (a.g.c) Speck. formaggio di malga. pane ,vinschgerl'		6.90
Original New York Club Sandwich (a.c.g.o) Tacchino. pomodori. insalata. speck. prosciutto cotto		12.50
Caesar Salad (m.g.d.a.c) Scaglie di parmigiano. tacchino. croûtons di pane. lattuga romana. french dressing. filetti di acciughe. avocado. datterini		13.10
Apero Badhaus (a.g.c.o.h) per 2 pers. Grissini. olive. scaglie di parmigiano. cetrioli. formaggio morbido. formaggio spalmabile. formaggio di malga. speck. salame di cervo. noci. pata negra. culatello zibello. cestino di pane		21.50

FOCACCIA

Veggie (a.g.o.h)	9.50
Burrata. rucola. pesto genovese. pomodori ciliegini. aceto balsamico invecchiato 15 anni	
Focaccia del contadino (a.g.h)	10.20
Speck. formaggio di malga. rucola. pomodori. noci. salsa cocktail	
Pistacchiosa (a.g.h)	11.20
Mortadella favola IGP. rucola. pistacchi. stracciatella. pomodori semiseccchi colorati	
L'italiana (a.g.o)	11.80
Crudo san daniele. scaglie di parmigiano. burrata di bufala. rucola. pomodori. aceto balsamico invecchiato 15 anni	

DAILY 11AM-3PM

Focaccia del giorno (a.g.o.h.d.c)	14.50
incl. acqua + caffè espresso/macchiato	

local:

Focaccia del panificio biologico Profanter. Ricetta propria.
Prodotta artigianalmente a Bressanone.

SWEETS

Soft Ice Fior di Latte (g) 3.50
Purè di mango. lampone seccato

Soft Ice Crema Caffè (g) 3.80
cioccolato fondente

ALLERGENI

- A. Glutine
- B. Crostacei
- C. Uova
- D. Pesce
- E. Arachidi
- F. Soia
- G. Latte
- H. Frutta a guscio. noci
- L. Sedano
- M. Senape
- N. Sesamo
- O. Anidride. solforosa. solfiti
- P. Lupini
- R. Molluschi



Vegetariano



Vegano

*BIO VIERTEL BIER

Bio - Organismo di controllo IT BIO 013 ABCERT Srl
UE. Operatore controllato n. BZ-02326-B