

# HOT DRINKS

Espresso	1.90
Espresso Doppio	3.80
Macchiato	2.00
Cappuccino	3.30
Latte Macchiato	4.00
Shakerato	4.10
Americano	3.50
Chai Latte	4.50
Cioccolata calda	piccola 2.60 grande 4.90
+densa (+0.20)	
Affogato	4.00
Caffè decaffeinato/orzo	+ 0.30
Panna	+ 0.20
latte d'avena/latte di soia/latte di mandorla	+ 0.80

# TEA

Sentiero della Roggia. tè nero <sup>local</sup>	0.4L 3.90
Croce di vetta. infuso alla frutta <sup>local</sup>	0.4L 3.90
Ferrata. infuso di erbe <sup>local</sup>	0.4L 3.90
Alpeggio. tè verde <sup>local</sup>	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	0.3l 1.70	0.75l 4.00
Acqua frizzante	0.3l 1.70	0.75l 4.00
Tè freddo fatto in casa		0.3l 3.20
		0.5l 5.20
Té alla pesca		0.3l 2.90
Succo di menta <sup>local</sup>		0.3l 2.90
Succo di sambuco <sup>local</sup>		0.5l 4.60
Succo di lampone <sup>local</sup>		
Leni's succo di mela <sup>local</sup>		0.3l 4.50
		0.5l 6.50
Succhi di frutta		3.40
Pera. Albicocca. Ribes. Ananas. Tropical-Mix		
Spremuta		4.80
Centrifuga fresca <sup>carota-mela-zenzero</sup>		4.90
Toni Cola <sup>local</sup> Cola / Orange / Lemon		3.90
Cola Zero. Polara		3.90
Melograno. Polara		4.80
Agrumata. Baladin		4.80
Pink Grapefruit Soda. Polara		4.80
Tonic Water. Tyrol Tonic <sup>local</sup>		3.90
Bio Herbal Tonic. Limestone <sup>local</sup>		4.10
Dry Bitter Tonic. J.Gasco		5.50
Aperitivo Bitter rosso. J.Gasco		4.90
Bio Bitter Lemon. Limestone <sup>local</sup>		4.10
Ginger Beer. Fever Tree		4.10

# homemade **VIERTEL BIER** la birra del quartiere. classic

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

<b>4,9% Bio Helles*</b> Zwickl Lager	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
<b>5% Bio Weizen*</b> Weißbier	0.1L 2.40
prodotta in stile bavarese	0.3L 3.90
malto e luppolo da agricoltura biol. certificata	0.5L 6.00
<b>5% Ambris</b> Amber Lager	0.1L 2.50
maltata. leggeri aromi tostati	0.3L 4.10
Ambris come l'ambra rossastra e scintillante	0.5L 6.30
<b>5% Quattro</b> Vierkorn Weiße	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
<b>5,3% Alma</b> Südtiroler Pale Ale	0.1L 2.60
fresca. fruttata. accentuata al luppolo	0.3L 4.50
con marchio di qualità Alto Adige	0.5L 7.00
<b>6,5% Alto Ale</b> Indian Pale Ale	0.1L 2.60
molto fruttata. amarezza piacevole.	0.3L 4.50
Alto come Alto Adige	0.5L 7.00
<b>5,5% Skuro</b> Coffee Stout	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
<b>4,9% Loop</b> Kellerpils	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

<b>Viertel Bier Special</b>	0,1l 2.60
Chiedete la nostra Viertel Bier ,special'	0,3l 4.50
	0,5l 7.00

<b>Friends on tap</b> birra ospite	0,1l 2.70
birrifici amici come ospiti	0,3l 4.70
	0,5l 7.30

<b>Viertel Bier tastingboard</b>	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**

<b>Ruhige Kugel</b> Zwickl multigrano analcolica	0,5l 5.70
Hoppebräu. Germania	

## **SPECIAL BOXES**

### **2-Pack Special Edition**

2x birra in bottiglia 0,33 l + 2x bicchieri	20.00
---	-------

### **4-Pack Special Edition**

4x 0,33 l	15.00
-----------	-------

## **WATTBOX**

Carte da gioco. Blocco. Matita. 4x 0,33 l	32.00
---	-------

## BOLLICINE

Brut Millesimato <sup>local</sup>	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 <sup>local</sup>	bicc. 4.50
	bott. 25.00

## VINO BIANCO

Südtirol Eisacktaler Sylvaner DOC <sup>local</sup>	bicc. 5.70
Kuen Hof. Bressanone	bott. 34.00
Chardonnay Vignia Hausmannhof <sup>local</sup>	bicc. 6.80
Cantina Haderburg. Salurno.	bott. 39.00
Südtirol Eisacktaler Kerner DOC <sup>local</sup>	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 Huck am Bach <sup>local</sup> Cantina Bolzano	bicc. 5.00 bott. 29.00
Pinot Noir DOP <sup>local</sup> Marinushof. Castelbello	bicc. 6.30 bott. 37.00
Lagrein Thurnhof DOC <sup>local</sup> Thurnhof. Bolzano	bicc. 5.20 bott. 26.00
Cabernet Riserva <sup>local</sup> Clemens Waldthaler. Ora	bicc. 5.90 bott. 39.00

# APERITIVO

Lillet Wildberry Lillet Blanc. Tyrol Wild Berry. Sciroppo di lampone Bacche selvatiche fermentate	7.80
Aperol Spritz Aperol. Acqua frizzante. Alpl	5.90
Hugo Alpl. Sciroppo di fiori di sambuco. Succo di lime. Acqua frizzante	5.90
Chandon Garden Spritz	6.80
Campari Amalfi Campari. Pink Grapefruit Soda. Bitter Lemon	8.50
Fusetti Grape Bitter Fusetti. Pink Grapefruit Soda	7.50
Sloe Tonic Sloe Gin. Tonic Water. Succo di limone. More	10.50

## VINTAGE CLASSICS

Moscow Mule Vodka. Lime. Ginger Beer	11.50
Gin Basil Smash Gin. Basilico fresco. Limone. Zucchero	11.50
Espresso Martini Vodka. Liquore al caffè. Espresso. Zucchero	9.50
Whiskey Sour Bourbon. Limone. Zucchero	9.50
Negroni Vermouth. Gin. Campari	9.80
Genius Gimlet Gin. Lime. Zucchero	9.50
White Lady Gin. Cointreau. Succo di limone	10.50

## COCKTAIL ANALCOLICI

YNWA Conviv rosso. Pera. Sciroppo di fiori di ibisco. Lime. Tonic.	8.20
Angel Walk Frutto della passione. Ananas. Limone. Sciroppo di miele e zenzero. Albume	8.20



# GIN

Z44 Distilled Dry Gin <sup>local</sup> Termeno. 44% Pigne di cirmolo. ginepro. viola	14.30
Sloe Gin <sup>local</sup> 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
Ginius Gin <sup>local</sup> Alto Adige. 40% Fresco aroma di limone.	12.50

tonic waters:

tyrol tonic. herbal tonic. dry bitter tonic.

# GRAPPA

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

# AMARO

Klosterbitter <sup>local</sup>	6.00
Distilleria Unterthurner. Marleno. 28%	
Dolce-amaro. persistente	
Montenegro	4.90
Cynar	
Averna	
Fernet Branca	
Disaronno	

# LIQUOR

Fieno <sup>local</sup>	5.50
Farmat. Anterselva. 33.5%	
Erbaceo. floreale. aromatico	
Abete rosso <sup>local</sup>	5.50
Farmat. Anterselva. 22.9%	
Legnoso. dolce. leggermente acidulo	
Noce <sup>local</sup>	5.20
Distilleria Knöspele. Bressanone. 28.1%	
Nocciolato. legnoso. dolce	
Erbe <sup>local</sup>	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 <sup>local</sup> 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.h) Pomodori. aglio. basilico. sale. pepe. terra d'olive. origano	8.50
Toast Alto Adige (a.g.c) Speck. formaggio di malga. pane ,vinschgerl'	6.90
Toast classico (a.g) Prosciutto. Formaggio	5.50
Apero Badhaus (a.g.c.o.h) per 2 pers. Grissini. olive. scaglie di parmigiano. cetrioli. formaggio morbido. formaggio di malga. speck. salame. pata negra. cestino di pane	21.50
Stuzzichini vari (GIO-DOM)	Pezzo/2.50 3 pezzi/6.50 5 pezzi/9,50

# 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. salsa cocktail	
Pistacchiosa (a.g.h)	11.20
Mortadella favola IGP. rucola. crema di pistacchio. stracciatella. datterini	
L'italiana (a.g.o)	11.80
Crudo san daniele. scaglie di parmigiano. burrata di bufala. rucola. pomodori. aceto balsamico invecchiato 15 anni	

local:

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

# 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