



BURGER



scegliete tra i nostri panini fatti in casa:

panino classico di brioche o

panino integrale con grano di farro biologico del maso

burger zoll

panino fatto in casa, patty di 180g di manzo a chilometro zero, insalata, pomodoro, cipolla, formaggio di montagna, salsa zoll (A,C,G)11,80E

simple one

panino fatto in casa, patty di 180g di manzo a chilometro zero, insalata, pomodoro, ketchup (A,C,G) 10,50E

il mediterraneo

panino fatto in casa, patty di 180g di manzo a chilometro zero, rucola, mozzarella, prosciutto crudo, pomodoro, pesto al basilico (A,C,G,H) 12,50E

la vie en brie

panino fatto in casa, patty di 180g di manzo a chilometro zero, insalata, mirtilli rossi, croccante di noci e ortica caramellata, formaggio brie, salsa al miele-rosmarino-senape fatta in casa (A,C,G,M,H) 12,50E

it's veggie time

panino fatto in casa, patty di 180g di carote-zucchine-grano saraceno, verdure alla griglia, salsa al curry fatta in casa (A,C,G,M) 11,50E

burger di verdure alla griglia

panino fatto in casa, patty di 180g di manzo a chilometro zero, insalata, verdure alla griglia, pesto al basilico (A,C,G) 12,50E

burger monte cavallo

panino fatto in casa, patty di 180g di manzo a chilometro zero, spinaci, finferli, mascarpone, speck, aglio (A,C,G) 14.50E

bracos burger

panino fatto in casa, patty di 180g di manzo a chilometro zero, insalata, pomodoro, cheddar, cipolla fritta, salsa barbecue (A,C,G,H) 13,70E



A necessità vengono usati anche alimenti surgelati

IT'S SPECIAL



cheesebomb burger

panino fatto in casa, patty di 180g di manzo a chilometro zero, insalata, formaggio camembert arrotolato con speck, pomodoro, parmigiano, salsa zoll fatta in casa (A,C,G)

17,20E

burger altoatesino

panino fatto di canederlo, patty di 180g di manzo a chilometro zero, insalata, pomodoro, speck arrostito, cipolla frita, formaggio di malga (A,C,G)

16,70E

burger ai gamberi

panino fatto in casa, salsa zoll, spinaci cotti, pomodorini, gamberi white-tiger (A,C,B, G)

14,20E

pulled beef burger

panino fatto in casa, carne di manzo a chilometro 0 cotta 72 ore, scaglie di grana, cavolo rosso, semi arrostiti, salsa barbecue fatta in casa (A,C,G,H)

15,70E

burger tagliata

250g carne di manzo al piatto, rucola, scaglie di grana, pomodorini, olio extra vergine d'oliva (G)

16,70E

A necessità vengono usati anche alimenti surgelati

REGIONALE & DI ALTA QUALITÀ

BIO

tutti i nostri panini sono fatti in casa. per la produzione usiamo il grano del maso biologico.

i nostri patty di carne vengono fatti su una griglia speciale a carbone con temperature fino a 500 gradi. la carne di manzo proviene dal maso jörgnerhof (carnerie) nella valle di vize - a chilometro zero.



EXTRA

doppio burger: + 180g patty di manzo km0	+7,00E
ladyburger: patty da 120g di manzo km0	-1,00E
bacon	+1,50E
senza pane	0,00E
altri extra (formaggio, jalapenos..)	+1,50E

FOR KIDS

spongebob burger

panino di brioche fatto in casa, patty di 90g di manzo, ketchup, maionese, patatine fritte (A,C,G)	7,70E
--	-------

chicken nuggets

chicken nuggets, ketchup, maionese, patatine fritte (A,C,G)	7,70E
---	-------

SIDES

patatine fritte	4,00E
------------------------	-------

patatine fritte di patate dolci	4,50E
--	-------

con le patatine scegli tra le nostre salse fatte in casa: barbecue, curry, panna acida, miele-senape-rosmarino, salsa zoll

insalata mista piccola	4,50E
-------------------------------	-------

patata al forno con panna acida alle erbe (g)	4,00E
--	-------

verdure verdi	4,00E
----------------------	-------

A necessità vengono usati anche alimenti surgelati

FATTO IN CASA

BIO

tutte le nostre salse sono fatte in casa. usiamo erbe, verdure e frutta fresca e spezie biologiche di „sonnentor“.

BOWLS



tutte le bowls calde sono servite con una base a scelta:

riso integrale, farro biologico dal maso oppure cuscus integrale

bowl al thay-curry con gamberi

bowl di verdure al thai-curry, gamberi white-tiger,
base a scelta(b,m)

13,20E

chili con carne con tortilla chips

bowl con carne di manzo a chilometro zero tagliata a mano,
panna acida, tortilla chips, base a scelta (g)

15,70E

chili sin carne con tortilla chips

tipico chili senza carne con lenticchie beluga, panna acida,
tortilla chips, base a scelta (g)

11,70E

WRAPS

burrito bowl

wrap con verdure e carne di manzo a chilometro 0, panna acida,
semi arrostiti, insalata (a,g,h)

13,20E

consiglio: prova la variante extra piccante

A necessità vengono usati anche alimenti surgelati



offriamo il servizio take away per tutti i nostri piatti

tel 0472 762 640

il materiale d'imballaggio è **biodegradabile al 100% e
composto di materiale cartaceo
oppure pla petrolio-libera**

SALAD BOWLS



insalatone fruttato

insalata, frutta della stagione arrostita, semi arrostiti, burrata
quinoa, condimento classico al balsamico e olio d'oliva (b,

13,20E

insalatone di malga

insalata, pomodorini, semi arrostiti, formaggi di capra, quinoa,
condimento joghurt e erbe, salsa miele-senape-rosmarino (a,c,g,m)

13,20E

insalatone con pulled beef

pulled beef di manzo cotto per almeno 72 ore, insalata,
verdure, semi arrostiti, quinoa, salsa allo yogurt e jalapeno (piccante) (g) 15,50E

SWEET TEMPTATIONS

YOU ARE WHAT YOU EAT,
SO EAT SOMETHING SWEET.

ti portiamo volentieri la lista dei nostri dolci.

A necessità vengono usati anche alimenti surgelati

GELATO ARTIGIANALE

il gelato artigianale viene fatto dalla
„hiesig eiswerkstatt“ di Vipiteno ed è
senza aromi e conservanti.

BIO

STEAK TIME



Bovino giovane

„Mountainmeat“ della Val di Vizze

T-Bone Steak nostrano	8,50E per 100gr
Tomahawk Steak nostrano	8,50E per 100gr

Vacca vecchia

„Mountainmeat“ della Val di Vizze min. 4 settimane dry-age



DRY AGER
SUPERIOR BEEF

T-Bone Steak nostrano	10,00E per 100gr
Tomahawk Steak nostrano	10,00E per 100gr

Con la carne serviamo:

1 contorno a scelta ogni 500g

2 salse a scelta

Fleur de Sel

A necessità vengono usati anche alimenti surgelati

MOUNTAIN MEAT

Arthur's Mountainmeat: „Con la macelleria del maso portiamo avanti la tradizione dei nostri padri e nonni, che hanno da sempre prodotto speck e salamini per il fabbisogno della famiglia. Gli animali con i quali lavoriamo crescono nei masi della zona, dai quali selezioniamo i capi migliori che verranno poi abbattuti nel nostro macello.“

LOCAL