



BURGER



wähle zwischen unseren hausgemachten broten:

klassisches briochebun oder hochwertiges dinkelvollkornbun

zoll burger

hausgemachtes burger-bun, 180g einheimisches rindfleisch-patty, bergkäse, salat, tomate, zwiebel, hausgemachte zoll-sauce (A,C,G) 11,80E

simple one

hausgemachtes burger-bun, 180g einheimisches rindfleisch-patty, salat, tomate, ketchup (A,C,G) 10,50E

il mediterraneo

hausgemachtes burger-bun, 180g einheimisches rindfleisch-patty, rucola, tomate, mozzarella, rohschinken, basilikum-pesto (A,C,G,H) 12.50E

la vie en brie

hausgemachtes burger-bun, 180g einheimisches rindfleisch-patty, salat, brennesselsamenkaramell, brie, nuss-krokant, preiselbeeren, hausgemachte honig-rosmarin-senf-sauce (A,C,G,M,H) 12.50E

it`s veggie time

hausgemachtes burger-bun, 180g-karotten-zucchini-buchweizen-patty, grillgemüse, hausgemachte curry-sauce (A,C,G,M) 11.50E

grillgemüseburger

hausgemachtes burger-bun,180g einheimisches rindfleisch-patty, salat, gemischtes grillgemüse, hausgemachtes basilikum-pesto (A,C,G) 12,50E

rosskopf burger

hausgemachtes burger-bun, 180g einheimisches rindfleisch-patty, spinat, pfifferlinge, mascarpone, bauchspeck, knoblauch (A,C,G) 14.50E

broncos burger

hausgemachtes burger-bun, 180g einheimisches rindfleisch-patty, salat, tomate, cheddar, gebackene zwiebelringe, barbecue-sauce (A,C,G,H) 13,70E



IT'S SPECIAL



cheesebomb burger

hausgemachtes burger-bun, 180g einheimisches rindfleisch-patty, salat, tomate, parmesan, camembert im bauchspeckmantel, hausgemachte zoll-sauce (A,C,G) 17,20E

südtiroler burger

hausgemachtes **knödel-bun**, 180g einheimisches rindfleisch-patty, salat, tomate, gegrillter speck, gebackene zwiebelringe, südtiroler almenkäse (A,C,G) 16,70E

garnelen burger

hausgemachtes burger-bun, zoll-sauce, spinat, cocktailtomaten, white-tiger-garnelen (A,C,B, G,) 14,20E

pulled beef burger

hausgemachtes burger-bun, rindfleisch 72h gegart & gesmoked, blaukraut, parmesan, geröstete kerne, hausgemachte barbecue-sauce (A,C,G,H) 15,70E

burger tagliata

250g einheimisches rindfleisch am teller, rucola, parmesanspäne, cocktailtomaten, olivenöl (G) 16,70E

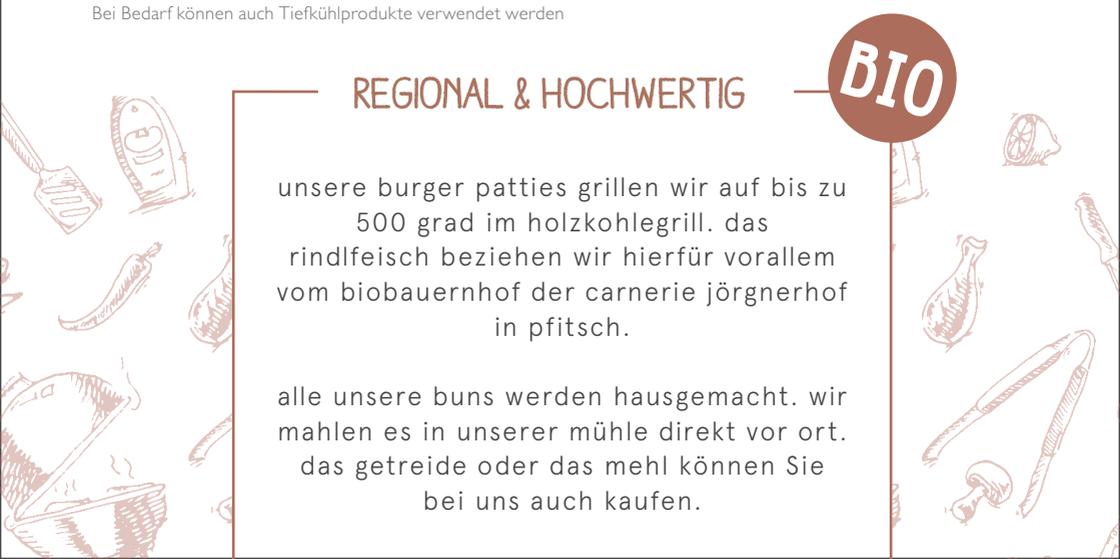
Bei Bedarf können auch Tiefkühlprodukte verwendet werden

REGIONAL & HOCHWERTIG

BIO

unsere burger patties grillen wir auf bis zu 500 grad im holzkohlegrill. das rindfleisch beziehen wir hierfür vorallem vom biobauernhof der carnerie jörgnerhof in pfitsch.

alle unsere buns werden hausgemacht. wir mahlen es in unserer mühle direkt vor ort. das getreide oder das mehl können Sie bei uns auch kaufen.





EXTRA

| | |
|--|--------|
| doppelburger: +180g einheimisches rindfleisch patty | +7,00E |
| lady burger: 120g einheimisches rindfleisch patty | -1,00E |
| bacon (speck) | +1,50E |
| ohne bun | 0,00E |
| weitere extra (käse, jalapenos...) | +1,50E |

FOR KIDS

| | |
|---|-------|
| spongebob burger | |
| 90g einheimisches rindfleischpatty, hausgemachtes briochebun, pommes, ketchup, mayonnaise (A,C,G) | 7,70E |
| fred feuerstein nuggets | |
| chicken nuggets, pommes, ketchup, mayonnaise (A,C,G) | 7,70E |

SIDES

| | |
|--|-------|
| pommes | 4,00E |
| süßkartoffelpommes | 4,50E |
| wähle dazu zwischen unseren hausgemachten saucen: barbecue, curry, honig-rosmarin-senf, sourcream, zoll-sauce | |
| kleiner gemischter salat | 4,50E |
| ofenkartoffel mit kräutersourcream (g) | 4,00E |
| grünes gemüse | 4,00E |

Bei Bedarf können auch Tiefkühlprodukte verwendet werden

HAUSGEMACHT

unsere saucen sind hausgemacht.
wir verwenden frische kräuter, obst und
gemüse und feinste bio-gewürze von sonnentor.

BIO



BOWLS

alle warmen bowls werden mit einer basis nach wahl serviert:
vollkornreis, dinkel vom biobauernhof (a) oder vollkorncouscous (a)

thai-curry bowl mit garnelen

schüssel mit thai curry gemüse, white-tiger garnelen,
basis nach wahl (b,m)

13,20E

chili con carne mit tortilla chips

100% handgeschnittenes einheimisches rindfleisch zubereitet als
chili con carne, sourcream, tortilla chips, basis nach wahl (g)

15,70E

chili sin carne mit tortilla chips

typisches chili ohne fleisch mit beluga-linsen, sourcream,
tortilla chips, basis nach wahl (g)

11,70E

WRAP BOWL

burrito bowl

wraps mit gemüse und einheimischem rindfleisch gefüllt,
sourcream, geröstete kerne, salat (a,g,h)

13,20E

tipp: probiere die extra scharfe variante

Bei Bedarf können auch Tiefkühlprodukte verwendet werden



alle unsere gerichte können bestellt
und abgeholt werden.
tel. **0472 762 640**

das verpackungsmaterial ist **100% biologisch abbaubar**
und besteht aus **karton oder erdölfreiem pla material.**

SALAD BOWLS



fruity salad bowl

salat, geröstetes obst der saison, geröstete kerne, quinoa, burrata, klassisches balsamico-olivenöl-dressing (b,h) 13,20E

auf der alm - salad bowl

salat, cocktailtomaten, geröstete kerne, joghurt-kräuter dressing, 3erlei ziegenkäse, quinoa, honig-rosmarin-senf, (a,c,g,m) 13,20E

pulled beef bowl

rindfleisch aus 100% einheimischem rindfleisch mind. 72 stunden gegart, salat, grünes gemüse, geröstete kerne, quinoa, joghurtjalapenosauce (scharf) (g) 15,50E

SWEET TEMPTATIONS

YOU ARE WHAT YOU EAT,
SO EAT SOMETHING SWEET.

fragen Sie nach unserer dessertkarte und verwöhnen Sie Ihren gaumen.

Bei Bedarf können auch Tiefkühlprodukte verwendet werden

HANDWERKLICHES EIS

unser eis wird von der hiesig eiswerkstatt in sterzing selbst mit frischen und lokalen zutaten hergestellt und ist frei von aromastoffen und konservierungsmitteln.

A circular logo with the word 'BIO' in white capital letters on a dark brown background.

BIO

STEAK TIME



Jungrind „Mountainmeat“ aus dem Pfitschertal

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Einheimisches T-Bone Steak | 8,50E pro 100gr |
| Einheimisches Tomahawk Steak | 8,50E pro 100gr |

Vacca vecchia „Mountainmeat“ aus dem Pfitschertal mind. 4 Wochen dry-age



| | |
|------------------------------|------------------|
| Einheimisches T-Bone Steak | 10,00E pro 100gr |
| Einheimisches Tomahawk Steak | 10,00E pro 100gr |

Zu allen Steaks servieren wir:

- 1 Beilage nach Wahl pro 500g
- 2 Saucen nach Wahl
- Fleur de Sel

Bei Bedarf können auch Tiefkühlprodukte verwendet werden

MOUNTAIN MEAT

LOCAL

Arthur's Mountainmeat: Die verarbeiteten Tiere stammen vom Hof in Pfitsch und, wenn dies nicht ausreicht, werden sie sorgfältig bei kleinen Bergbauernhöfen aus der nahen Umgebung im Wipptal ausgewählt. Es erfolgt die respektvolle Schlachtung im hauseigenen Schlachthof.