



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) 12,80E

simple one

hausgemachtes burger-bun, 180g einheimisches rindfleisch-patty, salat, tomate, ketchup (A,C,G) 11,50E

il mediterraneo

hausgemachtes burger-bun, 180g einheimisches rindfleisch-patty, rucola, tomate, mozzarella, rohschinken, basilikum-pesto (A,C,G,H) 13.50E

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) 13.50E

it`s veggie time

hausgemachtes burger-bun, salat, 180g-veggie-patty, grillgemüse, almenkäse, hausgemachte curry-sauce (A,C,G,M) 13.50E

grillgemüseburger

hausgemachtes burger-bun, 180g einheimisches rindfleisch-patty, salat, gemischtes grillgemüse, hausgemachtes basilikum-pesto (A,C,G) 13,50E

mexikanischer burger

hausgemachtes burger-bun, 180g einheimisches rindfleisch-patty, sourcream, jalapenos, salat, tomate, chili con carne (A,C,G) 15.70E

broncos burger

hausgemachtes burger-bun, 180g einheimisches rindfleisch-patty, salat, tomate, cheddar, gebackene zwiebelringe, barbecue-sauce (A,C,G,H) 14,70E



IT'S SPECIAL



cheesebomb burger

hausgemachtes burger-bun, 180g einheimisches rindfleisch-patty, salat, tomate, parmesan, camembert im bauchspeckmantel, hausgemachte zoll-sauce (A,C,G) 17,80E

südtiroler burger

hausgemachtes **käseknödel-bun**, 180g einheimisches rindfleisch-patty, salat, tomate, gegrillter speck, gebackene zwiebelringe, südtiroler almenkäse (A,C,G) 17,20E

pulled salmon burger

hausgemachtes burger-bun, mangosauce, kräuteröl, salat, grünes gemüse, pulled salmon (A,C,D, G,) 15,70E

pulled beef burger

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

green egg burger

hausgemachtes burger-bun, 180g einheimisches rindfleisch-patty, jalapenosauce, spinat, scamorza, bio-spiegelei (A,C,G) 15,70E

burger tagliata

250g einheimisches rindfleisch geschnitten, 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.



EXTRA

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

SIDES

pommes	4,00E
süßkartoffelpommes	5,00E
wähle dazu zwischen unseren hausgemachten saucen: barbecue, curry, honig-rosmarin-senf, sourcream, zoll-sauce	
kleiner gemischter salat	4,50E
ofenkartoffel mit sourcream (g)	4,00E
grünes gemüse	4,00E
süßkartoffel mit kräuteröl	4,50E

FOR KIDS

spongebob burger	
90g einheimisches rindfleischpatty, hausgemachtes briochebun, pommes, ketchup, mayonnaise (A,C,G)	8,70E
fred feuerstein hausgemachte nuggets	
regionale chicken nuggets, pommes, ketchup, mayonnaise (A,C,G)	8,70E

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.





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)

14,20E

chili con carne mit tortilla chips

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

16,20E

chili sin carne mit tortilla chips

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

12,20E

süsskartoffelbowl

süsskartoffel-linsen-kokos-bowl, basis nach wahl,
hausgemachte süsskartoffelchips (f,n,h,a)

13,70E

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.**

SALAD BOWLS



pulled salmon bowl

salat, grünes gemüse, quinoa, pulled salmon, olivenöl, mangosauce, geröstete kerne (a,c,d,)

16,20E

pulled beef bowl

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

16,20E

BOWLS TO WRAP

burrito bowl

gemüse und einheimischem rindfleisch, wrap sourcream, geröstete kerne, salat (a,g,h)
tipp: probiere die extra scharfe variante

13,20E

gemüse bowl

gemüse mit hausgemachter sesam-sojasauce, wrap sourcream, geröstete kerne, salat (a,g,h)

12,70E

Bei Bedarf können auch Tiefkühlprodukte verwendet werden

SWEET TEMPTATIONS

YOU ARE WHAT YOU EAT, SO EAT SOMETHING SWEET.

fragen Sie nach unserer dessertkarte und verwöhnen Sie Ihren gaumen.

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.



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

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.

