



Augustiner

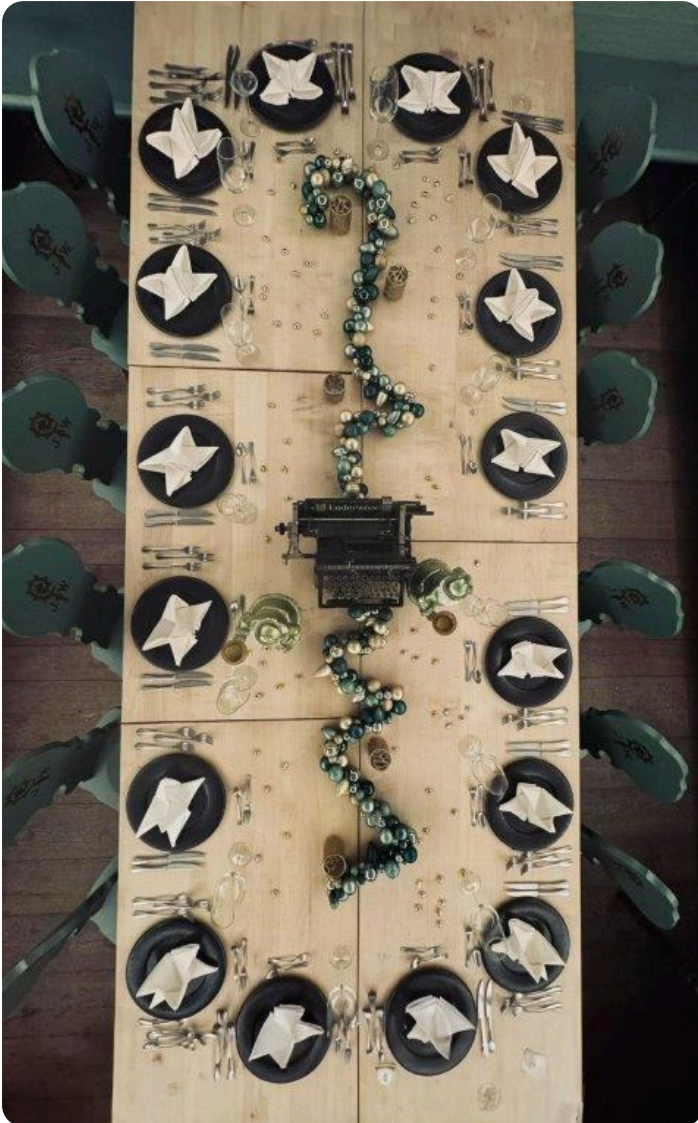
Wirtshaus in Meran



Speisekarte - Menu

Willkommen im Wirtshaus Augustiner in Meran

Un caloroso benvenuto all'Augustiner Wirtshaus



Erleben Sie unvergessliche Genussmomente in festlicher Atmosphäre!

Was macht eine Feier wirklich unvergesslich? Ein Ort, der inspiriert.
Ein Essen, das begeistert. Und eine Atmosphäre, die verbindet.
Genau das bieten wir Ihnen – in unserem Wirtshaus Augustiner.
Machen Sie Ihre Firmen- oder Familienfeier zu einem Erlebnis, an das Ihr gerne zurückdenkt. Gemeinsam schaffen wir Erinnerungen, die bleiben – mit Genuss, Freude und Stil.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen zu heißen!
Gerne sind wir hierbei behilflich.

Vivi indimenticabili momenti di piacere in un'atmosfera festosa!

Cosa rende una celebrazione davvero indimenticabile? Un posto che ispira. Un pasto che ispira. E un'atmosfera che connette. Questo è esattamente ciò che vi offriamo nella nostra locanda Augustiner. Rendi la tua festa aziendale o familiare un'esperienza che ricorderai con affetto. Insieme creiamo ricordi che durano – con divertimento, gioia e stile.

Non vediamo l'ora di darvi il benvenuto!
Saremo felici di aiutarvi in questo.

Ihre Gastgeberfamilie | La vostra famiglia ospitante
Sonja & Arnold Raich mit Jeanine, Michelle,
Marcel und Leon



Kalte Vorspeisen & Brotzeiten Antipasti & Piatti freddi



Riesenzwiel / Käsezwiel ^{AFNG} Brezel gigante / Brezel al formaggio	3,5€
Bayrischer Obazda mit Riesenzwiel ^{AFNG} Obazda bavarese con brezel gigante	11€
Südtiroler Speck geschnitten ^{CGMO} mit Kren und Essiggurken Speck altoatesino con rafano e cetrioli	16€
Saftiger Prager Schinken mit Steirer Kren ^{CGMO} Prosciutto cotto „Praga“ con rafano	14€
Augustiner's Spezialitäten Brett! ^{CGMO} Südtiroler Speck - Kaminwurz - Bergkäse - Prager Schinken Salamisticks- Kren Tagliere delle specialità Augustiner Bastoncini di salamini affumicati - formaggio di montagna Speck altoatesino - Kaminwurz - prosciutto cotto- rafano	28€
Für 2 Personen Per 2 persone	
Brotkorb „extra“ ^{AG} Cestino di pane „extra“	2,5€
Schüttelbrot ^{AG} Pane croccante di segale „Schüttelbrot“	2,5€
Gedeck / Coperto	1,5€

Warme Vorspeisen und Suppen

Primi caldi e zuppe



Speckknödelsuppe ^{ACEGL}	1 x Knödel / canederlo	7€
Canederli allo speck in brodo	2 x Knödel / canederli	9€
Gulaschsuppe, leicht pikant ^{ACGFL}		10€
Zuppa di gulasch, leggermente piccante		
Hausgemachte Nudel mit Tomatensauce ^{ACG}		13€
“Pasta al pomodoro“		
Augustiner`s Nudlpfandl ^{ACGL}		14€
Hausgemachte Nudel nach Hirtenart		
Pasta „ al pastore“ all`uovo fatta in casa		
Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Ricotta - Spinatfüllung ^{ACG}		15€
Parmesan und geschmolzene Butter		
Ravioli fatti in casa alla ricotta e spinaci, grana e burro fuso		
Hausgemachte Pappardelle „ rustici“ ^{ACGLO}		15€
mit würzigen Wildragout		
Pappardelle „ rustici“ fatti in casa con ragù di selvaggina		

Unsere Klassiker

I nostri classici

Käsespätzle nach unseren Hausrezept mit Röstzwiebel ^{ACG} Spätzle al formaggio seconda nostra ricetta della casa con cipolle arrostate	16€	Knusprige Schweinshaxe ^{ACGMO} mit American potatoes und Kren Stinco di maiale con crosta croccante con rafano e American potatoes	17€
Südtiroler Knödeltris mit Parmesan und Butter ^{ACG} Rote Beete, Spinat, Bergkäse Tris di canederli tirolesi con grana e burro fuso barbabietola, spinaci, formaggio	15€	Würzige Spareribs American potatoes ^{AGM} Barbecue Sauce Costine di maiale American potatoes Salsa barbecue	21€
Wiener Schnitzel vom Schwein ^{ACEMGF} Pommes frites oder Kartoffelsalat Preiselbeeren Bistecca alla milanese di maiale Patatine fritte o insalata di patate mirtilli rossi	17€	Münchner Weißwurst mit Riesenbrezel ^{AFNG} und süßen Senf Salsiccia bianca bavarese „Weißwurst“ con brezel gigante e senape dolce	8€
Saftiges Rindsgulasch mit Eierspätzle ^{ACGELM} oder 2 Südtiroler Speckknödel Gulasch di manzo con spätzle all`uovo o 2 canederli tirolesi allo speck	19€	„Feuerteufel“ Pikante, lange Grillwürste vom Grill ^G Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Südtiroler Speck „Diavolo al fuoco“ Würstel piccanti alla griglia, patata al forno con panna acida e speck tirolese	14€
Rumpsteak vom Weiderind ^{AG} American potatoes Kräuterbutter Barbecuesauce Rumpsteak di manzo American potatoes burro alle erbe salsa barbecue	26€	Frankfurter Würstel mit Pommes frites ^G „Würstel meranese“ con patatine fritte	11€
Chilli con carne Sauerrahm Riesenbrezel ^{ACGELFN} Chilli con carne panna acida brezel gigante	15€	Original Rostbratwürstchen vom Grill ^{ACGLO} Sauerkraut und Speckknödel Salsiccie arrostate con crauti e canederlo allo speck	15€

Gesund und Lecker
Sano e Delizioso



Großer, gemischter Salatteller ... ^{Go} 13€
Insolata mista grande ...

mit gegrillten Hühnerbruststreifen ^{Go} 17€
und gehobelten Parmesan
con straccetti di petto d pollo alla griglio e scaglie di grana

mit 2 Südtiroler Speckknödel ^{ACGLO} 15€
con 2 canederli tirolesi allo speck

mit Thunfisch, gekochten Ei und Zwiebelringen ^{DGO} 15€
con tonno, uovo sodo e cipolla

Passeirer Saiblingsfilet mit gegrillten Gemüse ^{DGEH} 24€
und Basilikumpesto
Salmerino di Val Passiria con verdure grigliate
e pesto genovese

Kross gebratener Pfannenrösti ^{ACGDO} 19€
mit Räucherlachs und Kren
Rösti di patate gigante
con salmone affumicato e rafano

„Augustiner`s Vital“ ^{EGH} 17€
Gegrilltes, mediteranes Gemüse
mit karamelisierten Ziegenkäse und geröstete Pignoli
Verdure mediterranee alla griglia
con formaggio di capra caramelizzata con pinoli arrostitite

Perfekt zum Teilen

Perfetto da Condividere

BEEF HAMMER ACGO

33€/Person

Zart geschmorte Rinderhaxe - Augustiner Dunkelbiersauce, Reis Pilaw, Kartoffelkroketten, gekochtes Gemüse, Speckbohnen, Maiskolben

Stinco di manzo stufato - Salsa di birra scura, riso pilaw, crocchette di patate, verdure cotta, fagiolini allo speck, panocchie di mais

Für 4 Personen | Per 4 persone

AUGUSTINER`S GRILLPLATTE ACGO

59€

Schweinshaxe, Spareribs, Wienerschnitzel, Rostbratwürstchen, Maiskolben, Grillgemüse, Pommes frites, American potatoes, Barbecuesauce, Kren

SPECIALITA` DI CARNE MISTA

Stinco e costine di maiale, bistecca alla milanese, salsiccie arrostate, panocchie di mais, verdure grigliate, patatine fritte, salsa barbecue, rafano

Für 2 Erwachsene & 2 Kinder / Per 2 adulti & 2 bambini

TOMAHAWK STEAK ACGO

70€

Rind (ca. 1000g) - American potatoes, Pommes frites, Maiskolben, Grillgemüse, verschiedene Saucen

Manzo (ca. 1000g) - American potatoes, patatine fritte, panocchie di mais, verdure grigliate, salse diverse

Für 2 Personen | Per 2 persone

IM GANZEN GEGRILLTE KALBSHAXE ACGO

39€/Person

Augustiner Dunkelbiersauce, Reis Pilaw, Kartoffelkroketten, gekochtes Gemüse, Speckbohnen, Maiskolben

STINCO DI VITELLO INTERO ALLA GRIGLIA

Salsa di birra scura, riso pilaw, crocchette di patate, verdura cotta, fagiolini allo speck, panocchie di mais

Für 2 Personen | Per 2 persone



Für die Kids
Per i bambini



Pasta mit Tomatensauce ^{ACG} Pasta al pomodoro	9€
Eierspätzle mit Bratensauce ^{ACGLO} Spätzle all'uovo con salsa arrosto	9€
Frankfurter Würstchen mit Pommes frites ^A Würstel con patatine fritte	11€
Truthahn - Nuggets mit Pommes ^{ACG} Nuggets di tacchino con patatine fritte	11€
Wiener Schnitzel mit Pommes frites ^{ACGMO} oder Kartoffelsalat Bistecca alla milanese con patatine fritte oppure insalata di patate	12€
Würstel - Burger ^{ACG} mit Rostbratwürstchen con salsiccia arrostita	9€

Süßes zum Schluss

Dolci per concludere

- Hausgemachter Apfelstrudel ^{ACG} mit Vanillesauce 7€
Strudel di mela fatto in casa con salsa alla vaniglia
- Tiramisù ^{ACG} 9€
- Hausgemachtes Vanille - Parfait ^{ACGEH} mit heißer Schokoladensauce 7€
Parfait alla vaniglia fatta in casa con salsa di cioccolato calda
- Topfenknödel mit Nougatfüllung ^{ACGEH} und Vanillesauce 9€
Canederli di ricotta con ripieno di nougat e salsa alla vaniglia
- Kniekiachl mit Preiselbeeren ^{ACGHO} 8€
Ciambella frita con mirtilli rossi
- Südtiroler Bauernkrapfen mit Marmeladefüllung ^{ACGHO} 9€
Krapfen dell'Alto Adige con ripieno di mamellata





Guat's Nächtle!

Im Herzen von Meran, den Meraner Lauben, in einer der 4 komfortablen Suites nächtigen.

Buona notte!

Soggiornate nel cuore di Merano, i portici di Merano, in una delle 4 confortevoli suite.



Augustiner

Wirtshaus in Meran



Pizze

Klassisch / classiche / classic

Margherita ^{AG}

9€

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, origano
Tomato sauce, mozzarella, oregano

Romana ^{AGD}

11€

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano

Prosciutto ^{AG}

12€

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, origano
Tomato sauce, mozzarella, ham, oregano

Prosciutto e funghi ^{AG}

13€

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, origano
Tomato sauce, mozzarella, ham, champignons, oregano

5 Formaggi ^{AG}

13€

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Stracchino, Parmesan, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, stracchino, parmigiano, origano
Tomato sauce, mozz., gorgonzola, brie, Stracchino, Parmigiano cheese, oregano

Salami ^{AG}

12€

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, oregano



Pizza mit

Dinkelteig +1€

Laktosefreie
Mozzarella +1,5€

Pizze

Klassisch / classiche / classic

Capricciosa ^{AG}

13€

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Artischocken, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, origano
Tomato sauce, mozzarella, ham, champignons, artichokes, oregano

Tirolese ^{AG}

12€

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebel, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, speck, cipolla, origano
Tomato sauce, mozzarella, speck, onion, oregano

Hawaii ^{AG}

12€

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas, origano
Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple, oregano

Salami Ungarise ^{AG}

12€

Tomatensauce, Mozzarella, ungarische Salami, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame ungherese, origano
Tomato sauce, mozzarella, hungarian salami, oregano

Zingara ^{AG}

13€

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Champignons, Peperoni, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi champignons, peperoni, origano
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, champignons, peppers, oregano

Tonno ^{AGD}

12€

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion, oregano

4 Stagioni ^{AG}

13€

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Oliven, Artischocken, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, olive, carciofi, origano
Tomato sauce, mozzarella, ham, champignons, olives, artichokes, oregano

Diavola ^{AG}

13€

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, gegrillte Peperoni, scharfe Peperoni, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive, peperoni grigliati, peperoni veneti piccanti, origano
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olives, grilled peppers, chilli peppers, oregano

Suocera ^{AG}

13€

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pfifferlinge, Zwiebel, Knoblauch, Parmesansplitter, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, finferli, cipolla, aglio, scaglie di Grana, origano
Tomato sauce, mozzarella, ham, mixed mushrooms, onion, garlic, scales of Parmigiano cheese, oregano

Calzone ^{AG}

13€

Mozzarella, Schinken, Champignon, Oregano
Tomatensauce mit frischem Basilikum
Mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, origano,
Salsa di pomodoro e basilica fresco
Mozz., ham, champignon, oregano - tomato sauce & fresh basil

Pizze

Vegetarisch / vegetariano / vegetarian

Bufalina ^{AG}

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, origano
Tomato sauce, buffalo mozzarella, oregano

11€

Verdure ^{AG}

Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Peperoni und Auberginen,
Spinat, Radicchio, Parmesan, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, zucchini, peperoni e melanzane grigliate, spinaci,
radicchio, Grana, origano
Tomato sauce, mozzarella, grilled courgettes, peppers, aubergines,
spinach, radicchio, Grana flakes, oregano

14€

Estiva ^{AG}

Tomatensauce, Mozzarella, Cocktailtomaten, Zucchini, Philadelphia, Basilikum, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, zucchini, Philadelphia, basilico, origano
Tomato sauce, mozzarella, cocktail tomatoes, courgettes, Philadelphia, basil, oregano

12€

Fantasia ^{AG}

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Zucchini, Artischocken, Oliven, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella bufala, pomodorini, zucchini, carciofi, olive, origano
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cocktail tomatoes, courgettes, artichokes, olives, oregano

14€

Primavera ^{AGEH}

Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Kirschtomaten,
gelbe marinierte Datteltomaten, frischen Basilikum, Basilikumpesto, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini, datterini gialli marinati,
basilico fresco, pesto genovese, origano
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, cocktail tomatoes, basil, oregano

13€



Pizze

Spezial / Speciale / Special



Arrabbiata ^{AG}

14€

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, 'nduja (scharfe, weiche Streich-Salami aus Kalabrien), Philadelphia, schwarze Oliven, Knoblauch, gehobelter Parmesan, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, 'nduja, Philadelphia, olive nere, aglio, scaglie di grana, origano
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, 'nduja, Philadelphia, olives, garlic, scales of Parmigiano cheese, oregano

L'nduja ^{AGD}

15€

Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Thunfisch, 'nduja (scharfe, weiche Streich-Salami aus Kalabrien), Philadelphia, Rucola, Oregano
Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, tonno, 'nduja, Philadelphia, rucola, origano
Tomato sauce, mozzarella, raw ham, tuna, 'nduja, Philadelphia, rocket, oregano

Vigiljoch ^{AG}

15€

Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Pfifferlinge, Speck, Schinken, Gorgonzola, Parmesan, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi del bosco, speck, prosciutto, Gorgonzola, formaggio Grana, origano
Tomato sauce, mozzarella, forest mushrooms, speck, ham, Gorgonzola, Grana cheese, oregano

Parma ^{AG}

13€

Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, origano
Tomato sauce, mozzarella, raw ham, rocket, oregano

Alpenflair ^{AG}

14€

Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Gorgonzola, Speck, scharfe Salami, Rucola, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, speck, salame piccante, rucola, origano
Tomato sauce, mozzarella, bacon, gorgonzola, spicy salami, boletus mushrooms, rocket, oregano

Pizze

Spezial / Speciale / Special

Hauspizza ^{AGLO}

14€

Tomatensauce, Mozzarella, Pulled pork, Speck, Cheddar, Spiegelei, Zwiebel, Rucola und Sauerrahm - Dip
Salsa di pomodoro, mozzarella, pulled pork, speck, cheddar, occhio al bue, cipolla, rucola
Tomato sauce, mozzarella, pulled pork, bacon con panna acida cheddar, fried egg, onion, rocket and sour cream dip

Rustica ^{AG}

12€

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Radicchio, Scamorza (ital. Räucherkäse), Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, speck, radicchio, scamorza, origano
Tomato sauce, mozzarella, bacon, radicchio, smoked cheese , oregano

Romantica ^{AGD}

12€

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Mais, Rucola, Oregano
Salsa di Pomodoro, mozzarella, tonno, mais, rucola, origano
Tomato sauce, mozzarella, tuna, sweet corn, rocket, oregano

Gustosa ^{AG}

13€

Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Melanzane, Scamorza, Rohschinken, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia, Scamorza, prosciutto crudo, origano
Tomato sauce, mozzarella, grilled aubergine, Scamorza (smoked cheese), raw ham, oregano

Delicata ^{AG}

14€

Tomatensauce, Mozzarella, Philadelphia, Rohschinken, Parmesansplitter, Rucola, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, Philadelphia, prosciutto crudo, scaglie di Grana, rucola, origano
Tomato sauce, mozz., Philadelphia, raw ham, Grana flakes, rocket, oregano

Deliziosa ^{AG}

15€

Tomatensauce, Mozzarella, Philadelphia, Spargel, Spinat, Rohschinken, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, mascarpone, asparagi, spinaci, prosciutto crudo, origano
Tomato sauce, mozzarella, mascarpone, asparagus, spinach, raw ham, oregano

Del Cantabrico ^{AGD}

18€

Büffelmozzarella, gelbe marinierte Datteltomaten, kantabrische Sardellen "del Cantabrico", Basilikum
Mozzarella di bufala, datterini gialli marinati, acciughe del Cantabrico, basilico
Buffalo mozzarella, yellow marinated date tomatoes, anchovies "del cantabrico", fresh basil

Hanny ^{AG}

14€

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Salsiccia, Gorgonzola, Zwiebel, Oliven, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, salami piccante, salsiccia, gorgonzola, cipolla, olive, origano
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, salsiccia, gorgonzola, onion, olives, oregano

Occhio di bue ^{ACG}

14€

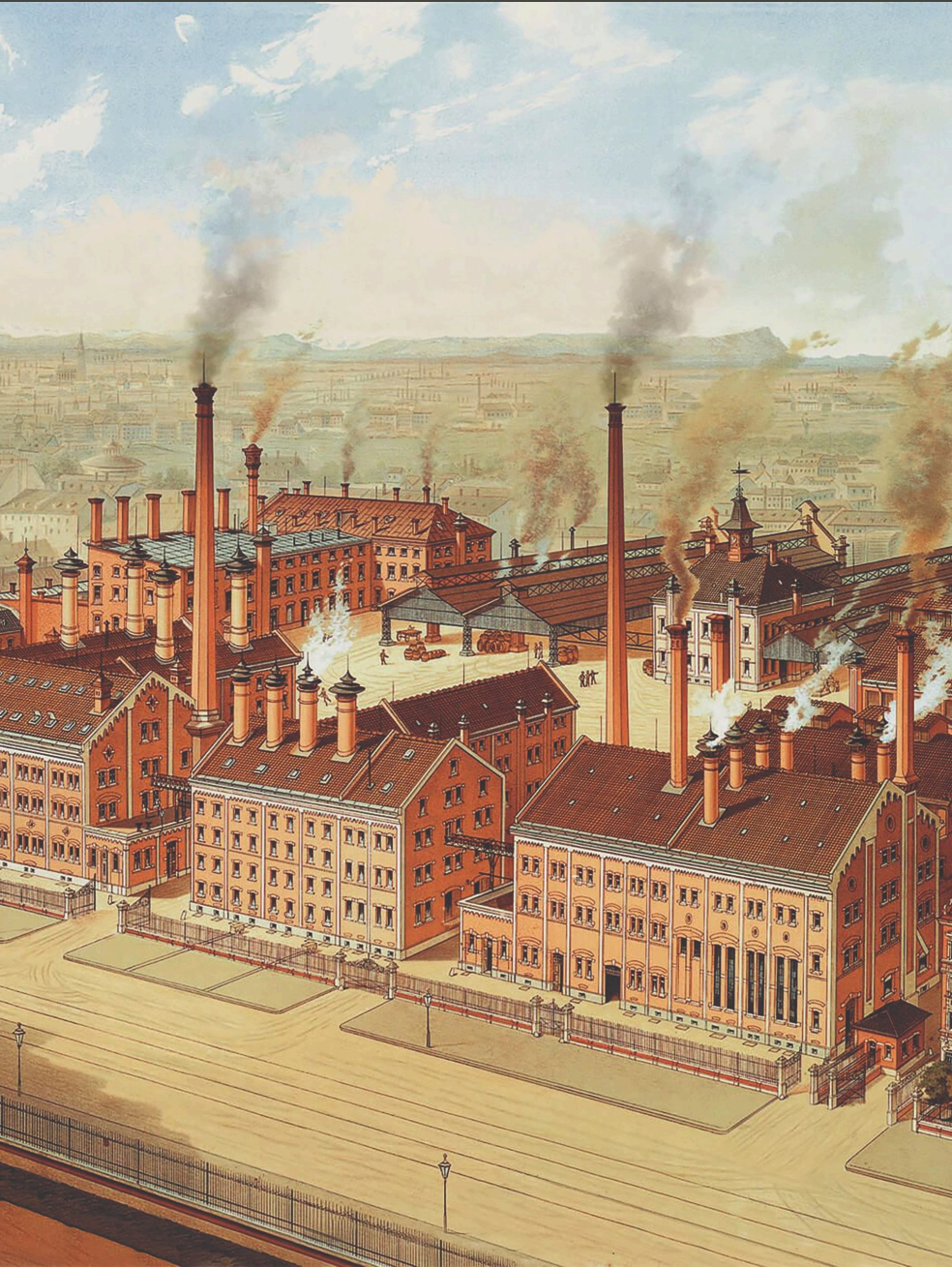
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Spinat, Spargel, Spiegelei, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, spinaci, asparagi, uova al tegamino, origano
Tomato sauce, mozzarella, ham, spinach, asparagus, fried egg, oregano

Chef ^{ACG}

14€

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, scharfe Peperoni, Champignon, Artischocken, Oliven, Spiegelei, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, peperoni veneti piccante, funghi champignon, carciofi, olive, uova al tegamino, origano
Tomato sauce, mozzarella, ham, spicy salami, chilly peppers, champignons, artichokes, olives, fried egg, oregano

Warme Getränke | Kalte Getränke | Bier
Bevande calde | Bevande fredde | Birra



Espresso, Macchiato, Hag (decaffeinato)		1,8 €
Espresso corretto		3,5 €
Cappuccino		3 €
Lattemacchiato		3 €
Tasse Kaffee Tazza di caffè		3 €
Tee Tè		3 €
Mineralwasser Acqua minerale	1/2 l	2,9 €
	1 l	5,6 €
Cola, Spezi, Limonade, Apfelsaft Succo di mela	0,2 l	2,5 €
	0,4 l	4,5 €
Sportwasser, Apfelschorle	0,2 l	2,2 €
Limonata o succo di mela con acqua minerale	0,4 l	4,2 €
Himbeer-, Holunder-, Johannisbeerschorle	0,2 l	2,2 €
Succo di lampone, sambuco, ribes con acqua minerale	0,4 l	4,2 €
Dosengetränke Lattine		3,5 €

Augustiner Bier vom Fass | Birra alla spina

Lagerbier Hell 5,2%	0,3 l	3,3 €
	0,5 l	5,2 €
Edelstoff 5,6%	0,3 l	3,3 €
	0,5 l	5,5 €
Dunkel 5,6%	0,3 l	3,3 €
	0,5 l	5,5 €

Erfrischung und Genuss in jedem Glas Freschezza e Gusto in ogni Bicchiere

Augustiner Saisonsbiere | Birra Augustiner stagionali

Oktoberfestbier 6,3%	0,3 l	3,3 €
September - Oktober Settembre - ottobre	0,5 l	5,5 €
Heller Bock 7,5%	0,3 l	3,3 €
April - Mai Aprile - maggio	0,5 l	5,5 €
Maximator 7,5%	0,3 l	3,3 €
Dezember - Jänner Dicembre - gennaio	0,5 l	5,5 €

Flaschenbiere | Birra in bottiglia

Augustiner Weißbier 5,4%	0,5 l	5,5 €
Augustiner Pils 5,6%	0,33 l	3,6 €

Alkoholfreies Bier | Birra analcolica

Unertl Weißbier		5,5 €
-----------------	--	-------

Time to drink

Gin Mare Fever Tree Mediterranean Tonic Water	13 €
Hendrick's Gin Fever Tree Indian Tonic Water	15 €
Jack Daniel's	7 €
Wild Turkey Bourbon	7 €
Diplomático Rum	13 €

You Are The Aperol To My Spritz

Sunset Spritz Prosecco, Himbeere/Lampone, Soda	6,5 €
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda	6,5 €
Lemon Drop Spritz Prosecco, Limoncello, Soda	6,5 €
Hugo Prosecco, Holunder/Sambuco, Soda, Minze/Menta	6,5 €
Prosecco Prosecco, Holunder/Sambuco, Soda, Minze/Menta	4,5 €

Time to make the magic happen

Marilleler Linie Südtirol	3,8 €
Williams Obstler Grappa Treber Enzian	2,5 €
Heidelbeerlikör Nusseler Likör Moosbeerlikör Pistazienlikör	2,5 €
Grappa Lion Treber Eichenfass	4,5 €
Limoncello Mirto Sambuca	2,5 €
Bailys	5 €
Montenegro Braulio Ramazotti Fernet Averna	3,2 €
Cynar Jägermeister	

Wine nour

	1 Glas	1/4	1/2	7/10
Sissi Weissburgunder Hauswein	3,5 €	8,2 €	15 €	21 €
Sauvignon Messwein	4,2 €	9,5 €	18 €	24 €
Lugana	3,5 €	8,2 €	15 €	21 €
König Vernatsch Hauswein	3,5 €	8,2 €	15 €	21 €
König Lagrein	4,2 €	9,5 €	18 €	24 €
Rosè	3,5 €	8,2 €	15 €	21 €

Gutscheine

Buoni regalo / Vouchers



Schenken macht Freude - Genießen ebenso!
Überraschen Sie einen lieben Menschen mit einem genüsslichen Wert-Gutschein.

Fare un dono rende felice - e anche assaporarlo!
Sorprendete i Vostri cari con un gustoso buono.

Simply giving a joy - and enjoy eating as well!
Make a surprise to a nice person with a culinary voucher.

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H: Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh. K. Koch), Paranüsse *Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

L: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O: Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

P: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

A: Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

B: Crostacei e prodotti a base di crostacei

C: Uova e prodotti a base di uova

D: Pesce e prodotti a base di pesce

E: Arachidi e prodotti a base di arachidi

F: Soia e prodotti a base di soia

G: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

H: Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

L: Sedano e prodotti a base di sedano

M: Senape e prodotti a base di senape

N: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

O: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

P: Lupini e prodotti a base di lupini

R: Molluschi e prodotti a base di molluschi

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

In caso di necessità usiamo anche prodotti surgelati.

Our dishes and beverages can contain the following substances:

A: Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.

B: Crustaceans and products thereof

C: Eggs and products thereof

D: Fish and products thereof

E: Peanuts and products thereof

F: Soybeans and products thereof

G: Milk and products thereof (including lactose)

H: Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;

L: Celery and products thereof

M: Mustard and products thereof

N: Sesame seeds and products thereof

O: Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;

P: Lupin and products thereof

R: Molluscs and products thereof

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

If necessary, also deep frozen products are used.



Gerhard
Steakhouse & Pizzeria



Augustiner
Wirtshaus in Meran



MAVIE
Hotel & Restaurant



Biergarten
Restaurant & Pizzeria
Meran | Poligono

