



# Viel Nois

GUEST HOUSE

Wenn ein Südtiroler etwas Aufregendes erlebt hat,  
antwortet er auf die Frage „Was gibt's bei dir so Neues?“ mit „viel Nois“.  
Und genau hier beginnt unsere Geschichte:

## **Viel Nois. Eppis Bekonnts. Ollerhond Guats.**

Innovative Kreationen, aber auch der eine oder andere regionale Klassiker und allerlei Feines auf dem Teller. Frisch sind bei uns nicht nur die Zutaten, sondern auch der Wind, der aus der Küche weht! Unsere Gerichte verführen zu mehr, für dauerhafte Sehnsucht nach der Südtiroler Küche.

Wir haben euch gewarnt!



Una delle risposte più frequenti degli altoatesini alla domanda “Quali buone nuove?”,  
è «viel Nois» – ovvero «un sacco di belle notizie»,  
se hanno appena fatto delle esperienze emozionanti.  
Ed esattamente qui inizia la nostra storia.

Nuove creazioni culinarie, piatti classici del posto e tante cose buone sul piatto.



Una brezza d'aria: gli ingredienti freschi, ma anche la filosofia moderna che caratterizza la nostra cucina. Attenzione però, basta un assaggio per farvi cadere in una profonda nostalgia ogni qualvolta vi ricordate della cucina nostrana!

## UNSERE APERITIFS MACHEN APPETIT... I NOSTRI APERITIVI...

Prosecco "Ca del Ru" Valdobbiadene	0,2l	€3,50
Prosecco mit Holundersirup Prosecco con sciroppo al fiore di sambuco	0,2l	€3,50
Martini bianco mit Eis & Zitrone Martini bianco con ghiaccio & limone	0,2l	€3,50
Veneziano Aperol   Prosecco   Soda		€4,00
Hugo Holundersirup   Prosecco   Soda   Frische Minze Sciroppo al fiore di sambuco   prosecco   soda   menta fresca		€4,00
Erna's Liebling Martini Bianco   Rosenlimonade   Prosecco Aperitivo Erna Martini bianco   limonata alle rose   prosecco		€4,80
Der Erfrischer (ohne Alkohol) Holundersirup   Ginger Ale   Minze   Soda Rinfrescante (analcolico) Sciroppo al fiore di sambuco   Ginger Ale   menta   soda		€4,50
Ingwer Spritz – Ingwersirup   Prosecco   Soda Zenzero Spritz – sciroppo di zenzero   prosecco   soda		€4,80





## UNSERE OFFENEN WEIßWEINE I NOSTRI VINI BIANCHI SFUSI

Bianco Finot vom Fass Veneto Bianco Finot alla spina di Veneto		¼   €4,00	½   €8,00
Müller - Thurgau "Sass Rigais" Müller Thurgau "Sass Rigais"	0,1l €4,40	¼   €8,80	½   € 17,60
Sauvignon "Winkl" Terlan Sauvignon "Winkl" Terlano	0,1l €4,50	¼   €9,00	½   € 18,-
Eisacktaler Sylvaner Klausen Sylvaner Valle Isarco Chiusa	0,1l €3,50	¼   €7,00	½   € 14,-

## UNSERE OFFENEN ROTWEINE I NOSTRI VINI ROSSI SFUSI

Merlot vom Fass Merlot alla spina		¼   €4,00	½   €8,00
Lagrein "Grieser" Bozen Lagrein "Grieser" Bolzano	0,1l €3,70	¼   €7,40	½   €14,80
Vernatsch "Menzenhof" Giralan Schiava "Menzenhof" Cornaiano	01l €3,60	¼   €7,20	½   €14,40
St. Magdalener "Classico" Bozen St. Maddalena "Classico" Bolzano	0,1l €3,50	¼   €7,00	½   €14,-





Blauburgunder „Zemmer“  
Pinot Nero “Zemmer”

0,1l €3,70

¼ l €7,40

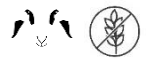
½ l €14,80

## KALTE VORSPEISEN ANTIPASTI FREDDI

**Passend zu unseren Aperitifs:  
Per accompagnare i nostri aperitivi:**

**Bruschetta mit Tomaten und Rohschinken**  
Bruschetta con pomodori e prosciutto crudo  
€5,50

„Bauernmarende“ mit Salami von unserem Hausmetzger, Kräuterschinken,  
Speck, Kaminwurzeln, Furchetta-Lammschinken, Käse vom Gsoihof



Tagliere del contadino: con salame del nostro macellaio di casa, speck, salami  
affumicati, prosciutto d'agnello, salame di cervo, formaggio del maso “Gsoihof”  
€14,00

**Unser Viel Nois Tatar mit hausgemachter Focaccia, Butter & Senfsauce**



La nostra tartara di manzo locale, con focaccia fatta in casa, burro e salsa di  
senape




120g €12,50




180g €19,00




## SALATE INSALATE


Kleiner gemischter Salat     
Insalatina mista piccola  
€5,00

Unser gemischter Salat mit gegrilltem Gemüse     
Insalatina mista con verdure grigliate  
€7,00

Herbstsalat mit Kürbis, Kastanie, Apfel und verschiedenen Kernen     
Insalata autunnale con zucca, castagne, mele e semi vari  
€13,00

Spezial Salat   
Eine Vielzahl von bunten Salaten mit gegrillten Garnelen  
Insalata speciale  
Insalata mista con gamberoni alla griglia  
€14,00

## SUPPEN ZUPPE

Kürbiscremesuppe mit Mascarpone & Kürbiskerne   
Crema di zucca con mascarpone e semi di zucca  
€8,00

Auswahl an  
Dressings:

*Scelta di condimenti:*

- Balsamico
- Yoghurt
- Natur - *naturale*



Rinderconsommé mit zwei herzhaften Speckknödeln und Schnittlauch  
Consommé di manzo con canederli di speck ed erba cipollina  
€7,50

## VORSPEISEN

### ANTIPASTI CALDI

Wildkräuterrisotto mit Kräutern von Carmen's Bergkräutergarten &  
Lammkotelett vom Grill  
Risotto alle erbe selvatiche con erbe locali e costolette di agnello alla griglia  
€ 14,50

Hausgemachte Tagliatelle mit Ragout vom Geisler Rind  
Tagliatelle fatte in casa con ragù di manzo della Val di Funes  
€11,80

Knödelvariation:

Speckknödel, Spinatknödel, Käse-Nocken, serviert auf einem Krautsalat

Variatione di canederli:

servita con insalata di cavolo marinato, canederli con speck, spinaci e gnocco al formaggio

€10,50

Hausgemachte Maccheroni "Viel Nois"

Tomaten-Fleischsauce, Knoblauch, Sahne, Schinken und Champignons

Maccheroni „Viel Nois“ fatti in casa

Ragù di carne e pomodoro, aglio, panna, prosciutto e funghi

€9,50



## HAUPTSPEISEN SECONDI PIATTI

**Tagliata vom Rind mit Rucola und Parmesan & Wedges**

Tagliata con rucola, scaglie di parmigiano e wedges

€23,50

**Schnitzel nach „Wiener Art“, knusprig paniert mit Zitrone und Preiselbeermarmelade**

Bistecca alla milanese impanata con limone e marmellata di mirtilli rossi


€14,00

**Alm-Bauerngröstl mit Röstkartoffeln und Krautsalat**

Rosticciata della malga secondo una ricetta tradizionale con insalata di cavolo

(è un secondo piatto composto da carne di manzo e patate servito in padella con cipolla)

€15,00

**Lambratl vom Villnösser Brillenschaf mit gegrillter Kräuter - Polenta** 

Arrosto d'agnello con polenta alla griglia

€23,00

**Rindsfilet mit Gemüse & hausgemachtem Kartoffel- Kräuterstrudel**

Filetto di manzo con verdura & strudel di patate ed erbe fatto in casa

€27,50





## FÜR UNSERE KLEINEN GENIEßER PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

<b>Spaghetti Rapunzel mit feiner Tomatensauce</b> Spaghetti Raperonzolo al sugo di pomodoro	€5,00
<b>Piranteller   Gebackene Fischstäbchen mit Pommes frites</b> Piatto dei pirati   Bastoncini di pesce con patatine fritte	€7,00
<b>Benjamin Schnitzel   Kleines Wienerschnitzel mit Pommes frites</b> Cotoletta Benjamin   Piccola cotoletta alla milanese con patatine fritte	€8,00
<b>Pizza Miss Piggy   Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas</b> Pizza Miss Piggy   Pomodoro, mozzarella, prosciutto e ananas	€5,90
<b>Pizza Harry Potter   Tomaten, Mozzarella, Würstel</b> Pizza Harry Potter   Pomodoro, mozzarella, würstel	€5,90





## PIZZA

Jede Pizza gibt es auch mit:

Ogni pizza si può avere:

✓ glutenfreiem Teig senza glutine	€+3,00
✓ Laktosefreier Mozzarella con mozzarella senza lattosio	€+1,50
✓ Vollkornteig pasta integrale	€+1,00

## SPEZIAL PIZZAS

### PIZZE SPECIALI

Pizza "Steffi" €9,30  
Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten, Philadelphia, Rohschinken  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, pomodorini, Philadelphia

Pizza "Migl" €9,50  
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Thunfisch, Zucchini, Peperonata,  
Mozzarelline  
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, tonno, zucchini, peperonata,  
mozzarelline

Pizza "Jogi" €9,80  
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven, Zwiebel, Peperoni Lombardi,  
Knoblauch  
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive, cipolla, peperoni lombardi, aglio

Pizza "Light" €8,90  
Tomaten, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Basilikum  
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico



3er Calzone - Tre Calzoncini	€9,80
Mozzarella, Schinken - Champignon, pikante Salmi - Spinat, Thunfisch – Zwiebel	
Mozzarella, prosciutto – champignon, salame piccante – spinaci, tonno – cipolla	
“Topfentaschl”- Calzone ricotta	€9,80
Mozzarella, Topfen, Rohschinken, Spinat	
Mozzarella, ricotta, prosciutto crudo, spinaci	
Pizza Ufo (doppelter Teig) - Pizza Ufo (pasta doppia)	€12,50
Mozzarella, Schinken, Champignon, pikante Salami, Gorgonzola	
Mozzarella, prosciutto, champignon, salame piccante, gorgonzola	
Pizza Siciliana	€9,50
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, pikante Salami	
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, salame piccante	
Pizza “Taggl”	€9,50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, pikante Salami,	
Gorgonzola, Peperonata	
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, salame piccante, gorgonzola, peperonata	

## UNSERE KLASSIKER

### LE NOSTRE PIZZE CLASSICHE

Margherita	€6,20
Tomaten, Mozzarella, Origano	
Pomodoro, Mozzarella e origano	
Marinara	€5,50
Tomaten, Origano, Knoblauch	
Pomodoro, origano e aglio	
Napoli	€7,80
Tomaten, Mozzarella, Sardellen	



Pomodoro, mozzarella, acciughe

Thunfisch Pizza - Pizza al tonno €8,50  
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch  
Pomodoro, mozzarella, tonno

Schinken Pizza - Pizza al prosciutto €8,00  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Origano  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto e origano

Atomica €8,90  
Tomaten, Mozzarella, Spargel, Oliven  
Pomodoro, mozzarella, asparagi e olive

Schinken & Champignon - Prosciutto e funghi €8,50  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Origano  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e origano

Diavola €8,80  
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Peperoni Lombardi, Oliven  
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni lombardi, olive

4-Käsesorten – 4 formaggi €8,90  
Tomaten, verschiedene Käsesorten  
Pomodoro e diversi formaggi

Capricciosa €9,00  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignon, Kapern, Origano  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofini, funghi, capperi e origano

Pugliese €7,50  
Tomaten, Mozzarella, Zwiebel  
Pomodoro, mozzarella, cipolla

Vegetarier - Vegetariana €9,20  
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zucchini, Peperoni, Auberginen, Spargel, Parmesan  
Pomodoro, Mozzarella, spinaci, zucchini, peperoni, melanzane, asparagi,  
parmigiano





<b>Pizza Pastore</b>	€9,20
Tomaten, verschiedene Käsesorten, pikante Salami Pomodoro, alcune varietà di formaggio e salame piccante	
<b>Calabrese</b>	€9,00
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Peperonata, Zwiebel Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperonata e cipolla	
<b>Boscaiola</b>	€9,50
Tomaten, Mozzarella, gemischte Waldpilze Pomodoro, mozzarella e funghi di bosco misti	
<b>Meeresfrüchte Pizza - Pizza ai frutti di mare</b>	€9,50
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte Pomodoro, mozzarella e frutti di mare	
<b>Pizza Viel Nois</b>	€9,40
Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Champignon, Steinpilze, Gorgonzola, Speck Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, champignon, porcini, gorgonzola e speck	
<b>Pizza Kabir</b>	€9,10
Tomaten, Mozzarella, Brikäse, frische Tomaten, Basilikum Pomodoro, mozzarella, brie, pomodori freschi e basilico	
<b>Pizza Ruefen</b>	€9,20
Eine Hälfte mit Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Parmesan; andere Hälfte als Calzone mit Gorgonzola und Spinat Una metà pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, peperoni, parmigiano L'altra metà come calzone ripieno con gorgonzola e spinaci	
<b>Disco</b>	€8,90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, pikante Salami Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, salame piccante	



<b>Bacio</b>	€8,90
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Gorgonzola, Zwiebel Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, cipolla	
<b>Pizza Pietro Pizzi</b>	€9,20
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Champignon, Peperoncino, pikante Salami Pomodoro, mozzarella, acciughe, funghi, peperoncino e salame piccante	
<b>Rotonda</b>	€9,00
Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Zucchini, pikante Salami Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, zucchini e salame piccante	
<b>Feinschmecker - Pizza del buongustaio</b>	€9,20
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Spargel, Steinpilze Pomodoro, mozzarella, spinaci, asparagi e porcini	
<b>Gamberetti Pizza - Pizza ai gamberetti</b>	€9,60
Tomaten, Mozzarella, Krabben Pomodoro, mozzarella e gamberetti	
<b>Frühlingspizza - Pizza Primavera</b>	€8,70
Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Origano Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, rucola e origano	
<b>Pizza nach Bauern Art - Pizza del contadino</b>	€9,20
Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Peperoni, Speck, Zwiebel, Ei Pomodoro, mozzarella, aglio, peperoni, speck, cipolla, uova	
<b>Calzone</b>	€8,80
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon	
<b>Thunfisch Filoncino - Filoncino Tonno</b>	€9,80
Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Origano, Tomatensauce extra Mozzarella, tonno, cipolla, origano, salsa di pomodoro extra	
<b>Gamberetti Filoncino - Filoncino Gamberetti</b>	€11,20



Mozzarella, Gamberetti, Zucchini, Cocktailtomaten, Tomatensauce extra Mozzarella, gamberetti, zucchini, pomodorini, salsa di pomodoro extra Pizza Florian	€8,90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Thunfisch, Spargel Pomodoro, mozzarella, prosciutto, tonno, asparagi	
Pizza Chef - Pizza dello chef	€8,90
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Brie, Thunfisch, pikante Salami Pomodoro, mozzarella, zucchini, brie, tonno, salame piccante	
Pizza Gampenalm – Pizza Malga Gampen	€9,20
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Gorgonzola, Speck Pomodoro, mozzarella, funghi, gorgonzola, speck	
Pizza Bresaola	€9,50
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesan Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e parmigiano	
Pizza Jäger - Pizza del cacciatore	€9,10
Tomaten, Mozzarella, Champignon, Speck, Zwiebel, Knoblauch Pomodoro, mozzarella, funghi, speck, cipolla e aglio	
Pizza Ötzi	€9,20
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Gorgonzola, pikante Salami Pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, salame piccante	
Pizza Pizzaiola	€9,20
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola, pikante Salami, Knoblauch Pomodoro, mozzarella, prosciutto, gorgonzola, salame piccante, aglio	
Pizza Viagra	€9,00
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, pikante Salami, Peperoni Lombardi Pomodoro, mozzarella, tonno, salame piccante, peperoni lombardi	
Griechische Pizza - Pizza Greca	€9,20
Tomaten, Mozzarella, Feta, Cocktailtomaten, Oliven Pomodoro, mozzarella, formaggio feta, pomodorini e olive	
Pizza Regina	€9,30



Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Spinat, Gorgonzola  
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, spinaci, gorgonzola

## LEGENDE | LEGENDA



Vegetarisch  
Vegetariano



Villnösser Brillenschaf  
La razza ovina



vegan  
vegano



glutenfrei  
senza glutine

Auf Wunsch servieren wir Ihnen glutenfreies Brot | Su richiesta serviamo pane senza glutine  
Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet | Se necessario, vengono utilizzati anche prodotti surgelati

## ALLERGEN HINWEIS | AVVISO ALLERGENICO

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung mit. \*Die Kennzeichnung "glutenfrei" bezieht sich auf Speisen, die ohne glutenhaltiges Getreide zubereitet sind. Bitte beachten Sie jedoch, dass in unserer Restaurant-Küche auch glutenhaltiges Mehl verarbeitet wird. Auf Nachfrage servieren wir gerne glutenfrei zertifiziertes, einzeln verpacktes Brot zum Aufbacken. Eine Liste mit allen Speisen und Allergenen ist bei uns im Restaurant hinterlegt. Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. \*L'etichetta "senza glutine" si riferisce a piatti preparati senza cereali contenenti glutine. Tuttavia, si prega di notare che nella cucina del nostro ristorante vengono utilizzate farine che presentano tale elemento. Su richiesta, inoltre, offriamo anche pane senza glutine certificato e confezionato singolarmente per la cottura al forno. Una lista con tutti i piatti contenenti allergeni è disponibile nel nostro ristorante.



## TRADITIONELLE GERICHTE

### SPECIALITÀ TIPICHE

„Bauernmarende“ von unserem „Lajener“ Hausmetzger mit Latschensalami, Kräuterschinken, Speck, Kaminwurzeln, Furchetta-Lammschinken, Käse vom Gsoihof



Tagliere del contadino: salame dal pino mugo, speck, salamini affumicati, prosciutto d'agnello, salame di cervo, formaggio del maso „Gsoihof“

€13,80

Käseplatte mit einheimischem Käse vom Gsoihof, hausgemachtem Nussbrot und Feigensenf

Piatto con formaggio locale del maso „Gsoihof“, con mostarda di fichi e pane alle noci fatto in casa

€16,00

Hausgemachte Tagliatelle mit Bio-Semolina, „dry aged“ Ragout vom Villnösser Geisler Rind, geschmort in Lagrein und Kräutern

Tagliatelle fatte in casa con semola biologica, ragù di manzo locale, brasato al „Lagrein“ con erbette fresche

€9,20

Knödelvariation:

Speckknödel, Spinatknödel, Graukäse-Nocken, serviert auf einem Krautsalat

Variatione di canederli:

servita con insalata di cavolo marinato, canederli con speck, spinaci e gnocco al formaggio grigio

€9,50

Alm-Bauerngröstl nach einem überlieferten Rezept mit Röstkartoffeln und Krautsalat

Rosticciata della malga secondo una ricetta tradizionale con insalata di cavolo





(è un secondo piatto composto da carne di manzo e patate servito in padella con cipolla)

€14,90

## NACHMITTAGSSNACK'S SNACK POMERIDIANO

### Salatkreation Viel Nois

Salate der Saison mit gebratenen Truthahnstreifen

Insalatone Viel Nois

Insalate di stagione con striscioline di tacchino

€13,50

### Bauerntoast

Speck | Tomaten | Zwiebel | Käse

Toast del contadino

Speck | pomodori | cipolla | formaggio

€5,50

### Tagessuppe

Zuppa del giorno

€7,00

### Knödelvariation:

Speckknödel, Spinatknödel, Graukäse-Nocken, serviert auf einem Krautsalat

Variazione di canederli:

servita con insalata di cavolo marinato, canederli con speck, spinaci e gnocco al formaggio grigio

€9,50

### Hausgemachte Maccheroni "Viel Nois"

Tomaten-Fleischaube, Knoblauch, Sahne, Schinken und Champignons

Maccheroni „Viel Nois“ fatti in casa

Ragù di carne e pomodoro, aglio, panna, prosciutto e funghi

€9,50

### Hausgemachte Tagliatelle „dry aged“ Ragout vom Villnösser Geisler Rind

Tagliatelle fatte in casa con semola biologica e ragù di manzo locale

€9,20

### Wienerschnitzel mit Pommes frites

Bistecca alla milanese con patate fritte





€13,90

## AFTERNOON SNACK

### **Viel Nois Special**

Seasonal salad leaves with strips of roast turkey

€13,50

### **South Tyrolean Bauerntoast**

Farmhouse bread with bacon, tomatoes, onions, and cheese

€5,50

### **Soup of the day**

€7,00

### **Variation of dumplings served with coleslaw:**

Speck dumpling, spinach dumpling and "Graukäse" cheese dumpling

€9,50

### **Home-made "Viel Nois" macaroni**

Tomato-based meat sauce, garlic, cream, ham and mushrooms

€9,50

**Homemade tagliatelle with organic semolina, dry aged local beef ragout,  
braised in "Lagrein" wine and herbs**

€9,20

**Breaded pork escalope "Vienna style" served with lemon and cranberry jam**





€13,90

