

VIEL HMMM...



THIS IS VIEL NOIS



VIEL NOIS, eppis bekonnts, ollerhond guats!

Wir sind Mama Erna, Tata Franz und zu uns gesellen sich unsere Kinder Steffi und Michi sowie VIELe herzliche Mitarbeiter. Seit über 25 Jahren sind wir mit Leidenschaft in der Welt der Gastfreundschaft zuhause.

Denn das Viel Nois steht für:

VIEL Geschmack

VIEL Freude beim Servieren

VIEL Verbundenheit zu unseren einheimischen Produzenten

VIEL Lust euch glücklich zu machen!

Viel Nois: tante cose belle, buone e genuine

Siamo mamma Erna e papà Franz, ci affiancano i nostri figli Steffi e Michi e il simpatico e disponibile team del Viel Nois. Da oltre 25 anni Vi ospitiamo con passione.

Perché il Viel Nois è...

Tanto gusto.

Tanta genuinità.

Tanto legame con il territorio e tra le persone.

Tanta voglia di fare felici gli ospiti!

DRINKS **FIRST!**



A GLASL ZUM START I NOSTRI APERITIVI

KLASSISCH UND GUAT I CLASSICI

PROSECCO „CA DEL RU“
Valdobbiadene
€ 4,50

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, Soda
€ 5,50

HUGO
Holundersirup, Prosecco, Soda,
frische Minze
Sciroppo di sambuco, prosecco,
soda, menta fresca
€ 5,50

**ERNAS LIEBLING
APERITIVO ERNA**
Martini Bianco, Rosenlimonade, Prosecco
Martini bianco, limonata alle rose,
prosecco
€ 6,50

LILLET WILDBERRY
Lillet Blanc, Wild Berry tonic, frische Waldfrüchte
Lillet Blanc, Wild Berry tonic, frutti di bosco freschi
€ 6,50

SCHWARZER HUGO | HUGO NERO
Schwarze Johannisbeere, Prosecco, Soda, Minze
Ribes nero, Prosecco, Soda, Menta
€ 6,00



HAUSGEMACHTES VON MICHI LE CREAZIONI DI MICHI

INGWER SPRITZ | ZENZERO SPRITZ

Hausgemachter Ingwersirup, Prosecco, Soda
Sciroppo di zenzero fatto in casa, prosecco, soda
€ 6,50

GEISLER SPRITZ | SPRITZ DELLE ODLE

Hausgemachter Himbeersirup,
Prosecco, Ginger Beer, Soda
Sciroppo di lampone fatto in casa,
prosecco, ginger beer, soda
€ 6,50

LAVENDEL SPRITZ | SPRITZ ALLA LAVANDA

Hausgemachter Lavendelsirup,, Prosecco, Soda
Sciroppo di lavanda fatto in casa, prosecco, soda
€ 6,50



PS. Wir haben noch VIELES mehr auf Lager, frag einfach nach.
Abbiamo tante altre proposte, chiedi e ti sarà dato

OHNE SPRIT ANALCOLICI

DER ERFRISCHER | RINFRESCANTE

Holundersirup, Ginger Ale, Minze, Soda
Sciroppo di sambuco, ginger ale, menta, soda
€ 6,00

OSCAR (ALKOHOLFREIER HUGO ANALCOLICO)

Holundersirup, Weißer Bitter, Soda, Minze
Sciroppo di sambuco, bitter bianco, soda, menta
€ 5,50

SPARKLING ROCCO

Südtiroler Apfel Aperitif
Aperitivo alle mele dell'Alto Adige
€ 5,50

VIRGIN PASSION FRUIT

Villnösser Honig Sirup, Zitronensaft,
Passionfruit „Limestone” Tonic
Sciroppo al miele della Val di Funes,
succo di limone, Passonfruit “Limestone” Tonic
€ 6,50

ALPEX SPRITZ

(alkoholfreier Spritz – Spritz analcolico)
Südtiroler Orangen – Zitrus Spritz
Spritz all'arancia ed agrumi dall'Alto Adige
€ 5,50



ZU WEIN SAGEN WIR NIE NEIN AL VINO NON SI DICE MAI DI NO

WEIß (auch glasweise) BIANCHI (anche a bicchiere)

Unser Hauswein vom Fass
Nostro vino di casa alla spina
Chardonnay Veneto
¼ l € 4,60 ½ l € 9,20

Müller Thurgau „Sass Rigais“
Weingut-Cantina Manni Nössing
0,1 l € 5,50 ¼ l € 12,90 ½ l € 25,80

Kerner
Kellerei Eisacktal -Cantina Valle Isarco
0,1 l € 4,90 ¼ l € 11,30 ½ l € 22,60

Cuvée weiß/ Cuvée bianco „448“
Kellerei Giran – Cantina Cornaiano
0,1 l € 4,50 ¼ l € 10,90 ½ l € 21,80

ROAT (auch glasweise) ROSSI (anche a bicchiere)

Unser Hauswein vom Fass
Nostro vino di casa alla spina
Vernatsch/Schiava „Turm“
Kellerei-Cantina Schreckbichl
¼ l € 4,60 ½ l € 9,20

Lagrein „Grieser“
Kellerei Bozen-Cantina Bolzano
0,1 l € 4,90 ¼ l € 11,50 ½ l € 23,00

St. Magdalener „Classico“
Kellerei Bozen-Cantina Bolzano
0,1 l € 4,60 ¼ l € 10,80 ½ l € 21,60

Blauburgunder-Pinot nero „Fuxleiten“
Kellerei -Cantina Pfitscher
0,1 l € 6,50 ¼ l € 15,00 ½ l € 30,00

Cabernet Sauvignon Campaner
Kellerei Kaltern-Cantina Caldaro
0,1 l € 6,00 ¼ l € 14,00 ½ l € 28,00

BEI UNS GIBT ES AUCH BIER VOR VIER
È SEMPRE L'ORA DI UNA BIRRETTA

VOM FASS ALLA SPINA

Forst Kronen
0,3 l € 3,70 0,5 l € 6,00

Franziskaner Hefe
0,3 l € 3,70 0,5 l € 6,00

Forst Felsenkeller, unfiltriert
Forst Felsenkeller, non filtrata
0,3 l € 3,80 0,5 l € 6,20

FLASCHENBIER BIRRA IN BOTTIGLIA

Hubenbauer Pale Ale Alpengold unfiltriert (Südtirol)
Hubenbauer Pale Ale non filtrata (Alto Adige)
0,33 l € 6,80

Ichnusa (Sardinien/Sardegna)
0,33 l € 3,70

Keiler Bier (Deutschland/ Germania)
0,50 l € 6,00

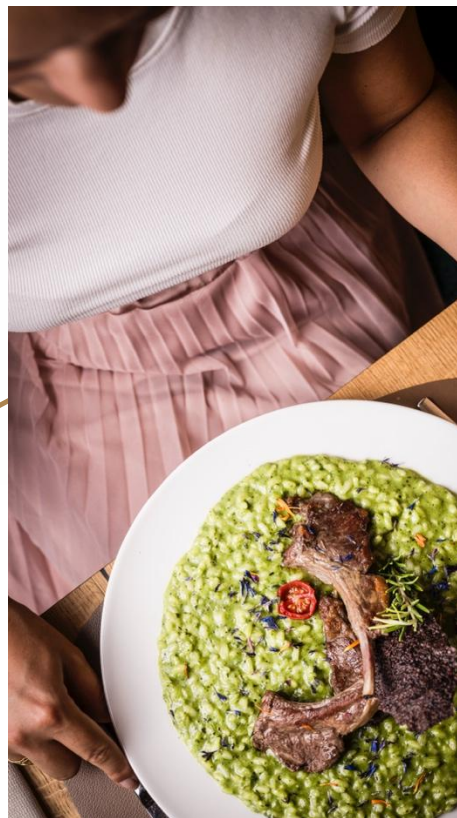
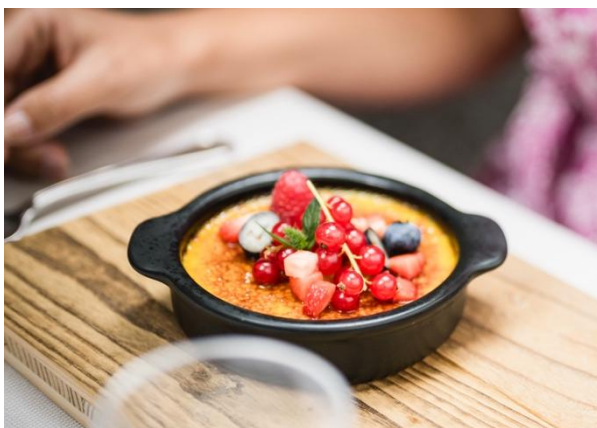
Glutenfreies Bier | Senza glutine
0,33 l € 5,50

OHNE STOFF ANALCOLICHE

Forst, 0,0 %
0,33 l € 3,70

Franziskaner Hefe alkoholfrei | analcolica
0,33 l € 3,70

TASTE OF VIEL NOIS



TYPISCH SÜDTIROL – TYPISCH VILLNÖSS SPECIALITÀ TIPICHE DELLA VAL DI FUNES



„Bauernmarende“ mit Salami, Bresaola, Speck, Kaminwurzeln,
Furchetta-Lammschinken, Käse vom Gsoihof in Villnöss
Tagliere del contadino con salame, bresaola, speck,
salamini affumicati, prosciutto d’agnello locale,
formaggio del maso Gsoihof della Val di Funes
€ 16,50

G/M

Knödelvariation: (15 Minuten Wartezeit)
Hausgemachte Speckknödel, Spinatknödel & Käsepressknödel,
serviert auf einem Krautsalat
Tris di canederli fatti in casa (tempo d’attesa 15 minuti)
Allo speck, agli spinaci e pressato al formaggio,
serviti con insalata di cavolo marinato
€ 14,90

C/A/G

Alm-Bauerngröstl vom Rind 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)
€ 22,00

G



Lammbratl vom Villnösser Brillenschaf
mit Kräuterpolenta vom Stieflerhof in Teis
Brasato d’agnello della Val di Funes
con polenta alle erbe dal maso Stieflerhof a Tiso
€ 29,00

G

Für das gepflegte Gedeck erlauben wir uns
einen **Zuschlag von € 2 pro Person** zu verrechnen.
Per il coperto ben curato ci permettiamo di applicare
un **supplemento di € 2 a persona**.



KALTE VORSPEISEN ANTIPASTI

Hausgemachte Frühlingrollen mit Erdnuss- Chili Dip & Zupfsalaten
Involtini primavera con salsa alle arachidi e chili e misticanze
als Vorspeise | come primo: €13,00
als Hauptspeise | come secondo: €18,00

A/C/G/H

Tatar vom heimischen Rind mit hausgemachter Kräuterfocaccia,
hausgemachter Zwiebelmarmelade, glasierten Zwiebeln
und Kartoffelstroh von heimischen Kartoffeln vom Messner Hof
Tartara di manzo nostrano con focaccia alle erbe aromatiche fatta in casa,
mostarda di cipolla fatta in casa, cipolla glassata
e patate paglia di patate locali dal maso "Messner"
120g €18,60
180g €22,60

A/C/G/M

Rosa gebratene Roastbeef Scheiben
mit Folienkartoffel, Remouladensauce und Rucola
Fette di roastbeef al rosa con una patata in cartoccio, salsa tartara e rucola
als Vorspeise – come primo €16,50
als Hauptspeise – come secondo €20,50

G

SALATE INSALATE

 Kleiner gemischter Salat
 Insalatina mista piccola
€ 7,00

 VIEL LOCAL SALAD
Herbstsalat, Lammschinken vom Villnösser Brillenschaf,
heimische Wachteleier vom Oberfreihof, Ziegenkäsepraline &
getoastete Körner
 Insalata autunnale, prosciutto d'agnello locale, uovo di quaglia dal maso
 "Oberfreihof", pralina di formaggio di capra, semi vari tostati
€ 15,90

C/E

 VIEL „Herbst“/ VIEL „autunno“
Herbstlicher Zupfsalat mit heimisch gebratenen Kastanien,
Ofenkürbis und eingelegter roten Beete
 Misticanza con castagne arrostiti della valle,
zucca al forno e barbabietola marinata
€ 15,50

 Grillgemüse der Saison & Ofenkartoffeln,
gefüllt mit würzigem Kräuterquark
Verdure grigliate e patate al forno
servite con ricotta raffinata con erbe aromatiche
€ 17,50

G

SUPPEN ZUPPE

Rinder Consommé mit zwei herzhaften Speckknödeln
oder Leberknödeln (15 Minuten Wartezeit)
Consommé di manzo con due canederli allo Speck
oppure al fegato (tempo d'attesa 15 minuti)
€9,50

A/C/G/L

Feine Kastaniencremesuppe
mit hausgemachtem Kastanien- Kartoffel- „Tirtl“
Crema di castagne con “Tirtl” di castagne e patate fatto in casa
€10,30

A/G



WARMER VORSPEISEN PRIMI PIATTI

Hausgemachte Maccheroni „Viel Nois“
Tomaten-Fleischsauce, Knoblauch, Sahne,
Schinken und Champignons
Maccheroni alla Viel Nois fatti in casa
con ragù di carne e pomodoro, aglio, panna, prosciutto e funghi
€ 13,60 A/C/G



Wildkräuterrisotto aus Carmen´s Kräutergarten
mit Lammracks vom Villnösser Brillenschaf
Risotto alle erbe aromatiche fresche dall'orto di Carmen
con cotoletta d'agnello della Val di Funes
€ 18,80 G



Hausgemachte Thymian- Kräuter- Gnocchi
mit Lammragout vom Villnösser Brillenschaf
Gnocchi al timo ed alle erbe aromatiche fatti in casa
con ragù d'agnello locale "Brillenschaf"
€ 17,00 A/C/G



Hausgemachte Schüttelbrot- Fusilli mit Ragout vom Geisler Rind
Fusilli al pane croccante di segale fatti in casa
con ragù di manzo locale "Geisler Rind"
€ 16,80 A/C/G

Unsere warmen Vorspeisen werden als Hauptgerichte serviert.
Gerne können wir Ihnen mit einem **Preisabschlag von 2 € kleinere Portionen**
servieren.

I nostri antipasti caldi vengono serviti come un secondo piatto.
Saremo lieti di servirvi **porzioni più piccole con una riduzione di 2 euro.**

HAUPTSPEISEN SECONDI PIATTI

Zwiebelrostbraten vom Rind mit Reis,
Herbstgemüse und knusprigen Zwiebelringen
Arrosto di manzo alla cipolla con riso,
verdura autunnale ed anelli di cipolla croccanti
€ 27,50

L/G

Spare Ribs mit gefüllten Ofenkartoffeln und Barbecue Sauce
Costine di maiale con patate ripiene al forno e salsa barbecue
€20,00

L/G

Schnitzel nach „Wiener Art“, knusprig paniert
mit Pommes und Preiselbeermarmelade
Cotoletta alla milanese con panatura croccante,
con patatine fritte e marmellata di mirtilli rossi
€ 18,00

A

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall
werden Zutaten
aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario,
vengono utilizzati
ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.



VIEL GENUSS FÜR KIDS PER I PICCOLI OSPITI

SPAGHETTI RAPUNZEL
SPAGHETTI RAPERONZOLO
mit feiner Tomatensauce
al pomodoro
€ 8,00

A

PIRATENTELLER
PIATTO DEI PIRATI
Gebackene Fischstäbchen mit Pommes frites
Bastoncini di pesce con patatine fritte
€ 10,00

A

BENJAMIN SCHNITZEL
COTOLETTA BENJAMIN
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites
Baby cotoletta con patatine fritte
€ 10,00

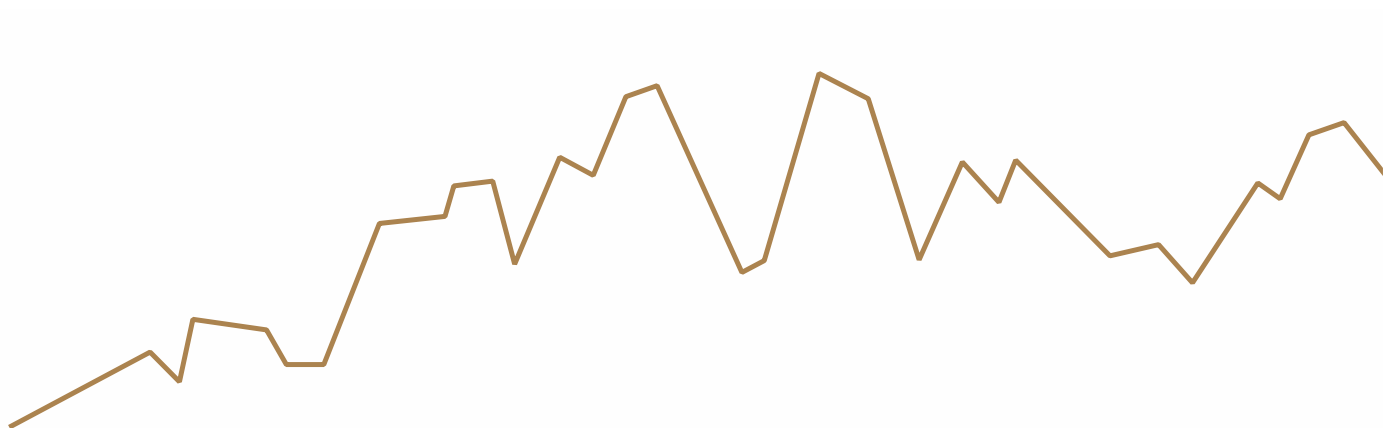
A

PIZZA MISS PIGGY
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas
€ 9,50

A/G

PIZZA HARRY POTTER
Tomaten, Mozzarella, Würstel
Pomodoro, mozzarella, würstel
€ 9,50

A/G



PIZZA

VOM HOLZOFEN DAL FORNO A LEGNA



PIZZA

Jede Pizza gibt es auch mit:
Ogni pizza si può avere:

glutenfreiem Teig
senza glutine
+ € 4,00

laktosefreier Mozzarella
con mozzarella senza lattosio
+ € 1,50



Kamut Teig vom **Villnösser Korn**
con impasto al frumento orientale da **Funes**
+ € 2,00



SPECIALS

PIZZA STEFFI

Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten,
Philadelphia, Rohschinken
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo,
pomodorini, Philadelphia
€ 13,50

A/G

PIZZA MIGL

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Thunfisch,
Zucchini, Peperonata, Mozzarelline
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, tonno,
zucchini, peperonata, mozzarelline
€ 13,50

A/G/D

PIZZA TAGGL

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel,
pikante Salami, Gorgonzola, Peperonata
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla,
salame piccante, gorgonzola, peperonata
€ 13,50

A/G/D

PIZZA SOMMER | ESTATE

Tomaten, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Philadelphia, Datterini
Tomaten, gegrillte Riesengarnelen
Pomodoro, mozzarella, zucchini alla griglia, Philadelphia, pomodori
datterini, gamberi alla griglia
€ 14,30

A/G/D



PIZZA PICCANTINA mit Kamut Teig vom Villnösser Kamut /
con impasto al frumento orientale (dal maso Huberhof a Tiso)
Tomaten, Mozzarella, Salami Nduja (scharf), Datterini Tomaten,
Rucola, Burrata (nach Ofen)
Pomodoro, mozzarella, salami Nduja (piccante), pomodori
datterini, rucola, Burrata (dopo cottura)
€ 14,50

A/G

CALZONE & FILONCINO

CALZONE

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon
€ 12,00

A/G

3ER CALZONE | TRE CALZONCINI

Mozzarella, Schinken, Champignon,
pikante Salmi, Spinat, Thunfisch, Zwiebel
Mozzarella, prosciutto cotto, champignon,
salame piccante, spinaci, tonno, cipolla
€ 13,00

A/G/D

THUNFISCH FILONCINO | FILONCINO AL TONNO

Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Origano,
Tomatensauce extra
Mozzarella, tonno, cipolla, origano,
salsa di pomodoro extra
€ 12,40

A/G/D

GAMBERETTI FILONCINO | FILONCINO AI GAMBERETTI

Mozzarella, Gamberetti, Zucchini, Cocktailtomaten,
gegrillter Garnelenspieß, Tomatensauce extra
Mozzarella, gamberetti, zucchini, pomodorini,
spiedino di gamberi alla griglia, salsa di pomodoro extra
€ 14,00

A/G/D

PIZZA UFO (DOPPELTER TEIG)

PIZZA UFO (PASTA DOPPIA)

Mozzarella, Schinken, Champignon,
pikante Salami, Gorgonzola
Mozzarella, prosciutto cotto, champignon,
salame piccante, gorgonzola
€ 17,00

A/G



BUFFALOES

-  PIZZA BUFALA
Tomaten, Origano, Büffelmozzarella
Pomodoro, origano, mozzarella di bufala
€ 11,50 A/G
-  PIZZA „LIGHT“
Tomaten, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Basilikum
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico
€ 12,00 A/G
-  FITNESS
Tomaten, Datterinitomaten, Rucola, Büffelmozzarella
Pomodoro, datterini, rucola, mozzarella di bufala
€ 12,50 A/G

FISH

- PIZZA NORVEGESE
Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Philadelphia, Rucola
Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, Philadelphia,
rucola
€ 14,00 A/G/D
- MEERESFRÜCHTE PIZZA
PIZZA AI FRUTTI DI MARE
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare
€ 13,50 A/G/Q
- GAMBERETTI PIZZA
PIZZA AI GAMBERETTI
Tomaten, Mozzarella, Krabben
Pomodoro, mozzarella, gamberetti
€ 12,50 A/G/D
- NAPOLI
Tomaten, Mozzarella, Sardellen
Pomodoro, mozzarella, acciughe
€ 10,80 A/G

VEGETARIAN

-  VEGETARIER | VEGETARIANA
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zucchini,
Peperoni, Auberginen, Spargel, Parmesan
Pomodoro, mozzarella, spinaci, zucchini, peperoni,
melanzane, asparagi, parmigiano
€ 13,00 A/G
-  PIZZA KABIR
Tomaten, Mozzarella, Brie, frische Tomaten, Basilikum
Pomodoro, mozzarella, brie, pomodori freschi, basilico
€ 12,00 A/G
-  FEINSCHMECKER | PIZZA DEL BUONGUSTAIO
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Spargel, Steinpilze
Pomodoro, mozzarella, spinaci, asparagi, porcini
€ 12,80 A/G
-  FRÜHLINGSPIZZA | PIZZA PRIMAVERA
Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Origano
Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, rucola, origano
€ 12,00 A/G
-  GRIECHISCHE PIZZA | PIZZA GRECA
Tomaten, Mozzarella, Feta, Cocktailtomaten, Oliven
Pomodoro, mozzarella, formaggio feta, pomodorini, olive
€ 12,50 A/G
-  PIZZA RUEFEN
Eine Hälfte mit Tomaten, Mozzarella, Zucchini,
Auberginen, Peperoni, Parmesan; andere Hälfte
als Calzone mit Gorgonzola und Spinat
Una metà con pomodoro, mozzarella, zucchini,
melanzane, peperoni, parmigiano; l'altra metà come calzone
ripieno di gorgonzola e spinaci
€ 13,00 A/G

LOCAL

-  **Slow Food** PIZZA BRILLENSCHAF
Tomaten, Rucola, Pecorino (nach dem Backen),
Schinken vom Villnösser Brillenschaf
 Pomodoro, rucola, pecorino (dopo la cottura),
prosciutto di pecora della Val di Funes
€ 14,50 A/G
Auch mit Kamut Teig vom Villnösser Kamut möglich (vom Huberhof in Teis)
Anche possibile con impasto al frumento orientale (dal maso Huberhof a Tiso)
+ 2,00€

CLASSICS



MARGHERITA

Tomaten, Mozzarella, Origano
Pomodoro, mozzarella, origano
€ 8,70

A/G



MARINARA

Tomaten, Origano, Knoblauch
Pomodoro, origano, aglio
€ 7,80

A/G



THUNFISCH PIZZA | PIZZA AL TONNO

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch
Pomodoro, mozzarella, tonno
€ 11,50

A/G/D

SCHINKEN & CHAMPIGNON | PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Origano
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, origano
€ 12,00

A/G

DIAVOLA

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami,
Peperoni Lombardi, Oliven
Pomodoro, mozzarella, salame piccante,
peperoni lombardi, olive
€ 12,00

A/G



4-KÄSESORTEN | 4 FORMAGGI

Tomaten, verschiedene Käsesorten
Pomodoro, diversi formaggi
€ 12,00

A/G

CAPRICCIOSA

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken,
Champignon, Kapern, Origano
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
carciofini, champignon, capperi, origano
€ 13,00

A/G

PIZZA JOGI

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami,
Oliven, Zwiebel, Peperoni Lombardi, Knoblauch
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive,
cipolla, peperoni lombardi, aglio
€ 13,50

A/G

PIZZA VIEL NOIS

Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten,
Champignon, Steinpilze, Gorgonzola, Speck
Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi,
champignon, porcini, gorgonzola, speck
€ 13,50

A/G

CALABRESE

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami,
Peperonata, Zwiebel
Pomodoro, mozzarella, salame piccante,
peperonata, cipolla
€ 12,50

A/G



BOSCAIOLA

Tomaten, Mozzarella, gemischte Waldpilze
Pomodoro, mozzarella, funghi di bosco misti
€ 13,50

A/G

DISCO

Tomaten, Mozzarella, Schinken,
Champignon, pikante Salami
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
champignon, salame piccante
€ 13,00

A/G

ROTONDA

Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten,
Zucchini, pikante Salami
Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi,
zucchini, salame piccante
€ 12,50

A/G

PIZZA REGINA

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami,
Spinat, Gorgonzola
Pomodoro, mozzarella, salame piccante,
spinaci, gorgonzola
€ 12,50

A/G

PIZZA NACH BAUERN ART | PIZZA DEL CONTADINO

Tomaten, Mozzarella, Knoblauch,
Peperoni, Speck, Zwiebel, Ei
Pomodoro, mozzarella, aglio,
peperoni, speck, cipolla, uovo
€ 12,50

A/G/C

PIZZA CHEF | PIZZA DELLO CHEF

Tomaten, Mozzarella, Zucchini,
Brie, Thunfisch, pikante Salami
Pomodoro, mozzarella, zucchini,
brie, tonno, salame piccante
€ 12,50

A/G/D

PIZZA GAMPENALM | PIZZA MALGA GAMPEN

Tomaten, Mozzarella, Pilze,
Gorgonzola, Speck
Pomodoro, mozzarella,
funghi, gorgonzola, speck
€ 12,50

A/G

PIZZA BRESAOLA

Tomaten, Mozzarella,
Bresaola (nach dem Backen),
Rucola, Parmesan
Pomodoro, mozzarella, bresaola
(dopo cottura), rucola, parmigiano
€ 12,80

A/G

PIZZA SICILIANA

Tomaten, Mozzarella, Kapern,
Sardellen, pikante Salami
Pomodoro, mozzarella, capperi,
acciughe, salame piccante
€ 12,30

A/G

PIZZA VIAGRA

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch,
pikante Salami, Peperoni Lombardi
Pomodoro, mozzarella, tonno,
salame piccante, peperoni lombardi
€ 12,50

A/G/D

VIEL OUR LOCALS



Das Dolomitenital Villnöss ist die erste Slow Food Travel Destination in Südtirol. Dieses Projekt verfolgt die Erhaltung der Vielfalt der Landwirtschaft, die traditionelle Erzeugung von Nahrungsmitteln, regionale Küchentraditionen, Geschmacksvielfalt, die Unterstützung handwerklicher Lebensmittelproduzenten und die aktive Zusammenarbeit von Verbrauchern und Produzenten. Es setzt sich für einen respektvollen Umgang mit den vorhandenen Ressourcen für Lebensmittel sowie die Erhaltung von Gebieten und Traditionen ein.

La Val di Funes è la prima Slow Food Travel Destination dell'Alto Adige. Questo progetto persegue la conservazione della diversità agricola, della produzione alimentare tradizionale, delle tradizioni culinarie regionali, della diversità dei sapori, del sostegno ai produttori alimentari artigianali e della cooperazione attiva tra consumatori e produttori. Il progetto sostiene un uso rispettoso delle risorse alimentari esistenti e la conservazione dei territori e delle tradizioni.



UNSERE PRODUZENTEN **I NOSTRI PRODUTTORI**

Die heimischen Lieferanten versorgen uns mit VIELerlei hochwertigen Produkten, um bestmöglich unserer Vision zu folgen:
Tradition trifft Moderne.

I nostri fornitori di fiducia dalla valle
che ci garantiscono prodotti della migliore qualità.
Per creare piatti che reinterpretano con freschezza
la tradizione e i sapori internazionali.

MESNERHOF.
Heimische Obst- und Gemüsesorten sowie Weine.
Frutta e verdura locali e allevamento di bestiame da latte.

STIEFLERHOF.
Hochwertiges Getreide, Obst und Weinbau.
Cereali di alta qualità, frutta e viticoltura.

FURCHETTA.
Feine Spezialitäten vom Villnösser Brillenschaf.
Pregiate specialità di pecora della Val di Funes.

BERGKRÄUTERGARTEN.
GIARDINO DELLE ERBE MONTANE.
Wild-, Würz- und Heilkräuter.
Erbe selvatiche, aromatiche e officinali.

HUABERHOF.
Biodynamischer Anbau von Wein, Getreide
und Kartoffeln sowie Schafhaltung.
Coltivazione biodinamica di viti,
cereali e patate e allevamento di pecore.

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

LEGENDE | LEGENDA



Vegetarisch
Vegetariano



Villnösser
Brillenschaf
La razza
ovina della
Val di Funes



Slow Food*

Slow Food



Vegan
Vegano



Glutenfrei
Senza
glutine

Auf Wunsch servieren wir Ihnen glutenfreies Brot. Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

Su richiesta serviamo pane senza glutine. All'occorrenza, 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.

