

# 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 Girlan – 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

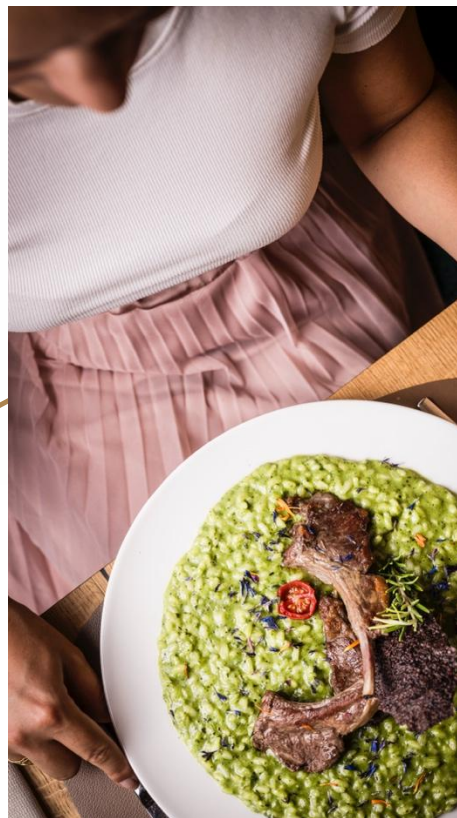
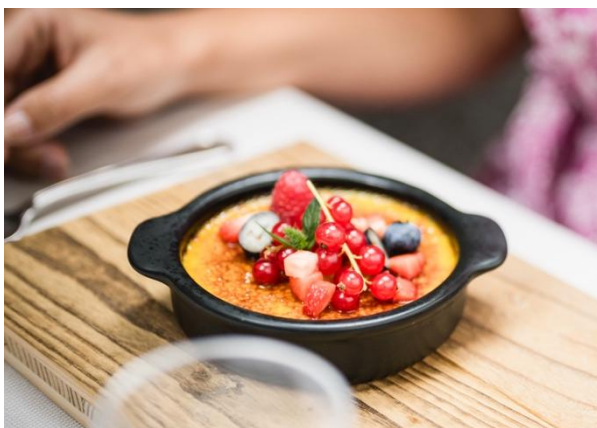
Glutenfreies Bier | Senza glutine  
0,33 l € 5,50

## 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 arrostate 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



## WARME 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



Hausgemachte "Kartoffelblattlen" mit Sauerkaut  
"Blattlen" - piatto tradizionale della Valle Isarco,  
pasta di patate frita con crauti  
€ 16,00 A/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

Tagliata vom Rind  
mit Herbstgemüse, Wedges und Sweet Chili Dip  
Tagliata di manzo con verdura autunnale,  
wedges e salsa Sweet Chili  
€ 29,50

L/F

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 Wienerschnitzel mit Pommes frites  
Baby cotoletta con patatine fritte  
€ 10,00

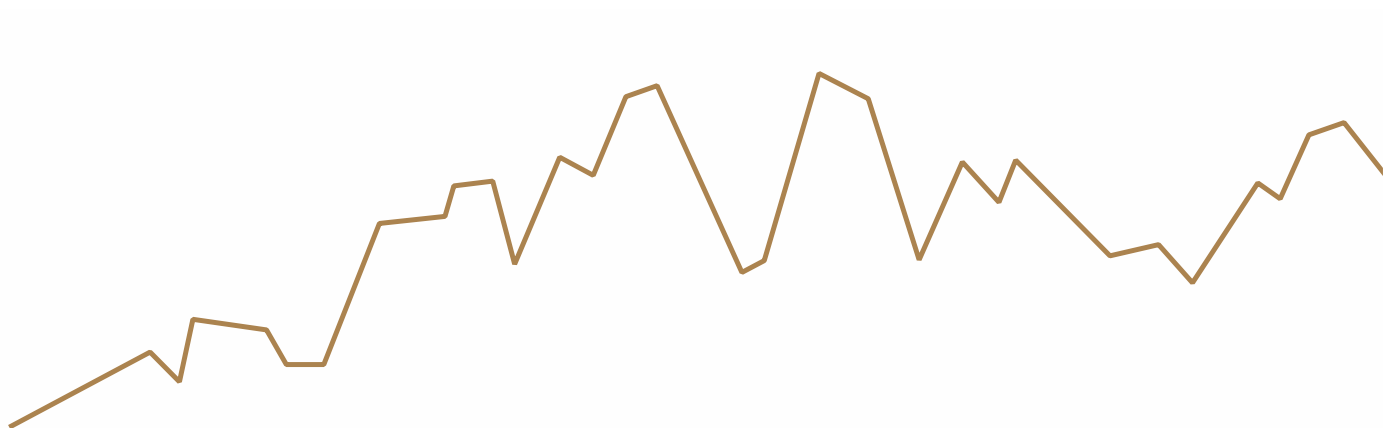
A

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\*



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.

