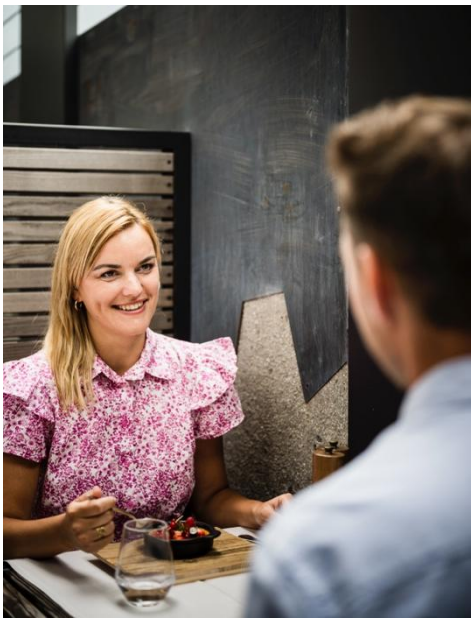
VIEL
HMMM...



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
€ 6,00

HUGO
Holundersirup, Prosecco, Soda,
frische Minze
Sciroppo di sambuco, prosecco,
soda, menta fresca
€ 6,00

ERNAS LIEBLING
APERITIVO ERNA
Martini Bianco, Rosenlimonade, Prosecco
Martini bianco, limonata alle rose,
prosecco
€ 6,80

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 Johannisbeeren- Sirup vom Partschillerhof,
Prosecco, Soda, Minze
Sciroppo di ribes nero dal maso Partschiller,
Prosecco, Soda, Menta
€6,50

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, von Carmen´s Lavendel
Prosecco, Soda
Sciroppo alla lavanda fatto in casa
dalla lavanda dall´orto di Carmen, prosecco, soda
€ 6,80

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, Limette
Sciroppo di sambuco, ginger ale, menta, soda, lime
€ 6,00

OSCAR (ALKOHOLFREIER HUGO ANALCOLICO)
Holundersirup, Weißer Bitter, Soda, Minze
Sciroppo di sambuco, bitter bianco, soda, menta
€ 6,00

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
€ 6,00

.

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 € 5,00 ¼ l € 11,40 ½ l € 22,70

Sylvaner
Kellerei Eisacktal -Cantina Valle Isarco
0,1 l € 4,80 ¼ l € 11,00 ½ l € 22,00

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 €5,00 ¼ l € 11,60 ½l € 23,00

St. Magdalener „Classico“
Kellerei Bozen-Cantina Bolzano
0,1 l €4,80 ¼ l € 11,00 ½ l € 22,00

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

Cabernet Franc Riserva Ventis
Kellerei Kurtatsch – Cantina Cortaccia
0,1 l €6,50 ¼ l € 15,00 ½ l € 30,00

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

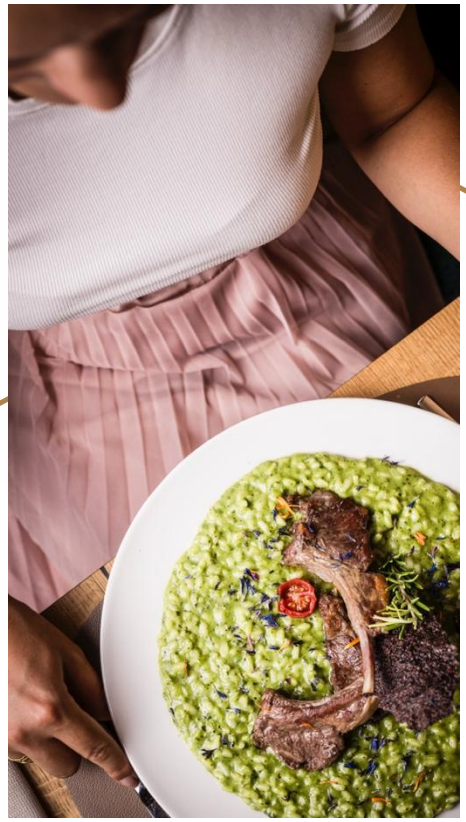
Glutenfreies Bier | Senza glutine
0,33 l € 5,50

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 hausgemachtem Speck,
Kaminwurzen, Furchetta-Lammschinken,
hausgemachtes Rindsgeselchtes und Südtiroler Käse
Tagliere del contadino con Speck fatto in casa,
salamini affumicati, prosciutto d’agnello locale,
manzo affumicato e formaggio nostrano
€ 17,50 G/M

Knödelvariation: (15 Minuten Wartezeit)
Hausgemachte Speckknödel, Spinatknödel & Käsenocken,
serviert auf einem Krautsalat
Tris di canederli fatti in casa (tempo d’attesa 15 minuti)
Allo speck, agli spinaci e al formaggio,
serviti con insalata di cavolo marinato
€ 15,00 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)
€ 23,50 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

Tatar „Viel Nois" vom heimischen Rind
mit hausgemachter Focaccia, Butter,
Kürbis und Rote Beete im Ofen gebacken
Tartara „Viel Nois" di manzo nostrano
con focaccia fatta in casa, con burro, zucca e barbabietola al forno
Kleine Portion – piccolo á 120g €19,00
Große Portion – grande á 180g €23,00 A/C/G/M

Bruschetta vom ODLES Brot
mit Tomaten & Oliventatar, cremiger Brimi Stracciatella,
Michi´s hausgeselchtem Speck
Bruschetta di pane ODLES con "tartara" di pomodori freschi ed olive,
stracciatella e speck affumicato in casa dei maialini di Michi
als Vorspeise – come primo €14,00
als Hauptspeise – come secondo €17,50 A/G

Gebackener Tomino Käse mit Grillgemüse und Hummus
Tomino fritto con verdura alla griglia e hummus
als Vorspeise | come primo: €14,00
als Hauptspeise | come secondo: €21,00 P/A/G

SALATE
INSALATE

Kleiner gemischter Salat
Insalatina mista piccola
€ 7,50

VIEL LOCAL SALAD
Herbstsalat, Lammschinken vom Villnösser Brillenschaf,
heimische Wachteleier vom Bauer Emil aus Villnöss,
Ziegenkäsepraline & getoastete Körner
Insalata autunnale, prosciutto d'agnello locale, uovo di quaglia dal
contadino Emil dalla Val di Funes, pralina di formaggio di capra, semi vari
tostati
€ 16;70 C/E/H

SUPPEN
ZUPPE

Rinder Consommé mit zwei herzhaften Speckknödeln
(15 Minuten Wartezeit)
Consommé di manzo con due canederli allo Speck
(tempo d'attesa 15 minuti)
€9,50 A/C/G/L

Kürbiscremesuppe mit Mascarponecreme
und gerösteten Kürbiskernen
Zuppetta di zucca con crema di mascarpone
e semi di zucca tostati
€9,90 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
€ 13,80 A/C/G

Cremiger Risotto von Wildkräutern aus Carmen´s
Bergkräutergarten mit Lammracks vom Villnösser Brillenschaf
Risotto cremoso alle erbe aromatiche, dall'orto alpino di Carmen
con carré d'agnello "Brillenschaf" della Val di Funes
€19,00 A/G

Hausgemachte Spaghetti alla Carbonara mit Michi´s
hausgeselchtem Speck und Schüttelbrot Crunch
Spaghetti fatti in casa alla Carbonara
con Speck affumicato in casa e pane croccante di segale
€16,60 A/C/G

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat und Topfen gefüllt
mit Almkäse und brauner Butter
Mezzelune fatte in casa ripieni di spinaci e ricotta
con formaggio di malga e burro sfuso
€17,50 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 Rucola, Parmesanspänen,
Tomate und Kartoffelspalten
Tagliata di manzo con rucola, scaglie di Parmigiano, pomodoro
e wedges di patate
€ 31,00 G

Viel Nois Burger
Hausgemachtes Burgerbrot mit saftigem Rindfleisch – Patty
vom Geisler Rind aus Villnöss, Speck-Zwiebel Chutney, frischem Salat,
Tomaten und rote Zwiebeln serviert mit Wedges
und hausgemachten Dip
Pane per burger fatto in casa con patty di manzo locale “Geisler Rind”
della Val di Funes, chutney di bacon e cipolle, insalata fresca, pomodori e
cipolla rossa, servito con wedges e salsa fatta in casa
€ 20,00 A/G/N

Spare Ribs mit Ofenkartoffeln, gefüllt mit Kräuterquark
und Barbecue Sauce
Costine di maiale con patate al forno, ripiene di ricotta alle erbe
aromatiche e salsa barbecue
€ 21,90 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
€ 19,00 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
€ 8,50 A

PIRATENTELLER
PIATTO DEI PIRATI
Gebackene Fischstäbchen (6 Stück) mit Pommes frites
Bastoncini di pesce (6 pezzi) con patatine fritte
€ 11,00 A

BENJAMIN SCHNITZEL
COTOLETTA BENJAMIN
Kleines Wienerschnitzel mit Pommes frites
Baby cotoletta con patatine fritte
€ 11,00 A

PIZZA MISS PIGGY
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas
€ 10,00 A/G

PIZZA HARRY POTTER
Tomaten, Mozzarella, Würstel
Pomodoro, mozzarella, würstel
€ 10,00 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,
zucchine, 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, pomodri
datterini, gamberi alla griglia
€14,50 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
€ 12,50 A/G/D

GAMBERETTI FILONCINO | FILONCINO AI GAMBERETTI
Mozzarella, Gamberetti, Zucchini, Cocktailtomaten,
gegrillter Garnelenspieß, Tomatensauce extra
Mozzarella, gamberetti, zucchine, pomodorini,
spiedino di gamberi alla griglia, salsa di pomodoro extra
€ 14,50 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

PIZZA RUEFEN
Eine Hälfte mit Tomaten, Mozzarella, Zucchini,
Auberginen, Peperoni, Parmesan; andere Hälfte
als Calzone mit Gorgonzola und Spinat
Una metà con pomodoro, mozzarella, zucchine,
melanzane, peperoni, parmigiano; l'altra metà come calzone
ripieno di gorgonzola e spinaci
€ 13,50 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
€ 12,50 A/G

FITNESS
Tomaten, Datterinitomaten, Rucola, Büffelmozzarella
Pomodoro, datterini, rucola, mozzarella di bufala
€ 13,50 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
€ 14,00 A/G/Q

GAMBERETTI PIZZA
PIZZA AI GAMBERETTI
Tomaten, Mozzarella, Krabben
Pomodoro, mozzarella, gamberetti
€ 13,00 A/G/D

NAPOLI
Tomaten, Mozzarella, Sardellen
Pomodoro, mozzarella, acciughe
€ 11,00 A/G

VEGETARIAN

VEGETARIER | VEGETARIANA
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zucchini,
Peperoni, Auberginen, Spargel, Parmesan
Pomodoro, mozzarella, spinaci, zucchine, peperoni,
melanzane, asparagi, parmigiano
€ 13,50 A/G

PIZZA KABIR
Tomaten, Mozzarella, Brie, frische Tomaten, Basilikum
Pomodoro, mozzarella, brie, pomodori freschi, basilico
€ 12,50 A/G

FEINSCHMECKER | PIZZA DEL BUONGUSTAIO
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Spargel, Steinpilze
Pomodoro, mozzarella, spinaci, asparagi, porcini
€ 13,00 A/G

FRÜHLINGSPIZZA | PIZZA PRIMAVERA
Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Origano
Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, rucola, origano
€ 12,50 A/G

GRIECHISCHE PIZZA | PIZZA GRECA
Tomaten, Mozzarella, Feta, Cocktailtomaten, Oliven
Pomodoro, mozzarella, formaggio feta, pomodorini, olive
€ 13,00 A/G

PIZZA VIEL FRESH
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, rote Zwiebel, Mozzarelline,
Cocktailtomaten (nach Ofen), Basilikumpesto, frischer
Basilikum
Pomodoro, mozzarella, zucchini, cipolla rossa, mozzarelline,
pomodorini (dopo forno), pesto al basilico e basilico fresco
€14,50 A/G

LOCAL

Slow Food Travel
ODLES
SLOW DOLOMITES

PIZZA BRILLENSCHAF
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Pecorino (nach dem Backen),
Schinken vom Villnösser Brillenschaf
Pomodoro, mozzarella, rucola, pecorino (dopo la cottura),
prosciutto di pecora della Val di Funes
€ 15,00 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
€ 12,50 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
€ 13,30 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
€ 13,00 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,
zucchine, salame piccante
€ 13,00 A/G

PIZZA REGINA
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami,
Spinat, Gorgonzola
Pomodoro, mozzarella, salame piccante,
spinaci, gorgonzola
€ 13,00 A/G

PIZZA NACH BAUERN ART | PIZZA DEL CONTADINO
Tomaten, Mozzarella, Knoblauch,
Peperoni, Speck, Zwiebel, Ei
Pomodoro, mozzarella, aglio,
peperoni, speck, cipolla, uovo
€ 13,00 A/G/C

PIZZA CHEF | PIZZA DELLO CHEF
Tomaten, Mozzarella, Zucchini,
Brie, Thunfisch, pikante Salami
Pomodoro, mozzarella, zucchine,
brie, tonno, salame piccante
€ 13,00 A/G/D

PIZZA GAMPENALM | PIZZA MALGA GAMPEN
Tomaten, Mozzarella, Pilze,
Gorgonzola, Speck
Pomodoro, mozzarella,
funghi, gorgonzola, speck
€ 13,00 A/G

PIZZA BRESAOLA
Tomaten, Mozzarella,
Bresaola (nach dem Backen),
Rucola, Parmesan
Pomodoro, mozzarella, bresaola
(dopo cottura), rucola, parmigiano
€ 13,50 A/G

PIZZA SICILIANA
Tomaten, Mozzarella, Kapern,
Sardellen, pikante Salami
Pomodoro, mozzarella, capperi,
acciughe, salame piccante
€ 12,50 A/G

PIZZA VIAGRA
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch,
pikante Salami, Peperoni Lombardi
Pomodoro, mozzarella, tonno,
salame piccante, peperoni lombardi
€ 13,00 A/G/D

VIEL
OUR LOCALS

Das Dolomitental 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.

Slow Food® Travel | ODLES SLOW DOLOMITES

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 contenentiallergeni è disponibile nel nostro ristorante.

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:
I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crostacei e prodotti a base di crostacei
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Uova e prodotti a base di uova
D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Pesce e prodotti a base di pesce
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Arachidi e prodotti a base di arachidi
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soia e prodotti a base di soia
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoiesis (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;	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 illinoinensis (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	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sedano e prodotti a base di sedano
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Senape e prodotti a base di senape
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
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;	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	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupini e prodotti a base di lupini
Q	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluschi e prodotti a base di molluschi