

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“ 0,2 l
VALDOBBIADENE

€ 4,50

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda

€ 5,00

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Soda

€ 5,00

HUGO

Holundersirup, Prosecco, Soda,
frische Minze

Sciropo di sambuco, prosecco,
soda, menta fresca

€ 5,00

ERNAS LIEBLING

APERITIVO ERNA

Martini Bianco, Rosenlimonade, Prosecco

Martini bianco, limonata alle rose,
prosecco

€ 6,00

LILLET WILDBERRY

Lillet Blanc, Wild Berry tonic, frische Waldfrüchte

Lillet Blanc, Wild Berry tonic, frutti di bosco freschi

€ 6,00



HAUSGEMACHTES VON MICHI LE CREAZIONI DI MICHI

INGWER SPRITZ | ZENZERO SPRITZ

Hausgemachter Ingwersirup, Prosecco, Soda
Sciropo di zenzero fatto in casa, prosecco, soda
€ 6,00

GEISLER SPRITZ | SPRITZ DELLE ODLE

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

LAVENDEL SPRITZ | SPRITZ ALLA LAVANDA

Hausgemachter Lavendelsirup,, Prosecco, Soda
Sciropo di lavanda fatto in casa, prosecco, soda
€ 6,00

OHNE SPRIT ANALCOLICI

DER ERFRISCHER | RINFRESCANTE

Holundersirup, Ginger Ale, Minze, Soda
Sciropo di sambuco, ginger ale, menta, soda
€ 5,50

OSCAR (ALKOHOLFREIER HUGO ANALCOLICO)


Holundersirup, Weißer Bitter, Soda, Minze
Sciropo di sambuco, bitter bianco, soda, menta
€ 5,00

SPARKLING ROCCO

Südtiroler Apfel Aperitif
Aperitivo alle mele dell'Alto Adige
€ 5,00

SAN BITTER weiß oder rot

SAN BITTER bianco o rosso
€ 3,00



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

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
¼ l € 11,50 ½ l € 23,00

Sauvignon „Winkl“
Kellerei Terlan-Cantina Terlan
¼ l € 14,00 ½ l € 28,00

Kerner
Kellerei Eisacktal-Cantina Valle Isarco
¼ l € 10,80 ½ l € 21,60

Sylvaner
Kellerei Eisacktal-Cantina Valle Isarco
¼ l € 10,80 ½ l € 21,60

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
¼ l € 10,80 ½ l € 21,60

St. Magdalener „Classico“
Kellerei Bozen-Cantina Bolzano
¼ l € 10,90 ½ l € 20,00

Blauburgunder-Pinot nero „Fuxleiten“
Kellerei -Cantina Pfitscher
¼ l € 14,00 ½ l € 28,00

Cabernet Sauvignon „Campaner“
Kellerei-Cantina Kaltern
¼ l € 12,60 ½ l € 25,00

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

VOM FASS ALLA SPINA

Forst Kronen

0,3 l € 3,50 0,5 l € 5,80

Franziskaner Hefe

0,3 l € 3,50 0,5 l € 5,80

Forst Felsenkeller, unfiltriert

Forst Felsenkeller, non filtrata

0,3 l € 3,70 0,5 l € 6,00

FLASCHENBIER BIRRA IN BOTTIGLIA

Hubenbauer Pale Ale Alpengold unfiltriert (Südtirol)

Hubenbauer Pale Ale non filtrata (Alto Adige)

0,33 l € 6,00

Ichnusa (Sardinien/Sardegna)

0,33 l € 3,70

Keiler Bier (Deutschland/ Germania)

0,50 l € 5,80

Glutenfreies Bier | Senza glutine

0,33 l € 3,80

OHNE STOFF ANALCOLICHE

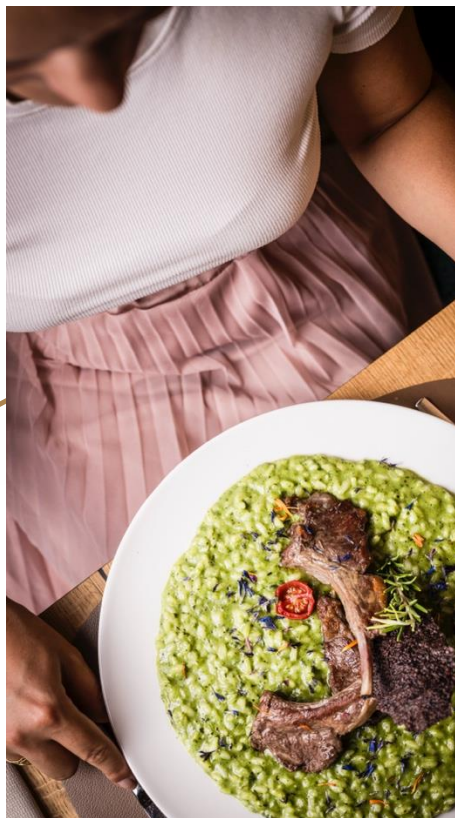
Forst, 0,0 %

0,33 l € 3,60

Franziskaner Hefe alkoholfrei | analcolica

0,33 l € 3,60

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
€ 16,00

G/M

Knödelvariation:

Hausgemachte Speckknödel, Spinatknödel & Käsepressknödel,
serviert auf einem Krautsalat

Tris di canederli fatti in casa

Allo speck, agli spinaci e pressato al formaggio,
serviti con insalata di cavolo marinato

€ 14,50

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)

€ 20,50

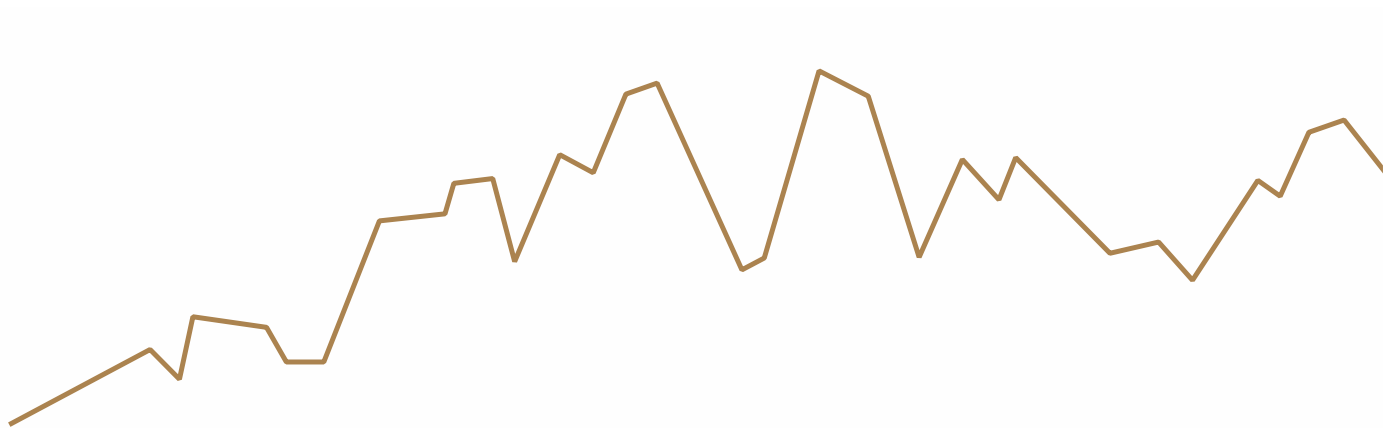
G



Lammbrat'l vom Villnösser Brillenschaf
mit Kräuterpolenta vom Stieflerhof in Teis
Arrosto d' agnello della Val di Funes
con polenta alle erbe dal maso Stieflerhof a Tiso
€ 28,00

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

Unser handgehacktes Viel Nois Tatar vom heimischen Kalb mit Sauerrahmeis, hausgemachten Briochebrot & pochiertem Ei
La nostra tartara di vitello locale tritato a mano, con gelato alla panna acida, pane Brioche fatto in casa e uovo in camica
120 g € 17,00
180 g € 21,50

A/G/M



Spargelsalat mit hausgemachtem Kräuterschinken, selbstgemachten Bärlauchgrissini und Bozner Sauce
Insalata d'asparagi con prosciutto alle erbe aromatiche marinato in casa, grissini all'aglio orsino fatti in casa e salsa Bolzanina
als Vorspeise | come primo: €13,50
als Hauptspeise | come secondo: €16,00



A/C

 Pochierter Saibling an knackigem Apfel-Fenchelsalat, Fenchelsud und Kräuteröl
 Salmerino affogato con insalata di mela e finocchio, fondo di finocchio ed olio alle erbe aromatiche
als Vorspeise | come primo: €17,80
als Hauptspeise | come secondo: €21,00




D

SALATE INSALATE


 Kleiner gemischter Salat
 Insalatina mista piccola
€ 6,50

GRIECHISCHER SALAT
 Fetakäse, Tomaten, Oliven, rote Zwiebel, Peperoni, Gurken
INSALATA GRECA
 Formaggio feta, pomodori, olive, cipolla rossa, peperoni, cetrioli
€ 12,50


G

VIEL LOCAL SALAD
 Frühlingssalate, Lammschinken vom Villnösser Brillenschaf, heimische Wachteleier vom Oberfreihof, Ziegenkäsepraline & getoastete Körner
 Insalata primaverile, prosciutto d'agnello locale, uovo di quaglia dal maso "Oberfreihof", pralina di formaggio di capra, semi vari tostati
 **€ 15,20**

C/E

FRÜHLINGSSALAT
Blattsalate, Erdbeere, Rhabarber, Cashewkerne
INSALATA PRIMAVERA
 Misticanze, fragole, rabarbaro, noci Cashew
€ 11,50

H

 Frisches Grillgemüse mit gebackenem Tomino Käse und Hummus
Verdure grigliate formaggio Tomino al forno e hummus
€ 16,00

G

AUSWAHL
AN DRESSINGS/
CONDIMENTI A SCELTA:
BALSAMICO
NATUR - NATURALE

SUPPEN ZUPPE

Spargelcremesuppe
mit hausgemachtem Bärlauchgrissino und gebratener Garnele
Crema d'asparagi
con grissino all'aglio orsino fatto in casa e gambero arrostito
€ 10,00

A/G/B

Rinder Consommé mit zwei herzhaften Knödeln
Consommé di manzo con canederli
€9,30

A/C/G/L

WARME VORSPEISEN PRIMI PIATTI

Hausgemachte Tagliolini mit Bärlauchpesto, Pignoli, Burrata & Schmortomate
Tagliolini alle erbe fatte in casa con pesto all'aglio orsino, pignoli, Burrata e
pomodoro brasato
€ 15,00

A/C/G/H

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
€ 13,50

A/C/G

Hausgemachte Bärlachtortelli mit Spargel, Kresse und Bozner Sauce
Tortelli all'aglio orsino fatti in casa con asparagi, crescione e salsa Bolzanina
€16,90

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

Tagliata vom Rind mit Frühlingsgemüse, Wedges und Sweet Chili Dip
Tagliata di manzo con verdure primaverile, wedges e salsa Sweet Chili
€ 27,50

Geschmorte Kalbswange vom heimischen Kalb
mit Risotto vom grünen Spargel
Guancia brasata di vitello nostrano
con risotto d'asparagi verdi
€28,00

L/G

Schnitzel nach „Wiener Art“, knusprig paniert
mit Pommes und Preiselbeermarmelade
Cotoletta alla milanese con panatura croccante,
con patatine fritte e marmellata di mirtili rossi
€ 17,50

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
€ 7,00

A

PIRATENTELLER
PIATTO DEI PIRATI
Gebackene Fischstäbchen mit Pommes frites
Bastoncini di pesce con patatine fritte
€ 9,00

A

BENJAMIN SCHNITZEL
COTOLETTA BENJAMIN
Kleines Wienerschnitzel mit Pommes frites
Baby cotoletta con patatine fritte
€ 9,50

A

PIZZA MISS PIGGY
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas
€ 8,50

A/G

PIZZA HARRY POTTER
Tomaten, Mozzarella, Würstel
Pomodoro, mozzarella, würstel
€ 8,50

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

Vollkornteig
con impasto integrale
+ € 2,00

SPECIALS

PIZZA STEFFI

Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten,
Philadelphia, Rohschinken
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo,
pomodorini, Philadelphia
€ 12,40

A/G

PIZZA MIGL

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Thunfisch,
Zucchini, Peperonata, Mozzarelline
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, tonno,
zucchini, peperonata, mozzarelline
€ 12,50

A/G/D

PIZZA TAGGL

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

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
€14,20

A/G/D

CALZONE & FILONCINO

CALZONE

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon

€ 11,50

A/G

3ER CALZONE | TRE CALZONCINI

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

€ 12,50

A/G/D

THUNFISCH FILONCINO | FILONCINO AL TONNO

Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Origano,
Tomatensauce extra

Mozzarella, tonno, cipolla, origano,
salsa di pomodoro extra

€ 12,00

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

€ 13,80

A/G/D

TOPFENTASCHL | CALZONE ALLA RICOTTA

Mozzarella, Topfen, Rohschinken, Spinat
Mozzarella, ricotta, prosciutto crudo, spinaci

€ 12,60

A/G

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 (im Ofen)
Pomodoro, origano, mozzarella di bufala (in forno)
€ 11,00 A/G
-  PIZZA „LIGHT“
Tomaten, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Basilikum
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico
€ 11,60 A/G
-  FITNESS
Tomaten, Datterinitomaten, Rucola, Büffelmozzarella (im Ofen)
Pomodoro, datterini, rucola, mozzarella di bufala (in forno)
€ 12,30 A/G



FISH

- PIZZA NORVEGESE
Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Philadelphia, Rucola
Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, Philadelphia, rucola
€ 13,80 A/G/D
- MEERESFRÜCHTE PIZZA
PIZZA AI FRUTTI DI MARE
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare
€ 13,00 A/G/Q
- GAMBERETTI PIZZA
PIZZA AI GAMBERETTI
Tomaten, Mozzarella, Krabben
Pomodoro, mozzarella, gamberetti
€ 12,30 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
€ 12,80 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
€ 12,50 A/G
-  FRÜHLINGSPIZZA | PIZZA PRIMAVERA
Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Origano
Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, rucola, origano
€ 11,50 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
€ 12,50 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

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

€ 10,80

A/G/D

SCHINKEN & CHAMPIGNON | PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Origano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, origano

€ 11,50

A/G

DIAVOLA

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami,

Peperoni Lombardi, Oliven

Pomodoro, mozzarella, salame piccante,

peperoni lombardi, olive

€ 11,80

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

€ 12,00

A/G

PIZZA JOGI

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami,

Oliven, Zwiebel, Peperoni Lombardi, Knoblauch

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive,

cipolla, peperoni lombardi, aglio

€ 12,50

A/G

PIZZA VIEL NOIS

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

€ 12,50

A/G

CALABRESE

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

€ 12,00

A/G



BOSCAIOLA

Tomaten, Mozzarella, gemischte Waldpilze
Pomodoro, mozzarella, funghi di bosco misti

€ 12,60

A/G

DISCO

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

€ 12,00

A/G

BACIO

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami,
Gorgonzola, Zwiebel
Pomodoro, mozzarella, salame piccante,
gorgonzola, cipolla

€ 12,20

A/G

ROTONDA

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

€ 12,30

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

€ 12,00

A/G/D

PIZZA GAMPENALM | PIZZA MALGA GAMPEN

Tomaten, Mozzarella, Pilze,
Gorgonzola, Speck
Pomodoro, mozzarella,
funghi, gorgonzola, speck

€ 12,20

A/G

PIZZA BRESAOLA

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

€ 12,50

A/G

PIZZA JÄGER | PIZZA DEL CACCIATORE

Tomaten, Mozzarella, Champignon,
Speck, Zwiebel, Knoblauch
Pomodoro, mozzarella, champignon,
speck, cipolla, aglio

€ 12,30

A/G

PIZZA SICILIANA

Tomaten, Mozzarella, Kapern,
Sardellen, pikante Salami
Pomodoro, mozzarella, capperi,
acciuغه, 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 Dolomital 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®

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 reinterpretono con freschezza
la tradizione e i sapori internazionali.

MESNERHOF.

Heimische Obst- und Gemüsesorten sowie Milchwirtschaft.
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.



SEASONAL SPECIALS

KLASSISCHE SPARGELPIZZA
PIZZA AGLI ASPARGI CLASSICA

Tomaten, Mozzarella, frischer Spargel, hausgemachter Kräuterschinken und Bozner Sauce

Pomodoro, mozzarella, asparagi freschi, prosciutto alle erbe fatto in casa, salsa Bolzanina

€ 14,60

A/C/G

PIZZA FRÜHLINGSERWACHEN
PIZZA RISVEGLIO PRIMAVERA

Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Philadelphia und frische Kresse

Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, Philadelphia e crescione

€ 14,20

A/G/D

SPARGELPIZZA MIT ROHSCHINKEN
PIZZA AGLI ASPARGI CON PROSCIUTTO CRUDO

Tomaten, Mozzarella, frischer Spargel, Rohschinken, Bozner Sauce und Kresse

Pomodoro, mozzarella, asparagi freschi, prosciutto crudo, salsa Bolzanina, crescione

€ 14,60

A/C/G

