



WO MAN
GERNE IS(S)T

WHERE PEOPLE ENJOY
STAY AND TREATS

BBQ, STEAK
AND MORE

SEITE / PAGE 10

APERITIFS

SEITE / PAGE 4

BOWLS

SEITE / PAGE 6

PIZZA
SPECIALS

SEITE / PAGE 16

VOM BACH, ZIEGEN UND LIEBE, DIE DURCH DEN MAGEN GEHT

THE ORIGINS - ABOUT THE RIVER, GOATS AND HOW FOOD HOLDS TOGETHER THE (WO)MAN AND THEIR SOUL

Was das alles mit Trametsch zu tun hat? Nun, eine ganze Menge würde ich sagen. Das gepflegte Stückchen Treffpunkt in Milland, direkt an der Hauptstraße Richtung Plose, kennt jeder. Zumindest jeder Brixner und Eisacktaler, der das gute und vielfältige Essen liebt. Wo man gerne isst, ist man gerne, und das tun so manche zu Mittag, am Abend, zu zweit und mit der ganzen Familie. Und ja, es stimmt, es ist für jeden das Richtige dabei. Die Speisekarte, ähm, dieses Journal, bietet eine beeindruckende Vielfalt an Geschmacksrichtungen und „Gusti“. Vom kleinen raffinierten Appetizer über unsere Bowls, dem Knödelkarussell und kulinarischer Handwerkskunst bis hin zu ausgewählten Steak- und Fleischgerichten, findet jeder seinen „Gusto“, ganz abgesehen von unseren lecker knusprigen Pizzakreationen.

Aber nun zum Bach!

Das ist jetzt einfach, denn der Trametsch-Bach und wir tragen denselben Namen. Wie es dazu gekommen ist? Auch einfach: Der einzige Bach, der durch Milland fließt, ist der Trametsch-Bach, und vor 40 Jahren hatte noch keiner die tolle Idee, seinen Betrieb danach zu benennen. Mehr steckt hier auch nicht dahinter, aber funktionieren tut's noch immer. Es gibt die Trametsch nur einmal und in Milland eben das zweite Mal. Der einzige Unterschied: Hier kehrt man ein und fließt nicht weiter. Immerhin entspringt der Trametsch-Bach auf ca. 2.500 Metern Meereshöhe und mündet auf ca. 550 Metern in den Eisack. Das ist Strecke und Höhe und bietet Platz für Vielfalt und Strukturen.

You're probably asking yourself what Trametsch has to do with all that. Well, quite a bit. The restaurant is a well known gathering place, especially for the citizens of Brixen. The convenient location adds to a variant menu. Whether lunch or dinner, any time for whatever your heart and stomach desires. Come meet us alone, with your lovebird, friends or family. In this menu you will find everything from the small, clever appetizers, to bowls, the “dumpling-carousel”, over to steak and meat. Or do you feel like pizza? Check out our to-the-perfect-crisp-baked pizza creations.

How we got to our name

40 years ago, as the restaurant was just in its starting gates, the Trametsch river was the only one to flow through homevillage Milland, and so it is today. Trametsch stands for a river existing once only, one that is flowing through a variety of landscapes, as for the restaurant, you will be led through a variety of flavors.

Now, about the goats

Actually, as for today, you won't be finding any goats running around anymore (at least not with our permission). In the beginning though, as the Trametsch was not a pizzeria, neither restaurant, let alone steakhouse, it used to be a snack bar and wine shop with its own goat shed. As time passed, the Trametsch evolved into what it is today, what remained “old school” is the dedication and joy in process and refinement of local and international ingredients. And the high-quality dish Trametsch-style shall be served!

wo man gerne is(s)t! – 2 – where people enjoy stay and treats



Zurück zum Ursprung

Back to an old-fashion cozy gathering





Und was haben jetzt die Ziegen damit zu tun?

Heute gar nichts mehr, aber Trametsch war nicht immer Restaurant, Pizzeria und Steakhouse. Seine Anfänge hatte unser Betrieb als Weinhandlung und Jausenstation mit eigenem Ziegenstand. Nach und nach hat sich daraus unser heutiger Betrieb entwickelt. Gut, man hätte aus diesen Gründen das Haus auch gerne mit dem Namen „Zur lustigen Ziege“ taufen können. Was geblieben ist: die Freude und Hingabe zu hochwertigster Verarbeitung und Veredelung heimischer, aber auch internationaler Rohprodukte zu Genussmomenten Trametscher-Art.

Liebe geht durch den Magen!

Was hat es damit auf sich? Liebe geht bekanntlich durch den Magen, und wenn's dann was Besonderes auf den Teller gibt, ist die Liebe nicht weit. Zumindest sieht und schmeckt man diese in unseren verschiedenen Variationen von Asia-, Mexikan- und Fresh-Bowls. Herrliche Kreationen von vegetarisch bis kräftig fleischvoll, was Herz und Magen eben begehren. Zudem gesellen sich noch viele weitere bunte Verliebtheiten auf unsere Speisekarte. Die 4er-BBQ-Trametschplatte ist ein echtes Highlight und der Publikumsliebbling vieler treuer Stammgäste.



*Gemütliches
Beisammensein*

Cozy get-together

Food holds together the (wo)man and their soul - how?

Let us explain: There is one secret ingredient that is put onto every plate you will be served. Don't worry, you won't certainly be allergic to this one: it's love. And as it goes through the stomach to nurture the body, love will nurture the soul. Test it out with the selection of bowls: Asia, Mexican, Italian - light, vegan and fresh or spicy, intense and energizing - whatever you desire! If you want to go all in, try the highlight of our regular customer: the hot-BBQ-platter, an excellent selection of steaks and other meats.



INHALT / CONTENT

Aperitifs	4
Fingerfood	5
Bowls & Veggie	6
BBQ, Steak and more	10
Kindermenü / Kid's menu & Dessert	14
Pizza Specials	16
Drinks	18

APERITIFS UND BIER

APERITIFS AND BEER



Wir haben keine Zeit, aber für einen guten Aperitivo ist immer Zeit genug!

Das hat doch jeder mittlerweile im Blut: Termine, Stress, Telefonklingeln, Kinder und dann noch der Mann. Aber da, ja da, am Ende vom Tunnel tut sich ein Licht auf, und ... genau da tippt mir meine Freundin auf die Schulter und fragt mich: „Für Dich auch einen „Trametschino?“ Einen was? Einen Trametschino! Echt lecker dieses Zeug. Hmmm, erfrischend sommerlich und prickelt ewig auf der Zunge, den musst Du probieren. Und ich denk mir nur: Gott sei Dank, meine Gebete wurden erhört! Ich setz mich auf den Stuhl auf der Terrasse und schon kommt er, der Trametschino, mit leckerer Limette und Gin. So lässt sich Stress abbauen und Friends-Feeling aufbauen.

Unser Aperitivo-Highlight / Our aperitivo-highlight

Trametschino

Gin, Prosecco, Limoncello, Limette, Minze, Rohrzucker, Mineralwasser und viele Eiskwürfel / Gin, Prosecco, Limoncello, lime, mint, cane sugar, mineral water and lots of ice

€ 4,50

Veneziano / Spritz classico

Prosecco, Aperol, Orange, Mineralwasser, Eiskwürfel / Prosecco, Aperol, orange, mineral water, ice cubes

€ 4,50

Hugo

Prosecco, Holunder, Minze, Mineralwasser, Eiskwürfel / Prosecco, elderberry syrup, mint, mineral water, ice cubes

€ 4,50

Prosecco

€ 4,50

No time, but there is always time for a good aperitivo!

Everybody has it in their blood nowadays: appointments, stress, cellphone ringing, children and then the husband. But there, yes there, at the end of the tunnel a light opens up, and ... right there my girlfriend taps on my shoulder and asks: „Would you join me on a „Trametschino?“ A what? A Trametschino! Very delicious stuff. Hmmm, cooled, summery and that tingle on the tongue, you’ve got to try it. And I think to myself: Finally! A glimmer of hope! I let myself fall onto the chair on the terrace and there it comes, the Trametschino, with refreshing lime and gin. That’s the way to relieve stress and build up that friendly feeling.

Lederhose, Dirndl & Doppelbock

Forst-Wiesenfestbier /

0,3 l | € 3,50

Forst-Wiesenfest-beer

0,5 l | € 5,50

Forst-Sixtus

Stark, samtig und dunkel – eben Bock auf Doppelbock / Strong, velvety yet dark

0,33 l | € 3,50

Weihenstephan

Nicht nur im Geruch, auch im Geschmack findet der Genießer eine feinwürzige Note. Mild und genüsslich, mit einem leichten, feinen und runden Hopfengeschmack im Antrunk, glänzt unser Helles mit seiner goldgelben Farbe und steht für erfrischenden typisch bayerischen Trinkgenuss. / The genuine connoisseur finds - not only in smell, but also in the taste - a gentle spicy note. Mild and pleasurable, with the light flavor of hop, our „Helles“ looks stunning in its golden shine and stands for the refreshing, typically Bavarian drinking experience.

Hell vom Fass / Helles on tap

0,30 cl | € 3,50

0,50 cl | € 5,50



*Echte Erfrischung
Purely refreshing*





FINGERFOOD



Tiroler Fingerfood-Brett / Tyrolean charcuterie board



Kalter Aufschnitt mit verschiedenen Käse- und Wurstsorten – alles mit Finger und Gusto!

Cold cuts including different kinds of cheese and sausage - insider: even better when eaten with bare hands only!

€ 15,50

Gemüse-Dreieck / Veggie-triangle

Gemüse gebacken mit süß-saurem Dip-Tip.

Baked vegetables with sweet-and-sour dip.

€ 7,50

Vegan

Buffalo Chicken Wings

Huhn im Knuspermantel, Pommes Frites und viel Hmmm ...

Crispy coated chicken wings, french fries and lots of mmh's ...

Black Tiger Garnelen / Black Tiger

Tiefseegang, Sesam mit süß-saurem Abgang.

Sesame-baked shrimp with sweet-and-sour dip.

Kross gebratene Garnelen / Crispy grilled shrimp



Garnelen kross gegrillt, Wokgemüse frisch und knackig.

Crispy grilled shrimp on tasteful veggie-wok.

Hausgemachte gebackene Frühlingsrollen / Homemade baked spring rolls

Hausgemachte Frühlingsrollen frisch gebacken, Salat jung und frech, Sauce süß und sauer.

Homemade spring rolls freshly baked on a bed of lettuce and a sweet-and-sour dip.

Mexican Nachos

Das Original – nur mit Käse überbacken.

The original – but topped with cheese.

€ 7,50



KLEINE STÜCKE, GROSSE TRADITION

THE GREAT TRADITION OF SMALL PIECES

Poké, was so viel bedeutet wie „in kleine Stücke schneiden“, ist ein simples und sehr nahrhaftes Gericht, das traditionell aus rohem Fisch, Reis, Obst und Zutaten wie Sesam, Kokosflocken und Sojasauce besteht. Bei uns schmeckt man die Besonderheit und Liebe unserer verschiedenen kreativen Bowls. Hier findet man alles, was Herz und Magen begehren. Kreative vegetarische Kreationen und natürlich auch herzhaftes Fleischvarianten. Ein Hauch von Strand, Land und Meer. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Aber lass Dich überraschen!

Poké, which means „to cut into small pieces“, is a simple and highly nutritious dish, traditionally made with raw fish, rice, fruit and ingredients such as sesame seeds, coconut flakes and soy sauce. Make your tastebuds happy with our exotic creations of bowls. You'll find everything they desire, you choose: fresh, savory, oriental or exotic. A taste of the beach, land and sea. The only limit is your imagination!

*Ein mediterraner
Gruß an den Sommer!*

*A Mediterranean
salute to summer!*



Amalfi Bowl 🌿

Burrata von der Büffelmozzarella, feine Rohschinkenscheiben auf Raukesalat mit gehobeltem Parmakäse, frischen Heidelbeeren, Datteltomaten, Artischockenherzen, Blattsalat und Oliven Taggiasche – einfach gut.

Burrata of buffalo mozzarella, fine slices of raw ham on rocket salad with shaved Parmesan cheese, fresh blueberries, dried datterini tomatoes, artichoke hearts, lettuce and Taggiasca olives – simply good.

€ 18,50



Mexico Chicken – Burrito Bowl 🌿

Mit Reis, Kidneybohnen, Mais, Rauke, Limetten, Avocado, leicht pikanter Tomatensalsa, würzigen Hühnerfiletstreifen, Fresh Chili und dazu eine Habanero Chilisauce.

With rice, kidney beans, corn, rocket, lime, avocado, mildly spicy tomato salsa, tasty chickenfilet strips, fresh chili and served with a Habanero chili sauce.

€ 18,50

*Nur das Beste aus
Meer und Land!*



*The best only -
from sea and land!*

Asia Bowl

Asianudel mit farbenfrohem Wok-Gemüse, schmackhaft würzigen Hühnerfiletwürfeln mit Sesam, Avocado, Zuckerschoten, Babymais, abgeschmeckt mit leichter Sojasauce und serviert mit gerollter Frühlingsrolle auf süßsaurer Sauce.

Asia noodles with a colorful wok of veggies, chicken filet cubes with sesame seeds, avocado, snow peas, baby corn; seasoned with light soy sauce and served with spring roll on a sweet-and-sour sauce.

€ 18,50

Seafood Bowl

Eierbandnudeln, Zuckerschoten, Radieschen, frischem rohem Lachs, Gambas, Babyspinat, Heidelbeeren, Ananas, Sesam, Avocado, mariniert und verfeinert mit Sojasauce.

Asia noodles, snow peas, radish, fresh raw salmon, shrimp, baby spinach, blueberries, pineapple, sesame seeds, avocado and a finishing touch of soy sauce.

€ 19,50

VEGETARISCH UND VEGAN

VEGETARIAN AND VEGAN



Italo Bowl

Mit herzhaftem Salatbeet, buntem Grillgemüse, Mozzarelline in Pesto getaucht, Datteltomaten, Heidelbeeren, Artischockenherzen, Oliven Taggiasche und zum Schluss mariniert mit feinstem Basilikumöl. Buon appetito!

On a bed of lettuce with colorful grilled vegetables, mozzarelline dipped in pesto, dried datterini tomatoes, blueberries, artichoke hearts, Taggiasca olives and finally marinated with finest basil-oil. Buon appetito!

€ 16,50

Gemüse-Dreieck / Veggie-triangle

Gemüse gebacken mit süß-saurem Dip-Tip.

Baked vegetables with sweet-and-sour dip.

€ 7,50

Asia Taste

Glasnudeln / Glass noodles

Mit gewoktem Gemüse, Sojasprossen, Shiitakepilzen und spritziger Sojasauce.

With wok-roasted vegetables, bean sprouts, shiitake mushrooms and tangy soy sauce.

€ 13,50

Camembert Fresh France

Gegrillt / Grilled

Mit buntem auf dem Grill gebrutzelter knackigem Gemüse.

With barbecued vegetables.

€ 15,50

VEGGIE WRAPS & BURGER

Veggiewrap

Wrap gefüllt mit Salatherzen, Mais, Süßkartoffeln, Tomaten, Chilischoten, Zuckerschoten, Tropea-Zwiebeln und Limettensaft auf Grillgemüse – und zum dippen? Chilisauce.

Wrap filled with lettuce hearts, corn, sweet potatoes, tomatoes, chili peppers, snow peas, Tropea onions and lime juice on grilled vegetables – and for a dip? Chili sauce.

€ 13,50

Gemüsewrap / Verdura-wrap

Knackiges Gemüse, vegane Kräutercreme im Wrap-Kleid und Süßkartoffelpommes.

Wrapped crispy veggies and vegan herb cream served with sweet potato fries.

€ 13,50



Fresh Bowl

Farbenfrohes Grillgemüse mit Salatblättern, Radieschen, Artischockenherzen, Datteltomaten, Oliven Taggiasche, Sesam, süßen Heidelbeeren und Gua-Guacamole.

Colorful grilled vegetables with lettuce leaves, radishes, artichoke hearts, dried datterini tomatoes, Taggiasca olives, sesame seeds, sweet blueberries and guacamole.

€ 16,00

Ravioli alla burrata

Gefüllt mit Burrata von der Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten, frischem Basilikum, Butter und Parmesan – mit so viel Gusto!

Filled with burrata of buffalo mozzarella, sun-dried tomatoes, fresh basil, melted butter and parmesan cheese – with so much gusto!

€ 15,00

Tagliatelle al basilico

Mit Oliven Taggiasche, frischem Basilikumpesto nach Genueser Art, Datteltomaten und Büffelmozzarella aus Kampanien – so Yummy!

With Taggiasca olives, fresh Genovese style pesto, dried datterini tomatoes and buffalo mozzarella from Campania – yummy!

€ 14,50



Beyond-Veggieburger

Saftig, zart und komplett pflanzlich – Veganer Burger mit veganer Kräutermayo, Salat, frischen Tomaten, gegrillten Zucchini, Tropea-Zwiebeln und serviert mit Steakhouse-Pommes.

Juicy, tender and completely plant-based burger with vegan herb mayo, lettuce, fresh tomatoes, grilled zucchini, Tropea onions and served with steakhouse fries.

€ 18,50

The local dumpling: tennis-ball-sized dumpling made of dried and cubed bread and worked into dough with milk and eggs. To finish them up and create different versions ingredients like (typically) spinach, cheese or „Speck“ (bacon) are added. Dumplings come in many different variations and everyone has their own preferences. And we've taken this to heart, because everyone should get exactly what they want on their plate. At Trametsch we don't just serve the standard „Knödeltris“ (dumpling-trio). You're to decide which homemade goodie comes onto your plate. Spinach dumplings, beet dumplings, cheese dumplings, bacon dumplings, even mushroom dumplings: We've prepared an entire carousel of dumpling variations for you - all you have to do is choose and you will have your very own Trametsch dumpling plate to feast on. Have fun combining and “Mahlzeit!”

With butter, parmesan cheese and cabbage salad - wow.

Hausgemachtes – 8 – Home-made

Steinpilzknödel / Porcini mushroom dumpling

Käseknödel / Cheese dumpling

Rohnenknödel / Beet dumpling

Pressknödel / Pressed cheese dumpling

Spinatknödel / Spinach dumpling

Speckknödel / Bacon dumpling



HAUSGEMACHTES UND TRADITIONELLES TRADITIONAL AND HOME-MADE

Wir nudeln, was das Zeug hält!

Ja echt, denn wenn man bedenkt, dass auf einen Teller ca. 150 Nudeln passen, hat man schnell ein Bild im Kopf, wieviel Arbeit es ist, wenn diese kleinen Dinger vermengt, geknetet, gerollt und genudelt werden müssen. Echt mühsam, auch überaus zufriedenstellend, wenn man dann die glücklichen Gesichter betrachtet und die leer gegessenen Teller abräumt. Danke unserem fleißigen Küchenteam und danke an all unsere treuen Gäste, die das Hausgemachte schätzen und lieben.



Spaghetti carbonara ricetta italiana doc

Pecorino und gemahlener Pfeffer – This is Italia.

Pecorino and ground pepper – This is Italia.

€ 12,50

Tiroler Bandnudeln aus Steinpilzen / Tyrolean porcini-mushrooms-Tagliatelle

Mit Sextner Speckstreifen, Cockailtomaten, frischem Rosmarin und gehobeltem Ortner Bergkas – gewaltig.

With Sextner bacon strips, cherry tomatoes, fresh rosemary and shaved Ortner Bergkas (mountain cheese) – tremendous.

€ 14,50

They noodle and noodle until they can noodle no more!

Yup, for real, because if you consider that an average plate fits about 150 noodles, you get a picture of how much work it is when these little guys got to be mixed, kneaded, rolled and noodled. Takes a lot of time and patience, but it pays off when we see the happy faces and empty plates going back into the kitchen. A big Thank You to our hard-working kitchen team and thank you to all our loyal guests who appreciate and love the homemade dishes.

Ravioli alla burrata

Gefüllt mit Burrata von der Büfflmozzarella, getrockneten Tomaten, frischem Basilikum, Butter und Parmesan – mit so viel Gusto!

Filled with burrata of buffalo mozzarella, sun-dried tomatoes, fresh basil, melted butter and parmesan cheese – with so much gusto!

€ 15,00



Tagliatelle al basilico

Mit Oliven Taggiasche, frischem Basilikumpesto nach Genueser Art, Datteltomaten und Büfflmozzarella aus Kampanien – so Yummy!

With Taggiasca olives, fresh Genovese style pesto, dried datterini tomatoes and buffalo mozzarella from Campania – yummy!

€ 14,50





WAHRER GENUSS REAL DELIGHT



Die besten Burger der Stadt bekommst Du bei uns!
Wir bereiten unsere Pattys mit einheimischem Rindfleisch nach eigener Rezeptur selbst zu und belegen sie dann mit hochwertigen Zutaten! Die täglich frisch gebackenen Burgerbrötchen kann man förmlich schon riechen. Diese beziehen wir natürlich von einer einheimischen Bäckerei.

You can get the best burgers in town from us!
We prepare the patties ourselves with local beef following our own recipe and then finishing them off with top-quality ingredients! There is still some smell in the air, of freshly baked burger buns that a local bakery brings by every morning.



Pulled Pork

Mit Schweinefleisch, Blattsalat, frischen Tomatenscheiben, Tropea-Zwiebeln, Schmelzkäse und feiner Hamburger Sauce.

With pork, lettuce, fresh tomato slices, Tropea onions, melted cheese and hamburger sauce.

€ 16,80



EL
CLÁSICO

Beef Burger (classic)

200 g bestes Rindfleisch mit knackigem Blattsalat, frischen Tomatenscheiben, Tropea-Zwiebeln und Schmelzkäse.

200 g ground beef patty with lettuce, fresh tomato slices, Tropea onions and melted cheese.

€ 16,80



Duroc Burger

Saftiges Spare-Ribs-Fleisch vom Duroc (8 Stunden Garzeit) mit knusprigem Bauchspeck, Blattsalat, frischen Tomatenscheiben, Tropea-Zwiebeln und Schmelzkäse.

Juicy meat of duroc-pork spare ribs (8 hours in the oven) with crispy pancetta, lettuce, fresh tomato slices, Tropea onions and melted cheese.

€ 18,50



Magic Max Burger

200 g Rindfleisch, Spiegelei, Tomatenscheiben, Bauchspeck, Blattsalat, Tropea-Zwiebeln, mit Cheddarkäse und Sauce Hollandaise.

200 g ground beef patty, lettuce, fresh tomato slices, Tropea onions, fried, pancetta, sauce hollandaise and melted cheese.

€ 18,50



NEW

Chicken Double Burger

Panierte Hühnerbrustscheiben, frische Gurken, Remouladensauce, Salatblätter, Tropea-Zwiebeln.

Breaded chicken breast slices, fresh pickles, remoulade sauce, lettuce, Tropea onions.

€ 18,50



NEW

Mexico Tortilla Burger



Tortillas gefüllt mit würzigem Rindfleisch, Tropea-Zwiebeln, frischen Tomatenscheiben, Peperoni, Petersilienblätter, intensiven Jalapenos, mit Cheddar überbacken und Wedges.

Tortillas filled with spicy ground beef, Tropea onions, fresh tomato slices, bell peppers, parsley, intense jalapenos, topped with melted cheese and served with wedges.

€ 16,80



American Cheeseburger

200 g Rindfleisch, Blattsalat, Gurken, frische Tomatenscheiben, Tropea-Zwiebel und feinsten geschmolzener Käse.

200 g ground beef patty covered in creamy cheddar cheese, lettuce, pickles, fresh tomato slices and Tropea onions.

€ 18,50



The Italian Rocky Balboa Burger

200 g Rindfleisch, Pesto Marinade, getrocknete Tomaten, Tomatenscheiben, Tropea-Zwiebel, gegrillte Auberginen und Zucchini, Rauke, geschmolzener Cheddarkäse.

200 g ground beef patty, pesto, rocket salad, sun-dried tomatoes, freshly sliced tomatoes, Tropea onions, grilled eggplant and zucchini, melted cheddar cheese.

€ 16,80



Beyond-Veggieburger

Saftig, zart und komplett pflanzlich – Veganer Burger mit veganer Kräutermayo, Salat, frischen Tomaten, gegrillten Zucchini, Tropea-Zwiebeln.

Juicy, tender and completely plant-based burger patty with vegan herb mayo, lettuce, fresh tomatoes, grilled zucchini and Tropea onions.

€ 18,50



Double Burger

Doppeltes Beef (400 g) mit doppelt Cheddarkäse überbacken, frischen Tomaten, Blattsalat und Tropea-Zwiebeln – made by Trametsch.

Double ground beef patty (400 g) topped with double cheddar cheese, freshly sliced tomatoes, lettuce and Tropea onions – made by Trametsch.

€ 20,50



Blackpearl Burger

Dunkles Hamburgerbrot mit frischem Lachs, Garnelen, frischen Tomaten, Sesam, Salatgurken, Blattsalat und Wasabi-Mayonnaise.

Black buns with raw salmon, shrimp, fresh tomato slices, sesame seeds, cucumbers, lettuce and wasabi mayonnaise.

€ 18,50



Texas Hot Chili Burger

200 g Rindfleisch, Bauchspeck, Rauke, Tropea-Zwiebel, gegrillte Peperoni, geschmolzener Cheddar-Käse und feurige Sauce.

200 g ground beef patty, pancetta, rocket salad, Tropea onions, grilled bell peppers, melted cheddar cheese and chili sauce.

€ 16,80



Fondue Burger

200 g bestes Rindfleisch, Bauchspeck, Blattsalat, Tropea-Zwiebel, frische Tomaten, mit Fonduekäse übergossen und Spitzpaprika garniert.

200 g ground beef patty, pancetta, lettuce, Tropea onions, freshly sliced tomatoes, topped off with fondue cheese.

€ 18,50



WOW

XXL King

Alle Burger mit Steakhouse-Pommes.

All burgers are served with steakhouse fries.





BBQ, STEAK AND MORE

Lukki's Rindstartar / Lukki's Beef Tartare

180 g, fein garniert mit Toastbrot und Butter.

180 g, finely garnished with crispy toasted bread and butter.

€ 21,80

Black Angus Steak 🌾 Premium

Saftiges, regelmäßig fein marmoriertes Steak
300 g mit 1 frisch zubereiteten Beilage nach Wahl.

Juicy, nicely marbled steak 300 g with one freshly
prepared side dish of your choice.

€ 30,50

Nebraska Qualitätsfleisch / 🌾 Nebraska Quality Meat

Das Strip Loin Steak vom US Beef aus Nebraska stammt
aus dem hohen Roastbeef. Durch den relativ hohen
Fettgehalt bekommt das Fleisch einen kräftigen und
ausgezeichneten Geschmack.

Frisches Gourmetfleisch ca. 300 g mit 1 Beilage
nach Genuss.

The Strip Loin Steak of US Beef from Nebraska comes
from the top roast beef. The relatively high fat content
gives the meat a strong and excellent flavor.

Fresh gourmet meat approx. 300 g with one side dish
of your choice.

€ 33,50

Fiorentina 🌾

Das „Fiorentina Steak“ ist das bekannteste Stück vom
Rind. Das saftig zarte Fleisch und der aromatische
Geschmack machen dieses Knochenstück zu einem
echten Geschmackserlebnis.

Saftiges Steak 600 g mit 1 Beilage nach Wahl – einfach
nur Yum!

The “Fiorentina Steak” is the most famous piece of beef.
The juicy tender meat and the aromatic taste make this
bone-included steak an unforgettable experience.

Juicy steak 600 g with one side dish of your
choice – pure yum!

€ 33,50

*Wofür entscheidest
Du Dich?*

*What's it going
to be for you?*

Beilagen / Side dishes

Ofenkartoffeln / Steakhousepommes /
Wedges / Grillgemüse.

Baked potatoes / steakhouse fries / wedges /
grilled vegetables.

Spareribs 🌾

Marinierte Gourmet-Rippchen mit Steakhouse-Pommes,
Barbecuesauce und 1 Beilage nach Wahl. Niedrig-Garzeit
von 8 Stunden.

Marinated gourmet ribs with steakhouse fries, barbecue
sauce and one side dish of your choice. Low-cooked
for 8 hours.

€ 22,50

Der Burrito / The Burrito (2 Stück / 2 burrito-rolls)

(leicht pikant) Gefüllt mit würzigem Rindfleisch, Peperoni
und Cheddarkäse mit 1 Beilage nach Wahl.

(with a light spice) Filled with spicy ground beef, bell
peppers and cheddar cheese with one side dish of
your choice.

€ 18,50

Duett vom Beef und Pork / 🌾 Beef and Pork Duo

150 g Rindstagliata und 150 g Spareribs mit 1 Beilage
nach Wahl.

150 g beef tagliata and 150 g spare ribs with one side
dish of your choice.

€ 30,50

Frischer Lachs / Fresh Salmon 🌾

Fein vom Grill auf Rauke, Oliven Taggiasche,
Datteltomaten, Limettensaft – und dazu? Pesto a parte.

Finely grilled on rocket-salad-bed, Taggiasca olives, dried
datterini tomatoes, lime juice – and served with?

Pesto a parte.

€ 22,80

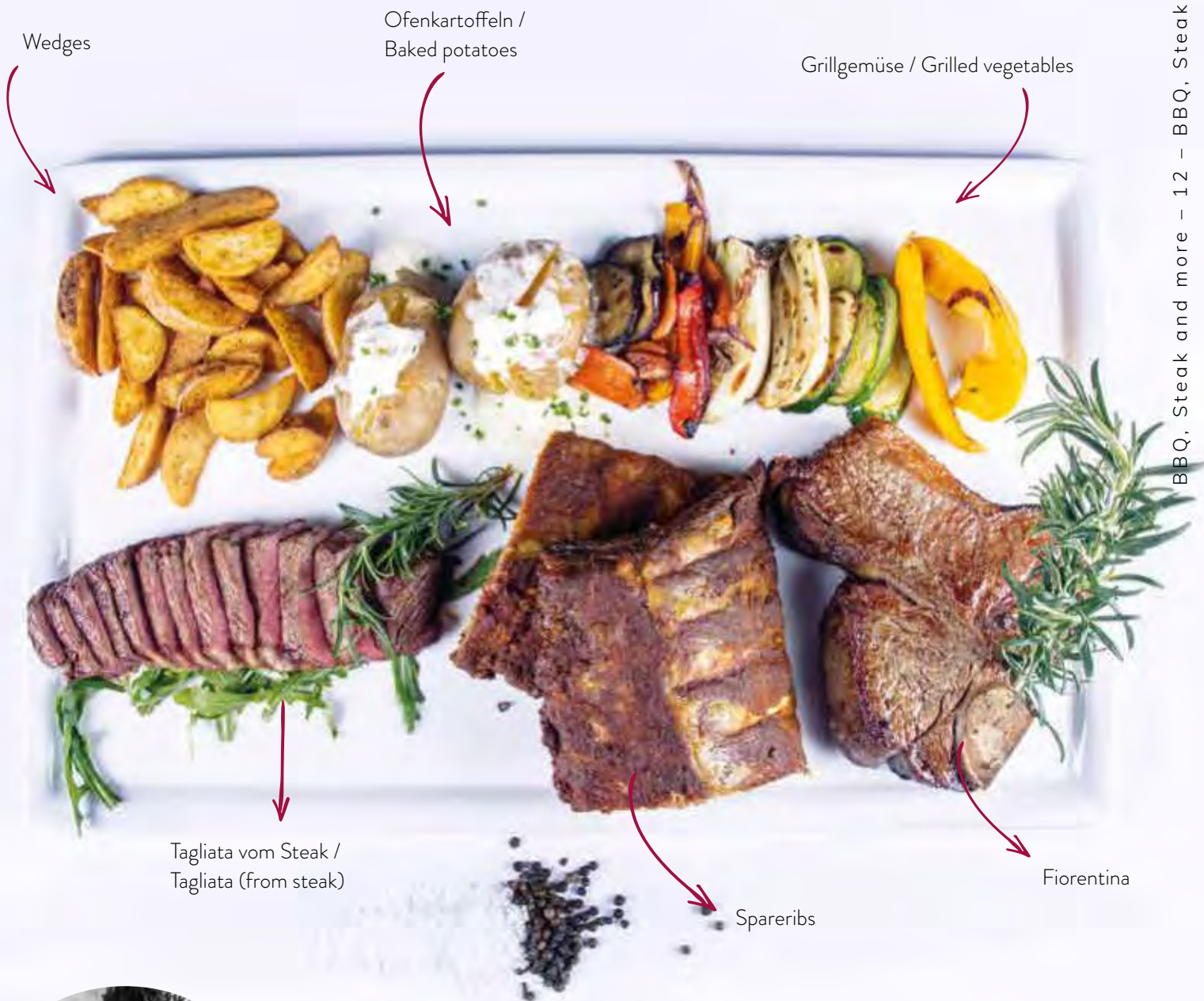


WIR PRÄSENTIEREN UNSEREN PUBLIKUMSLIEBLING: DIE BBQ-TRAMETSCHPLATTE

INTRODUCING THE SHOWSTOPPER: THE BBQ TRAMETSCH-PLATTER

Du suchst das besondere Etwas für Deine Freundesfeier, oder es steht eine Ausstandsfeier ins Haus. Vielleicht suchst Du auch nach einem WOW-Erlebnis für Dein Firmenessen in kleiner Runde. Whatever, hier ist sie: die besondere Gelegenheit. Der XXL-Porzellanteller – besser gesagt: -platte – bringt genau das auf den Tisch: das besondere Etwas – die BBQ-Trametschplatte. Ab 3 Personen kannst Du diese besondere Platte genießen. Und: Nach oben kennen wir keine Grenzen. Vom Steak über Rippen bis hin zur Tagliata, garniert mit leckeren Dips und Grillgemüse der Saison. Jetzt bestellen und einen unvergesslichen Freundesabend erleben. Wir sind für Dich und Deine Freunde da.

You're looking for that special something for your birthday party, or maybe you're here to celebrate with your job or family. Whatever, here it is: the special occasion. The XXL porcelain plate - or rather platter - brings the special something you've been looking for to your table: the BBQ Trametsch-platter. The platter for 2 or more consists of steak, ribs and tagliata, garnished with delicious dips and grilled seasonal vegetables. Order now and let your and your company's tastebuds have the night of their life.



Wedges

Ofenkartoffeln /
Baked potatoes

Grillgemüse / Grilled vegetables

Tagliata vom Steak /
Tagliata (from steak)

Spareribs

Fiorentina

BBQ, Steak and more – 12 – BBQ, Steak and more



TÖLZLHOF
NATURBAUERNHOF

In naher Zukunft beliefert uns Burger Philipp mit dem Fleisch Pustertaler Sprinzen erster Güte vom Tölzlhof!

In the near future Burger Philipp will supply us with the excellent Pustertaler Sprinzen meat from the Tölzlhof!



Verschiedene Dips /
Various dips



€ 30,00

KIDS MENÜ / MENU

Kartoffelnocken / Potato gnocchi

Mit feiner Tomatensauce und gehobeltem Parmesankäse.

With tomato sauce and shaved Parmesan cheese.

€ 9,50

Spongebob

„Ich hab’nen guten Grund, also mach mich rund.“
Spinatspätzle und Schinken-Rahmsauce.

Spinach spaetzle (a specialty from Southern Germany, made by boiling small lumps of dough made from flour and eggs) with ham-and-cream sauce.

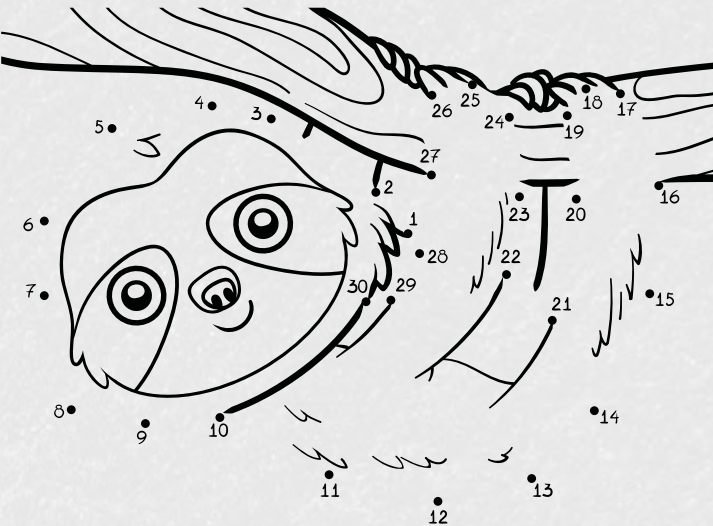
€ 9,50

Feuermann Sam / Fireman Sam

Maccheroni mit Tomatensauce oder Ragù.

Maccheroni with tomato sauce or ragù.

€ 9,50



Spiderman

Würstel mit Pommes.

Sausage with french fries.

€ 7,50

Hexe Lilli / Lilli the Witch

Chicken Nuggets mit verzauberten Pommes.

Chicken nuggets with enchanted fries.

€ 8,00

Ninjago

Wienerschnitzel mit vielen knackigen Pommes.

Wienerschnitzel (turkey escalope) with lots of crispy fries.

€ 14,50

Was bin ich? / What am I?

Na, welches Tier will hier nicht erkannt werden?
Verbinde die Zahlen in der richtigen Reihenfolge und Du wirst herausfinden, welches Tier sich hier versteckt!

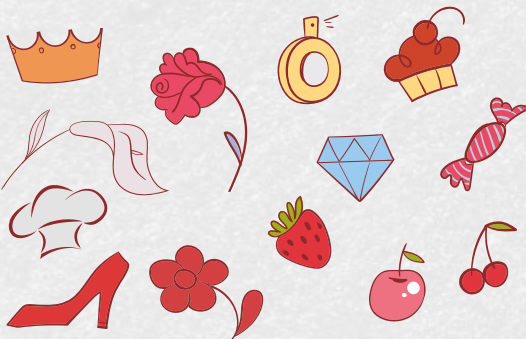
Can you find the hidden animal by connecting the numbers in the right order?



Finde die 12 verschiedenen Dinge! Find them all!

Im Bild haben sich 12 verschiedene Objekte eingeschlichen. Kannst Du sie alle finden?

12 different objects have snuck into the picture.
Can you find them?





DESSERT

Die 2 Süßen / The two sweeties

Nougatterrine mit Crème-Brûlée-Kern auf Himbeerspiegel und weißes Schokomousse.

Nougat terrine with crème brûlée heart and white mousse au chocolat on raspberry creme.

€ 10,80



Dessertvariation „Trametsch“ / Dessert variation „Trametsch“

€ 11,50



Schokoknödel / Chocolate dumplings

Der perfekte Abschluss – Homemade Kartoffelknödel gefüllt mit Nutella auf Heidelbeeren, Ananas, mit Vanillesauce und Schokoladenperlen.

The perfect ending - Homemade potato dumplings filled with Nutella on blueberries, pineapple, with vanilla sauce and chocolate pearls.

€ 9,50

Hausgemachter Tiramisù / Homemade Tiramisù

€ 7,00

Affogato al caffè



Schokoknödel

Chocolate dumplings



Weißes Schokomousse / White mousse au chocolat

Auf Himbeerspiegel – einfach ein Traum!

On raspberry creme - tastes like a dream!

€ 9,50

Heiße Liebe / Hot love

Kaltes Vanilleeis mit heißen Himbeeren – das ist Liebe!

Cold vanilla ice cream with hot raspberries – that's love!

€ 7,50

Gemischtes Eis nach Wahl / Ice cream mix of your choice

Mit luftig lockerer Sahne und süßem Schokotraum.

With fluffy whipped cream and sweet chocolate sauce.

€ 5,50

Tartufo

Schwarz oder weiß, oder doch beides?

Black or white, or maybe both?

€ 5,00

Affogato al caffè

Vanilleeis mit Coffee-to-go übergossen.

Vanilla ice cream with coffee-to-go.

€ 3,50



PIZZA SPECIALS

Tonis Kreationen / Toni's creations

Pizzas mit Burrata di bufala aus Kampanien / Pizzas with burrata of buffalo mozzarella from Campania

La Calabrese

Mit feiner Tomatensauce, Burrata di bufala, halbierten Kirschtomaten und frischem Basilikum.

With fine tomato sauce, burrata of buffalo mozzarella, cherry tomatoes and fresh basil.

Portofino

Mit feiner Tomatensauce, Parmesankäse, Burrata di bufala, Sardellen aus Sizilien, gelben und roten Kirschtomaten und frischem Basilikum.

With fine tomato sauce, Parmesan cheese, burrata of buffalo mozzarella, anchovies from Sicily, yellow and red cherry tomatoes and fresh basil.

Pizza Toni

Mit feiner Tomatensauce, Burrata di bufala, Zucchini, gereiften Rohschinkenscheiben, Basilikumpesto alla Genovese, gelben Kirschtomaten und gehobelten Spänen vom Parmesankäse.

With fine tomato sauce, burrata of buffalo mozzarella, zucchini, slices of cured prosciutto, basil pesto alla Genovese, yellow cherry tomatoes and Parmesan splinters.

€ 14,50

Tomatensauce = 100 % italienische Tomaten.

Tomato sauce = 100 % Italian tomatoes.

Delizia

Mit feiner Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, gelben und roten Kirschtomaten, gereiftem Rohschinken, gehobelten Spänen vom Parmesankäse und frischem Basilikum.

With fine tomato sauce, buffalo mozzarella from Campania DOP, yellow and red cherry tomatoes, mature raw ham, Parmesan splinters and fresh basil.

€ 13,50

Die Griechische / The Greek one

Mit feiner Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, gegrillten frischen Peperoni, schwarzen Oliven, Artischockenherzen, Kirschtomaten, Fetawürfeln und Knoblauchsauce a parte.

With fine tomato sauce, mozzarella „Fior di latte“, grilled bell peppers, black olives, artichoke hearts, cherry tomatoes, diced feta and garlic sauce on the side.

€ 12,50

Pizza Salsiccia

Mit feiner Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, salsiccia Luganega, roten Tropea-Zwiebeln und gegrillten, frischen Peperoni.

With fine tomato sauce, mozzarella „Fior di latte“, salsiccia Luganega (sausage), red Tropea onions and grilled bell peppers.

€ 12,50

TEIGVARIANTEN DOUGH VARIATIONS

Durch die richtige Verarbeitung und das richtige Handaustreiben des Pizzateiges erhalten unsere Pizzas einen hohen, fluffigen Rand.

Proper processing and hand-raising of the pizza dough gives our pizzas its fluffy crust.

Original italienischer Teig / Original Italian dough

Original italienische Zutaten verarbeiten wir zu einem Vorteig, der sogenannten Biga. Im Vorteig lassen wir die Hefe fast vollständig gären. Anschließend reift der Teig zusammen mit einer qualitativ hochwertigen Mehlmischung minimum 72 Stunden in den Kühlzellen.

We process Italian ingredients into a pre-dough, the so-called biga. In the pre-dough we let the yeast ferment almost completely. Afterwards, the dough matures with a high-quality flour mixture for a minimum of 72 hours in the cooling cells.

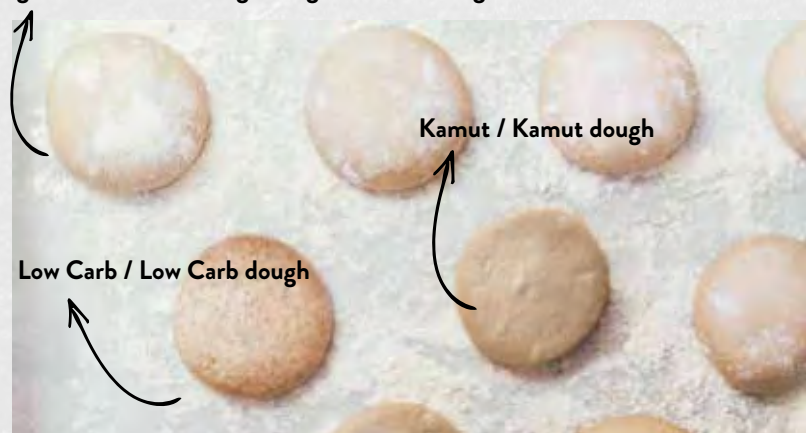
Kamut / Kamut dough

100 % Kamutmehl und Vollkornkamutmehl aus regionaler Mühle. Kamut enthält einen höheren Eiweißgehalt (bis zu 40 %), dafür einen geringeren Kohlenhydratanteil als Weizen. Dadurch ist Kamutmehl leichter verdaulich.

100 % Kamut flour and whole grain Kamut flour from regional mills. Kamut has a higher protein content (up to 40 %), but a lower carbohydrate content than wheat. That makes kamut flour easier to digest.

€ 2,00 Aufpreis / Extra charge

Original italienischer Teig / Original italian dough



Low Carb / Low Carb Dough

Ein Großteil der Kohlenhydrate wird durch Eiweiße bzw. Ballaststoffe ersetzt! Die Leinsamen, Sonnenblumenkerne und der Sesam im Teig tragen zu einer optimalen Verdauung bei! Mit weniger als die Hälfte an Kohlenhydraten ist unsere Low Carb Pizza das Richtige für alle, die sich bewusster ernähren möchten!

A good part of the carbohydrates is replaced by proteins or dietary fiber! The flax seeds, sunflower seeds and sesame seeds in the dough contribute to optimal digestion! With less than half of carbohydrates, our Low Carb Pizza is the right choice for those who want to eat more consciously!

€ 2,00 Aufpreis / Extra charge

Brimi Mozzarella

Frische und Natürlichkeit sind die Grundzutaten für die Brimi Mozzarella. Wir verwenden Brimi-Produkte und verleihen dadurch unseren Pizzas das gewisse Etwas.

Freshness and nativeness are the basic ingredients of the regional Brimi Mozzarella. We use Brimi products to give our pizzas that extra flavor and thought of sustainability.



TRAMETSCH PIZZAS



Wolke 7 / Cloud 9

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Philadelphiakäse, Basilikumpesto alla Genovese, Kirschtomaten.

Tomato sauce, mozzarella “Fior di latte”, Philadelphia cheese, basil pesto alla Genovese, cherry tomatoes.

€ 12,50

Toscana / Tuscany

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, getrocknete Kirschtomaten, Basilikumpesto alla Genovese, gehobelte Späne vom Parmesankäse.

Tomato sauce, mozzarella “Fior di latte”, dried cherry tomatoes, basil pesto alla Genovese, shavings of Parmesan cheese.

€ 12,50

Mediterranea

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Artischockenherzen, frische Kirschtomaten, getrockneten Kirschtomaten, Parmesankäse überbacken und Kapernblätter.

Tomato sauce, mozzarella “Fior di latte”, artichoke hearts, fresh cherry tomatoes, dried cherry tomatoes, Parmesan cheese au gratin and caper leaves.

€ 12,80

Italiana

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Zucchini, Oliven Taggiasche, Rauke, Kirschtomaten, gehobelte Späne vom Parmesankäse.

Tomato sauce, mozzarella “Fior di latte”, zucchini, Taggiasca olives, rocket, cherry tomatoes, shavings of Parmesan cheese.

€ 12,80

Büffel / Buffalo

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Büffelmozzarella aus Kampanien, Kirschtomaten, frischer Basilikum.

Tomato sauce, mozzarella “Fior di latte”, buffalo mozzarella from Campania, cherry tomatoes, fresh basil.

€ 12,50

Gemüse / Vegetable

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Auberginen, frische Tomaten, Zucchini, Spinat, Spargel, Parmesankäse überbacken.

Tomato sauce, mozzarella “Fior di latte”, eggplant, fresh tomatoes, zucchini, spinach, asparagus, Parmesan cheese au gratin.

€ 11,80

Feinschmecker / “Feinschmecker” - Gourmet

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Rauke, feine Rohschinkenscheiben, gehobelte Späne vom Parmesankäse.

Tomato sauce, mozzarella “Fior di latte”, rocket, fine slices of raw ham, shavings of Parmesan cheese.

€ 12,80

Trametsch

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Büffelmozzarella aus Kampanien, scharfe Salami Napoli, frische gegrillte Peperoni, Spinat.

Tomato sauce, mozzarella “Fior di latte”, buffalo mozzarella from Campania, spicy salami Napoli (italian sausage), grilled bell peppers, spinach.

€ 13,50

Frei.Wild

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Pfifferlinge, rote Zwiebeln, Bauernspeck, milder Gorgonzola, Knoblauchsauce.

Tomato sauce, mozzarella “Fior di latte”, chanterelles, red onions, country bacon, mild gorgonzola, garlic sauce.

€ 13,00

Bella Napoli

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Büffelmozzarella aus Kampanien, Oliven Taggiasche, feine Rohschinkenscheiben.

Tomato sauce, mozzarella “Fior di latte”, buffalo mozzarella from Campania, Taggiasca olives, fine slices of raw ham.

€ 13,50

Feuerwehr / Fire department

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, scharfe Salami Napoli, milder Gorgonzola, Knoblauch.

Tomato sauce, mozzarella “Fior di latte”, spicy salami Napoli, mild gorgonzola, garlic.

€ 12,00

Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Schulterschinken, Champignons, Artischockenherzen.

Tomato sauce, mozzarella “Fior di latte”, shoulder ham, mushrooms, artichoke hearts.

€ 11,50

Rustica

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Thunfisch Top Quality aus Spanien, rote Tropea Zwiebel.

Tomato sauce, mozzarella “Fior di latte”, Top Quality tuna from Spain, red Tropea onion.

€ 11,40

Margherita ... la regina della pizza / the queen of pizza

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“.

Tomato sauce, mozzarella “Fior di latte”.

€ 8,50

Tunfischweggele / Tuna “weggele” (loaf / baguette)

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, frische Tomaten, Thunfisch Top Quality aus Spanien, Rauke, Cocktailsauce.

Tomato sauce, mozzarella “Fior di latte”, fresh tomatoes, tuna Top Quality from Spain, rocket, cocktail sauce.

€ 12,00

Siciliana

Tomatensauce, Mozzarella „Fior di latte“, Sardellen aus Sizilien, Kapernblätter, schwarze Oliven, scharfe Salami Napoli.

Tomato sauce, mozzarella “Fior di latte”, anchovies from Sicily, caper leaves, black olives, spicy salami Napoli.

€ 12,50

DRINKS

* groß / large € 4,00
** groß / large € 3,50
*** aus Apfelsaftkonzentrat / from apple juice concentrate
**** vom Fass / on tap

Warme Getränke / Warm drinks

Espresso, Macchiato	€ 1,50
Haag-Gerstenkaffee / Haag barley coffee	€ 1,50
Milchkaffee / Latte, Cappuccino, Große Schokolade / Large Chocolate	€ 2,80
Kaffee / Coffee	€ 3,00
Orangen, Rumpunch / Orange, Rumpunch	€ 3,00
Tee / Tea Pfefferminze, Früchte, Kamille, Grüntee, Schwarztee, Zitrone-Ingwer, Bergkräuter. Peppermint, fruit, chamomile, green tea, black tea, lemon-ginger, mountain herbs.	€ 2,20

Kalte Getränke / Cool drinks

½ l wellwasser® natur, mineral / natural, mineral	€ 2,00
1 l wellwasser® natur, mineral / natural, mineral	€ 4,00
Tonic Water ALPEX Plose	€ 2,50

Säfte / Juices

Himbeersaft / Raspberry juice	0,3 l	€ 1,50
Holundersaft / Elderberry juice		
Sportwasser / Sports water		€ 2,50**
Orangensaft / Orange juice Apfelsaft*** / Apple juice***		€ 3,00*
Apple spritzer		€ 2,50**
Traubensaft / Grape juice, Cola, Limonade / Lemonade, Spezi, Spuma, Aranciata, Marillenyoga / Apricot yoga, Eistee / Iced tea		€ 3,20*

Bier / Beer

Forst 0,3 l****	€ 3,50
Forst 0,5 l****	€ 5,50
Radler 0,3 l****	€ 3,30
Radler 0,5 l****	€ 5,50
Felsenkeller 0,3 l****	€ 3,50
Forst 1857	€ 3,50

Weizen / Wheat

Weihenstephan dunkel / dark 0,3 l	€ 3,50
Weihenstephan dunkel / dark 0,5 l	€ 5,50

Alkoholfreie Biere / Non-alcoholic beers

Forst alkoholfrei / Forst non-alcoholic	€ 3,50
Paulaner	€ 3,50

Alkoholfreies Weizen / Non-alcoholic wheat

Weihenstephan	€ 3,50
---------------	--------

Fruchtbrände / Fruit brandies

Grappa Treber, Obstler, Williams, Schwarzbeerschnaps / Blackberry schnapps	€ 3,00
---	--------

Destillate aus der Region / Distillates from the region

Lagrein-Grappa, Gewürztraminer-Grappa, Barriquegrappa Ambra, Enzian / Gentian	€ 4,50
--	--------

Digestifs

Jägermeister, Cynar, Montenegro, Averna, Ramazzotti, Fernet, Fernet menta, Sambuca	€ 3,50
Vecchio Amaro del Capo 35° (Caffo antica distilleria)	€ 3,50

Liköre / Liqueurs

Baileys – irischer Whisky-Sahne-Likör / Irish whisky cream liqueur	€ 4,50
Limoncello, Nusseler	€ 3,50

Whisky

Oban 14 Year Old Scotch Whisky	€ 8,00
Jack Daniels Tennessee Whiskey	€ 4,50
Chivas Regal	€ 4,50

Rum

Zacapa	€ 8,50
Admiral Rodney 40°	€ 6,50

Brandy

Vecchia Romagna	€ 4,50
-----------------	--------

Gin Tonic

	€ 7,00
--	--------

Cognac

Hennessy	€ 5,50
----------	--------

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

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.	Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Crustaceans and products thereof
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Uova e prodotti a base di uova	Eggs and products thereof
D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Pesce e prodotti a base di pesce	Fish and products thereof
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Peanuts and products thereof
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soia e prodotti a base di soia	Soybeans and products thereof
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milk and products thereof (including lactose)
H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse <i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoiensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoiensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sedano e prodotti a base di sedano	Celery and products thereof
J	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Senape e prodotti a base di senape	Mustard and products thereof
K	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesame seeds and products thereof
L	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.	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
M	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupin and products thereof
N	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluscs and products thereof

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate vi dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell’ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information

TRAMETSCH-FRIENDS-CLUB



Du willst auch Mitglied werden?

Dann ist der *Trametsch-Friends-Club* genau das Richtige für Dich. QR-Code scannen, Kontaktdaten eintragen und dabei sein bei vielen Trametsch-Highlights. Das erste was Dich erwartet? Immer up to date sein, und als Highlight kannst Du Dir unser *Friends-Club-T-Shirt* sichern. Wir freuen uns auf Dich!

Do you want to become a member?

The *Trametsch-Friends-Club* will be the right thing for you. Scan the QR-code, log in with your data and - it's as easy as that - enjoy the numerous Trametsch-Highlights. The first thing that will be awaiting you? Always be up to date and get a *Friends-Club-Shirt*. Looking forward to your membership!



Trametsch-Highlight!
Nur wenn verfügbar /
Only if available



Jetzt scannen und Mitglied werden!
Scan now and be a member!

Ganz einfach ... / It's foolproof, you can't go wrong ...

1. QR-Code scannen / Scan QR-Code
2. Gib Deine Kontaktdaten ein / Log in with your data
3. Erhalte einen QR-Code / Get a new QR-Code
4. Komm zu uns, löse Deinen QR-Code beim Bezahlen ein und schon bist Du Mitglied in unserem Trametsch-Club / Show the QR-Code when paying and you're a member of the Trametsch-Club!

Werde Teil unserer Familie!
Become part of our family!

TRAMETSCH-PIZZA ON TOUR

Unser Pizza-Truck
Our Pizza-Truck



Wie jetzt? Die Pizza gibt's doch nur in Milland in der Trametsch? Nicht ganz – im Sommer sind wir nämlich on Tour. Ganz richtig gehört! Organisierst Du gerade ein Vereinsfest oder ähnliches? Dann beschere Dir und Deinem Verein den knusprigen Pizza-Gaumenschmaus direkt vor Ort. Wie das geht?

Einfach eine E-Mail an **info@trametsch.bz** senden, Termin vereinbaren und schon steht unser Pizza-Truck bereit für seinen Einsatz! Wann? Na, auf Deinem Fest!

Huh? I thought the pizza was only available in Milland in the Trametsch? Not quite - in summer we are on tour. You read right! Are you organizing a party or something similar? Pimp it with our crispy pizza served on-site. How does it work? Just send an e-mail to **info@trametsch.bz**, make an appointment and our pizza truck is ready for action!

Steakhouse, Restaurant, Pizzeria Trametsch
Via Plosestraße 37 | I-39042 Brixen / Bressanone
T 0472 836 143 | info@trametsch.bz