

# 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  
Sciroppo di sambuco, prosecco,  
soda, menta fresca  
€ 5,00

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

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



## HAUSGEMACHTES VON MICHI LE CREAZIONI DI MICHI

### INGWER SPRITZ | ZENZERO SPRITZ

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

### GEISLER SPRITZ | SPRITZ DELLE ODLE

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

### LAVENDEL SPRITZ | SPRITZ ALLA LAVANDA

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

## OHNE SPRIT ANALCOLICI

### DER ERFRISCHER | RINFRESCANTE

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

### OSCAR (ALKOHOLFREIER HUGO ANALCOLICO)

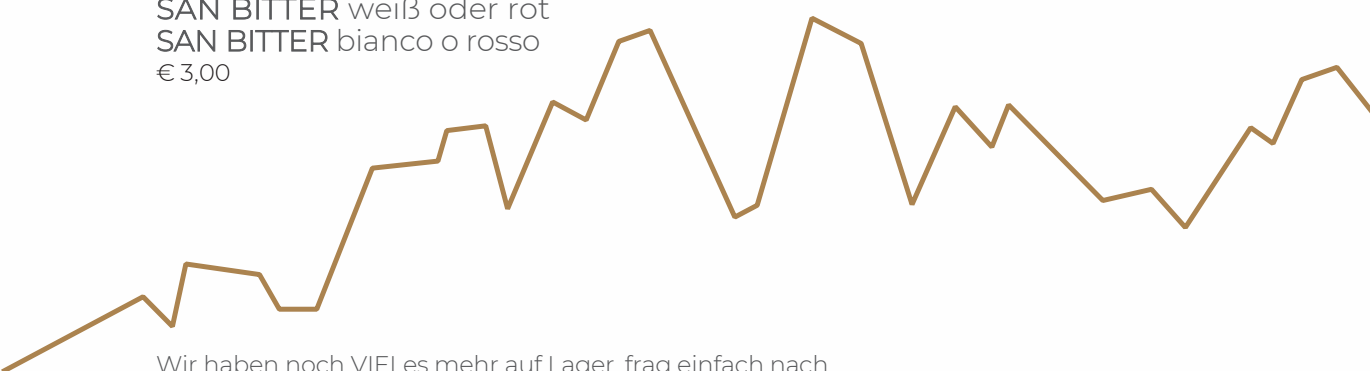
Holundersirup, Weißer Bitter, Soda, Minze  
Sciroppo di sambuco, bitter bianco, soda, menta  
€ 5,00

### SPARKLING ROCCO

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

### 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 € 12,50      ½ l € 25,00

Sauvignon „Winkl“  
Kellerei Terlan-Cantina Terlan  
¼ l € 14,50      ½ l € 29,00

Kerner  
Kellerei Eisacktal-Cantina Valle Isarco  
¼ l € 10,90      ½ l € 21,70

Sylvaner  
Kellerei Eisacktal-Cantina Valle Isarco  
¼ l € 10,90      ½ l € 21,70

### 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 € 10,90      ½ l € 21,80

St. Magdalener „Classico“  
Kellerei Bozen-Cantina Bolzano  
¼ l € 10,70      ½ l € 21,60

Blauburgunder-Pinot nero „Fuxleiten“  
Kellerei -Cantina Pfitscher  
¼ l € 14,50      ½ l € 29,00

Cabernet „Kirchhügel“  
Kellerei Kurtatsch-Cantina Cortaccia  
¼ l € 15,50      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 € 3,50      0,5 l € 5,80

Franziskaner Hefe  
0,3 l € 3,50      0,5 l € 5,80

Forst Weihnachtsbier vom Fass  
Forst birra di Natale alla spina  
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

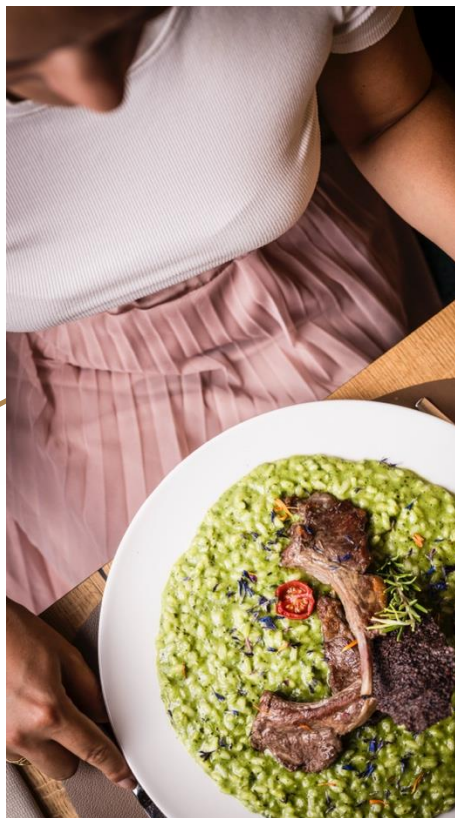
Glutenfreies Bier | Senza glutine  
0,33 l € 3,80

## 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  
€14,70

C/A/G

Alm-Bauerngröstl vom Rind mit Röstkartoffeln und Krautsalat  
Rosticiata 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)  
€21,00

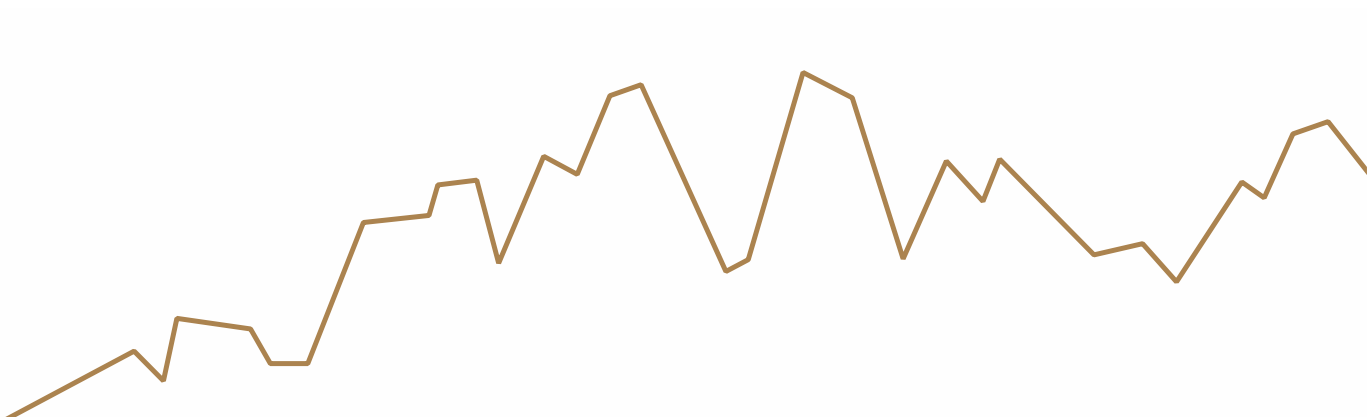
G



Lammbratl vom Villnösser Brillenschaf mit Kräuterpolenta vom Stieflerhof in Teis  
Brasato d’agnello della Val di Funes con polenta alle erbe dal maso Stieflerhof a Tiso  
€28,80

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 vom heimischen Rind mit hausgemachter Focaccia,  
gebackenem Eigelb und Senfsauce

Tartara di manzo nostrano con focaccia fatta in casa,  
tuorlo fritto e salsa al senape

120g €18,60

180g €22,60

A/C/G/M

Rosa gegarte Kalbfleischscheiben

mit Thunfischsauce, Kapern und Salzkartoffeln

Vitello tonnato con salsa di tonno, capperi e patate lesse

als Vorspeise – come primo €13,80

als Hauptspeise – come secondo €16,50

A/D/G

Rindstataki (kurz angebratenes Rindfleisch, scharf gewürzt)

Junglauch/Chili/hausgemachtes Fladenbrot

Tataki di manzo (brevemente arrostito, piccante)

porro giovane /chili/piadina fatta in casa

als Vorspeise – come primo: €17,00

als Hauptspeise – come secondo: €24,00

A/G

## SALATE INSALATE



Kleiner gemischter Salat

Insalatina mista piccola



€ 6,50

### VIEL LOCAL SALAD



Wintersalate, Lammschinken vom Villnösser Brillenschaf,  
heimische Wachteleier vom Oberfreihof, Ziegenkäsepraline &  
getoastete Körner



Insalata invernale, prosciutto d'agnello locale, uovo di quaglia dal maso  
"Oberfreihof", pralina di formaggio di capra, semi vari tostati

€15,50

C/E



Grillgemüse der Saison & gefüllte Ofenkartoffeln  
mit würzigem Kräuterquark

Verdure grigliate e patate al forno

servite con ricotta raffinata con erbe aromatiche

€17,00

G

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

## SUPPEN ZUPPE



Rinder Consommé mit zwei herzhaften Speckknödeln  
Consommé di manzo con due canederli allo Speck  
€9,30

A/C/G/L

Gemüsesuppe mit oder ohne Würstchen  
Minestrone con o senza würstel  
€9,00

A/G/L

## 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  
€13,50

A/C/G



Rohnenrisotto/ Taleggio/ Walnüsse/ Rohnenwürfel  
Risotto alla barbabietola/ formaggio Taleggio/ noci/ dadi di barbabietola  
€17,60

G/H



Hausgemachte Schüttelbrot-Fusilli mit Ragout vom Geisler Rind  
Fusilli al pane croccante di segale fatti in casa  
con ragù di manzo locale "Geisler"  
€16,50

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 heimischen Rind mit Rucola,  
Parmesanspänen, Kartoffelwedges und Barbecue Sauce  
Tagliata di manzo nostrano con rucola,  
scaglie di Parmigiano, wedges di patate e salsa Barbecue  
€28,00

L/G

Spare Ribs mit Ofenkartoffeln und Barbecue Sauce  
Costine di maiale con patate al forno e salsa Barbecue  
€19,60

L/G

Schnitzel nach „Wiener Art“, knusprig paniert  
mit Pommes und Preiselbeermarmelade  
Cotoletta alla milanese con panatura croccante,  
con patatine fritte e marmellata di mirtilli rossi  
€17,80

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  
Pomodoro, origano, mozzarella di bufala  
€ 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  
Pomodoro, datterini, rucola, mozzarella di bufala  
€ 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,  
acciughe, salame piccante  
€ 12,30

A/G

PIZZA VIAGRA

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

A/G/D

# VIEL OUR LOCALS



Das Dolomitenal 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 reinterpretano 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.

