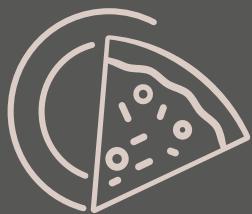


Guts
hof.

ESSEN TRINKEN FEIERN



Dienstag – Freitag & Sonntag
Martedì – Venerdì & Domenica
Tuesday – Friday & Sunday

16:00 – 21:00

Montag | Lunedì | Monday

12:00 – 16:00

Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

Die Pizza

Lieblingssessen, Lebensfreude, Seelenwärmer – und ein Muss für Genießer! Unser Versprechen: Qualität, Nachhaltigkeit & purer Genuss. Das Ergebnis? Eine der besten Pizen weit und breit!

La Pizza

Piatto preferito, gioia di vivere, scaldanima – e un must per ogni buongustaio! La nostra promessa: qualità, sostenibilità & piacere puro. Il risultato? Una delle migliori pizze in assoluto!

The Pizza

A favourite dish, pure joy, a soul-warmer – and a must for food lovers! Our promise: quality, sustainability & pure delight. The result? One of the best pizzas around!

Für Pizza-Gourmets | Per i buongustai della pizza For pizza gourmets



Gutshof

€ 14,80

Tomatensugo rot mit Basilikum / Mozzarella „Fior di latte“ / geräucherter Scamorza / Basilikumpesto / frittierte Melanzane (1, 7, 8)

Salsa di pomodorini al basilico / mozzarella „fior di latte“ / scamorza affumicata / pesto al basilico / melanzane fritte (1, 7, 8)

Red tomato sauce with basil / Fior di latte mozzarella / smoked Scamorza cheese / basil pesto / crispy fried aubergine (1, 7, 8)



Margherita

€ 12,00

Tomatensugo rot / Mozzarella „Fior di latte“ / Origano / Basilikum (1, 7)

Salsa di pomodorini / mozzarella „fior di latte“ / origano / basilico (1, 7)

Red tomato sauce / Fior di latte mozzarella / oregano / basil (1, 7)



Marco Polo

€ 16,20

Tomatensugo rot mit Basilikum / Mozzarella „Fior di latte“ / Thunfisch / eingelegte rote Zwiebeln / Petersilienpesto (1, 7, 4, 8)

Salsa di pomodorini al basilico / mozzarella „fior di latte“ / tonno / cipolla rossa marinata / pesto al prezzemolo (1, 7, 4, 8)

Red tomato sauce with basil / Fior di latte mozzarella / tuna / pickled red onions / parsley pesto (1, 7, 4, 8)

Luca's

€ 15,50

Tomatensugo rot mit Basilikum / Mozzarella „Fior di latte“ / Gorgonzola / Origano / Speck (nach dem Backen) (1, 7)

Salsa di pomodorini al basilico / mozzarella „fior di latte“ / gorgonzola / origano / speck (fuori cottura) (1, 7)

Red tomato sauce with basil / Fior di latte mozzarella / Gorgonzola / oregano / speck (added after baking) (1, 7)



Mediterranea

€ 19,50

Tomatensugo rot mit Basilikum / Mozzarella „Fior di latte“ / Zucchini / Taggiasche-Oliven / Black-Tiger-Garnelen / Zitrone (1, 7, 2)

Salsa di pomodorini al basilico / mozzarella „fior di latte“ / zucchini / olive taggiasche / gamberi black tiger / limone (1, 7, 2)

Red tomato sauce with basil / Fior di latte mozzarella / courgettes / Taggiasca olives / Black Tiger prawns / lemon (1, 7, 2)

Guts
hof.

ESSEN TRINKEN FEIERN



Perfect match: Pizza & Beer

Zur Pizza empfehlen wir ein kühles
Meckatzer Hell vom Fass.

Con la pizza consigliamo una fresca
Meckatzer Hell alla spina

We recommend a cold Meckatzer Hell
on tap with your pizza



Filoncino

€ 14,80

Tomatensugo rot mit Basilikum, kalt (extra serviert) / Mozzarella „Fior di latte“ / Spinat / Brie (1, 7)

Salsa di pomodorini al basilico, freddo (servito a parte) / mozzarella "fior di latte" / spinaci / brie (1, 7)

Red tomato sauce with basil (served cold on the side) / Fior di latte mozzarella / spinach / Brie (1, 7)



Tiger Woods

€ 17,00

Tomatensugo rot mit Basilikum / Mozzarella „Fior di latte“ / Gorgonzola / eingelegter Radicchio / Walnüsse (1, 7, 8)

Salsa di pomodorini al basilico / mozzarella "fior di latte" / gorgonzola / radicchio sott'olio / noci (1, 7, 8)

Red tomato sauce with basil / Fior di latte mozzarella / Gorgonzola / pickled radicchio / walnuts (1, 7, 8)

Luis Trenker

€ 16,80

Tomatensugo rot mit Basilikum / Mozzarella „Fior di latte“ / Bauernschinken (nach dem Backen) / Pioppini-Pilze / Artischocken „alla brace“ (1, 7)

Salsa di pomodorini al basilico / mozzarella "fior di latte" / prosciutto del contadino (fuori cottura) / funghi pioppini / carciofi alla brace (1, 7)

Red tomato sauce with basil / Fior di latte mozzarella / farmhouse ham (added after baking) / Pioppini mushrooms / grilled artichokes (1, 7)

Tiffany

€ 17,40

Gelber Tomatensugo / Büffelmozzarella (nach dem Backen) / Parma-Rohschinken (nach dem Backen) / Rucola / Parmesanspäne (1, 7)

Sugo di pomodori gialli / mozzarella di bufala (fuori cottura) / prosciutto crudo di Parma (fuori cottura) / rucola / scaglie di grana padano (1, 7)

Yellow tomato sauce / buffalo mozzarella (added after baking) / Parma ham (added after baking) / rocket / Parmesan (1, 7)

Hole in one – Tris (3 gefüllte Calzoncini, 3 calzoncini ripieni)

€ 15,90

Mozzarella „Fior di latte“ & Thunfisch / Mozzarella „Fior di latte“ & scharfe Salami / Scamorza & Spinat / on the top: kalter Tomatensugo rot mit Basilikum (1, 7, 4)

Mozzarella "fior di latte" & tonno / mozzarella "fior di latte" & salamino piccante / scamorza & spinaci / on the top: salsa di pomodorini al basilico a freddo (1, 7, 4)

Fior di latte mozzarella & tuna / Fior di latte mozzarella & spicy salami / Scamorza & spinach / on top: cold red tomato sauce with basil (1, 7, 4)

Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN



It's Aperitivo Time!

Feierabend im Gutshof? Klingt nach der besten Idee des Tages! Genießt entspannte Momente mit Freunden, Panorama & Cocktails – dazu Pizza & Sushi für den perfekten Genussmoment.

Dopo lavoro al Gutshof? L'idea migliore della giornata! Relax con gli amici, un panorama da sogno & cocktail freschi – senza dimenticare pizza & sushi!

After work at Gutshof? Best idea of the day! Unwind with friends, stunning views & refreshing cocktails – plus pizza & sushi for the ultimate treat.

Pablo

€ 16,00

Tomatensugo rot mit Basilikum / Büffelmozzarella (nach dem Backen) / hausmarinierte scharfe Paprikaschoten / Taggiasche-Oliven / scharfe Salami (1, 7)

Salsa di pomodorini al basilico / mozzarella di bufala (fuori cottura) / peperoni piccanti fatti in casa / olive taggiasche / salamino piccante (1, 7)

Red tomato sauce with basil / buffalo mozzarella (added after baking) / house-marinated spicy peppers / Taggiasca olives / spicy salami (1, 7)



On the green

€ 13,40

Gelber Tomatensugo / Mozzarella „Fior di latte“ / Spinat / Sesam / Knoblauch (1, 7, 11)

Sugo di pomodori gialli / mozzarella "fior di latte" / spinaci / sesamo / aglio (1, 7, 11)

Yellow tomato sauce / Fior di latte mozzarella / spinach / sesame / garlic (1, 7, 11)



Marinara Classic

€ 10,00

Tomatensugo rot mit Basilikum / Origano / Knoblauch (1)

Salsa di pomodorini al basilico / origano / aglio (1)

Red tomato sauce with basil / oregano / garlic (1)

Gusto Südtirol – South Tyrol in the heart

€ 16,00

Tomatensugo rot mit Basilikum / Mozzarella „Fior di latte“ / Speck / Schüttelbrot/ Kräutertopfen / Schwarzensteinkäse/ Frühlingszwiebel (1, 7)

Salsa di pomodorini al basilico / mozzarella "fior di latte" / Speck / pane croccante tradizionale / ricotta profumata alle erbe/ formaggio Schwarzenstein / cipolotti (1, 7)

Red tomato sauce with basil / Fior di latte mozzarella / speck / Schüttelbrot / herb quark / Schwarzenstein cheese / spring onions (1, 7)

Piccantino

€ 17,80

Tomatensugo rot mit Basilikum / Mozzarella „Fior di latte“ / scharfe Salami / frische Tomaten / Artischocken / Knoblauch / Parmesanspäne / Origano (1, 7)

Salsa di pomodorini al basilico / mozzarella "fior di latte" / salamino piccante / pomodori freschi / carciofi / aglio / scaglie di grana padano / origano (1, 7)

Red tomato sauce with basil / Fior di latte mozzarella / spicy salami / fresh tomatoes / artichokes / garlic / Parmesan shavings / oregano (1, 7)

Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIEREN

Pizza take away

Lieblingspizza zum Mitnehmen? Oder unser „pre-baked“ Pizzateig zum Fertigbacken daheim? Einfach vorbestellen & im Gutshof abholen – Genuss für gemütliche Abende!

La tua pizza preferita da asporto? O la nostra base „precotta“ da ultimare a casa? Basta prenotare & ritirare al Gutshof – perfetto per le tue serate!

Your favourite pizza to go? Or our „pre-baked“ pizza base to finish at home? Pre-order & pick up at Gutshof – perfect for cosy nights in!



Jada's by Flavio

€ 21,00

Gelber Tomantensugo / Burrata (nach dem Backen) / Basilikumpesto / Frühlingszwiebeln / Taggiascheoliven / Cantabrische Sardellen (extra dazu serviert) (1, 7, 4)

Sugo di pomodori gialli / Burrata (fuori cottura) / pesto al basilico / cipollotti freschi / olive taggiasche / acciughe cantabrico (servite a parte in monoporzioni) (1, 7, 4)

Yellow tomato sauce / burrata (added after baking) / basil pesto / spring onions / Taggiasca olives / Cantabrian anchovies (served separately) (1, 7, 4)



Change the world

€ 14,50

Gelber Tomantensugo / Mozzarella „Fior di latte“ / Datterinitomaten / Auberginen-Spinat-Zucchini-Peperoni / Parmesanspäne (1, 7)

Sugo di pomodori gialli / mozzarella „fior di latte“ / pomodori datterini / melanzane-spinaci-zucchini-peperoni / scaglie di grana padano (1, 7)

Yellow tomato sauce / Fior di latte mozzarella / Datterini tomatoes / aubergine-spinach-courgette-pepper mix / Parmesan (1, 7)

Focaccia

mit Maldonsalz & Rosmarin
con sale maldon & rosmarino
with Maldon salt & rosemary

Parma-Rohschinken | prosciutto crudo di Parma | Parma ham

€ 14,50

Bauernschinken | prosciutto cotto del contadino | farmhouse ham

€ 14,00

Speck

€ 14,00



Lunch Time

Dienstag – Sonntag

Martedì – Domenica

Tuesday – Sunday

12:00 – 16:00



Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

Dips

Chilimayonnaise	
Maionese al chili	€ 2,00
Knoblauchmayonnaise	
Maionese all'aglio	€ 2,00
Koriandermayonnaise	
Maionese al coriandolo	€ 2,00

Für vegane Genießer | Per i buongustai vegani For vegan enthusiasts



Marinara Classic

€ 10,00

Tomatensugo rot mit Basilikum / Origano / Knoblauch (1)

Salsa di pomodorini al basilico / origano / aglio (1)

Red tomato sauce with basil / oregano / garlic (1)



On the green light

€ 12,00

Gelber Tomatensugo / Spinat & Sesam / Knoblauch (1, 11)

Sugo di pomodori gialli / spinaci & sesamo / aglio (1, 11)

Yellow tomato sauce / spinach & sesame / garlic (1, 11)



Vegans change the world

€ 12,60

Gelber Tomatensugo / Datterinitomaten / Auberginen-Spinat-Zucchini-Peperoni (1)

Sugo di pomodori gialli / pomodori datterini / melanzane-spinaci-zucchine-peperoni (1)

Yellow tomato sauce / Datterini tomatoes / aubergine-spinach-courgette-pepper mix (1)



Live better

€ 12,20

Gelber Tomatensugo / Pioppini-Pilze / Zucchini / Frühlingszwiebeln / frische Datterinitomaten (1)

Sugo di pomodori gialli / funghi pioppini / zucchini / cipollotti / datterini freschi (1)

Yellow tomato sauce / Pioppini mushrooms / courgettes / spring onions / fresh Datterini tomatoes (1)



Pablo light

€ 12,20

Tomatensugo rot mit Basilikum / hausmarinierte scharfe Paprikaschoten / Taggiasche-Oliven / frische Datterinitomaten (1)

Salsa di pomodorini al basilico / peperoni piccanti fatti in casa / olive taggiasche / datterini freschi (1)

Red tomato sauce with basil / house-marinated spicy peppers / Taggiasca olives / fresh Datterini tomatoes (1)

Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

Create your own Pizza

Werde zum Pizzakünstler!

Kombiniere deine Lieblingstoppings & kreiere deine persönliche Traumpizza.

Buon Appetito & viel Spaß!

Libera il pizzaiolo che è in te!

Scegli i tuoi ingredienti preferiti & crea la pizza dei tuoi sogni. Buon Appetito!

Unleash your inner pizzaiolo!

Pick your favourite toppings & create your dream pizza. Buon Appetito!

Pizzaboden | base per pizza | Pizza base

Pizzaboden, weiß pizza bianca White pizza base (1)	€ 7,00
glutenfreier Pizzaboden pizza senza glutine Gluten-free pizza base	€ 7,20

Toppings

Tomatensugo rot mit Basilikum Salsa di pomodorini al basilico Red tomato sauce with basil	€ 2,20
Tomatensugo, gelb Sugo di pomodori gialli Yellow tomato sauce	€ 2,20
Mozzarella „Fior di latte“ (7)	€ 2,00
Büffelmozzarella Mozzarella di bufala Buffalo mozzarella (7)	€ 4,90
Thunfisch Tonno Tuna (4)	€ 2,60
Bauernschinken prosciutto del contadino Farmhouse ham	€ 3,20
Rohschinken prosciutto crudo prosciutto	€ 3,90
Scharfe Salami salamino piccante Spicy salami	€ 3,20
Frühlingszwiebeln cipollotti Spring onions	€ 0,90
Spinat spinaci Spinach	€ 1,20
Artischocken carciofi Artichokes	€ 4,50
frittierte Melanzane melanzane fritte Crispy fried aubergine (1)	€ 1,10
eingelegte rote Zwiebeln cipolla marinata Pickled red onions	€ 1,90
Taggiasche-Oliven olive taggiasche Taggiasca olives	€ 1,50
Speck	€ 3,20
frische Kapern capperi freschi Fresh capers	€ 0,90
Basilikum-Pesto pesto al basilico Basil pesto	€ 1,00
Petersilienpesto pesto al prezzemolo Parsley pesto	€ 1,00
Sardellen (Dose) acciughe (baratolo) Anchovies (canned) (1)	€ 8,40
Chilisauce salsa chili Chili sauce (6, 11)	€ 1,80
Knoblauch aglio Garlic	€ 0,80
hausmarinierte scharfe Paprikaschoten peperoni piccanti fatti in casa House-marinated spicy peppers	€ 1,20
Pilze funghi Mushrooms	€ 2,00
Parmesan grana padano Parmesan (7)	€ 0,90
Gorgonzola (7)	€ 1,80
Kräutertopfen ricotta alle erbe Herb quark (7)	€ 2,00
Scamorza (7)	€ 2,00
Radicchio, eingelegt radicchio sott'olio Pickled radicchio	€ 1,80
Zucchini zucchine Courgettes	€ 1,20
Walnüsse noci Walnuts (8)	€ 1,00
Rukola rucola Rocket	€ 1,00
Brie (7)	€ 2,20
Tomatensugo, kalt (extra) sugo al pomodoro freddo (extra) Cold tomato sauce (served separately)	€ 2,20
Datterinitomaten, frisch datterini freschi Fresh Datterini tomatoes	€ 2,00

Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

Good to know Pizzateig by Schmiedl – Tradition trifft Handwerk

Unser Gourmet-Pizzateig stammt aus der Backstube der Traditionsbäckerei Schmiedl in Lana, die seit 1890 für höchste Backkunst steht. Feinstes Weizenmehl, nahrhaftes Vinschger Dinkelvollkornmehl, aufgelockert mit hauseigenem Lievito Madre & Naturhefen, und eine 48-stündige Gärzeit sorgen für eine unverwechselbare Textur, intensives Aroma und beste Bekömmlichkeit.

Impasto by Schmiedl – tradizione & artigianalità

Il nostro impasto gourmet proviene dal panificio artigianale Schmiedl di Lana, sinonimo di panificazione di qualità dal 1890. Farina di grano tenero, farina integrale di farro della Val Venosta, lievitato con Lievito Madre & lieviti naturali, e lasciato maturare per 48 ore: il segreto per una pizza leggera, fragrante e dal sapore unico.

Good to know

Pizza dough by Schmiedl – tradition meets craftsmanship

Our gourmet pizza dough comes from the artisanal Schmiedl bakery in Lana, a name synonymous with quality baking since 1890. Made from finest wheat flour & nutritious Vinschgau spelt wholemeal flour, fermented with Lievito Madre & natural yeasts, and matured for 48 hours, it guarantees a light texture, rich aroma, and exceptional digestibility.

Legende der Allergene und Unverträglichkeiten

Legenda degli allergeni e delle intolleranze

Legend of allergens and intolerances

1 	Glutenhaltiges Getreide Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals containing gluten	8 	Schalenfrüchte Frutta a guscio Tree nuts
2 	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati Crustaceans and products thereof	9 	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof
3 	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	10 	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof
4 	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof	11 	Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof
5 	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	12 	Schwefeldioxid und Sulphite Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites
6 	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	13 	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse Lupini e prodotti a base di lupini Lupins and products thereof
7 	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) Latte e prodotti a base di latte (inc. lattosio) Milk and dairy products (including lactose)	14 	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal. Per maggiori informazioni prego rivolgersi al personale in servizio. For further information, please ask our staff. (art. 44 Reg. UE n. 1169/2011; art. 19, comma 8, D. Lgs. n. 231/2017)

The background of the advertisement features a close-up of two types of sushi. In the upper half, three maki rolls are shown, each wrapped in a thick layer of sliced avocado and containing a piece of salmon. In the lower half, several nigiri sushi pieces are visible, topped with salmon and a garnish of yellow-orange crumbs. The sushi is presented on a dark, textured surface, possibly a slate or black paper, with green bamboo leaves used as a garnish.

Guts
hof.

ESSEN TRINKEN FEIEREN



Dienstag – Freitag & Sonntag
Martedì – Venerdì & Domenica
Tuesday – Friday & Sunday

16:00 – 21:00

Guts
hof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

Sushi

Eine kunstvolle Kombination aus exquisitem Reis, knackigem Gemüse und erstklassigem Fisch, sorgfältig zubereitet für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Erlebt Sushi, wie es sein sollte – frisch, farbenfroh und voller Überraschungen!

Una combinazione artistica di riso squisito, verdure croccanti e pesce di prima qualità, preparata con cura per un'esperienza gustativa indimenticabile. Scoprite il sushi come dovrebbe essere – fresco, colorato e pieno di sorprese!

An artful fusion of exquisite rice, crisp vegetables and premium fish – carefully prepared for an unforgettable taste experience. Discover sushi the way it's meant to be: fresh, colourful and full of delightful surprises!

Gedeck | coperto | Cover charge: € 2,00 p.P.

Sashimi

Sashimi Thunfisch – Tonno – Tuna (4) € 18,00

Sashimi Lachs (Bio) – Salmone (bio) – Organic Salmon (4) € 15,00

Sashimi vom weißen Fisch – Pesce bianco – White Fish (4) € 17,80

Sashimi gemischt – misti – mixed (4) € 25,40

Tartare Special – Sake Passion (4, 8)

Lachs-Tatar, Avocado, Passionsfrucht, Mandelsplitter

Tartare di salmone, avocado, frutto della passione, scaglie di mandorle

Salmon tartare, avocado, passion fruit, slivered almonds

€ 16,00

Tuna Black Truffle (4)

Thunfisch-Tatar, Avocado, schwarzer Trüffel | Tartare di tonno, avocado, tartufo nero

Tuna tartare, avocado, black truffles

€ 18,40

Good to know

Sashimi

Sashimi ist die purste Form von Sushi, bei der komplett auf Reis oder andere Beilagen verzichtet wird. Sashimi ist lediglich rohes, fein filetiertes, ganz frisches und ungewürztes Fischfilet, welches kunstvoll und ästhetisch präsentiert wird.

Il sashimi è la forma più pura di sushi, senza riso o altri contorni. Il sashimi è semplicemente un filetto di pesce crudo, finemente sfilettato, completamente fresco e non condito, presentato in modo sapiente ed estetico.

Sashimi is the purest form of sushi – no rice, no extras. Just raw, delicately sliced, ultra-fresh fish fillet, served with aesthetic precision and absolute simplicity.

Guts
hof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

Sushi & Sashimi gemischt | misti

16 Stück pezzi	€ 26,80
30 Stück pezzi	€ 49,00
50 Stück pezzi	€ 78,00

Snacks

Edamame	€ 5,40
Wakame-Salat Insalata Wakame	
Wakame Salad (11)	€ 5,40
Weißer Reis Riso bianco	
White rice	€ 4,40

Nigiri

Nigiri Thunfisch – Tonno – Tuna (4)

2 Stück – pezzi – pieces

€ 6,40

Nigiri Lachs (Bio) – Salmone (bio) – Organic Salmon (4)

2 Stück – pezzi – pieces

€ 5,80

Nigiri vom weißen Fisch – Pesce bianco – White Fish (4)

2 Stück – pezzi – pieces

€ 6,80

Nigiri Thunfisch (gebraten) – Tonno (scottato) – Seared Tuna (4)

2 Stück – pezzi – pieces

€ 7,80

Nigiri Lachs (gebraten - Bio) – Salmone scottato (bio) – Seared Organic Salmon (4)

2 Stück – pezzi – pieces

€ 6,80

Good to know

Nigiri-Sushi

Sushi-Reis in Fingerform, belegt mit Fisch oder Tamagoyaki (Omelett) belegt. Bei dieser Sushi-Form wird nur der Fisch vorsichtig in die Sojasauce gedippt, damit das Gebilde nicht zerfällt.

Riso per sushi modellato a dito, guarnito con pesce o tamagoyaki (frittata). Si immerge solo il pesce nella salsa di soia, in modo che la forma non cada a pezzi.

A small portion of sushi rice shaped by hand and topped with fish or tamagoyaki (Japanese omelette). Only the fish is gently dipped in soy sauce – to keep the delicate balance intact.



Sushi Time

Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag & Sonntag
martedì, mercoledì, giovedì, venerdì e domenica
Tuesday, Wednesday, Thursday, Friday & Sunday

16:00 – 21:00



Guts
hof.

FEIERN
—
ESSEN TRINKEN

Good to know

Hoso-Maki

Ein Noriblatt (Algenblatt) wird halbiert und mit einer bis maximal zwei Zutaten gefüllt. Um den Geschmack der Füllung nicht zu überdecken, dippt man nur das Algenblatt in die Sojasauce.

Una foglia di nori (alga) viene tagliata a metà e riempita con uno o al massimo due ingredienti. Per evitare di mascherare il sapore del ripieno, solo la foglia di alga viene immersa nella salsa di soia.

A halved sheet of nori (seaweed) is rolled with one or two simple fillings. To keep the flavours balanced, only the seaweed side should be dipped in soy sauce.

Hoso-Maki

Hoso-Maki Thunfisch – Tonno – Tuna (4)

8 Stück – pezzi – pieces

€ 10,40

Hoso-Maki Lachs (Bio) – Salmone (bio) – Organic Salmon (4)

8 Stück – pezzi – pieces

€ 9,40

Hoso-Maki ebi maki (gekochte Garnelen – gamberi cotti – cooked prawn) (2)

8 Stück – pezzi – pieces

€ 11,00

Hoso-Maki kappa maki (Gurken – cetrioli - cucumber)

8 Stück – pezzi – pieces

€ 7,00

Hoso-Maki Avocado

8 Stück – pezzi – pieces

€ 8,00



Lachs | Salmone | Salmon

Hochwertiger Lachs* aus verantwortungsvoller, zertifizierter Zucht: Ora King (Neuseeland) oder Loch Duart (Schottland) – geschmackvoll & erstklassig.

Salmone* di alta qualità da allevamenti responsabili e certificati: Ora King (Nuova Zelanda) o Loch Duart (Scozia) – gustoso e di primissima scelta.

Premium salmon from responsible, certified farming: Ora King (New Zealand) or Loch Duart (Scotland) – full of flavour & top quality.



Bluefin Tuna

Unser Bluefin Thunfisch* stammt aus zertifizierter Mittelmeer-Fischerei – nachhaltig gefangen, besonders zart und aromatisch.

Il nostro tonno Bluefin proviene da pesca certificata nel Mediterraneo – sostenibile, tenero e dal sapore raffinato.

Our Bluefin tuna comes from certified Mediterranean fisheries – sustainably caught, tender and delicately flavoured.

* Frei von zugesetzten Antibiotika | Privo di antibiotici aggiunti | Free from added antibiotics.

Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIEREN

Good to know

Uramaki

Auch bekannt als Inside-Out- oder California-Rolls. Fisch und Gemüse werden mit einem Noriblatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle. Meist wird der Reis mit Zutaten wie Sesam oder Fischrogen dekoriert.

Conosciuti anche come involtini inside-out o California. Il pesce e le verdure sono avvolti in una foglia di nori e il riso si trova all'esterno dell'involentino. Il riso è solitamente decorato con ingredienti come semi di sesamo o uova di pesce.

Also known as inside-out rolls or California rolls. Fish and vegetables are wrapped in a sheet of nori, with the rice on the outside of the roll. The rice is usually decorated with ingredients such as sesame seeds or fish roe.

Uramaki

Uramaki Simple Roll – 8 Stück | pezzi | pieces (4, 7, 11)

Lachs, Avocado, Philadelphia, Reis

Salmon, avocado, Philadelphia, riso

Salmon, avocado, cream cheese, rice

€ 13,00

Uramaki California – 8 Stück | pezzi | pieces (1, 2, 4, 6, 11)

Krebsfleisch-Tatar, gekochte Garnele, Avocado, Sesam, Sesammayo, Tobiko, Reis

Tartare di granchio, gambero al vapore, avocado, sesamo, mayo al sesamo, tobiko, riso

Crab Tartare, boiled prawn, avocado, sesame, sesame Mayo, tobiko, rice

€ 16,00

Uramaki Fusion Pistachio – 8 Stück | pezzi | pieces (4, 2, 1, 8, 6, 5)

Flambierter Lachs, Avocado, rote Sauce, Teriyaki-Sauce, Garnelen in Tempura, Pistazien, Reis

Salmone flambé, avocado, salsa rossa, salsa teriyaki, gamberi in tempura, pistacchio, riso

Flamed salmon, avocado, spicy sauce, teriyaki sauce, tempura prawn, pistachios, rice

€ 16,80

Uramaki Crispy Ebi – 8 Stück | pezzi | pieces (1, 2, 6, 3)

Garnele in Tempura, Mayonnaise, gebackene Zwiebel, Teriyaki-Sauce, Reis

Gambero in tempura, maionese, cipolla frita, salsa teriyaki, riso

Tempura prawn, mayonnaise, crispy onion, teriyaki sauce, rice

€ 15,80

Uramaki Philadelphia Roll – 8 Stück | pezzi | pieces (1, 4, 7, 11, 5)

Lachs, Philadelphia, Wakame, Krebsfleisch, Reis

Salmone, Philadelphia, wakame, granchio, riso

Salmon, cream cheese, wakame, crab, rice

€ 14,80

Jimmy's Uramaki – 8 Stück | pezzi | pieces (1, 2, 11, 6)

Gebackene Garnele, Garnele gebraten, Trüffel, Avocado, Sesamöl, Teriyaki-Sauce, Reis

Gambero fritto, gambero scottato, tartufo, avocado, olio di sesamo, salsa teriyaki, riso

Baked prawn, fried prawn, truffle, avocado, sesame oil, teriyaki sauce, rice

€ 17,80

Uramaki white tiger – 8 Stück | pezzi | pieces (1, 2, 4, 6, 3)

Garnelen, Avocado, Mayonnaise, roter Fischrogen, Rotkraut, Reis

Gamberi, avocado, maionese, uova di pesce rosse, cavolo rosso, riso

Prawn, avocado, mayonnaise, red fish roe, red cabbage, rice

€ 17,40

Guts
hof.

ESSEN TRINKEN FEIERN



Auf Vorbestellung:
Su prenotazione:
On reservation

Sushi Cake

Sushi & Sashimi 150 Stück | pezzi | pieces
Sushi & Sashimi 200 Stück | pezzi | pieces

Sushi, Pizza & Cocktail

Drei Welten, ein Genuss – überraschend harmonisch, voller Geschmack und wie gemacht für alle, die den Abend zelebrieren wollen.

Tre mondi, un solo piacere – sorprendentemente armoniosi, ricchi di gusto e fatti apposta per chi ama celebrare la serata.

Three worlds, one delight – surprisingly harmonious, full of flavour and made for those who love to celebrate the evening.

Legende der Allergene und Unverträglichkeiten

Legenda degli allergeni e delle intolleranze

Legend of allergens and intolerances

1  Glutenhaltiges Getreide Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals containing gluten	8  Schalenfrüchte Frutta a guscio Tree nuts
2  Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Crosteacei e prodotti a base di crosteacei e loro derivati Crustaceans and products thereof	9  Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof
3  Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	10  Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof
4  Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof	11  Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof
5  Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	12  Schwefeldioxid und Sulphite Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites
6  Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	13  Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse Lupini e prodotti a base di lupini Lupins and products thereof
7  Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) Latte e prodotti a base di latte (inc. lattosio) Milk and dairy products (including lactose)	14  Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal. Per maggiori informazioni prego rivolgersi al personale in servizio. For further information, please ask our staff. (art. 44 Reg. UE n. 1169/2011; art. 19, comma 8, D. Lgs. n. 231/2017)

Gutshof.

Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

ESSEN TRINKEN FEIERN

+39 0473 562 447

Das ist Ihre Hotline, um einen Tisch auf unserer Sonnenterrasse
oder im gemütlichen Restaurant zu reservieren.

Questa è la linea diretta per prenotare un tavolo sulla nostra terrazza
o nell'accogliente ristorante.

Your direct line to book a table on our sunny terrace or in our cosy restaurant.