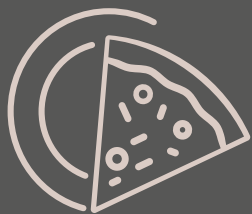


Guts
hof.

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 da 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 „alle brace“ (1, 7)

Salsa di pomodorini al basilico / mozzarella "fior di latte" / prosciutto del contadino (fuori cottura) / funghi pioppini / carciofi alle 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 profumato 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-zucchini-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

Guts
hof.

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 Crostei e prodotti a base di crostei 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.

ESSEN TRINKEN FEIERN

+39 0473 562 447

Deine direkte Leitung, um einen Tisch zu reservieren oder deine Lieblingspizza zum Mitnehmen zu bestellen!

La tua linea diretta per prenotare un tavolo o ordinare la tua pizza preferita da asporto!

Your direct line to book a table or grab your favourite pizza to go!