



Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

Die Gutshof Gourmet-Pizza:
einzigartig anders und simply lecker!

La pizza gourmet del Gutshof:
unica, diversa e semplicemente deliziosa

Montag | lunedì: ore 12:00 – 16:00 Uhr

Dienstag – Freitag & Sonntag | martedì – venerdì & domenica
16:00 – 21:00 Uhr

Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

Die Pizza

Lieblingsessen, Lebensfreude, Seelenwärmer, Genusskult und ein absolutes Muss für jeden Genießer! Unser Versprechen: herausragende Qualität, das Bekenntnis zur Nachhaltigkeit und pure Freude am Genuss. Das Ergebnis: eine der besten Pizzen weit und breit!

La Pizza

Piatto preferito, gioia di vivere, scaldanima, culto del piacere e un must assoluto per ogni buongustai! La nostra promessa: qualità eccellente, impegno per la sostenibilità e puro piacere. Il risultato: una delle migliori pizze in assoluto!

Für Pizza-Gourmets | Per i buongustai della pizza



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)



Margherita

€ 12,00

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

Salsa di pomodorini / mozzarella "fior di latte" / origano / basilico (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)

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)



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)



Ryder Cup

€ 14,40

Tomatensugo rot mit Basilikum / Büffelmozzarella (nach dem Backen) / scharfe Chilisauce / gelbe Tomaten (1, 7)

Salsa di pomodorini al basilico / mozzarella di bufala (fuori cottura) / salsa chili piccante / pomodori gialli (1, 7)

Guts
hof.

ESSEN TRINKEN FEIERN



Perfect match: Pizza & Bier

Zur Pizza empfehlen wir ein kühles
Meckatzer Hell vom Fass.

L'abbinamento perfetto: pizza & birra

Per accompagnare la vostra pizza
consigliamo una fresca birra
Meckatzer Hell alla spina.



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)

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)

Tiffany

€ 17,40

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

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

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)



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)



Marinara Classic

€ 10,00

Tomatensugo rot mit Basilikum / Origano / Knoblauch (1)

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

Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN



It's Aperitivo Time!

Feiert den Feierabend im Gutshof-Stil: Lassen Sie den Tag ausklingen mit Freunden, entspannten Momenten und dem Panorama unserer Sonnenterrasse oder der Gemütlichkeit unserer Bar. Genießen Sie erfrischende Cocktail-Kreationen und stillen Sie den kleinen Hunger mit einer knusprigen Gourmetpizza: Der perfekte Mix für Ihre Aperitivo-Zeit im Gutshof – wo Genuss und Freundschaft aufeinandertreffen.

Wonder sock - the nearly classic Calzone

€ 16,00

Mozzarella „Fior di latte“ / Bauernschinken / Spinat / Topfen /
on the top: kalter Tomatensugo rot mit Basilikum (1, 7)

Mozzarella "fior di latte" / prosciutto del contadino / spinaci / ricotta /
on the top: salsa di pomodorini al basilico a freddo (1, 7)

Piccantino

€ 16,80

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)



Jada's by Flavio

€ 21,00

Gelber Tomatensugo / 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)



Change the world

€ 14,50

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

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

Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN



È l'ora dell'aperitivo!

Celebrate la fine della giornata in stile Gutshof: Concludete la giornata con amici, momenti di relax e il panorama dalla nostra terrazza soleggiata o l'intimità del nostro bar. Gustatevi le nostre creazioni di cocktail rinfrescanti e soddisfatte il piccolo appetito con una croccante pizza gourmet: Il mix perfetto per il vostro aperitivo al Gutshof – dove gusto e amicizia si incontrano.

Für vegane Genießer | Per i buongustai vegani



Marinara Classic

€ 10,00

Tomatensugo rot mit Basilikum / Origano / Knoblauch (1)
Salsa di pomodorini al basilico / origano / aglio (1)



On the green light

€ 12,00

Gelber Tomatensugo / Spinat & Sesam / Knoblauch (1, 11)
Sugo di pomodori gialli / spinaci & sesamo / aglio (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)



Live better

€ 12,20

Gelber Tomatensugo / Pioppini-Pilze / Zucchini / Frühlingszwiebeln / frische Datterinitomaten (1)
Sugo di pomodori gialli / funghi pioppini / zucchini / cipollotti / datterini freschi (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)

Focaccia mit Maldonsalz & Rosmarin con sale maldon & rosmarino

Portion Rohschinken „San Daniele“ porzione di prosciutto crudo "San Daniele"	€ 14,50
Portion Bauernschinken / porzione di prosciutto cotto del contadino	€ 14,00
Portion Speck / porzione di speck	€ 14,00

Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

Create your own Pizza

Sie lieben es, Ihre Pizza genau nach Ihrem Geschmack zu kreieren? Perfekt, denn im Gutshof sind Sie der Pizzakünstler! Stellen Sie Ihre Traumpizza mit unseren köstlichen Toppings zusammen. Buon Appetito und viel Spaß beim Kombinieren!

Amate creare la vostra pizza esattamente secondo il vostro gusto? Perfetto, perché al Gutshof siete voi gli artisti della pizza! Componete la vostra pizza dei sogni con i nostri deliziosi ingredienti. Buon Appetito e divertitevi a combinare!

Pizzaboden | base per pizza:

Pizzaboden, weiß pizza bianca (1)	€ 6,90
glutenfreier Pizzaboden pizza senza glutine	€ 6,90

Dips

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

Toppings

Tomatensugo rot mit Basilikum Salsa di pomodorini al basilico	€ 2,10
Tomatensugo, gelb Sugo di pomodori gialli	€ 2,10
Mozzarella „Fior di latte“ (7)	€ 1,50
Büffelmozzarella Mozzarella di bufala (7)	€ 4,80
Thunfisch Tonno (4)	€ 2,50
Bauernschinken prosciutto del contadino	€ 2,10
Rohschinken prosciutto crudo	€ 3,80
Scharfe Salami salamino piccante	€ 2,60
Frühlingszwiebeln cipollotti	€ 0,90
Spinat spinaci	€ 1,20
Artischocken carciofi	€ 3,50
frittierte Melanzane melanzane fritte (1)	€ 1,10
ingelegte rote Zwiebeln cipolla marinata	€ 1,80
Taggiasche-Oliven olive taggiasche	€ 1,30
Speck	€ 2,60
frische Kapern capperi freschi	€ 0,80
Basilikum-Pesto pesto al basilico	€ 1,00
Petersilienpesto pesto al prezzemolo	€ 1,00
Sardellen (Dose) acciughe (baratolo) (1)	€ 8,00
Chilisauce salsa chili (6, 11)	€ 1,80
Knoblauch aglio	€ 0,80
hausmarinierte scharfe Paprikaschoten peperoni piccanti fatti in casa	€ 0,90
Pilze funghi	€ 1,00
Parmesan grana padano (7)	€ 0,50
Gorgonzola (7)	€ 1,20



Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

Pizza take away

Ihre Pizza, Ihr Genussmoment – wählen Sie Ihre Lieblingspizza oder unseren vorbereiteten „pre-baked“ Pizzateig mit Mozzarella und Tomatensugo. Perfekt zum Fertigbacken für gemütliche Abende daheim. **Einfach vorbestellen und im Gutshof abholen.**

La vostra pizza, il vostro momento di piacere – scegliete la vostra pizza preferita o la nostra pasta per pizza „precotta“ con mozzarella e salsa di pomodoro. Perfetto per le serate accoglienti a casa. **Basta preordinare e ritirare al Gutshof.**

Good to know

Pizzateig by Schmiedl - ein Meisterwerk aus Tradition und Handwerk

Der Teig, das Herzstück unserer Gourmetpizza, kommt von Schmiedl – der Traditionsdorfbäckerei in Lana, die seit 1890 und nun in der fünften Generation für Backkunst auf höchstem Niveau steht.

Schmiedls Erfolgsgeheimnis liegt in der Kombination aus erlesenen Rohstoffen, langen Gärzeiten und der Verwendung von eigens gezüchteten Sauerteigen sowie Naturhefen, die dem Teig seinen unvergleichlichen Geschmack verleihen.

Für unsere Pizzakreationen wählen wir nur das Beste:

Feinstes Weizenmehl und nahrhaftes Vinschger Dinkelvollkornmehl, aufgelockert mit hauseigenem Lievito Madre. Die besondere Gärzeit von 48 Stunden macht unseren Teig nicht nur bekömmlicher, sondern auch geschmacklich unverwechselbar.

Buono a sapersi

La nostra pasta per pizza – un capolavoro di tradizione e artigianato

L'impasto, il fulcro della nostra pizza gourmet, proviene da Schmiedl – il tradizionale panificio di Lana, che dal 1890 rappresenta l'arte della panificazione ai massimi livelli e che oggi è giunto alla quinta generazione.

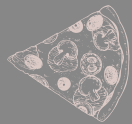
Il segreto del successo di Schmiedl sta nella combinazione di materie prime pregiate, lunghi tempi di lievitazione e l'utilizzo di lieviti madre e lieviti naturali appositamente selezionati, che conferiscono all'impasto un sapore incomparabile.

Per le nostre creazioni di pizza scegliamo solo il meglio:

la migliore farina di frumento e la nutriente farina di farro integrale della Val Venosta, miscelate con il nostro Lievito Madre. La speciale lievitazione di 48 ore non solo rende il nostro impasto più digeribile, ma gli conferisce anche un sapore inconfondibile.

Guts
hof.

ESSEN TRINKEN FEIERN



It's Pizza Time

Montag | lunedì
12:00 – 16:00

Dienstag bis Freitag & Sonntag
da martedì a venerdì & domenica
16:00 – 21:00

Samstag nur auf Anfrage und nach
Verfügbarkeit

Sabato solo su richiesta e disponibilità

Legende der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

Legenda delle sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze

1  Glutenhaltiges Getreide Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8  Schalenfrüchte Frutta a guscio
2  Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9  Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse Sedano e prodotti a base di sedano
3  Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse Uova e prodotti a base di uova	10  Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Senape e prodotti a base di senape
4  Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse Pesce e prodotti a base di pesce	11  Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5  Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Arachidi e prodotti a base di arachidi	12  Schwefeldioxid und Sulphite Anidride solforosa e solfiti
6  Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse Soia e prodotti a base di soia	13  Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse Lupini e prodotti a base di lupini
7  Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) Latte e prodotti a base di latte (inc. lattosio)	14  Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Molluschi e prodotti a base di molluschi

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

Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

+39 0473 562 447

Das ist Ihre Hotline, um einen Tisch zu reservieren oder um Ihre Lieblingspizza zum Abholen zu bestellen!

Questa è la linea diretta per prenotare un tavolo o ordinare la vostra pizza preferita per il ritiro!