



Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

Die Pizza

Von klein auf eines unserer Lieblingsgerichte, Seelenwärmer, Genusskult und Must-eat! Freuen Sie sich auf eine der besten Pizzen weit und breit im Gutshof! Unsere Maxime: beste Qualität, Nachhaltigkeit und die Freude am Essen.

La pizza, dall'infanzia in poi uno dei nostri piatti preferiti, un cibo che scalda l'anima, culto del gusto e must eat! Aspettatevi una delle migliori pizze in assoluto al Gutshof! La nostra massima: la migliore qualità, la sostenibilità e la gioia di mangiare.



Gutshof

Tomatensugo / Mozzarella / Scamorza / Basilikumpesto / frittierte Melanzane
Pomodoro / mozzarella / scamorza / pesto al basilico / melanzane fritte

€ 13,00



Margherita

Tomatensugo / Mozzarella / Origano / Basilikum
Pomodoro / mozzarella / origano / basilico

€ 10,80

Marco Polo

Tomatensugo / Mozzarella / Thunfisch / eingelegte rote Zwiebeln / Petersilienpesto
Pomodoro / mozzarella / tonno / cipolla sott'olio / pesto al prezzemolo

€ 14,40

Mediterranea

Tomatensugo / Mozzarella / Zucchini / Taggiasche Oliven / Black Tiger Garnelen / Zitrone
Pomodoro / mozzarella / zucchini / olive taggiasche / gamberi black tiger / limone

€ 18,40



Ryder Cup

Tomatensugo / Büffelmozzarella / scharfe Chilisauce / gelbe Tomanten
Pomodoro / mozzarella di bufala / salsa chili piccante / pomodori gialli

€ 12,80



Tiger Woods

Tomatensugo / Mozzarella / Gorgonzola / eingelegter Radicchio / Walnüsse
Pomodoro / mozzarella / gorgonzola / radicchio sott'olio / noci

€ 17,00

Luis Trenker

Tomatensugo / Mozzarella / Bauernschinken / Pioppini / Artischocken „alle brace“
Pomodoro / mozzarella / prosciutto del contadino / pioppini / carciofi alle brace

€ 15,80

Tiffany

Gelber Tomatensugo / Büffelmozzarella / Rohschinken San Daniele / Rukola
Sugo di pomodori gialli / mozzarella di bufala / prosciutto crudo San Daniele / rucola

€ 16,40

Hole in one – Tris

Mozzarella & Thunfisch / Scamorza & Spinat / Mozzarella & scharfe Salami
Mozzarella & tonno / scamorza & spinaci / mozzarella & salamino piccante

€ 14,80



Pizza



On the green

€ 12,20

Gelber Tomatensugo / Mozzarella / Spinat / Sesam / Knoblauch
Sugo giallo / mozzarella / spinaci / sesamo / aglio

Masters

€ 20,80

Tomatensugo / Büffelmozzarella / hausgebeizter Lachs / Taggiascheoliven / Petersilien-Pesto
Pomodoro / mozzarella di bufala / salmone marinato in casa / olive taggiasche / pesto al prezzemolo



Marinara Classic

€ 9,00

Tomatensugo / Origano / Knoblauch
Pomodoro / origano / aglio

Piccantino

€ 14,80

Tomatensugo / Mozzarella / scharfe Salami / frische Tomaten / Artischocken /
Knoblauch / Parmesanspäne / Origano
Pomodoro / mozzarella / salamino piccante / pomodori freschi / carciofi / aglio /
scaglie di parmiggiano / origano

Jada's by Flavio

€ 21,00

Gelber Tomatensugo / Mozzarella / Brokkoli & Mandeln / Cantabrische Sardellen / schwarzer Pfeffer
Sugo giallo / mozzarella / broccoli & mandorle / acciughe cantabrico / pepe nero

Panino Pizza

€ 12,00

Mozzarella & Rohschinken / prosciutto crudo
Mozzarella & Bauernschinken / prosciutto cotto
Mozzarella & Gemüse mit Taggiascheoliven / verdura con olive taggiasche



Perfect Match: Pizza & Bier

Zur Pizza empfehlen wir Ihnen ein kühles Meckatzer Weiss-Gold vom Fass.

L'abbinamento perfetto: pizza e birra

Per accompagnare la vostra pizza vi consigliamo una fresca birra Meckatzer Weiss-Gold alla spina.



Pizza

Vegane Pizza

Marinara Classic

€ 9,00

Tomatensugo / Origano / Knoblauch
Pomodoro / origano / aglio

Piccantino Light

€ 11,80

Tomatensugo/frische Tomaten/Artischocken/olive taggiasche/Knoblauch/Origano
Sugo/pomodori freschi/carciofi/olive taggiasche/aglio/origano

On the green light

€ 10,40

Gelber Tomatensugo/Spinat & Sesam/Knoblauch
Sugo giallo/spinaci & sesamo/aglio/

Jada's light

€ 10,40

Tomatensugo/Brokkoli & Mandeln/schwarzer Pfeffer
Sugo/ brokkoli & mandorle/pepe nero

Focaccia mit Maldonsalz & Rosmarin con sale maldon e rosmarino

dazu I servito con

Portion Rohschinken San Daniele I porzione di prosciutto crudo San Daniele

€ 14,50

Portion Salame del Vecchio Joe I porzione di salame del Vecchio Joe

€ 14,50

Portion Speck I porzione di speck

€ 12,50



Feine Auswahl, großer Geschmack.

Unsere Pizza-Auswahl ist klein und erlesen - vom Klassiker bis zum Newcomer, ist aber für jeden das Richtige dabei. Wählen Sie Ihre Lieblingspizza aus unserem Gourmet-Pizza-Menü aus oder stellen Sie sich Ihre Pizza selbst zusammen. Und wer auf Nummer sicher gehen will, der bestellt vorab!

Wir backen genau 100
Gourmet-Pizzen am Tag.
First come, first serve!

Raffinata selezione, gusto eccezionale

La nostra selezione di pizze è piccola e squisita - dai classici alle novità, c'è qualcosa davvero per tutti. Scegliete la vostra pizza preferita dal nostro menu di pizza gourmet o personalizzatela con i vostri ingredienti preferiti. Godeteviela qui o a casa, potete scegliere. E se volete andare sul sicuro, ordinate in anticipo!

Inforniamo esattamente
100 pizze gourmet al giorno.
Chi prima arriva, meglio alloggia!

Create your own Pizza

Sie gehören zu den Menschen, die gerne Extrawünsche haben und sich am liebsten ihre Pizza selbst zusammenstellen? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Los geht's mit unseren köstlichen Toppings. Buon Appetito!

Siete una di quelle persone alle quali piace esprimere un desiderio in particolare e che preferisce creare la sua personalissima pizza? Allora siete venuti nel posto giusto. Create la vostra pizza gourmet in pochi semplici passi. Iniziamo: buon appetito!

Toppings

Pizza bianca	€ 6,80
Tomatensugo rot / Sugo rosso	€ 2,10
Tomatensugo gelb / Sugo giallo	€ 2,10
Mozzarella	€ 1,20
Büffelmozzarella / Mozzarella di bufala	€ 4,20
Thunfisch / Tonno	€ 1,50
Bauernschinken / Prosciutto cotto	€ 1,90
Rohschinken / Prosciutto crudo	€ 3,40
Scharfe Salami / Salame piccante	€ 2,50
Frühlingszwiebeln / Cipollotti	€ 0,90
Spinat / Spinaci	€ 1,00
Artischocken / Carciofi (Stk./pz.)	€ 2,00
frittierte Melanzane / Melanzane fritte	€ 1,00
eingelegte rote Zwiebeln / Cipolla sott'olio	€ 1,80
Taggiasca Oliven / Olive taggiasche	€ 1,20
getrocknete Kapern / Capperi croccanti	€ 0,90
frische Kapern / Capperi freschi	€ 0,80
Basilikum-Pesto / Pesto al basilico	€ 1,00
Petersilienpesto / Pesto al prezzemolo	€ 1,00
Sardellen / Acciughe (Stk./pz.)	€ 3,90
Chilisauce / Salsa Chili	€ 1,80
Knoblauch / Aglio	€ 0,80

Unsere Zutaten - auch erhältlich im Sapple I nostri ingredienti - disponibili anche da Sapple

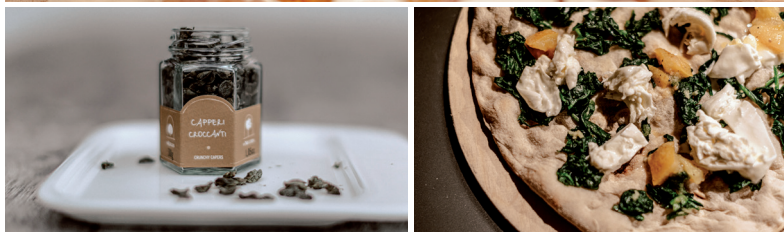
Tomatensugo / Sugo, Agromonte
Thunfisch / Tonno, Marzala
Artischocke / Carciofi, Agnoni
Gemüse / verdura, Schnitzer
Eingelegter Radicchio / radicchio sott'olio,
Funghi pioppini, rote eingelegte Zwiebeln / Cipolla sott'olio
& Petersilienpesto / Pesto al prezzemolo, Giardiniera di Morgan
Taggiasca Oliven / Olive taggiasche, Giovanni Fasoli
Sardellen / Acciughe, Cantabrico
Getrocknete Kapern & Origano / Capperi croccanti e origano,
La Nicchia
Kapern- & Olivencreme / crema di capperi e olive, Konza Kifi
Pantelleria

Mozzarella, Amó Bozen
Mortadella, Ibis
Scharfe Salami / Salame piccante, Sant'orso
Rohschinken / Prosciutto crudo, DOP San Daniele
Salame del Vecchio, Joe Casa Cason
Bauernschinken / Prosciutto cotto, Metzgerei Holzner



DIPS

Chilimayonnaise	€ 2,00
Maionese al chili	
Bärlauch/Knoblauchmayonnaise	€ 2,00
Maionese d'aglio e aglio orsino	



Gedeck | coperto: € 1,- pro Person | a persona
Allergene: Bitte fragen Sie unser Service-Personal.
Allergeni: Si prega di chiedere al nostro personale.

Pizza Take Away

Ganz einfach Lieblingspizza oder unseren einmal vorgebackenen „pre-baked“ Pizzateig mit Mozzarella und Tomatensugo zum Fertigbacken für zuhause bestellen und im Gutshof abholen!

Ordina semplicemente la pizza preferita o la nostra pasta per pizza precotta con mozzarella e salsa di pomodoro pronta da cuocere a casa e ritirala al Gutshof!

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!
 Non vediamo l'ora di ricevere il vostro ordine!
 +39 0473 562447

Öffnungszeiten / Orari:

Montag zu Mittag / lunedì a pranzo 12.00 – 16.00

Di/Ma - So/Do von 16.00 – 20.30

Samstags nur auf Anfrage / Sabato solo su richiesta

Gutshof Lana | Tel. +39 0473 562447 | info@gutshof.it

Good to know

Pizzateig by Schmiedl

Gegründet 1890 und in fünfter Generation tätig, blickt Schmiedl auf eine lange Geschichte als Traditionsdorf-bäckerei in Lana zurück. Das Geheimrezept: Höchste Qualität und einmaliger Geschmack durch beste Rohstoffe, lange Gärzeiten, den Einsatz von hauseigenen Sauerteigen, lebendigen Naturhefen und Vorteigen, sowie durch die meisterliche handwerkliche Herstellung.

Der Teig unserer Gourmetpizza ist deshalb weit und breit einzigartig, weil er aus bestem Weizenmehl und Vinschger Dinkelvollkornmehl gemacht und mit hausgezuchteter Lievito Madre gelockert wird. Noch dazu macht die lange Gärzeit von 48 Stunden den Teig viel verträglicher und geschmacklich einzigartig.

Impasto per la pizza by Schmiedl

Fondata nel 1890 e giunta alla quinta generazione, Schmiedl può vantare una lunga storia come panificio tradizionale del paese di Lana. La ricetta segreta: massima qualità attraverso le migliori materie prime, lunghi tempi di fermentazione, l'uso di lievito madre, lieviti naturali e preimpasti, nonché attraverso una magistrale produzione artigianale.

L'impasto della nostra pizza gourmet è unico perché fatto con la migliore farina di grano, la farina di farro integrale della Val Venosta e viene allentato con lievito madre. Inoltre, il lungo tempo di fermentazione di 48 ore, rende l'impasto molto più digeribile e dal sapore unico.



Unsere Pizza Toppings – ein Must have!

Die gibt's in unserem Sapple Shop am Tribusplatz in Lana. Viel Spaß beim Verkosten und Shoppen!

I nostri condimenti per la pizza - un must!

Sono disponibili nel nostro negozio Sapple a Lana in Piazza Tribus. Divertitevi a degustare e a fare shopping!

Sapple
 TASTE IT!