



Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

Die Pizza

Von klein auf eines unserer Lieblingsgerichte, Seelenwärmer, Genusskult und Must-eat! Ab März können Sie auch bei uns im Gutshof Pizza essen! Freuen Sie sich auf eine der besten Pizzen weit und breit. 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! E da aprile si può mangiare anche al Gutshof! Aspettatevi una delle migliori pizze in assoluto. 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	€ 12,80
Marinara Classic Tomatensugo / Origano / Knoblauch Pomodoro / mozzarella / origano / aglio	€ 9,00
Margaritha Tomatensugo / Mozzarella / Origano Pomodoro / mozzarella / origano	€ 10,80
Marco Polo Tomatensugo / Mozzarella / Thunfisch / eingelegte rote Zwiebeln Pomodoro / mozzarella / tonno / cipolla sott'olio	€ 14,40
Mediterranea Tomatensugo / Mozzarella / Zucchini / Taggiasche Oliven / Kapern-Olivencreme / Black Tiger Garnelen / Zitrone Pomodoro / mozzarella / zucchini/ olive taggiasche / crema di capperi e olive / gamberi black tiger / limone	€ 18,00
Masters Tomatensugo / Büffelmozzarella / Sardellen Cantabrico 4 Stück / Petersilien-Pesto Pomodoro / mozzarella di bufala / acciughe cantabrico 4 pezzi / pesto al prezzemolo	€ 21,80
Ryder Cup Tomatensugo / Mozzarella / scharfe Chilisaucе / getrocknete Tomaten Pomodoro / mozzarella / salsa chili picante / pomodori secchi	€ 12,60
Tiger Woods Tomatensugo / Mozzarella / eingelegter Radicchio / Gorgonzola / Nüsse Pomodoro / mozzarella / radicchio sott'olio / gorgonzola / noci	€ 17,00



Luis Trenker € 14,80
 Tomatensugo / Mozzarella / Bauernschinken / Pioppini / Artischocken „alle brace“
 Pomodoro / mozzarella / prosciutto cotto / pioppini / carciofi alle brace

Tiffany € 16,40
 Gelber Tomatensugo / Büffelmozzarella Amó / Rohschinken San Daniele / Rukola
 Sugo di pomodori gialli / mozzarella di bufala / prosciutto crudo San Daniele / rucola

Hole in one € 13,80
 Mozzarella / Basilikumpesto / Mortadella / Pistaziencreme
 Mozzarella / pesto al basilico / mortadella / crema di pistacchi

On the green € 11,80
 Gelber Tomatensugo / Mozzarella / Spinat / Sesam / Knoblauch
 Pomodoro / mozzarella / spinaci / sesamo / aglio



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.

Focaccia mit Maldonsalz & Rosmarin con sale maldon e rosmarino

dazu | servito con

Portion Rohschinken San Daniele | porzione di prosciutto crudo San Daniele € 14,00
 Portion Salame del Vecchio Joe | porzione di salame del Vecchio Joe € 14,00
 Portion Speck | porzione di pancetta € 12,00
 Portion Mortadella | porzione mortadella € 13,80

Pizza



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 "Customize your Pizza". 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
Mortadella	€ 2,50
Frühlingszwiebeln / Cipolotti	€ 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 / Caperi croccanti	€ 0,90
frische Kapern / Caperi freschi	€ 0,80
Basilikum-Pesto / Pesto al basilico	€ 1,00
Petersilienpesto / Pesto al prezzemolo	€ 1,00
Sardellen / Acciughe Stück (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 tardivo sott'olio,
Funghi pioppini, rote eingelegte Zwiebeln / Cipolla sott'olio
& Petersilienpesto / Pesto al prezzemolo, Giardiniera di Morgan
Olive Taggiasche, Giovanni Fasoli
Sardellen, Cantabrico
Getrocknete Kapern & Origano / Caperi croccanti e origano,
La Nicchia
Oliven & Kaperncreme / Olive e 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 di 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 di servizio.

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!

Ordinare 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 pranzo 12.00 – 16.00

Di / So von 16.00 – 20.30

Samstags nur auf Anfrage

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 hausgezüchteter 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.

SCHMIEDL



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!