



PFEFFERLECHNER

Buschenschank & Hausbrauerei



1981

40

2021



FEIERABENDBIER BIRRA HAPPY HOUR

Mo, Do, Fr (16.00 – 18.00 Uhr) – ausgenommen Feiertage

2,80 €

“Pfeffer” hell oder Radler (0,4 l)

Lu, Gio, Ven (ore 16.00 – 18.00) – esclusi giorni festivi

“Pfeffer” hell oppure Radler (0,4 l)

BIERDEGUSTATION DEGUSTAZIONE DI BIRRE

3 Pfefferbiere (à 0,1 l):

6,80 €

Pale Ale, Pfeffer schwarz & Pfeffer hell

3 birre Pfeffer (à 0,1 l):

Pale Ale, Pfeffer schwarz & Pfeffer hell

TAKE ME HOME

FREEDL classic 0,33 l

3,50 €

FREEDL calma 0,33 l

3,80 €

Pfeffer hell 0,33 l

2,50 €

Pfeffer schwarz 0,33 l

2,50 €

Pale Ale 0,33 l

3,50 €

Pfeffer Holz 0,33 l

3,80 €

Fass / fusto 5 l (hell oder/o schwarz)

24,50 €



UNSERE BIERE LE NOSTRE BIRRE

Pfeffer 0,4 l, ca. 5% Alkohol

4,50 €

**Naturtrübes helles untergäriges Bier aus Pilsner Malz,
malzig im Antrunk, leichte Hopfenbitternoten**

Birra non filtrata a bassa fermentazione, fatta con malto Pilsner,
sapore maltato, moderatamente amara

Pfeffer schwarz 0,4 l, ca. 5,5% Alkohol

4,50 €

**Naturtrübes dunkles untergäriges Bier aus verschiedenen
dunklen Malzen, mit feinen Röstaromen**

Birra non filtrata a bassa fermentazione fatta con malti scuri diversi,
sapore caramellato con aromi di torrefazione

Pfeffer Pale Ale 100% 0,33 l, ca. 5% Alkohol

5,00 €

**Ein obergäriges Bier nach englischer Art, gebraut aus 100% Südtiroler Malz; seinen
ausgeprägten Charakter erhält es durch die Beigabe von verschiedenen Hopfensorten**

Birra ad alta fermentazione, stile inglese, fatta con 100% di malto sudtirolese;
il suo carattere lo riceve dall'aggiunta di diversi tipi di luppolo

Pfeffer „Holz“ 0,33 lt. ca. 6% Alkohol

5,80 €

**Naturtrübes, untergäriges, braunes, Bier, eine 3 monatige Lagerung auf
Eichenholz verleiht ihm einen speziellen Charakter.**

Birra non filtrata a bassa fermentazione, di colore marron scuro,
la maturazione di 3 mesi su legno di quercia dona un gusto particolare

Fass Pfeffer / Fusto Pfeffer 5 l

36,50 €

hell oder schwarz – im Lokal

hell o schwarz – nel locale



BEER

ALKOHOLFREI - ANALCOLICO



FREEDL classic 0,33 l

4,50 €

Nach englischer Art mit 100% Südtiroler Malz gebraut.
Die verschiedenen Hopfenkombinationen verleihen dem Bier ein angenehmes Zitrusaroma für mehr Leichtigkeit und Erfrischung.
Stile inglese fatta con malto altoatesino, una combinazione di diversi luppoli le danno un fresco aroma di agrumi, spumeggiante e ricca di gusto



NEU: FREEDL calma 0,33 l

4,80 €

Als Pale Ale mit alpinem Wasser, Malz und verschiedenen Hopfensorten gebraut, versetzt mit Bergbasilikum aus dem Nationalpark Stilfserjoch. Basilikum hilft Stress zu reduzieren, fördert die Entspannung und liefert neue Energie.
Stile inglese fatta con acqua e malto altoatesino, diversi luppoli, con l'aggiunta di basilico alpino. Basilico aiuta a ridurre lo stress, favorisce il rilassamento e porta nuova energia

RADLER

Radler 0,4 l

4,50 €

Zitronenlimonade, Pfeffer hell

Limonata, Pfeffer hell

Holer Radler 0,4 l

4,50 €

Holundersaft, Pfeffer hell

Succo di fiori di sambuco, Pfeffer hell

Apfel Radler 0,4 l

4,50 €

Apfelsaft, Zitrone, Pfeffer hell

Succo di mele fatto in casa, limone, Pfeffer hell

0,0% FREEDL Radler 0,4 l

5,20 €

Zitronenlimonade, Freedl - alkoholfrei

Limonata, Freedl - birra analcolica

DURSTLÖSCHER - BEVANDE

1/2 l Mineralwasser – Acqua minerale	2,50 €
1/2 l “Brunnen-Wasser” – “Acqua del rubinetto”	1,40 €
0,2 l Himbeerschorle, Holunderschorle	2,00 €
Succo di lamponi, succo di fiori di sambuco	
0,2 l Apfelsaft hausgemacht – Succo di mele fatto in casa	2,20 €
0,2 l Coca Cola, Limonata	2,20 €
0,4 l “Pfefferwasser” (Apfelsaft, Himbeersirup, Minze, Soda)	4,50 €
(succo di mela, sciroppo ai lamponi, menta, soda)	

WARMES - BEVANDE CALDE

Südtiroler Kräutertee – Tisana alle erbe sudtirolesi	2,50 €
Espresso / Macchiato “Schreyögg”	1,50 €

SPRITZIGES ZUM APERITIF - BOLLICINE

Pfeffer Red (Pfeffer hell, cidre „Melino”)	4,50 €
Veneziano, Hugo, Johannisbeerspritz	4,50 €
Cidre “Melino” Hofkellerei Maffei Kurtinig	3,50 €
Prosecco “Etichetta argento” Sacchetto	3,50 €
“Swing” spumante rosé extra dry, Zollweghof Lana	5,00 €

ALKOHOLFREI - SENZA ALCOL

Rosmarie (Tonic, Johannisbeersirup, Rosmarin)	4,50 €
Rosmarie (tonic, sciroppo di ribes, rosmarino)	
Hugoline (Weißer Bitter, Holundersirup, Soda)	4,50 €
Hugoline (bitter bianco, sciroppo di sambuco, soda)	
Kohl Essence: Bergapfelsaft & Hopfen	4,50 €
Kohl Essence: succo di mela di montagna & luppolo	

HAUSWEIN - VINO DELLA CASA

½ lt „Weißburgunder“ Meraner Kellerei

3,60 €

½ lt „Burggräfler Vernatsch“ Meraner Kellerei

3,60 €



WEISSWEINE - VINI BIANCHI

Kerner Niklaserhof - Kaltern/Caldaro

26,60 €

4,40 €

Intensive und komplexe Fruchtnoten nach reifem Pfirsich und Marillen. Voller rassiger Trunk mit runder Fülle und anhaltendem, mineralischem Abgang. Note molto complesse e fruttate che ricordano pesche mature e albicocche. Gusto pieno con un perdurante retrogusto minerale.

Terlaner Chardonnay / Weingut Doná - Eppan

32,90 €

5,50 €

Fein-fruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Eine feine lebhaftes Säure mit typischem Geschmack. Leggermente fruttato, con sentori dei frutti mediterranei maturi. Una leggera e vivace acidità abbinata ad un gusto tipico donano a questo elegante vino una piacevole sensazione.

Weißburgunder Penon / Nals Magreid

25,50 €

Fruchtig-frische Aromen von Apfel, Zitrusfrüchten und reifer Ananas, anhaltende Fülle und ein lebhafter Abgang. Aromi fruttati e freschi di mela, agrumi e ananas matura, pie-nezza persistente e un finale vivace.

Sauvignon Floreado / Andrian

25,10 €

4,20 €

Intensiv fruchtig im Bukett, Nuancen von Holunderblüten, Stachelbeeren und reifen tropischen Früchten. Angenehm, fein mit ausgewogener Säure und dichter Struktur. Profumo fruttato intenso, alcune note di fiori di sambuco, uva spina e frutta tropicale matura. Piacevole, fine, con acidità equilibrata e struttura densa.

Sauvignon / Wasserer Hof

39,60 €

Eleganter Wein von strohgelber Farbe, mit einem Duft nach Pampelmuse und exotischen Früchten, in der Nase lange anhaltend. Vino elegante di un colore giallo paglierino e aromi di pompelmo e frutti esotici, profondo e molto persistente nel naso.

Gewürztraminer Festival / KG Meran Burggräfler

25,80 €

4,40 €

Das Bukett erinnert an Blütenaromen, Rosen, Minze und Zitronenmelisse, frisch, weich und würzig. Il bouquet ricorda aromi di fiori, rose, menta e melissa di limone – fresco, morbido e aromatico.

ROSÈWEINE - ROSATO



Rosè Mitterberg Pardellerhof Montin

26,50 €

4,40 €

Leuchtendes Rosa, zartes Aroma nach frischen Beeren, leicht trinkig und anregend, saftig im Gaumen. Colore rosa brillante, aroma fine di frutti a bacca, vivacizzante e succoso al palato.

ROTWEINE - VINI ROSSI



Südtirol – Vernatsch Weingut Doná - Eppan

26,90 €

Eleganter, fruchtiger Duft nach Beeren, frischer Geschmack mit mittelkräftiger Struktur. Profumo elegante, fruttato di bacche rosse, sapore fresco e corposità media.

Blauburgunder Riserva - Pinot nero riserva / Eppan

34,80 €

5,80 €

Aromen, die an Waldfrüchte - von den Brombeeren bis hin zu schwarzen Johannisbeeren - erinnern. Ha aromi altrettanto suadenti delle bacche del bosco, dalla mora al ribes nero.

Blauburgunder Riserva Ploner - Pinot nero ris. Ploner / Marling

35,80 €

Fruchtig, rote Beeren, elegant, vollmundig. Fruttato, bacche rosse, elegante, pieno.

Lagrein Collection Baron Eyrl / KG Bozen

29,10 €

4,80 €

Blumig nach Veilchen und Rosen, fruchtig nach dunklen Beeren, würzig und mineralisch nach feuchter Erde, typische Kakaonoten, rund mit samtigen Tanninen und typischer Säure. Note marcate di bacche scure, florale, speziato e minerale, tipiche note di cacao, elegante e morbido con tannini vellutati e una tipica acidità.

Lagrein Riserva Unterganzner / Josephus Mayer

45,60 €

Eleganter, kraftvoller Wein, dunkelgranatrote Farbe, mit Aromen von Brombeeren, Waldfrüchten, Kakao und Mokka, satte Tanine. Vino ben strutturato di color rosso granata intenso, note di more, frutti di bosco e sentori di cacao e caffè, lunga persistenza nel naso con tannini pieni.

Merlot, Lagrein Graf von Meran / KG Meran Burggräfler

31,10 €

Leuchtendes rubinrot; Nase nach Brombeere und Vanille; herzhaftes Tannin, weicher langer Abgang. Colore rosso rubino intenso, ha profumi tipici di mora e vaniglia, tannini vellutati e buona persistenza.

ROTWEINE - VINI ROSSI



Cabernet Riserva / Wasserer Hof

42,10 €

Dunkles rubinrot, dunkle Beeren und Cassis, würzige und florale Aromen sowie angenehme Holznoten, gerbstoffreicher Körper, schöne Säurestruktur, lang und angenehm im Abgang. Rosso rubino intenso, bacche scure e cassis, aromi speziati e floreali e piacevoli note di legno, corpo tannico, bella struttura acida, finale lungo e piacevole.

Cabernet Sass Roà / Laimburg

40,10 €

Das Bukett ein Hauch von schwarzer Johannisbeere und Melisse, begleitet von den Lohestoffen der Eiche. Groß in seiner Struktur. Reich an Gerbstoffen und langanhaltend; trocken. Al naso un accenno di ribes nero e melissa, accompagnati dai tannini della quercia. Grande nella sua struttura. Ricco di tannini e di lunga durata; secco.

Cabernet Merlot Moarhof / Burgstall

26,50 €

4,40 €

Charakteristischer Geschmack von grünem Paprika, Pfeffer und erdigen Tanninen, aber auch von frischen schwarzen Johannisbeeren. Er ist gehaltvoll, kompakt und lang im Abgang. Robusto, piuttosto pesante, dal profumo che ricorda l'erba e dal sapore asciutto, pieno e armonioso. Caratteristico il suo bouquet al ribes nero, di paprica verde e pepe nero.

Lagrein Cabernet Riserva "Klaser Stoaodler" / Weingut Niklas

32,90 €

Das komplexe fruchtige Aroma erinnert an Kirsche und Brombeeren. Grandioser voller Geschmack mit samtig feinen Tanninen und langem Abgang. Il complesso aroma fruttato ricorda la ciliegia e la mora. Ha un gusto pieno e grandioso che convince con tannini fini, finale lungo.

Amistar / Peter Sölva (Lagrein, Merlot, Cabernet)

45,60 €

10 % der Trauben am Stock getrocknet, Duft erinnert an Waldfrüchte, getrocknete Pflaumen. 10 % dell'uva viene seccata in vigna, il profumo ricorda frutti di bosco, prugna inseccata.

SÜSSWEINE - VINI DOLCI



Cuvee Sias / Kellerei Meran

23,10 €

3,80 €

Ausgeprägte Fruchtsüße und strohgelbe Farbe, Bukett aus reifen Äpfeln und Birnen. Vino dolce di un color giallo paglierino con un bouquet floreale di mele e pere mature.

Moscato d'Asti / Prunotto

25,40 €



ZUM MARENDEN (BROTZEIT) VI CONSIGLIAMO – MERENDA

- Das Speckbrettl (Speck geschnitten - Metzgerei Huber, Essiggurkerl, Kren) *** 13,00 €
Il piatto di speck (speck affettato - macelleria Huber, cetrioli e rafano)
- Die Brettlmarende *** 17,20 €
(Speck, Kaminwurz, Käse, Rettich, Pellkartoffeln - Metzgerei Huber)
La "Brettlmarende"
(speck, "Kaminwurz", formaggi, rafano, patate lesse - macelleria Huber)
- Der Rindstafelspitz oder Kalbskopf (Zwiebeln, Radieserl, Essigmarinade) **** 14,00 €
La punta di manzo o testina di vitello (cipolla rossa, ravanelli, marinata all'aceto)
- Das Kasbrettl (Südt. Käseauswahl, Hausgemachtes Apfel-Bier-Gelee) *** 14,20 €
I formaggi misti (form. sudtirolesi, gelatina di mele e birra fatta in casa)
- Das Sauerteigbrot, Bauernbutter, Butterbrotgewürz** 5,00 €
Il pane di lievito madre, burro del contadino, spezie

HERZHAFTES ZUM BIER SAPORITAMENTE BIRRA

- 's Laugenbrezl** 2,20 €
's Laugenbrezl
- 's Gfüllte (Laugenbrezl, Bauernschinken, Kräuterfrischkäse)** 5,20 €
L'imbottito ("Laugenbrezl", prosciutto nostrano, formaggio fresco alle erbe)
- Das „Pulled Pork“ mit Coleslaw** 13,50 €
Il "Pulled pork" con coleslaw
- Der Pfeffer Burger**
(Südt. Grauvieh, würziger Almkäse, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Dip, Pommes) 16,50 €
Il "Pfeffer Burger"
(manzo grigio alpina, formaggio di malga, cetrolini, cipolle, dip, patate fritte)
- Der Veggie Burger v** 16,50 €
(gegrillter Scamorza, Rote Beete, Kichererbsencreme, Rucola, Dip, Pommes)
Il burger "veggie"
(scamorza, barbabietole, crema di ceci, rucola, dip, patate fritte)

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

's Würstl (Frankfurter Würstchen, Pommes Frites) Il "würstel" (würstel, patate fritte)	7,60 €
Die Nuggets (Hendl-Nuggets, Pommes Frites) I Chicken Nuggets (nuggets al pollo, patate fritte)	8,00 €
Die Kindernudeln (Garganelli, Tomatensauce) La pasta per bambini (garganelli, sugo al pomodoro)	7,00 €

SALATE UND GEMÜSE - INSALATE E VERDURE

Der Speck-Kraut-Salat *° L'insalata di cappucci con speck	5,80 €
Die "Pfeffer" Salatschüssel *°v (Blattsalate, geschmorte Süßkartoffel, Parmesandressing, pochiertes Ei) L'insalatone "Pfeffer" (insalatine, patata dolce, condimento al parmigiano, uova in camicia)	13,80 €
Das hausgeräucherte Saiblingsfilet (junger Spinat, Hirse, Sonnenblumenkerne) * Il filetto di salmerino affumicato (spinaci novelli, miglio, semi di girasole)	15,80 €

Zu unseren kalten Gerichten servieren wir Ihnen ein Brotkörbchen!

I nostri piatti freddi vengono serviti con un cestino di pane

* **unsere glutenfreien Gerichte – glutenfreies Brot auf Anfrage**

le nostre pietanze senza glutine – pane senza glutine su richiesta

° **unsere laktosefreien Gerichte | Im Bedarfsfall werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.**

le nostre pietanze senza lattosio | In caso di necessità utilizziamo anche prodotti surgelati

v **auch als vegane Variante möglich**

possibile anche come alternativa vegana

AUS DEM SUPPENTOPF LE NOSTRE ZUPPE

**Die Knödelsuppe (Speck- und Leberknödel)**

8,20 €

I canederli in brodo (speck e fegato)

Die Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Milzroulade

7,50 €

Il brodo con avvoltini di milza

Die Nudelsuppe (Rindfleisch oder Würstl)

7,00 €

La pastina in brodo (carne di manzo o würstel)

Der Spargelcappuccino und Bärlauchcroutons

7,50 €

Il cappuccino di asparagi con croutons all'aglio orsino

WARMES VORSPEISEN CUCINA CALDA

Die Knödl (Spinat- und Kasknödel, Krautsalat)

13,50 €

I canederli (spinaci, formaggio, insalatine)

Die Spinat Schlutzer hausgemacht

14,20 €

Le mezzelune fatte in casa (spinaci, ricotta)

Die Biergartennudeln

12,50 €

(Bolognese, Sahne, rote Zwiebeln, Bauchspeck, Champignon, Parmesan)

La pasta "Biergarten"

(ragù di manzo, panna, cipolla rossa, pancetta, funghi, parmigiano)

Die Tagliatelle mit Zucchinipesto, Burrata und Haselnüssen ^v

14,20 €

Le tagliatelle con pesto alle zucchini, nocciole, burrata



UNSERE KLASSIKER SPECIALITÀ DELLA CASA

Die Schweinshaxe (knusprig gebraten, Krautsalat) * Lo stinco di maiale (croccante, insalata di cappucci)	17,20 €
Die Spareribs (knusprig gebraten, Kartoffeln, pikante Tomatensalsa) * Gli spareribs (croccanti, patate, salsa pomodoro piccante)	17,80 €
Die „Pfeffer“ Platte für Zwei (Schweinshaxe, Spareribs, Würstl, Pommes, Krautsalat) Il tagliere "Pfeffer" per due (stinco, spareribs, würstel, patate fritte, insalata di cappucci)	34,80 €
Das Entrecote vom Grill (Erdäpfel, Frühlingsgemüse, Kräuterbutter) * L' entrecote (patate, verdure, burro alle erbe)	25,50 €
Das Gulasch vom heimischen Rind (Dorfmetzger Holzner) Kräuterspatzlen, Frühlingsgemüse Il gulasch di manzo grigio alpino (macellaria Holzner) spätzle alle erbe, verdura pimaverile	22,80 €





ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES DOLCI

Die Buchteln mit Vanillesauce I "Buchteln" con crema alla vaniglia	7,50 €
Die Apfelkiachel mit Vanillesauce Le frittelle di mele con crema alla vaniglia	7,50 €
Die Strauben mit hausgemachter Preiselbeermarmelade Gli "Strauben" con marmellata di mirtilli rossi	7,80 €
Der Apfelstrudel mit Vanillesauce Lo strudel di mele con crema alla vaniglia	5,80 €
Das Rhabarber-Himbeer Ragout (hausgemachtes Sauerrahmeis, weiße Schokocrumble) Il ragout di rabarbaro-lamponi (gelato di panna acida, crumble al cioccolato bianco)	8,50 €
Der Buchweizenkuchen, Preiselbeermarmelade, Sahne La torta al grano saraceno (marmellata di mirtilli rossi, panna)	5,80 €
Der Bier-Affogato, Dunkelbier-Karamell, hausgemachtes Vanilleeis L' affogato alla birra, caramello alla birra scura, gelato fatto in casa alla vaniglia	€ 5,50





SCHNÄPSE UND LIKÖRE GRAPPE E LIQUORI

selbstgebrannt – tutto distillato al Pfefferlechner

Treber – Grappa	3,40 €
Bierbrand - Grappa di birra	3,80 €
Kirschbrand – Acquavite di ciliegie	3,80 €

Destillate aus Südtiroler Brennereien – distillati altoatesini

Grappa "Goldmuskateller" / Walcher	4,20 €
Williams - Acquavite di pere / Pircher	3,60 €
Marille - Acquavite di albicocche / Pircher	3,80 €
Bierbrand Barrique / St. Urban	6,40 €
Zirbenschnaps / Roner	4,00 €
Klosternschnaps riserva „Abbagnac" / Neustift	5,50 €

Liköre selbstgemacht – Liquori fatti in casa

Apfellikör – Liquore di mela / Pfefferlechner	3,40 €
Bierlikör – Liquore di birra / Pfefferlechner	3,40 €
"Nusseler" – Nocino / Pfefferlechner	3,40 €

Digestif - digestivi

Kräuterlikör "K32" / Roner	4,00 €
Montenegro 0,4 cl	4,50 €

Der Pfefferlechner ist ein uraltes Anwesen im Herzen von Lana und wird erstmals 1297 erwähnt. Nach einer wechselvollen Geschichte – als „Lehen“ des Klosters Weingarten am Bodensee und als Besitz verschiedener adeliger Herren – kauft Josef Haberle, der Urgroßvater von Martin Laimer, 1895 den Pfefferlechnerhof.

1981

Martin Laimer eröffnet zusammen mit Mutter, Schwester und seinen Brüdern den Pfefferlechner-Keller. Der besteht aus zwei Stübelen (heute das Musikanten- und das Schnapsstübele) und einem Garten mit Tischen. Geöffnet ist der Keller im Frühjahr und im Herbst, für insgesamt fünf Monate. Zum Essen gibt es Speck, Käse und Kaminwurzeln, zum Trinken Wein, Wasser und Saft – und natürlich Krapfen, alles Marke „Eigenbau“.

1986

Der nächste große Schritt: das Lokal wird in den ehemaligen Innenhof des Pfefferlechner verlegt. Eine markante Besonderheit des Pfefferlechners entsteht: der Blick in den Stall. Außerdem werden erstmals warme Gerichte serviert wie Knödel mit Salat, Pellkartoffeln und ab und zu ein von der Mutter zubereitetes „Mus“. Der Pfefferlechner fungiert weiterhin als Buschenschank, hat aber nun sechs Monate im Jahr geöffnet und bietet Produkte und Speisen aus eigener Herstellung an.

1994

erhält der Pfefferlechner im zweiten Anlauf eine Gasthauslizenz, das Angebot wird weiter ausgebaut, es gibt nun auch Bier, Rippelen, Haxen und vieles mehr.

1997

wird die Brennerei in Betrieb genommen. Das „Gupffleisch“, das jeden Dienstag auf der Karte steht, entpuppt sich als echter Favorit bei den Besuchern und zieht immer mehr Gäste an.

Eine Kegelbahn, das „Indianerland“, ein Streichelzoo und der schattige Biergarten erweitern das Angebot für die ganze Familie.

2005

geht mit der Brauerei im Pfefferlechner Lanas erste Hausbrauerei in Betrieb.

Von allem Anfang an war die Grundidee klar: wir wollen unsere Gäste an der Entstehung unserer Biere teilhaben lassen.

Von der Gerste vor der Schrotmühle bis zum Lagertank ist im Pfefferlechner Brauhaus alles einsehbar und der Bierliebhaber kann mittendrin zwischen Sudkessel, Gärbottich und Lagertank seine frischen Biere genießen.

2015

Mit dem Bau der neuen Küche macht der Pfefferlechner einen großen Qualitätssprung.

Ein angenehmer, lichtdurchfluteter Arbeitsbereich für unsere Mitarbeiter und spannendes „Küchenkino“ für die Gäste – fasziniert kann man beobachten, wie alle Speisen frisch und mit regionalen Zutaten zubereitet werden.

2019

Endlich ist es soweit: am 1. April brauen wir das erste alkoholfreie Bier in Südtirol – FRE[E]DL wird zur Erfolgsgeschichte. Die Brauerei erhält neue, zusätzliche Tanks und eine moderne Abfüllanlage macht einen größeren Vertrieb unserer Biere erst möglich.



La prima documentazione scritta sul maso Pfefferlechner risale al 1279. Dopo una storia variegata – come podere del convento Weingarten al lago di Constanza e feudo di tante nobili famiglie, nel 1895 il bisnonno di Martin Laimer acquistò il Pfefferlechner.

1981

Martin Laimer apre insieme alla madre, alla sorella ed ai suoi fratelli la cantina Pfefferlechner. Si tratta di due "Stuben" piccole (oggi la "Stube" dei musicisti e la "Stube" della grappa) e di un giardino con tavoli. Il locale è aperto in primavera e in autunno per un totale di cinque mesi. Da mangiare si servono speck, formaggio e "Kaminwurzten" (salamini affumicati), da bere vino, acqua e succhi – e naturalmente "Krapfen", tutto fatto in casa.

1986

Il prossimo grande passo: il locale viene trasferito nell'ex cortile interno del maso Pfefferlechner. Nasce così la più grande particolarità del Pfefferlechner: la vista nella stalla. Inoltre vengono serviti per la prima volta piatti caldi come canederli con insalata, patate lesse con formaggi freschi e ogni tanto un "Mus" (tradizionale pietanza contadina di latte cotto con farina) preparato dalla mamma. Il Pfefferlechner continua ad essere un'osteria contadina, ma è aperto ora per sei mesi all'anno e offre prodotti e piatti di produzione propria.

1994

Al secondo tentativo il Pfefferlechner ottiene la licenza di ristorante e l'offerta si amplia. Ora si servono anche birra, costolette, stinchi e molto altro.

1997

Viene aperta la distilleria. Il „Gupffleisch" (collo di maiale cotto nel vapore della grappa) che viene proposto ogni martedì, si rivela un vero successo e porta sempre nuovi ospiti. Un pista di birilli, il „paese degli indiani", un piccolo zoo domestico ed il "Biergarten" ombreggiato ampliano l'offerta per tutta la famiglia.

2005

È entrato in funzione il primo birrificio artigianale di Lana. Fin dall'inizio, l'idea di base era chiara: vogliamo far partecipare i nostri ospiti alla creazione delle nostre birre.

Dall'orzo davanti al mulino fino al serbatoio di stoccaggio, tutto può essere visto nella birreria Pfefferlechner e l'amante della birra può godersi le sue birre fresche proprio nel mezzo tra il bollitore, il tino di fermentazione e il serbatoio di stoccaggio.

2015

Con la costruzione della nuova cucina, il Pfefferlechner fa un grande salto di qualità. Un'area di lavoro piacevole e luminosa per il nostro team ed un emozionante "cinema in cucina" per gli ospiti - affascinati si può vedere come tutti i piatti sono preparati freschi e con ingredienti regionali.

2019

Finalmente è arrivato il momento: il 1° Aprile produciamo la prima birra analcolica in Alto Adige - FRE[E]DL diventa una storia di successo. La birreria riceve nuovi serbatoi aggiuntivi e un moderno impianto di imbottigliamento rende possibile una maggiore distribuzione delle nostre birre.





PFEFFERLECHNER

Buschenschank & Hausbrauerei

St. Martinstraße 4 / Via San Martino 4 / 39011 Lana

+39 0473 562 521 / info@pfefferlechner.com

www.pfefferlechner.it



Follow us on Instagram