



PFEFFERLECHNER

Brewery to table



SINCE 1981



BEER SPECIALS

FEIERABENDBIER BIRRA HAPPY HOUR

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

2,90 €

Pfeffer hell oder Radler (0,4 l)

Lun, 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):

7,20 €

Pfeffer schwarz, Pfeffer hell & Pfeffer Special

3 birre Pfeffer (à 0,1 l):

Pfeffer schwarz, Pfeffer hell & Pfeffer special

TAKE ME HOME

FREEDL classic 0,33 l

3,50 €

FREEDL calma 0,33 l

3,50 €

FREEDL citrino 0,33 l

3,50 €

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)

24,50 €



UNSERE BIERE LE NOSTRE BIRRE

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

4,70 €

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

4,70 €

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

5,20 €

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. 6,0% Alkohol

6,00 €

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

38,50 €

hell – im Lokal

hell – nel locale

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



FREEDL citrino 0,33 l

4,50 €

Das Erfrischungsbier gebraut mit Zitronen-Zeste. Die Zitronenschale verleiht dem Craft Beer einen sommerlichen und belebenden Geschmack. Der Verzicht auf Zucker und künstliche Aromen ermöglicht einen nachhaltigen Erfrischungsmoment.

La birra rinfrescante viene prodotta con scorze di limone, che donano alla birra un gusto estivo e tonificante. L'assenza di zuccheri e di aromi artificiali consente un momento di piacere genuino.



FREEDL calma 0,33 l - Freestyle Bier des Jahres 2022

4,50 €

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	4,70 €
Zitronenlimonade, Pfeffer hell	
Limonata, Pfeffer hell	
Holer Radler 0,4 l	4,70 €
Holundersaft, Pfeffer hell	
Succo di fiori di sambuco, Pfeffer hell	
Apfel Radler 0,4 l	4,70 €
Apfelsaft, Pfeffer hell	
Succo di mele fatto in casa, Pfeffer hell	

DRINKS

DURSTLÖSCHER - BEVANDE

1/2 l Mineralwasser – Acqua minerale	2,60 €
1/2 l “Brunnen-Wasser” – “Acqua del rubinetto”	1,50 €
0,4 l Himbeerschorle, Holunderschorle	4,20 €
Succo di lamponi, succo di fiori di sambuco	
0,4 l Apfelsaft hausgemacht – Succo di mele fatto in casa	4,50 €
0,4 l Coca Cola, Limonata	4,50 €
0,4 l “Pfefferwasser” (Apfelsaft, Himbeersirup, Minze, Soda)	4,80 €
(succo di mela, sciroppo ai lamponi, menta, soda)	

WARMES - BEVANDE CALDE

Südtiroler Kräutertee – Tisana alle erbe sudtirolesi	2,50 €
Espresso / Macchiato “Schreyögg”	1,60 €

SPRITZIGES ZUM APERITIF - BOLLICINE

Pfeffer Red (Pfeffer hell, cidre „Melino“)	5,00 €
Veneziano, Hugo, Johannisbeerspritz	5,00 €
Cidre “Melino” Hofkellerei Maffei Kurtinig	4,20 €
Prosecco “Etichetta argento” Sacchetto	4,20 €

ALKOHOLFREI - SENZA ALCOL

Rosmarie (Tonic, Johannisbeersirup, Rosmarin)	5,00 €
Rosmarie (tonic, sciroppo di ribes, rosmarino)	
Hugoline (Weißer Bitter, Holundersirup, Soda)	5,00 €
Hugoline (bitter bianco, sciroppo di sambuco, soda)	
Sparkling Rocco - Apfel-Aperitivo	5,50 €
Sparkling Rocco - aperitivo di mela	
Limestone - Pink Grapefruit	5,00 €
Limestone - Pink Grapefruit	

WINE

HAUSWEIN - VINO DELLA CASA

¼ lt „Weißburgunder“ Meraner Kellerei

3,60 €

¼ lt „Burggräfler Vernatsch“ Meraner Kellerei

3,60 €



WEISSWEINE - VINI BIANCHI

Kerner Niklaserhof / Kaltern

27,20 €

4,60 €

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 lebhaft 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

27,20 €

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, pienezza persistente e un finale vivace.

Sauvignon Floreado / Andrian

28,80 €

4,70 €

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.

Gewürztraminer Festival / KG Meran Burggräfler

27,20 €

4,60 €

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.

Sauvignon / Innerleiterhof Schenna

29,10 €

Aromen von frisch geschnittenem Gras und saftiger Zitrone, leicht nach Cassis und Holunderblüten. am Gaumen mit frischer, gut eingebundener Säure. Agrumi, sambuco e frutta tropicale inebriano l'olfatto, mentre il palato è avvolto da una seducente freschezza.

WINE

ROSÈWEINE - ROSATO



Rosè Mitterberg / Pardellerhof Montin

28,20 €

4,70 €

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.

Blauburgunder Rosè Mathilde / Innerleiterhof Schenna

28,20 €

Zeigt sich in der Nase mit eleganten Himbeer-Noten, idealer Sommerwein, im Finale saftig. Gradevoli effluvi che ricordano il lampone inebriano l'olfatto, al palato, "Mathilde" sfoggia corposità, equilibrio e mineralità.

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 - Patrizia / Kellerei Girtan

30,50 €

5,00 €

Bouquet mit Anklängen nach Süß- und Sauerkirschen sowie Himbeeren, schöne Säurestruktur und samtige Tannine, saftiger Abgang. Profumi estremamente tipici di sottobosco, di piccoli frutti e di marasche dolci e suadenti, rotondo, ricco di sfumature, ben solido e fine in bocca.

Blauburgunder Ploner - Pinot nero Ploner / Marling

35,00 €

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

Lagrein Grieslbauerhof / Bozen

29,10 €

4,80 €

Noten von reifen Weichselkirschen, dunklen Früchten und Holz, am Gaumen trocken, frisch, saftig mit jugendlichen Tanninen, anhaltender Abgang. Gradevole equilibrio tra intensità e complessità dei profumi dei frutti a bacca nera e delle note terziarie di pellame, armonico, fresco, buona tannicità ed un finale persistente.

Lagrein Riserva Unterganzner / Josephus Mayr

46,80 €

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

31,50 €

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.

WINE

ROTWEINE - VINI ROSSI



"Zeder" Merlot Cabernet Lagrein / Weingut Kornell

29,10 €

4,80 €

Frucht, frische Struktur und viel Trinkspaß. Kirschen und Himbeeren, balsamische Noten, etwas Schokolade und Veilchen, leichte Würze wie Tabak im Abgang. Rosso rubino intenso e carico all'occhio. Il naso percepisce un bel bouquet olfattivo, in cui la frutta a bacca scura è arricchita da toni floreali di violetta, da sfumature speziate di pepe verde, e da una gradevole nota vegetale.

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 Stoadler" / Weingut Niklas

33,90 €

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 (Lagrein, Merlot, Cabernet) / Peter Sölva

46,20 €

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, prugne secche.

Cabernet Sass Roà / Laimburg

40,80 €

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

SÜSSWEINE - VINI DOLCI



Cuvee Sias / Kellerei Meran

27,20 €

4,60 €

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

27,20 €



ZUM MARENDEN - BROTZEIT VI CONSIGLIAMO - MERENDA

Das Speckbrettl (Speck geschnitten - Metzgerei Huber, Essiggurkerl, Kren) * 13,50 €
Il piatto di speck (speck affettato, cetrioli e rafano)

Die Brettlmarende * 18,20 €
(Speck, Kaminwurz, Südt. Käseauswahl, Rettich, Pellkartoffeln, Frischkäse)
La "Brettlmarende" (speck, "Kaminwurz", formaggi, rafano, patate lesse, formaggio fresco)

Der Rindstafelspitz oder Kalbskopf sauer (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 (formaggi sudtirolesi, gelatina di mele e birra fatta in casa)

Der "Ratig" (Rettich - Radieschen, Schnittlauchbrot) 7,90 €
Il ravanello (pane all'erba cipollina)

Zu unseren kalten Gerichten & Marenden servieren wir Ihnen ein Brotkörbchen.
I nostri piatti freddi & merende vengono serviti con un cestino di pane.

HERZHAFTES ZUM BIER SAPORITAMENTE BIRRA

's Laugenbrezl 2,50 €

's Gfüllte (Laugenbrezl, Bauernschinken, Kräuterfrischkäse) 5,50 €
L'imbottito ("Laugenbrezl", prosciutto nostrano, formaggio fresco alle erbe)

Der „Pulled Pork“ Burger mit Coleslaw 14,20 €
Il "Pulled pork" burger con coleslaw

Der Pfeffer Burger 17,20 €
(Südt. Rind - Dorfmetzgerei Holzner, würziger Almkäse, Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Dip, Pommes)
Il "Pfeffer Burger" (manzo - macelleria Holzner, formaggio di malga, cetriolini, cipolle, dip, patate fritte)

Der Veggie Burger ^v 17,20 €
(gegrillter Scarmorza, Aubergine, Kichererbsencreme, Rucola, Dip, Pommes)
Il burger "Veggie" (scamorza, melanzane, crema di ceci, rucola, dip, patate fritte)
auch als vegane Variante möglich / possibile anche come alternativa vegana

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

's Würstl (Frankfurter Würstchen, Pommes Frites) Il "würstel" (würstel, patate fritte)	9,00 €
Die Nuggets (Hendl-Nuggets, Pommes Frites) I Chicken Nuggets (nuggets al pollo, patate fritte)	9,00 €
Die Kindernudeln (Cavatappi - Felicetti, Tomatensauce) La pasta per bambini (cavatappi - felicetti, sugo al pomodoro)	7,50 €

SALATE UND GEMÜSE INSALATE E VERDURE

Der Speck-Kraut-Salat *o L'insalata di cappucci con speck	6,00 €
Kleiner Beilagensalat (bunte Blattsalate) *o Le insalatine miste	6,00 €
Die "Pfeffer" Salatschüssel *o v (bunte Blattsalate, geschmorte Süßkartoffel, Ziegenfrischkäse, Rote Bete, Senfkörner) L'insalatone "Pfeffer" (insalatine miste, patata dolce, formaggio fresco di capra, barbabietola, semi di senape)	14,00 €
Das Forellenfilet hausgeräuchert (junger Spinat, gepuffter Buchweizen) * Il filetto di trota affumicata in casa (spinaci novelli, grano saraceno soffiato)	16,80 €
Die Kichererbsencreme (Gerste, Petersilie) v* La vellutata di ceci (orzo, prezzemolo)	12,90 €

* als glutenfreies Gericht möglich – glutenfreies Brot auf Anfrage

le nostre pietanze senza glutine su richiesta – pane senza glutine su richiesta

o als laktosefreies Gericht möglich | Im Bedarfsfall werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

le nostre pietanze senza lattosio su richiesta | 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)** 9,50 €
I canederli in brodo (speck e fegato)
- Der Pfefferlechner's Suppentopf
(Rindfleisch, Grießnocker, Kräuterroulade, Gemüsestreifen)** 9,00 €
Il nostro brodo (carne di manzo, gnocchetto di semolino, rotolo alle erbe, verdura)
- Der Spargel Cappuccino (Bärlauchgrissino, Speck) *** 8,00 €
Il cappuccino d'asparagi (grissino d' aglio orsino, speck)

WARME VORSPEISEN CUCINA CALDA

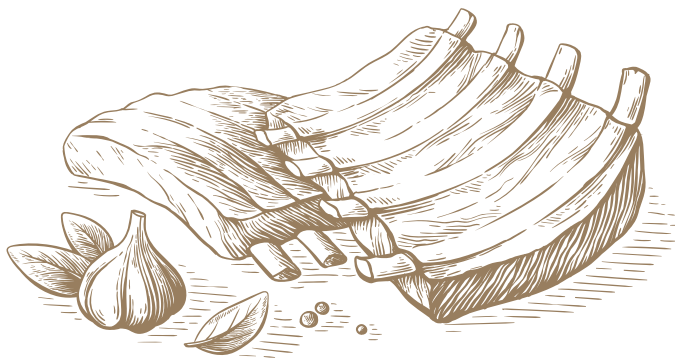
- Die gemischten Knödl (Spinat- und Kasknödel, Krautsalat)** 13,80 €
I canederli (spinaci, formaggio, insalata di cappucci)
- Die Spinat Schlutzer hausgemacht** 14,20 €
Le mezzelune fatte in casa (spinaci, ricotta)
- Der cremige Risotto (Datterini gialli, Südtiroler-Ricotta, Basilikumöl) *v** 14,50 €
Il risotto cremoso (datterini gialli, ricotta sudtirolese, olio di basilico)
- Die Kräutertagliatelle hausgemacht (Lamm-Ragout von unserem Berggasthof Gsteier, Rosmarin, Schwarzbrot)** 15,50 €
Le tagliatelle fatte in casa (ragù d'agnello del nostro maso Gsteier, rosmarino, pane integrale)

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.



UNSERE KLASSIKER SPECIALITÀ DELLA CASA

Die Schweinshaxe (knusprig gebraten, Krautsalat) * Lo stinco di maiale (croccante, insalata di cappucci)	17,80 €
Die Spareribs (knusprig gebraten, Kartoffeln, pikante Tomatensalsa) * Le costine (croccanti, patate, salsa pomodoro piccante)	18,50 €
Die Pfefferplatte für 2 Personen (Schweinshaxe, Spareribs, Würstl, Pommes, Krautsalat) Il tagliere "Pfeffer" per 2 persone (stinco, spareribs, würstel, patate fritte, insalata di cappucci)	35,40 €
Das Entrecote vom Grill (Erdäpfel, Frühlingsgemüse) * L' entrecote alla griglia, patate e verdura primaverile	26,80 €
Das Gulasch vom heimischen Rind (Dorfmetzgerei Holzner - Kräuterspatzlen, Frühlingsgemüse) Il gulasch di manzo grigio alpino (macelleria Holzner - spätzle alle erbe, verdura primaverile)	22,90 €



Regional & hausgemacht - Unsere Küche basiert auf den Traditionen, gleichzeitig sind wir ständig auf der Suche nach neuen Inspirationen. Beste Qualität, Nachhaltigkeit, die Wertschätzung für Lebensmittel und ihre Produktion sind ein wichtiger Teil unserer Philosophie.

Regionale e fatto in casa - La nostra cucina si basa sui sapori della tradizione e sulle ricette tramandate di generazione in generazione. Al contempo siamo alla continua ricerca di nuove ispirazioni. Scoprite i nostri menu che coniugano sorprendentemente tradizione e innovazione. Qualità, sostenibilità e piacere: questi sono i cardini della nostra filosofia.



ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES DOLCI

Das Rhabarber-Erdbeer Ragout	7,80 €
hausgemachtes Sauerrahmeis, weiße Schokocrumble	
Il ragout di rabarbaro-fragole, gelato di panna acida, crumble al cioccolato bianco	
Die Buchteln mit Vanillesauce	7,80 €
I "Buchteln" con crema alla vaniglia	
Die Apfelkiachel mit Vanillesauce	7,80 €
Le frittelle di mele con crema alla vaniglia	
Die Strauben mit hausgemachter Preiselbeermarmelade	8,00 €
Gli "Strauben" con marmellata di mirtilli rossi	
Der Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,80 €
Lo strudel di mele con crema alla vaniglia	
Der Buchweizenkuchen, Preiselbeermarmelade, Sahne	5,80 €
La torta al grano saraceno, marmellata di mirtilli rossi, panna	
Der Bier-Affogato, Dunkelbier-Karamell, hausgemachtes Vanilleeis	5,50 €
L' affogato alla birra, caramello alla birra scura, gelato fatto in casa alla vaniglia	
Hausgemachtes Vanilleeis	2,00 €
Gelato alla vaniglia fatto in casa	





SCHNÄPSE UND LIKÖRE GRAPPE E LIQUORI

Selbstgebrannt – tutto distillato al Pfefferlechner

Treber – Grappa	3,60 €
Routa – Routa	3,80 €
Bierbrand - Grappa di birra	4,00 €
Kirschbrand - Acquavite di ciliegie	4,00 €

Liköre selbstgemacht – Liquori fatti in casa

Apfellikör – Liquore di mela / Pfefferlechner	3,80 €
Bierlikör – Liquore di birra / Pfefferlechner	3,80 €
“Nusseler” – Nocino / Pfefferlechner	3,80 €

Destillate aus Südtiroler Brennereien – distillati altoatesini

Grappa “Goldmuskateller” / Walcher	4,40 €
Grappa “St. Magdalener” Barrique Riserva / Walcher	4,40 €
Williams - Acquavite di pere / Pircher	3,80 €
Marille - Acquavite di albicocche / Pircher	4,00 €
Zirbenlikör / Liquore di cirmolo / Roner	4,20 €
Klosternschnaps Riserva „Abbagnac” / Neustift	5,80 €

Digestif - digestivi

Kräuterlikör “K32” 0,4 cl / Roner	4,80 €
Montenegro 0,4 cl	4,60 €

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 Stübeln (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 „Gupfffleisch“, 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 – FREEDL wird zur Erfolgsgeschichte. Die Brauerei erhält neue, zusätzliche Tanks und eine moderne Abfüllanlage macht einen größeren Vertrieb unserer Biere erst möglich.

2022

Das neu kreierte FREEDL Calma gewinnt gleich zwei Auszeichnungen: Platin beim Craft Beer Award von Meininger und Silber bei dem European Beer Star Award. 2023 folgt das 3. alkoholfreie Bier: FREEDL Citrino.



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 "Kaminwurzen" (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 - FREEDL 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.

2022

La nuova birra analcolica FREEDL Calma vince due premi: Platino al Meininger Craft Beer Award e argento all'European Beer Star Award. La terza birra analcolica seguirà nel 2023: FREEDL Citrino.





PFEFFERLECHNER

St. Martinstraße 4 / Via San Martino 4 / 39011 Lana
+39 0473 562 521 / info@pfefferlechner.com
www.pfefferlechner.it

 Follow us on Instagram