



PFEFFERLECHNER

Brewery to table



SINCE 1981



BEER SPECIALS

FEIERABENDBIER BIRRA HAPPY HOUR

Mo, Do, Fr (16.00 – 18.00 Uhr) – ausgenommen Feiertage 3,00 €
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)

NEW: SPARKLING TEA 5,50 €

Eine Kombination aus verschiedenen Kräutern und Früchten: Ceylontee, Quitte, Zitronenverbene. Der erste Duft, der die Nase erreicht, ist eine Kombination aus Quitte und Zitronenverbene. Nach dem ersten Schluck wird der Mund mit einer komplexen Verschmelzung von bitteren und fermentierten Aromen bedeckt.

Una combinazione di diversi tipi di erbe e frutta: Ceylon tè, Mela cotogna, verbena al limone. Il primo profumo che giunge al naso è una combinazione di mela cotogna e verbena di limone. Dopo il primo sorso, la bocca è ricoperta da una complessa fusione di aromi amari e aspri.

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 Kirsch 0,33 l - (ab Mitte Mai/da metà maggio)	3,50 €
Fass / fusto 5 l (hell)	24,50 €



UNSERE BIERE LE NOSTRE BIRRE

Pfeffer hell 0,4 l, ca. 5% Alkohol 4,90 €

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 4,90 €

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 5,40 €

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 „Kirsch“ 0,33 lt. ca. 5,3% Alkohol - (ab Mitte Mai/da metà maggio) 5,40 €

Ein spritziges, rötliches Saisonsbier mit Kirschen aus eigenem Anbau. Die Gärung
mit Champagnerhefe und die Lagerung auf Kirschen machen es zu einem perfekten
Sommerbier - nur solange der Vorrat reicht.

Una birra di stagione leggermente rossa, frizzante con ciliegie di coltivazione propria. La
fermentazione con lievito "champagner" e la maturazione su ciliegie la rendono, una birra
estiva - fino all'esaurimento delle scorte.

Fass Pfeffer / Fusto Pfeffer 5 l 38,50 €

hell – im Lokal
hell – nel locale

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



RADLER

- | | |
|--|--------|
| Radler 0,4 l | 4,90 € |
| Zitronenlimonade, Pfeffer hell
Limonata, Pfeffer hell | |
| Holer Radler 0,4 l | 4,90 € |
| Holundersaft, Pfeffer hell
Succo di fiori di sambuco, Pfeffer hell | |
| Apfel Radler 0,4 l | 4,90 € |
| Apfelsaft, Pfeffer hell
Succo di mele fatto in casa, Pfeffer hell | |

ALKOHOLFREI - ANALCOLICO



FREEDL classic 0,33 l

4,60 €

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

4,60 €

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

4,60 €

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.



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 alla mela	
Limestone - Bio Bitter Lemon	5,00 €
Limestone - Bio Bitter Lemon	

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	28,20 €	4,70 €
-------------------------------------	---------	--------

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	33,50 €	5,70 €
---	---------	--------

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	28,80 €
---	---------

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, piezza persistente e un finale vivace.

Sauvignon Floreado / Andrian	28,80 €	4,80 €
-------------------------------------	---------	--------

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 / Innerleiterhof Schenna	30,50 €
---	---------

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.

Gewürztraminer Festival / KG Meran Burggräfler	28,20 €	4,70 €
---	---------	--------

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.

WINE

ROSÈWEINE - ROSATO



Rosè Mitterberg / Pardellerhof Montin

28,80 €

4,80 €

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

27,50 €

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.

Blauburgunder Ploner - Pinot nero Ploner / Marling

35,00 €

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

Lagrein Griesßbauerhof / Bozen

30,50 €

5,00 €

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 Cabernet Riserva "Klaser Stoanodler" / 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.

Lagrein Riserva Unterganzer / Josephus Mayr

47,20 €

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.

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

28,20 €

4,70 €

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.

Cuvée Braunsberg Bio / Zollweghof Lana

33,00 €

Die Feinheit dieses Rotweines in Farbe, Frucht und Fülle, sowie die interessante Mineralität und die kräftige Struktur machen aus dem Cuvée den besonderen Wein mit seinem vornehmen Namen. Il colore rosso intenso molto fine, i profumi, la mineralità, l'armonia ed una struttura equilibrata – un vino in onore al suo nome nobile: Cuvée Braunsberg.

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.

Cabernet Sass Roà / Laimburg

40,80 €

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.

SÜSSWEINE - VINI DOLCI



Cuvée 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

28,20 €

Mellissa Gold Bio / Zollweghof Lana - 0,5l

38,00 €

Aperitiv/o - Digestiv/o



ZUM MARENDEN - BROTZEIT VI CONSIGLIAMO - MERENDA

- ☞ **Das Speckbrettl (Speck geschnitten - Metzgerei Huber, Essiggurkerl, Kren)** ^{L,O} 14,50 €
Il piatto di speck (speck affettato, cetrioli e rafano)
- ☞ **Die Brettlmarende** ^{G,L,O} 18,90 €
(Speck, Kaminwurz, Südt. Käseauswahl, Rettich, Pellkartoffeln, Frischkäse)
La "Brettlmarende" (speck, "Kaminwurz", formaggi, ravenello, patate lesse, form. fresco)
- ☞ **Der Rindstafelspitz oder Kalbskopf sauer (Zwiebel, Radieserl, Essigmarinade)** ^{F,L,M,O} 14,50 €
La punta di manzo o testina di vitello (cipolla rossa, ravanelli, marinata all'aceto)
- ☞ **Das Kasbrettl (Südt. Käseauswahl, hausgemachtes Apfel-Bier-Gelee)** ^{G,H,M} 14,90 €
I formaggi misti (formaggi sudtirolesi, gelatina di mele e birra fatta in casa)
- Der "Ratig" (Rettich - Radieschen, Schnittlauchbrot)** ^{A,G,H,N} 7,90 €
Il ravenello (pane all'erba cipollina)

Zu unseren kalten Gerichten & Marenden servieren wir Ihnen ein Brotkörbchen. Glutenfreies Brot auf Anfrage.
I nostri piatti freddi & le merende vengono serviti con un cestino di pane. Pane senza glutine su richiesta.

SALATE UND GEMÜSE INSALATE E VERDURE

- ☞ **Der Speck-Kraut-Salat** ^o 6,00 €
L'insalata di cappucci con speck
- ☞ **Kleiner Beilagensalat (bunte Blattsalate)** ^{L,M} 6,00 €
Le insalatine miste
- ☞ **Die "Pfeffer" Salatschüssel** ^{G,H,L,M} 15,20 €
(bunte Blattsalate, Burrata, Basilikumpesto, geröstete Walnüsse)
L'insalatone "Pfeffer"
(insalatine miste, burrata, pesto di basilico, noci tostate)
- Das Saiblingsfilet hausgeräuchert** ^{A,D,H,L,M} 17,80 €
(junger Spinat, marinierte Gerste, Pampelmo, Amarant)
Il filetto di salmerino affumicato in casa (spinaci novelli, orzo marinato, pompelmo, amaranto)

HERZHAFTES ZUM BIER SAPORITAMENTE BIRRA

- 's Laugenbrezl ^A 2,50 €
- 's Gfüllte (Laugenbrezl, Bauernschinken, Kräuterfrischkäse) ^{A,E,F,H,L,N} 5,80 €
L'imbottito ("Laugenbrezl", prosciutto nostrano, formaggio fresco alle erbe)
- Der „Pulled Pork“ Burger mit Coleslaw ^{A,C,E,F,G,M,N,O} 14,80 €
Il "Pulled pork" burger con coleslaw
- Der Pfeffer Burger ^{A,C,E,F,G,M,N,O} 17,90 €
(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 ^{A,C,E,F,G,M,N,O} 17,90 €
(gegrillter Scamorza, 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) ^{A,E,F} 9,00 €
Il "würstel" (würstel, patate fritte)
- Die Nuggets (Hendl-Nuggets, Pommes Frites) ^{A,C,E,F,G} 9,00 €
I Chicken Nuggets (nuggets al pollo, patate fritte)
- Die Kindernudeln (Cavatappi - Felicetti, Tomatensauce) ^{A,C,E,F} 8,50 €
La pasta per bambini (cavatappi - felicetti, sugo al pomodoro)
-

AUS DEM SUPPENTOPF LE NOSTRE ZUPPE



- Die Knödelsuppe (Speck- und Leberknödel)** ^{A,C,E,F,G,L,O} 9,80 €
I canederli in brodo (speck e fegato)
- Der Pfefferlechner's Suppentopf** ^{A,C,E,F,G,L}
(Rindfleisch, Grießnockerl, Kräuterfrittaten, Gemüsestreifen) 9,40 €
Il nostro brodo (carne di manzo, gnocchetto di semolino, frittella a fette alle erbe, verdure)
- Der cremige Bärlauchcappuccino (gepuffter Buchweizen, Pinienkerne)** ^{G,H,L,M} 8,00 €
Il cappuccino cremoso d'aglio orsino (grano saraceno soffiato, pinoli)

WARME VORSPEISEN CUCINA CALDA





- Die gemischten Knödl (Spinat- und Käseknödel, Krautsalat)** ^{A,C,E,F,G,L} 14,50 €
I canederli misti (spinaci, formaggio, insalata di cappucci)
- Die Teigtaschen hausgemacht (Käsefonduta, eingelegte Tomaten, Nüsse)** ^{A,C,E,F,G,H,L} 15,80 €
I ravioli fatti in casa (fonduta al formaggio, pomodori, noci)
- Der cremige Kräuterrisotto ("Stracciatella", geröstete Pinienkerne)** ^{F,G,H,L} 14,80 €
Il risotto cremoso alle erbe ("stracciatella", pinoli)
- Die Pfefferlechner "Biergartennudeln"** ^{A,C,E,F,G,L,M} 14,50 €
(Bolognese, Sahne, rote Zwiebeln, Bauchspeck, Champignons, Parmesan)
La pasta "Biergarten"
(ragù di manzo, panna, cipolla rossa, pancetta, funghi, parmigiano)

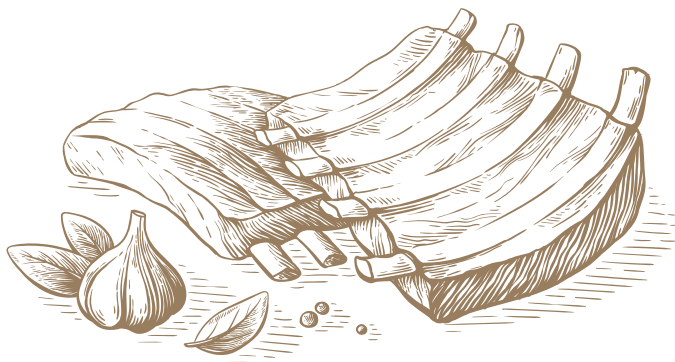
Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

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)** ^{E,F,G,L,M} 18,30 €
 Lo stinco di maiale (croccante, insalata di cappucci)
-  **Die Spareribs** ^{A,E,F,G,H,L,M} 19,50 €
(knusprig gebraten, Kartoffelspalten, pikante Tomatensalsa)
 Le costine (croccanti, patate, salsa pomodoro piccante)
- Die Pfefferplatte für 2 Personen** ^{A,E,F,G,H,L,M} 36,50 €
(Schweinshaxe, Spareribs, Würstl, Pommes, Krautsalat)
 Il tagliere "Pfeffer" per 2 persone
 (stinco, costine, würstel, patate fritte, insalata di cappucci)
-  **Das Steak vom Weiderind, rosa gebraten** ^{E,F,G,M} 26,80 €
("La Ratte" Kartoffeln, buntes Gemüse)
 Lo steak di manzo alla griglia, medio (patate "la ratte", verdura mista)
-  **Das Rindswangele in Rotwein geschmort (Selleriecreme, buntes Gemüse)** ^{E,F,G,L,M} 24,50 €
 Il guancialetto di manzo brasato in vino rosso (crema di sedano, verdura mista)



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. Wir versuchen stets lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und nicht-EU, sowie Tiefkühlprodukte verwendet. 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. Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE oppure prodotti surgelati.*



ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES DOLCI

- Das Erdbeer-Rharbarber-Ragout, hausgemachtes Sauerrahmeis, Nusskrokant** ^{A,C,E,F,G,H} 7,50 €
Il ragout di fragole-rabarbaro, gelato di panna acida, croccante di noci
- Die Buchteln mit Vanillesauce** ^{A,C,E,F,G} 7,80 €
I "Buchteln" con crema alla vaniglia
- Die Apfelkiachel mit Vanillesauce** ^{A,C,E,F,G} 7,80 €
Le frittelle di mele con crema alla vaniglia
- Die Strauben mit hausgemachter Preiselbeermarmelade** ^{A,C,E,F,G} 8,00 €
Gli "Strauben" con marmellata di mirtilli rossi
- Der Apfelstrudel mit Vanillesauce** ^{A,C,E,F,G,H} 5,80 €
Lo strudel di mele con crema alla vaniglia
- ☞ **Der Buchweizenkuchen, Preiselbeermarmelade, Sahne** ^{C,E,F,G,H} 5,80 €
La torta al grano saraceno, marmellata di mirtilli rossi, panna
- Der Bier-Affogato, Dunkelbier-Karamell, hausgemachtes Vanilleeis** ^{A,C,E,F,G,H} 5,50 €
L' affogato alla birra, caramello alla birra scura, gelato fatto in casa alla vaniglia
- ☞ **Das hausgemachte Vanilleeis** ^{C,E,F,G} 2,20 €
Il gelato alla vaniglia fatto in casa
- ☞ ☞ **Das erfrischende Sorbet - hausgemacht** (Zitrone, Erdbeer oder Himbeer) ^{E,F} 2,20 €
Il sorbetto rinfrescante fatto in casa (limone, fragola oppure lampone)



INTOLERANZEN INTOLLERANZE

**Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:
Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:**

 **VEGAN**  **GLUTENFREI**

A GLUTENHALTIGES GETREIDE,

wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

B KREBSTIERE & daraus gew. Erzeugnisse

C EIER & daraus gewonnene Erzeugnisse

D FISCHE & daraus gewonnene Erzeugnisse

E ERDNÜSSE & daraus gewonnene Erzeugnisse

F SOJABOHNEN & daraus gew. Erzeugnisse

G MILCH & daraus gewonnene Erzeugnisse
(einschließlich Laktose)

H SCHALENFRÜCHTE, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Keschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse *Bertholletia excelsa*, Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenlandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

L SELLERIE & daraus gewonnene Erzeugnisse

M SENF & daraus gewonnene Erzeugnisse

N SESAMSAMEN & daraus gew. Erzeugnisse

O SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.

P LUPINEN & daraus gewonnene Erzeugnisse

R WEICHTIERE & daraus gew. Erzeugnisse

 **VEGANO**  **SENZA GLUTINE**

A CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

B CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

C UOVA e prodotti a base di uova

D PESCE e prodotti a base di pesce

E ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

F SOIA e prodotti a base di soia

G LATTE e prodotti a base di latte
(incluso lattosio)

H FRUTTA A GUSCIO, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queenland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

L SEDANO e prodotti a base di sedano

M SENAPE e prodotti a base di senape

N SEMI di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

O ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei produttori.

P LUPINI e prodotti a base di lupini

R MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

SCHNÄPSE UND LIKÖRE GRAPPE E LIQUORI

Selbstgebrannt – tutto distillato al Pfefferlechner

Treber – Grappa	3,60 €
Routa – Routa	3,80 €
Bierbrand - Grappa di birra	4,20 €
Kirschbrand - Acquavite di ciliegie	4,20 €

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	4,70 €
Williams - Acquavite di pere / Pircher	3,80 €
Marille - Acquavite di albicocche / Pircher	4,00 €
Zirbenlikör / Liquore di cirmolo / Roner	4,20 €
Klosterschnaps Riserva „Abbagnac” / Neustift	5,60 €

Digestif - digestivi

Kräuterlikör “K32” 0,4 cl / Roner	5,00 €
Montenegro 0,4 cl	4,60 €



1981

40

2021

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 Kaminwürsten, 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 –

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

2022/2023

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 birrifico 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.

2022/2023

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