

Herzlich willkommen im Restaurant Pizzeria Terzer



TERZER

EINKEHREN. ERLEBEN.

Das Beste ist gerade mal gut genug! Mit diesem Motto arbeiten wir in unserer Küche, mit diesem Leitsatz kümmern wir uns um unsere Gäste.

„FRISCH, FRISCHER AM FRISCHESTEN“ zu jeder Jahreszeit, auf das legen wir beim Einkauf und bei der Zubereitung unserer Speisen großen Wert. Unsere Teigtaschen sind garantiert hausgemacht, die Salate frisch, das Fleisch von vorzüglicher Qualität. Fische, die bereits Wochen in der Tiefkühltruhe zugebracht haben, kommen bei uns nicht auf den Teller. Ein Fisch soll schwimmen – und zwar möglichst lange. Die Forellen und Saiblinge halten wir in unserem Brunnen mit reinem Quellwasser.

Unserer hausgemachten Desserts werden von unseren Gästen am meisten gelobt.

Die schmackhaften Pizzas aus dem Holzofen genießen einen guten Ruf. Der Pizzateig wird mit wenig Hefe, dafür aber mit 24-stündiger Fermentierungszeit hergestellt. Gerade dies macht unsere Pizza für jedermann so bekömmlich und leicht verdaulich.

Küchenchef Valentin und Pizzabäcker legen Wert auf die frische Zubereitung ihrer Spezialitäten, doch das braucht Zeit. Falsche Eile schadet nur, wer gut kochen will, der braucht Geduld – wer gut essen will, ebenfalls!

SONNTAGMITTAGS GESCHLOSSEN & ABENDS PIZZA
MONTAG - RUHETAG

DIENSTAG – SAMSTAG

Warme Küche von 12.00 bis 13.30 und von 18.00 bis 20.45 Uhr

Pizzeria von 18.00 bis 22.30 Uhr | Samstag und Feiertage ab 17.30 Uhr

Sonntagabend Pizza von 17.00 bis 21.00 Uhr

Pizzeria und Küche arbeiten getrennt, deswegen können die Wartezeiten unterschiedlich sein. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Typische Südtiroler-Spezialität



Glutenfrei



Vegetarisch



Laktosefrei

Benvenuti al Ristorante Pizzeria Terzer



TERZER

EINKEHREN. ERLEBEN.

Solo il meglio è sufficiente! Questo è il motto che regna nella nostra cucina, e che ci spinge a occuparci dei nostri ospiti.

“FRESCO, PIÙ FRESCO, FRESCHISSIMO”: ecco a cosa prestiamo attenzione quando facciamo la spesa o quando prepariamo le nostre pietanze. La nostra pasta fresca è fatta rigorosamente in casa, le insalate sono di giornata, la carne selezionata con cura.

E il pesce? Non usiamo pesci surgelati e immagazzinati per settimane, le nostre trote e i salmerini nuotano nella nostra fontana, immersi in purissima acqua di sorgente. E cosa dire dei dessert?

Le pizze cotte nel forno a legna sono molto apprezzate dalla nostra clientela. L'impasto è fatto con poco lievito, e viene lasciato lievitare almeno per ventiquattro ore. È questo il segreto che rende la nostra pizza leggera e digeribile per tutti.

Per lo Chef Valentin e il pizzaiolo preparare le loro specialità al momento è fondamentale per l'ottima riuscita dei piatti; questo però richiede tempo. La fretta spesso rovina il risultato. Questo vale per il cucinare come per mangiare, un po' di tempo ci vuole!

Domenica mezzogiorno chiuso & Domenica sera pizza

Lunedì - Giorno di riposo

DA MARTEDÌ A SABATO

Cucina calda dalle ore 12.00 alle 13.30 e dalle ore 18.00 alle 20.45

Pizzeria dalle ore 18.00 alle 22.30 | sabato e giorni festivi dalle ore 17.30

Domenica Pizza dalle ore 17.00 alle ore 21.00

Pizzeria e cucina lavorano separati,
i tempi di attesa quindi possono variare.



specialità tipica sudtirolese



vegetariano



senza glutine



senza lattosio







Kalte Vorspeisen | Antipasti

- ✓ **Kirschtomaten, Südtiroler Mozzarella,** 9,8
Rauke und Kaki-Essig-Dressing
Pomodorini, mozzarella dell'Alto Adige,
rucola e condimento all'aceto di cachi
- Mariniertes, handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet** 14,8
mit hausgemachtem Pestobrötchen
Tartara di filetto di manzo tagliata a mano
con panino al pesto fatto in casa
- Terzer`s Antipasto** 11,3
Speck, Käse, Hauswurst, Beinschinken aus Südtirol, Kren, eingelegtes Gemüse
Antipasto della casa
Speck, formaggio, salame affumicato, prosciutto cotto dell'Alto Adige, rafano, verdure
- Vitello Tonnato vom gedämpften Kalbsgirello auf Thunfischsauce**
mit frischen Orangenfilets, Sauerrahm und Olivenöl 14,8
Girello di vitello tonnato con filetti d'arance, panna agra e olio di oliva

Suppen | Minestre

- ▲ **Milzschnittensuppe** 7,0
Crostini di milza in brodo
- ▲ **Zwei Südtiroler Speckknödel oder Leberknödel** 7,5
in der kräftigen Fleischbrühe (15-20 min.)
Canederli di speck o al fegato in brodo
- Im Beutel frisch aufgebackenes glutenfreies Brot (15-20 min.)** 5,0
Pane senza glutine fresco dal forno direttamente nel sacchetto

Vorspeisen | Primi piatti

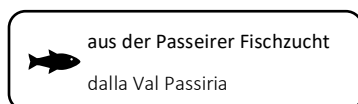
- Rote Beete Risotto mit Ricotta Pugliese und hausgeräucherter Entenbrust** 14,0
Risotto alle rape rosse con ricotta pugliese e petto d'anatra affumicato in casa
(auf Nachfrage  (su richiesta 
-  **Hausgemachte grüne Ravioli gefüllt mit Ricotta Pugliese,** 13,0
serviert mit Parmesanrasperln und brauner Butter
Ravioli verdi fatti in casa ripieni con ricotta pugliese
serviti con scaglie di parmigiano e burro fuso
- Penne nach Terzer`s Art** 8,5
Penne della casa
-   **Spinat und Käseknödel** 8,5
mit brauner Butter und Parmesan | als Hauptspeise mit Kürbisknödel
Canederli al formaggio e agli spinaci
con parmigiano e burro fuso | come secondo con canederlo alla zucca
- Spaghetti Carbonara** 8,5
Spaghetti alla Carbonara
- Spaghetti mit Tomatensauce  oder Ragout** 7,5
Spaghetti al pomodoro o al ragù

Als Hauptspeise: 2,0 – 3,0 Aufschlag
Come piatto principale: 2,0 – 3,0 di sovrapprezzo

Hauptspeisen | Secondi piatti



■ Fisch | Pesce



- Fangfrische Forelle vom Grill** 20,0
Trota fresca alla griglia
- Fangfrische Forelle Blau** 20,0
Trota fresca lessa

Die Forellen werden mit würzigen Gemüsekartoffeln serviert.
Le trote vengono servite con patate e verdure

Probieren Sie den Südtiroler **Chardonnay** zu unseren Forellen
Con le nostre trote assaggi lo **Chardonnay**

🚫 ■ Klassiker vom Grill | Classici dalla griglia

Grillteller | Kalb, Schwein, Rind, Truthahn 20,0
mit Röstkartoffeln und Gemüse

Grigliata mista | manzo, tacchino, vitello e maiale
con patate arrosto e verdure cotte

Entrecôte vom Grill 22,5

auf einem Kartoffel-Gemüseratatouille und Kräuterbutter

Entrecote di manzo alla griglia

su ratatouille di patate e verdure e burro alle erbe

Rinderfilet vom Grill 27,5

mit Kräuterbutter, Kartoffelrösti und Salatteller

Filetto di manzo alla griglia

con burro alle erbe, patate "rösti" fatte in casa e insalata mista

🚫 auf Nachfrage → ohne Butter und Sauerrahmcreme 🚫 a richiesta → senza burro e panna agra

Zu den Grillgerichten harmoniert ein Südtiroler **Cabernet** gut
Con i piatti grigliati si abbina bene un **Cabernet** dell'Alto Adige

■ Fleisch | Carne

🚫🏔️ Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Gemüse 22,5
Bistecca di manzo con cipolla, patate arrosto e verdure cotte

🚫 Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce mit Gemüse und Reis 27,5
Filetto di manzo al pepe verde con verdure cotte e riso pilaf



Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites und gemischtem Salatteller 17,0
Cotoletta alla milanese con patate fritte e insalata mista

Wienerschnitzel vom Kalb | Cotoletta alla milanese di vitello 21,0



Beilagenänderungen: 1,0-2,0 Aufschlag
Cambio dei contorni: 1,0-2,0 sovrapprezzo

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.
In caso di necessità vengono usati prodotti congelati.

Salate und Gemüse | Insalate e verdure

Gemüseteller mit Röster und Spiegelei 	11,0
Verdure cotte assortite con patate arrosto e uovo all'occhio di bue  auf Nachfrage ohne Butter  a richiesta senza burro	
Salatteller mit Ei	9,5
Insalata mista con uovo	
Salatteller mit Thunfisch und Zwiebel	11,0
Insalata mista con tonno e cipolla	
Salatteller mit Feta	11,0
Insalata mista con la feta	
Bunter Salatteller mit Hausdressing (als Beilage)	4,0
Insalata mista (come contorno)	

Südtiroler Brotzeit | Merende

Südtiroler Speck fein aufgeschnitten oder am Brettl	10,5
Speck sudtirolese affettato o al tagliere	
Einheimisches Käsesortiment	11,0
ausgesuchte Südtiroler Käsespezialitäten wie z.B. Ziegenfrischkäse aus Prags, Sarnen Blauschimmelkäse, De Vin in Lagrein Dunkel, Weißschimmelkäse mit Apfel Selezione di formaggi locali formaggi locali affinati fra cui: formaggio di capra fresco di Braies, De Vin affinato in Lagrein, formaggio tipo gorgonzola della Val Sarentino, formaggio affinato con mele	
Brotzeitteller Speck, Käse und Hauswurst am Stück	10,5
Merenda sul tagliere Speck, formaggio e salame nostrano affumicato	
  Lauwarmes saures Rindfleisch mit Zwiebelringen	14,0
Manzo bollito all'agro con anelli di cipolla	

Brot extra 2,0 Pane extra 2,0

Zu Südtiroler Speck und Käse empfehlen wir Ihnen den Südtiroler **Graubernatsch**
Il vino giusto per lo speck e i formaggi sudtirolesi: la **Schiava grigia** dell'Alto Adige



Nur Abends
Solo la sera

Pizza aus dem Holzofen | Pizza dal forno

Margherita Margherita	6,6
Tomaten, Mozzarella pomodoro, mozzarella	
Schinken-Pilze Prosciutto e funghi	9,5
Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon freschi	
Vier Jahreszeiten Quattro Stagioni	10,0
Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Artischocken, Oliven pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon freschi, carciofi, olive	
Capricciosa Capricciosa	9,8
Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Artischocken, Oregano pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon freschi, carciofi, origano	
Calzone Calzone	9,8
Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Tomatensauce pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon freschi, pomodoro	
Vier Käse Quattro formaggi	10,0
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Emmentaler, Provola (geräucherte Mozzarella) pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmental, provola	
Teufel Diavola	9,8
Tomaten, Mozzarella, Peperonata, scharfe Salami pomodoro, mozzarella, peperonata, salamino piccante	
Napoli Napoli	8,4
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
Zigeuner Zingara	10,0
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Sardellen, Oregano pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive, acciughe, origano	
Disco Volante Disco Volante	9,9
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Knoblauch, Zwiebel pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, aglio, cipolla	
Gustosa Gustosa	9,7
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Gorgonzola pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive, gorgonzola	



Thunfisch - Zwiebel Tonno e cipolla	9,7
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
Tiroler Tirolese	9,8
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck im Ofen, Zwiebel pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck in forno, cipolla	
Gemüse Verdure	10,5
Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Spinat, gegrillte Peperoni pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, spinaci, peperoni grigliate	
Spinat - Ricotta Spinaci e ricotta	9,7
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ricotta pugliese kalt pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta fuori cottura	
Rohschinken und Rauke Crudo e rucola	11,0
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rauke pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola	
Steinpilze Porcini	11,0
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze pomodoro, mozzarella, porcini	
Ricotta Ricotta	10,2
Tomaten, Mozzarella, Ricotta Pugliese, scharfe Salami, Knoblauch pomodoro, mozzarella, ricotta pugliese, salamino piccante, aglio	
Boscaiola Boscaiola	10,5
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Salsiccia pomodoro, mozzarella, champignon freschi, salsiccia	
Caprese Caprese	10,2
Tomaten, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Basilikum pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	



Weißer Pizzas | Pizze bianche

Bufalina Bufalina	10,5
Mozzarella, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	
Trevigiana Trevigiana	11,5
Mozzarella, Gorgonzola, Radicchio trevigiano, Walnüsse mozzarella, gorgonzola, Radicchio trevigiano, noci	
Pizza Italia Pizza Italia	10,4
Mozzarella, Kirschtomaten, Rauke, Ricotta Pugliese mozzarella, pomodorini, rucola, ricotta pugliese	
Bauernpizza Pizza Contadina	9,5
Mozzarella, Kartoffeln, Salsiccia mozzarella, patate, Salsiccia	
Focaccia Caprese Focaccia Caprese	10,5
Pizzabrot, Büffelmozzarella kalt, frische Tomaten, Basilikum focaccia, mozzarella di bufala fuori cottura, pomodoro fresco, basilico	
Extras	0 – 4,0
Knoblauchmajonese Majonese all'aglio	2,0
Kleine Pizza pizza piccola	-1,0
Laktosefreie Mozzarella "Brimi" Mozzarella senza lattosio "Brimi"	1,5

Alle angegebenen Preise verstehen sich in € inklusive steuerliche Abgaben | Tutti i prezzi si intendono in € compressiva IVA