

# 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 17.30 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 17.30 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

<b>Südtiroler Mozzarella, Kirschtomaten, Rauke und Kornelkirschen-Essig-Dressing</b>	10,5
Mozzarella dell'Alto Adige, pomodorini, rucola e condimento all'aceto di ciliegie corniolo	
<b>Mariniertes, handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet mit hausgemachtem Pestobrötchen</b>	16,0
Tartara di filetto di manzo marinato tagliata a mano con panino al pesto fatto in casa	
<b>Vitello Tonnato vom gedämpften Kalbsgirello auf Thunfischsauce</b>	16,0
mit frischen Erdbeeren, Bärlauch, Sauerrahm und Olivenöl Girello di vitello tonnato con fragole fresche, aglio orsino, panna agra e olio di oliva	
<b>Terzer`s Antipasto</b>	12,8
Speck, Käse, Hauswurst, Beinschinken aus Südtirol, Kren, eingelegtes Gemüse Antipasto della casa Speck, formaggio, salame affumicato, prosciutto cotto dell'Alto Adige, rafano, verdure	

## Suppen | Minestre

<b>▲ Milzschnittensuppe</b>	7,0
Crostini di milza in brodo	
<b>▲ Zwei Südtiroler Speckknödel oder Leberknödel</b>	7,5
in der kräftigen Fleischbrühe (15-20 min.) Canederli di speck o al fegato in brodo	

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern  
Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova  
Indication of provenance of meat, dairy products and eggs

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden  
Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono  
Utilizzati Ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients  
from the EU and Non-EU are used.


## Vorspeisen | Primi piatti

<b>Hausgemachte Bärlauch-Riottaravioli</b>	13,8
mit Parmesanrasperln und brauner Butter	
Ravioli fatti in casa ripieni con aglio orsino	
serviti con scaglie di parmigiano e burro fuso	
<b>Risotto mit grünen und weißen Spargeln</b>	15,5
Risotto con asparagi bianchi e verdi	
🚫 (auf Nachfrage – su richiesta)	
<b>Penne nach Terzer`s Art</b>	8,5
Penne della casa	
<b>🌱 ▲ Spinat und Käseknödel</b>	8,5
mit brauner Butter und Parmesan   als Hauptspeise mit Bärlauchknödel	
Canederli al formaggio e agli spinaci	
con parmigiano e burro fuso   come secondo con canederlo all`aglio orsino	
<b>Spaghetti Carbonara</b>	8,5
Spaghetti alla Carbonara	
<b>Spaghetti mit Tomatensauce 🌱 oder Ragout</b>	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

 aus der Passeirer Fischzucht  
dalla Val Passiria

<b>Fangfrische Forelle vom Grill</b>	23,8
Trota fresca alla griglia	
<b>Fangfrische Forelle Blau</b>	23,8
Trota fresca lessa	

Die Forellen werden mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat serviert.  
Le trote vengono servite con patate al prezzemolo ed insalata mista.

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 23,0  
mit Röstkartoffeln und Gemüse

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

Entrecôte vom Grill 25,0

auf buntem Wokgemüse, Röstinchen mit Kräuterbutter

Entrecote di manzo alla griglia

su verdure wok, patate "rösti" e burro alle erbe

Rinderfilet vom Grill 30,0

mit Kräuterbutter, Kartoffelrösti und Salat

Filetto di manzo alla griglia

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

🌿 auf Nachfrage ohne Butter

🌿 a richiesta senza burro

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 25,0  
Bistecca di manzo con cipolla, patate arrosto e verdure cotte

🌿 Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce, Gemüse und Reis 30,0  
Filetto di manzo al pepe verde con verdure cotte e riso pilaf

Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites und gemischtem Salat 19,5  
Cotoletta alla milanese con patate fritte e insalata mista

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat 23,5  
Cotoletta alla milanese di vitello con patate fritte e insalata mista

**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

<b>Gemüseteller mit Röster und Spiegelei</b>	11,5
Verdure cotte assortite con patate arrosto e uovo all'occhio di bue	
🚫 auf Nachfrage ohne Butter      🚫 a richiesta senza burro	
<b>Salatteller mit Ei</b>	10,0
Insalata mista con uovo	
<b>Salatteller mit Thunfisch und Zwiebel</b>	11,5
Insalata mista con tonno e cipolla	
<b>Salatteller mit Feta</b>	11,5
Insalata mista con la feta	
<b>Bunter Salat mit Hausdressing (als Beilage)</b>	4,5
Insalata mista (come contorno)	

## ▲ Südtiroler Brotzeit | Merende

<b>Südtiroler Speck fein aufgeschnitten oder am Brettl</b>	12,0
Speck sudtirolese affettato o al tagliere	
<b>Einheimisches Käsesortiment</b>	12,0
ausgesuchte Südtiroler Käsespezialitäten wie z.B. Ziegenfrischkäse aus Prags, Sarner 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	
<b>Brotzeiteller   Speck, Käse und Hauswurst am Stück</b>	12,0
Merenda sul tagliere   Speck, formaggio e salame nostrano affumicato	

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

**Brot extra 2,0**

**Pane extra 2,0**

Glutenfreies Brot - Pane senza glutine 1,5



Nur Abends  
Solo la sera

Pizza aus dem Holzofen   Pizza dal forno		
Margherita   Margherita	Tomaten, Mozzarella pomodoro, mozzarella	7,2
Schinken-Pilze   Prosciutto e funghi	Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon freschi	10,2
Vier Jahreszeiten   Quattro Stagioni	Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Artischocken, Oliven pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon freschi, carciofi, olive	10,7
Capricciosa   Capricciosa	Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Artischocken, Oregano pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon freschi, carciofi, origano	10,5
Calzone   Calzone	Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons freschi	10,5
Pizza Chef   Pizza chef	Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Melanzane, gegr. Peperoni, Speck im Ofen, Spiegelei Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, peperoni grigliate, speck in forno, uovo	13,5
Teufel   Diavola	Tomaten, Mozzarella, Peperonata, scharfe Salami pomodoro, mozzarella, peperonata, salamino piccante	10,5
Napoli   Napoli	Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	9,7
Zigeuner   Zingara	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Sardellen, Oregano pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive, acciughe, origano	10,7
Disco Volante   Disco Volante	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Knoblauch, Zwiebel pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, aglio, cipolla	10,7



Nur Abends  
Solo la sera

<b>Gustosa</b>   Gustosa	10,4
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Gorgonzola pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive, gorgonzola	
<b>Thunfisch - Zwiebel</b>   Tonno e cipolla	10,4
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
<b>Tiroler</b>   Tirolese	10,5
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck im Ofen, Zwiebel pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck in forno, cipolla	
<b>Gemüse</b>   Verdure	11,2
Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Spinat, gegrillte Peperoni pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, spinaci, peperoni grigliate	
<b>Hauspizza</b>   Pizza della casa	14,0
Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignon, scharfe Salami, Thunfisch, Oliven, Gorgonzola, Origano pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon freschi, salamino piccante, tonno, olive, gorgonzola, origano	
<b>Rohschinken und Rauke</b>   Crudo e rucola	13,2
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rauke, Kirschtomaten, Parmesanrasperln pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano	
<b>Ricotta</b>   Ricotta	11,0
Tomaten, Mozzarella, Ricotta Pugliese, scharfe Salami, Knoblauch pomodoro, mozzarella, ricotta pugliese, salamino piccante, aglio	
<b>Boscaiola</b>   Boscaiola	11,2
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Hauswurst pomodoro, mozzarella, champignon freschi, salsiccia	
<b>Caprese</b>   Caprese	11,4
Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	
<b>Bauernpizza</b>   Contadina	13,0
Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebel, frische Champignons, Spiegelei pomodoro, mozzarella, speck, cipolla, champignons freschi, uovo all'occhio di bue	





Nur Abends  
Solo la sera

## Paesana | Paesana

Tomaten, Mozzarella, Spinat, scharfe Salami, Gorgonzola  
pomodoro, mozzarella, spinaci, salamino piccante, gorgonzola 11,5

## Pizza Ötzi | Pizza ötzi 13,5

Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, gegr. Peperoni, Hauswurst  
pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons freschi, peperoni grigliati, salsiccia

## Popey | Popeye 11,5

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ricotta Pugliese, Kirschtomaten  
pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta pugliese, pomodorini

## Weißer Pizzas | Pizze bianche

### Bufalina | Bufalina 11,7

Mozzarella, Büffelmozzarella kalt, Kirschtomaten, Basilikum  
mozzarella, mozzarella di bufala fuori cottura, pomodorini, basilico

### Pizza Italia | Pizza Italia 11,0

Mozzarella, Kirschtomaten, Rauke, Parmesanhobel  
mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie di grana

### Deliziosa | Deliziosa 11,2

Mozzarella, Schinken, Thunfisch, Zwiebel, Gorgonzola,  
mozzarella, prosciutto, tonno, cipolla, gorgonzola

### Vier Käse | Quattro formaggi 10,7

Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta Pugliese, Provola (geräucherte Mozzarella),  
mozzarella, gorgonzola, ricotta pugliese, provola,

### Extras bis 4,0

Knoblauchmajonese | Majonese all'aglio 2,0

Kleine Pizza | pizza piccola -1,0

Laktosefreie Mozzarella "Brimi" | Mozzarella senza lattosio "Brimi" 2,0

Herkunftskezeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern

Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova

Indication of provenance of meat, dairy products and eggs

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten  
aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti  
provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients  
from the EU and Non-EU are used.