



AHRNER WIRT

restaurant pizzeria

Willkommen im Ahrner Wirt! Wir freuen uns, Sie in unserer nachhaltigen Oase begrüßen zu dürfen. Tauchen Sie ein in die Welt lokaler Gaumenfreuden und genießen Sie den Geschmack der Region.

Im Ahrner Wirt legen wir großen Wert auf Nachhaltigkeit und den Einsatz regionaler Produkte. Unsere Leidenschaft gilt der Unterstützung lokaler Landwirte und Produzenten, um die Frische und Qualität unserer Gerichte zu gewährleisten. Wir setzen uns aktiv für umweltbewusstes Kochen und eine nachhaltige Küche ein, indem wir saisonale Zutaten verwenden und ressourcenschonende Praktiken anwenden. Mit jedem Bissen können Sie die Einzigartigkeit unserer Region schmecken und dazu beitragen, unsere Umwelt zu schützen.

Benvenuti al Ahrner Wirt! Siamo lieti di darvi il benvenuto nel nostro angolo sostenibile. Immergetevi nel mondo delle prelibatezze locali e gustate i sapori della nostra regione.

Al Ahrner Wirt poniamo grande attenzione alla sostenibilità e all'utilizzo di prodotti locali. Nutriamo una passione per il sostegno degli agricoltori e dei produttori locali per garantire la freschezza e la qualità dei nostri piatti. Ci impegniamo attivamente a cucinare in modo eco-sostenibile, utilizzando ingredienti di stagione e adottando pratiche a basso impatto ambientale. Ogni boccone permette di assaporare l'unicità del nostro territorio e contribuisce alla protezione del nostro ambiente.

APERITIF APERITIVO

Hugo

4,80,-

Holunder, Sekt, Soda, Minze, Zitrone
Sambuco, prosecco, soda, menta, limone

Veneziano / Aperol Spritz

4,80,-

Aperol, Sekt, Soda, Orange
Aperol, prosecco, soda, arancia

Bitter San Pellegrino

3,20,-

Rot oder weiß
Rosso o bianco

Crodino

3,20,-

Prosecco Sacchetto etichetta argento

4,50,-

1 Glas
1 bicchiere



UNSERE GETRÄNKE

LE NOSTRE BIBITE

Mineralwasser Plose 0,5lt 3,- 1,0lt 4,20,-
Acqua minerale Plose

Natur, prickelnd
Naturale, frizzante

Fanta 0,33lt 3,20,-



Limonade 0,2lt 3,- 0,5lt 5,20,-
Limonata

Coca-Cola 0,2lt 3,- 0,5lt 5,20,-



Spuma 0,2lt 3,- 0,5lt 5,20,-

Eistee 0,2lt 3,- 0,5lt 5,20,-
Té freddo

Pfirsich, Zitrone
Pesca, limone

Säfte - *Succhi*

Orange, Apfel 0,2lt 3,- 0,5lt 5,20,-
Arancia, mela

Yoga 0,16lt

Aprikose, Birne, Pfirsich 2,80,-
Albicocca, pera, pesca

Hausgemachte Schorlen *Succhi allungati con acqua minerale*

Holunderblütensaft 0,2lt 3,- 0,5lt 5,20,- 1lt 9,50,-
Natur, prickelnd
Succo di sambuco
Naturale, frizzante

Johannisbeer mit Melisse 0,2lt 3,- 0,5lt 5,20,- 1lt 9,50,-
Natur, prickelnd
Succo ai ribes rosso con menta fresca
Naturale, frizzante

Apfel mit Minze 0,2lt 3,- 0,5lt 5,20,- 1lt 9,50,-
Natur, prickelnd
Succo di mela con menta fresca
Naturale, frizzante

Warme Getränke

Bibite calde

Espresso 1,60,-

Macchiato 1,60,-

Macchiatone 1,90,-

Cappuccino 2,90,-

Latte-Macchiato 2,90,-

Schokolade 2,90,-
Ciocolata calda

Tee 2,70,-

Schwarz, Hagebutte, Früchte, Kamillen, Grüner, Pfefferminz

Tè - Infuso

Nero, rosa canina, frutti, camomilla, verde, menta

Auf Wunsch servieren wir Ihren Kaffee/Schokolade auch

- mit Sahne 0,80,-
- mit laktosefreier Milch
- ohne Koffein
- Gerste 0,40,-

Su richiesta serviamo il caffè/ciocolata

- con panna 0,80,-
- con latte senza lattosio
- senza caffeina
- ORZO 0,40,-



Unsere Weine

I vini nostrani

Weißweine

Vini bianchi

Hauswein Kellerei Kaltern <i>Vino bianco della casa</i>	 2,20,-	0,5lt 8,50,-	1lt 16,-
Pasini Il Lugana DOC	 4,70,-	 26,50,-	
Kellerei Girlan Pinot Grigio DOC		 26,50,-	
Castel Sallegg Gewürztraminer	 4,90,-	 28,50,-	
Weingut Peter Sölva Weissburgunder		 5,-	 32,50,-
Kellerei Kaltern "Saleit" Chardonnay DOC	 4,90,-	 25,50,-	

Rosé

Kellerei Kaltern Weinberg Dolomiten Cuvée IGT	 4,20	 21,90,-
Castel Sallegg Sallie Rosé IGT	 4,50	 28,90,-

Rotweine

Vini rossi

Hauswein Kellerei Kaltern <i>Vino rosso della casa</i>	 2,20,-	0,5lt 8,50,-	1lt 16,-
Kellerei Eppan Lagrein DOC	 5,-	 26,-	
Kellerei Eppan Blauburgunder DOC		 5,-	 26,-

Weingut Peter Sölva Il Secondo Il. IGT  5,50,-  32,90,-

Kellerei Griesbauerhof St. Magdalena classico  5,20,-  28,90,-

Dessertwein

Vino dessert

Kellerei Kaltern Goldmuskateller lieblich DOC  4,20,-  24,-

Unsere Biere

Le nostre birre

Forst Kronen vom Fass
Forst Kronen dalla spina

0,3lt 3,50,-

0,5lt 5,20,-

Weihenstephaner Hefe vom Fass
Weihenstephaner Hefe dalla spina

0,3lt 3,80,-

0,5lt 5,50,-

Radler 0,3lt 3,50,-

0,5lt 5,20,-

Forst Felsenkeller 0,33lt 3,80,-

Alkoholfrei
Analcolico

Forst 0,0% 0,33lt 3,50,-

Weihenstephaner Hefe 0% 0.5lt 5,50,-



Cocktails

Mojito 7,50,-

Limette, Rum, Rohrzucker, Soda, Minze

Lime, rum, zucchero di canna, soda, menta

Negroni 7,50,-

Bitter, Vermouth, Gin

Gin Tonic

Bombay Sapphire, Schweppes Tonic 8,50,-

Tanqueray Rangpur, Fever Tree Tonic 9,50,-

Cuba Libre 7,50,-

Rum, Cola, Limette

Rum, cola, lime

Caipirinha 7,50,-

Limette, Rohrzucker, Cachaca

Lime, zucchero di canna, Cachaca

Alkoholfrei

Analcolico

Virgin Mojito 7,-

Limette, Soda, Rohrzucker, Minze

Limetta, soda, zucchero di canna, menta

Virgin Colada 7,-

Kokos, Ananas, Orange

Cocco, ananas, arancia



Spirituosen

Liquori

Edelbrände aus der Umgebung

Grappe scelte dei dintorni

Treber Gutsbrennerei Walcher 2cl	3,60,-
La Morbida Roner 2cl	5,50,-

Cognac

Hennessy V.S. 4cl	6,-
Remy Martin V.S.O.P. 4cl	7,90,-

Digestifs - *Digestivi*

Jägermeister 4cl	3,70,-
Fernet-Branca 4cl	3,70,-
Fernet Menta 4cl	3,70,-
Montenegro 4cl	3,70,-
Cynar 4cl	3,70,-

Whisky

Scotch Chivas Regal 4cl	7,50,-
Bourbon Jack Daniel's 4cl	7,50,-
Irish Jameson 4cl	7,50,-

Rum

Matusalem Gran Riserva 15 Years 4cl	9,-
Diplomatico Reserva Exclusiva 4cl	10,50,-
Havana Club 7 years 4cl	6,50,-

Liköre - *Liquori*

Limoncello Pallini 4cl	4,70,-
Baileys 4cl	4,20,-
Ramazzotti 4cl	3,70,-
Obstler Brennerei Pircher 2cl	3,50,-



KALTE VORSPEISEN

ANTIPASTI

Ahrner "Brettl" (G, M, O)

Südtiroler Speck, Bauernkaminwurze, Bauernschinken, Hirschsalami, Bergkäse, Kren, Essiggurken

Speck, salsiccia affumicata, prosciutto, salame di cervo, formaggio alpino, raffano, cetrioli sott'aceto 16,-

Carpaccio vom Rind mit Rauke, Parmesan und Balsamicoglaze (G, A, F)

Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di parmigiano e focaccia fatta in casa

Carpaccio, Rauke, Parmesansplitter, Balsamicoglaze, Focaccia

Carpaccio, rucola, scaglie di parmigiano, glassa al balsamico, focaccia 18,90,-

Gemischter Gartensalat *Insalata mista*

Karotten, Gurken, Mais, rote Beete, Kraut, Tomaten, grüner Blattsalat

Carote, cetrioli, mais, barbabietola, crauti, pomodoro, insalata verde 8,-

Salatteller mit gegrillten Garnelen und Süß-Sauer-Dip (B, F)

Insalata mista con gamberi alla griglia con dip agro dolce

Grüner Blattsalat, Garnelen, Tomaten, Süß-Sauer-Dip

Insalata verde, gamberi, pomodoro, dip agro dolce 14,90,-

SUPPEN ZUPPE

Consommé mit hausgemachten Speckknödeln (A, L, G, C)
Canederli allo speck fatti in casa in brodo

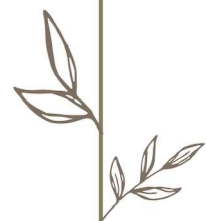
Klare Kraftbrühe, Speckknödel, Schnittlauch
Consommé, canederli allo speck, erba cipollina

9,50,-

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Buttercroutons (G, A)
Crema di porri e patate con crostini all burro

Kartoffel, Lauch, Sahne, Butter, Croutons
Patate, porri, panna, burro, crostini

9,-



WARMES VORSPEISEN

PRIMI PIATTI

Knödeltris mit Krautsalat (A, G, O)

Tris di canederli con insalata di crauti

Rohne, Käse, Spinat, zerlassene Butter, Parmesan, Kraut

Barbabietola, formaggio, spinaci, burro fuso, parmigiano, crauti

15,90,-

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat, Bergkäse
und Pinienbutter (A, C, G, O)

*Ravioli tirolesi fatti in casa con spinaci, formaggio alpino
e burro ai pinoli*

Schlutzkrapfen, Spinat, Bergkäse, Pinienkerne, Butter

Ravioli, spinaci, formaggio alpino, pinoli, burro fuso

15,-

Ahrner Wirt "Nudelpfanndl" (A, F, L, M, O)

Penne Nudeln, scharfe Salami, schwarze Oliven, Paprika, Tomatensauce

Penne, salame piccante, olive nere, peperoni, salsa al pomodoro

13,90,-

Spaghetti nach Wahl – Spaghetti a scelta (A, F, L, M, O, C)

Ragout, Tomate, Carbonara, "Aglio, olio e peperoncino"

Ragout, pomodoro, carbonara, aglio olio e peperoncino

9,50,- – 12,90,-

Risotto mit gemischten Waldpilzen (G)

Risotto con vari funghi di bosco

Reis, gemischte Waldpilze, Butter, Parmesan

Riso, funghi di bosco, burro

16,90,-



HAUPTSPEISEN SECONDI PIATTI

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites (A, C, G)
Cotoletta alla milanese di suino con patatine fritte

Schnitzel, Pommes frites, Preiselbeermarmelade, Zitrone
Cotoletta, patatine fritte, marmellata ai mirtilli, limone

18,-

Grillteller mit Bratkartoffeln und Gemüse (F, M, O)
Grigliata mista con patate saltate e verdure

Schwein, Rind, Truthahn, Würstel, gemischtes Grillgemüse
Suino, manzo, tacchino, salsicce, verdure miste alla griglia

21,90,-

Zwiebelrostbraten nach Tiroler Art (O, F, L)
Controfiletto di manzo alla tirolese

Rostbraten, Zwiebel, Reis Pilaf, Saisons Gemüse
Manzo, cipolle, riso pilaf, verdure stagionale

20,-

Schweinsfilet mit gemischten Pilzen, Eierspätzle
und Saisonsgemüse (G, A, H)
*Filetto di maiale con funghi misti, gnocchetti all'uovo e
verdure di stagione*

Schweinsfilet, Sahne, Pilze, Eierspätzle, Saisonsgemüse
Filetto di maiale, panna, funghi, gnocchetti all'uovo, verdure di stagione
20,90,-

Französischer Camembert mit Grillgemüse (G, O, F, H)

Camembert francese con verdure alla griglia

Camembert, Zucchini, Paprika, Auberginen, Tomaten, Raukepesto

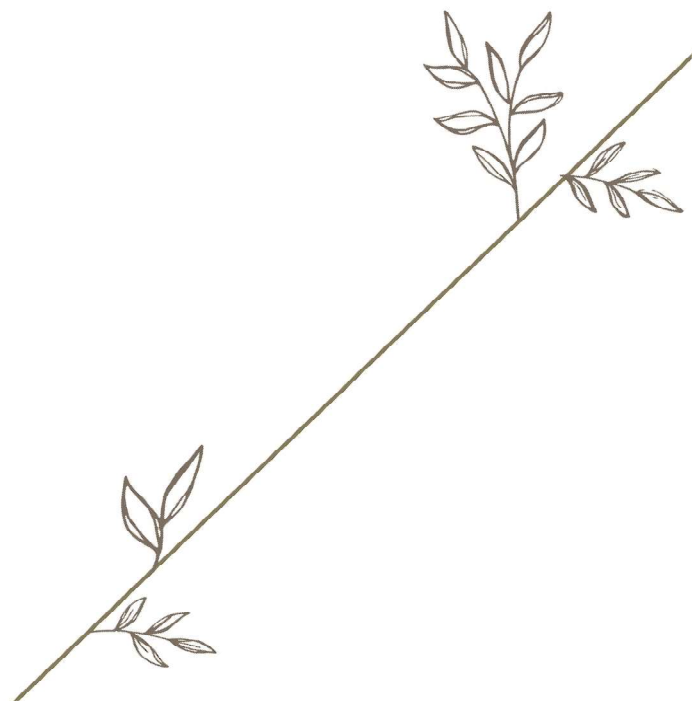
Camembert, zucchini, peperoni, melanzane, pomodoro, pesto di rucola 18,90,-

Filet vom Lachs auf Spinat und Butterkartoffeln (D, G)

Filetto di salmone su spinaci e patate al burro

Lachs, Butterkartoffeln, Spinat, Zitrone

Salmone, patate al burro, spinaci, limone 21,90,-



DESSERT

DOLCI

Hausgemachter Apfelstrudel mit feiner Vanillesauce (A, F, H, G, N, P)
Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia

Mürbteig, Südtiroler Apfel, Vanille, Staubzucker
Pasta frolla, mele nostrane, vaniglia, zucchero a velo 8,-

Mousse von der Schokolade mit frischen Früchten (G, F, H)
Mousse di cioccolato con frutti freschi

Schokolade, Mousse, frische Früchte
Cioccolato, mousse, frutti freschi 9,20,-

Hausgemachtes Tiramisú mit Löffelbiskuit (A, G, C, F, P)
Tiramisú fatto in casa con savoiardi

Mascarpone, Kaffee, Löffelbiskuit, Kakaopulver
Mascarpone, caffè, savoiardi, cacao in polvere 6,50,-

Eis mit Kaffee (G, C, F)
Affogato al caffè

Vanilleeis, Espresso
Gelato alla vaniglia, caffè espresso 5,-

Hausgemachte Topfen-Nougat-Knödel mit Vanillesauce
Canederli di gianduia fatti in casa con salsa alla vaniglia

(A, F, G, C)

Nougat, Topfen, Zimt, Vanillesauce

Gianduia, ricotta, cannella, salsa alla vaniglia

9,20,-

Eisbecher nach Wahl (C, G, F)

Coppa di gelato alla scelta

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Nuss, Zitrone, Mango, Pistazien, Kokosnuss
Vaniglia, cioccolato, fragola, nocciola, limone, mango, pistacchio, noce di cocco

1 Kugel – 1 pallina

1,80,-

Tartufo – Tartufo (C, G, F)

Weiß oder Schwarz

Bianco o nero

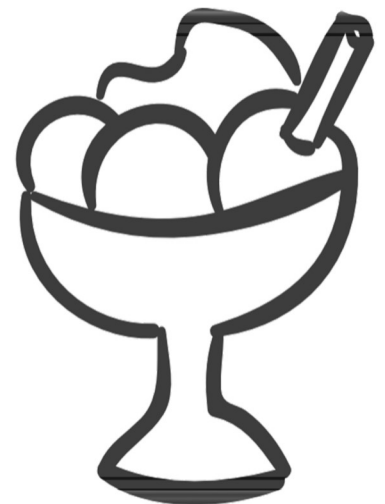
4,90,-

Auf Wunsch servieren wir Ihren Eisbecher auch

- mit Sahne 0,80,-
- mit Eierlikör 2,50,-
- mit Espresso-Kaffee 1,60,-

Su richiesta serviamo il gelato

- con panna 0,80,-
- con liquore d'uovo 2,50,-
- con caffè espresso 1,60,-



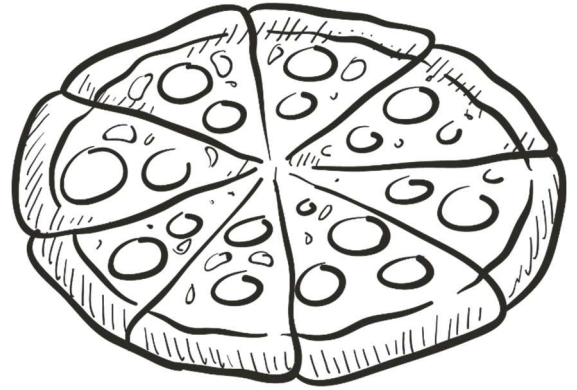
PIZZA

Marinara (A, P)

Tomaten, Knoblauch, Oregano

Pomodoro, aglio, origano

6,50,-



Margherita (A, G, P)

Tomaten, Mozzarella, Oregano

Pomodoro, mozzarella, origano

7,80,-

Römische – Romana (A, G, P, D, O)

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven, Oregano

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere, origano

9,80,-

Schinken und Pilze - Prosciutto e funghi (A, G, P, M)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oregano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, origano

9,80,-

Capricciosa (A, G, P, M)

Tomaten, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Schinken, Oregano

Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto, origano

10,20,-

Vier Jahreszeiten - *Quattro stagioni* (A, G, P, M)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Paprika, schwarze Oliven, Artischocken, Oregano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni, olive nere, carciofi, origano 10,50,-

Hawaii (A, G, P, M)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas, origano 9,80,-

St. Daniel – *San Daniele* (A, G, P, O)

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Rohschinken, Oregano

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, parmigiano, prosciutto crudo, origano 11,-

Teufel – *Diavola* (A, G, P, O)

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Peperoni Lombardi, Oregano

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, peperoni lombardi, origano 10,50,-

Griechische – *Greca* (A, G, P, O)

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Schafskäse, schwarze Oliven, Oregano

Pomodoro, Mozzarella, salame piccante, feta, olive nere, origano 10,50,-

Zigeuner – *Zingara* (A, G, P, O)

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperonata, Oliven, Zwiebel, Knoblauch
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperonata, olive, cipolla, aglio
11,50,-

Vier Käse – *Quattro formaggi* (A, G, P)

Tomaten, Mozzarella, Tilsiter, Gorgonzola, Edamer, Parmesan, Oregano
Pomodoro, mozzarella, "tilsiter", gorgonzola, "edamer", parmigiano, origano
10,50,-

Ahrnerwirt (A, G, P, O)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Spinat, Spargel, Brie, Oregano
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, spinaci, asparagi, brie, origano 13,-

Tiroler – *Tirolese* (A, G, P, O)

Tomaten, Mozzarella, Speck, Kaminwurzeln, Zwiebel, Oregano
Pomodoro, mozzarella, speck, salsiccia affumicata, cipolla, origano 11,50,-

Bauern – *Alla contadina* (A, G, P, C, O)

Tomaten, Mozzarella, Bauchspeck, Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Spiegelei, Oregano
Pomodoro, mozzarella, pancetta, prosciutto, cipolla, aglio, uovo tegamino, origano 11,-

Gemüse – *Verdure* (A, G, P)

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Radicchio, Tomatenscheiben, Spinat, Spargel, Mais, Parmesan, Oregano

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, radicchio, pomodori a fette, spinaci, asparagi, mais, parmigiano, origano 10,60,-

Büffel – *Bufala* (A, G, P)

Tomaten, Büffelmozzarella, Rauke, Cocktailtomaten, Oregano

Pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini, origano 11,-

Klausberg (A, G, P, O, M)

Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rauke, Parmesansplitter, Oregano

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano, origano
11,80,-

Rustikale – *Rustica* (A, G, P, D)

Tomaten, Mozzarella, Tunfisch, Zwiebel, Oregano

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano 10,50,-

Meeresfrüchte – *Frutti di mare* (A, G, P, B, R, D, O)

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, aglio, origano 12,-

SPEZIALPIZZA

PIZZE SPECIALI

Kardinal – *Cardinale* (A, G, P, B)

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Tigergarnelen, Knoblauch, Oregano
Pomodoro, mozzarella, zucchini, gamberi, aglio, origano 13,-

Norsk – *Norvegese* (A, G, P, D, O)

Tomaten, Mozzarella, Avocado, Philadelphia, geräucherter Lachs, Oregano
Pomodoro, mozzarella, avocado, philadelphia, salmone affumicato, origano
13,50,-

Gusto Verde (A, G, P, H)

Mozzarella, hausgemachter Basilikumpesto, Cocktailtomaten
Mozzarella, pesto al basilico fatto in casa, pomodorini 11,50,-

Sommer - *Estiva* (A, G, P)

Tomaten, Mozzarella, mariniertes Radicchio, Cocktailtomaten, Rauke
Pomodoro, mozzarella, radicchio marinato, pomodorini, rucola 12,-

Burratina (A, G, P, M)

Tomaten, Cocktailtomaten, Rohschinken, Burrata, Basilikum
Pomodoro, pomodorini, prosciutto crudo, burrata, basilico 14,50,-

GEFÜLLTE PIZZA – *FILONCINO*

Calzone (A, G, P, M)

Mozzarella, Schinken, Pilze, Tomatensauce separat, Oregano

Mozzarella, prosciutto, funghi, salsa di pomodoro a parte, origano 11,-

Spinat Filoncino – *Filoncino con spinaci* (A, G, P, C)

Mozzarella, Spinat, Topfen, Parmesan, Oregano, Tomaten- und Cocktailsauce separat

Mozzarella, spinaci, ricotta, parmigiano, origano, salsa di pomodoro e rosa a parte 11,-

Scharfer Filoncino – *Filoncino piccante* (A, G, P, M, C)

Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano, Tomaten- und Cocktailsauce separat

Mozzarella, salame piccante, gorgonzola, aglio, origano, salsa di pomodoro e rosa a parte 11,-

Tunfisch Filoncino – *Filoncino con tonno* (A, G, P, C, O)

Mozzarella, Tunfisch, Kapern, Oregano, Tomaten- und Cocktailsauce separat

Mozzarella, tonno, capperi, origano, salsa di pomodoro e rosa a parte 11,-

Alle Extras kosten von 0,80,- bis 4,50,-

Tutti gli extra da 0,80,- a 4,50,-

Knoblauch- oder Cocktailsauce 1,50,-

Salsa all'aglio o salsa rosa 1,50,-

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet
All'occorrenza vengono usati prodotti surgelati

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE *PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI*

Popeye (A, G, M)

Spinatspätzle, Schinken, Sahne
„Spätzle“ di spinaci, prosciutto, panna 7,80,-

Spiderman (A, L, O)

Pennette-Nudeln, Tomaten oder Ragout
Pennette, pomodoro o ragout 7,20,-

Donald Duck (A, C, F, G)

Wienerschnitzel vom Truthahn, Pommes frites
Cotoletta alla milanese di tacchino, patatine fritte 9,50,-

Spongebob (M, O, G, F)

Frankfurter Würstchen, Pommes frites
Frankfurter Wurstel, Pommes frites 7,80,-

Caillou (A, F, G, C)

Hühnernuggets, Kartoffel-Smileys
Bocconcini di pollo, Smileys di patate 9,20,-

