

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

Südtiroler Mozzarella, Kirschtomaten, Rauke und Zwetschgen-Essig-Dressing	10,0
Mozzarella dell'Alto Adige, pomodorini, rucola e condimento all'aceto di prugne	
Mariniertes, handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet mit hausgemachtem Pestobrötchen	15,5
Tartara di filetto di manzo tagliata a mano con panino al pesto fatto in casa	
Vitello Tonnato vom gedämpften Kalbsgirello auf Thunfischsauce mit Orangenfilets, Sauerrahm und Olivenöl	15,0
Girello di vitello tonnato con filetti di arance, panna agra e olio di oliva	
Terzer`s Antipasto	12,5
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

▲ Milzschnittensuppe	7,0
Crostini di milza in brodo	
▲ Zwei Südtiroler Speckknödel oder Leberknödel in der kräftigen Fleischbrühe (15-20 min.)	7,5
Canederli di speck o al fegato in brodo	
Im Beutel frisch aufgebackenes glutenfreies Brot (15-20 min.)	5,0


Vorspeisen | Primi piatti

- Hausgemachte grüne Ravioli gefüllt mit Ricotta** 13,0
serviert mit Parmesanrasperln und brauner Butter
Ravioli verdi fatti in casa ripieni con ricotta
serviti con scaglie di parmigiano e burro fuso
- Spinatrisotto mit eingelegtem Passeirer Forellenfilet** 15,0
Risotto agli spinaci con filetto di trota della Val Passiria marinato
🚫 (auf Nachfrage – su richiesta)
- Penne nach Terzer`s Art** 8,5
Penne della casa
- 🌱 ▲ **Spinat und Käseknödel** 8,5
mit brauner Butter und Parmesan | als Hauptspeise mit Buchweizenknödel
Canederli al formaggio e agli spinaci
con parmigiano e burro fuso | come secondo con canederlo di grano saraceno
- 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

 aus der Passeirer Fischzucht
dalla Val Passiria

- Fangfrische Forelle vom Grill** 22,5
Trota fresca alla griglia
- Fangfrische Forelle Blau** 22,5
Trota fresca lessa

Die Forellen werden mit würzigen Gemüse-Kartoffeln serviert.
Le trote vengono servite con verdure e patate.



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 22,0
mit Röstkartoffeln und Gemüse
Grigliata mista | manzo, tacchino, vitello e maiale
con patate arrosto e verdure cotte



Entrecôte vom Grill 23,5
auf Gemüse-Kartoffelratatouille mit Kräuterbutter
Entrecote di manzo alla griglia
su ratatouille di patate e verdure e burro alle erbe


Rinderfilet vom Grill 28,5
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  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 23,5
Bistecca di manzo con cipolla, patate arrosto e verdure cotte

 Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce, Gemüse und Reis 28,5
Filetto di manzo al pepe verde con verdure cotte e riso pilaf

 Gekochtes Rindsschulternahtl mit würzigen Gemüse-Kartoffeln und Kren 21,0
Manzo lesso con patate, verdure e rafano
( auf Nachfrage-su richiesta)

Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites und gemischtem Salatteller 18,0
Cotoletta alla milanese con patate fritte e insalata mista

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salatteller 22,0
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

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)	4,5
Insalata mista (come contorno)	

▲ Südtiroler Brotzeit | Merende

Südtiroler Speck fein aufgeschnitten oder am Brettl	12,0
Speck sudtirolese affettato o al tagliere	
Einheimisches Käsesortiment	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	
Brotzeiteller Speck, Käse und Hauswurst am Stück	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



Nur Abends
Solo la sera

Pizza aus dem Holzofen | Pizza dal forno

Margherita Margherita	6,9
Tomaten, Mozzarella pomodoro, mozzarella	
Schinken-Pilze Prosciutto e funghi	9,8
Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon freschi	
Vier Jahreszeiten Quattro Stagioni	10,3
Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Artischocken, Oliven pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon freschi, carciofi, olive	
Capricciosa Capricciosa	10,1
Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Artischocken, Oregano pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon freschi, carciofi, origano	
Calzone Calzone	10,1
Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons freschi	
Pizza Chef Pizza chef	13,5
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Melanzane, gerillte Peperoni, Speck im Ofen, Spiegelei Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, peperoni grigliate, speck in forno, uovo	
Teufel Diavola	10,1
Tomaten, Mozzarella, Peperonata, scharfe Salami pomodoro, mozzarella, peperonata, salamino piccante	
Napoli Napoli	8,7
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
Zigeuner Zingara	10,3
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Sardellen, Oregano pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive, acciughe, origano	
Disco Volante Disco Volante	10,2
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Knoblauch, Zwiebel pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, aglio, cipolla	



Nur Abends
Solo la sera

Gustosa Gustosa	10,0
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Gorgonzola pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive, gorgonzola	
Thunfisch - Zwiebel Tonno e cipolla	10,0
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
Tiroler Tirolese	10,1
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck im Ofen, Zwiebel pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck in forno, cipolla	
Gemüse Verdure	10,8
Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Spinat, gegrillte Peperoni pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, spinaci, peperoni grigliate	
Hauspizza 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	
Rohschinken und Rauke Crudo e rucola	12,8
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rauke, Kirschtomaten, Parmesanrasperln pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano	
Ricotta Ricotta	10,5
Tomaten, Mozzarella, Ricotta Pugliese, scharfe Salami, Knoblauch pomodoro, mozzarella, ricotta pugliese, salamino piccante, aglio	
Boscaiola Boscaiola	10,8
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Salsiccia pomodoro, mozzarella, champignon freschi, salsiccia	
Caprese Caprese	11,0
Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	



Nur Abends
Solo la sera

Weißer Pizzas | Pizze bianche

Bufalina Bufalina	11,3
Mozzarella, Büffelmozzarella kalt, Kirschtomaten, Basilikum mozzarella, mozzarella di bufala fuori cottura, pomodorini, basilico	
Pizza Italia Pizza Italia	10,7
Mozzarella, Kirschtomaten, Rauke, Parmesanhobel mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie di grana	
Deliziosa Deliziosa	10,8
Mozzarella, Schinken, Thunfisch, Zwiebel, Gorgonzola, mozzarella, prosciutto, tonno, cipolla, gorgonzola	
Vier Käse Quattro formaggi	10,3
Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Provola (geräucherte Mozzarella), Parmesanrasperln mozzarella, gorgonzola, ricotta, provola, scaglie di grana	
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

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.