



BOZNER



Willkommen Benvenuti Welcome

DE Während andere ihre Rezepte gut hüten, ist unser Ansatz ganz einfach: frische Produkte, regionale Rohstoffe, heimische Lieferanten und viel Handarbeit. Das gilt für unser Bozner Bier genauso wie für unsere Küche. Unsere Zutaten kommen möglichst aus der unmittelbaren Umgebung oder falls nicht verfügbar aus dem Alpenraum. Wir kultivieren unsere eigene Hefe – ein wichtiger Bestandteil, der den einzigartigen Charakter unseres Biers prägt. Unsere Mitarbeiter bemühen sich stets, diese Werte umzusetzen und für unsere Gäste erlebbar zu machen. **Frisch und echt.** Das ist nicht nur unser Anspruch, sondern unser Versprechen.

IT Mentre altri custodiscono le proprie ricette, il nostro approccio è molto semplice: prodotti freschi, materie prime regionali, fornitori locali e tanto lavoro artigianale. Lo stesso vale sia per la nostra birra Bozner sia per la nostra cucina. I nostri ingredienti provengono, quando possibile, dalle immediate vicinanze oppure, se non disponibili, dall'arco alpino. Coltiviamo la nostra coltura di lievito, un elemento fondamentale che conferisce alla nostra birra il suo carattere inconfondibile. I nostri collaboratori si impegnano ogni giorno a mettere in pratica questi valori e a renderli tangibili per i nostri ospiti. **Fresco e vero.** Non è solo il nostro principio, ma anche la nostra promessa.

EN While others keep their recipes under lock and key, our approach is simple: fresh ingredients, regional raw materials, local suppliers and plenty of craftsmanship. The same philosophy applies to both our Bozner beer and our kitchen. Whenever possible, our ingredients come from the local area or, if not available, from the Alpine region. We cultivate our own yeast culture – an essential ingredient that gives our beer its distinctive character. Our team is committed every day to putting these values into practice and making them part of every guest's experience. **Fresh and true.** It's not just what we stand for – it's our promise.

Diego Bernardi & Bozner Team

wünschen Ihnen Prost und Mahlzeit!

vi augurano salute e buon appetito!

wish you a good meal and cheers!

Unsere Bierempfehlung

Le nostre birre consigliate

Our beer recommendation

DE **Hausgebraut, frisch und echt**

Nichts ist besser als das Original. Deshalb brauen wir unser Bier nicht nur selbst und auch nicht nur nach bayerischer Brautradition. Wir imitieren also nicht, wir interpretieren nicht, sondern schaffen Neues. So haben wir über die Jahre eine ganz eigene Identität entwickelt. Sie setzt, wie jede Identität, ganz unten an. Bozner Biere entstehen nur aus besten Zutaten: aus Bozner Wasser, selbstgezüchteter Hefe, Südtiroler und deutscher Qualitätsgerste und hochwertigem Hopfen aus der Hallertau. Der Rest ist viel Know-how, viel Leidenschaft und viel Experimentierfreude, die sich vor allem in unseren Spezialbieren zeigt. Für sie wechseln wir Zutaten, Rezepturen, Ansätze und sorgen so für viel Abwechslung auf der Karte.

IT **Fatta in casa, fresca e vera**

Nulla è meglio dell'originale. Per questo la nostra birra non è solo prodotta da noi, né semplicemente secondo la tradizione birraria bavarese. Non imitiamo e non reinterpretiamo: creiamo qualcosa di nuovo. Nel corso degli anni abbiamo sviluppato un'identità tutta nostra. Tutto parte dagli ingredienti migliori: acqua di Bolzano, lievito coltivato in casa, orzo di qualità altoatesino e tedesco e luppolo pregiato proveniente dalla Hallertau. Il resto è fatto di esperienza, passione e voglia di sperimentare, che trovano la loro massima espressione nelle nostre birre speciali.

EN **Homebrewed, fresh and authentic**

Nothing is better than the original. That's why we don't just brew our own beer, nor do we simply follow the Bavarian brewing tradition. We don't imitate or reinterpret – we create something new. Over the years, we have developed an identity entirely our own. It all begins with the finest ingredients: Bolzano water, our home-cultivated yeast, premium South Tyrolean and German barley, and carefully selected hops from Hallertau. The rest is expertise, passion and a spirit of experimentation, reflected above all in our specialty beers. By varying ingredients, recipes, and brewing methods, we bring new flavours and fresh variety to our selection.

Unsere Bierempfehlungen erkennen Sie an den Symbolen neben den Gerichten.

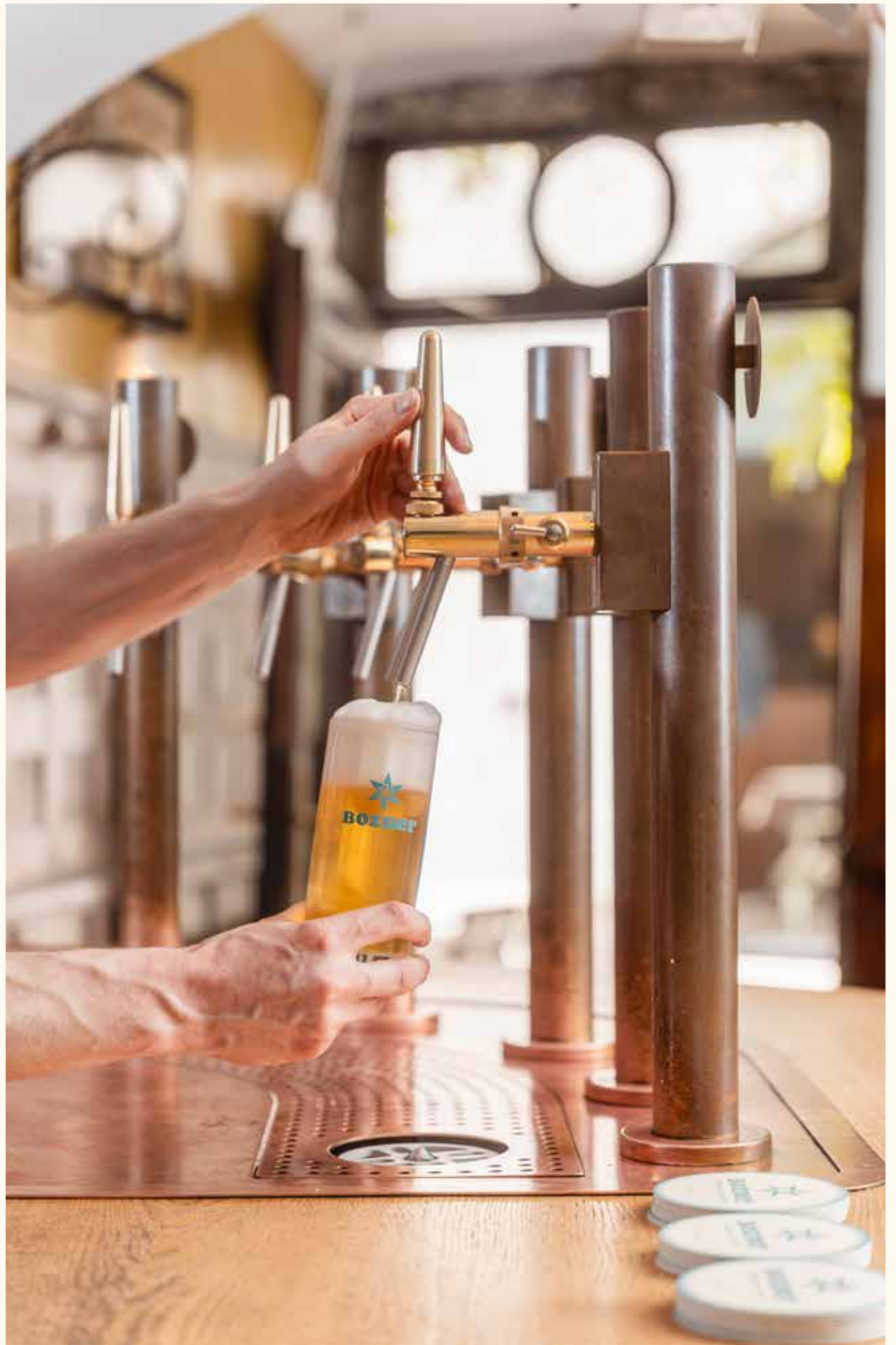
Le nostre birre consigliate sono indicate dai simboli accanto ai piatti.

Our beer recommendations are marked with the symbols next to the dishes.

 BOZNER

 HELLES

 WEIZEN



BOZNER

Alkoholgehalt Gradazione alcolica Alcohol content	4,0% vol
---	----------

Bierstil Tipologia birra Beer style	Bozner
---	--------

Farbe Colore Colour	Bernstein, klar ambrata, limpida amber, clear
---------------------------	---

Gärung Fermentazione Fermentation	mittelgärig intermedia mid-fermented
---	--

Stammwürze Grado fabbricazione Original gravity	11,0°P
---	--------

Verkostungsmerkmale Caratteristiche organolettiche Tasting characteristics	Das Lokale. Ein neuer Bierstil entwickelt um den Geschmack Bozens einzufangen. La locale. Un nuovo stile di birra creato per esprimere il gusto di Bolzano. The Local. A new beer style crafted to capture the taste of Bolzano.
--	---

Zutaten
Bozner Wasser, **Südtiroler** Qualitätsgerstenmalz, **selbst-gezüchtete Hefe**, feiner Hopfen

Ingredienti
Acqua di **Bolzano**, malto d'orzo qualità **Alto Adige**, **lievito coltivato in casa**, luppolo pregiato

Ingredients
Water from **Bolzano**, **South Tyrolean** quality barley malt, **home-cultivated yeast**, fine hops

Frisch aus dem Lagertank
Fresco dal tino di maturazione
Fresh from the tank



	EUR
Bozner 0,4l	5,50
Bozner Mass 1,0l	10,00

HELLES

Zutaten

Bozner Wasser, Gerstenmalz,
Hefe, feiner Hopfen

Ingredienti

Acqua di Bolzano, malto d'orzo,
lievito, luppolo pregiato

Ingredients

Water from Bolzano, barley malt,
yeast, fine hops

Alkoholgehalt
Gradazione alcolica
Alcohol content

5,0% vol

Bierstil
Tipologia birra
Beer style

Lager

Farbe
Colore
Colour

hell
chiaro
clear

Gärung
Fermentazione
Fermentation

untergärig
bassa
bottom-fermented

Stammwürze
Grado fabbricazione
Original gravity

11,7°P

Verkostungsmerkmale
Caratteristiche organolettiche
Tasting characteristics

Der Klassiker. Eine malzige Süße,
angenehm würzig im Abgang.

La classica. Una dolcezza
maltata, con un finale
piacevolmente speziato.

The classic. A malty sweetness
with a pleasantly spicy finish.

Frisch aus dem Lagertank
Fresco dal tino di maturazione
Fresh from the tank

Flaschenbier
Birra in bottiglia
Bottled beer



EUR

Helles 0,3l	3,50
Helles 0,5l	5,50
Helles Mass 1,0l	10,00

EUR

Helles 0,33l	4,00
--------------	------

WEIZEN

Alkoholgehalt
Gradazione alcolica
Alcohol content

5,0% vol

Bierstil
Tipologia birra
Beer style

Weizenbier

Farbe
Colore
Colour

Bernstein, trüb
ambrata, torbida
amber, cloudy

Gärung
Fermentazione
Fermentation

obergärig
alta
top-fermented

Stammwürze
Grado fabbricazione
Original gravity

12,5°P

Verkostungsmerkmale
Caratteristiche organolettiche
Tasting characteristics

Der Geheimtipp! Ein sehr
charaktervolles Weizenbier:
Fruchtig, frisch, mit tiefen
Malznoten.

Il nostro consiglio! Una birra di
frumento dal carattere deciso:
fruttata, fresca e con intense
note di malto.

Our insider tip! A characterful
wheat beer: fruity, refreshing,
with rich malt notes.

Zutaten

Bozner Wasser, Weizen- und
Gerstenmalz, Hefe, feiner Hopfen

Ingredienti

Acqua di Bolzano, malto di
frumento e malto d'orzo, lievito,
luppolo pregiato

Ingredients

Water from Bolzano, wheat and
barley malt, yeast, fine hops

Frisch aus dem Lagertank
Fresco dal tino di maturazione
Fresh from the tank

Flaschenbier
Birra in bottiglia
Bottled beer



	EUR
Weizen 0,3l	3,80
Weizen 0,5l	6,00
Weizen Mass 1,0l	10,00

	EUR
Weizen 0,33l	4,00

O(H)NE

Zutaten

Bozner Wasser, Gerstenmalz,
Hefe, feiner Hopfen, Milchsäure

Ingredienti

Acqua di Bolzano, malto d'orzo,
lievito, luppolo pregiato, acido lattico

Ingredients

Water from Bolzano, barley malt,
yeast, fine hops, lactic acid

Alkoholgehalt
Gradazione alcolica
Alcohol content

< 1,00% vol

Bierstil
Tipologia birra
Beer style

alkoholfrei
analcolica
alcohol-free

Farbe
Colore
Colour

hell, trüb
chiaro, torbido
clear, cloudy

Gärung
Fermentazione
Fermentation

untergärig
bassa
bottom-fermented

Stammwürze
Grado fabbricazione
Original gravity

6,00°P

Verkostungsmerkmale
Caratteristiche organolettiche
Tasting characteristics

Die „Number O(H)NE“ unter den alkoholfreien Bieren. Gehaltvoll hefetrüb und in Flaschengärung hergestellt.

La “Number O(H)NE” tra le birre analcoliche. Corposa, naturalmente torbida grazie ai lieviti e rifermentata in bottiglia.

The “Number O(H)NE” among alcohol-free beers. Full-bodied, naturally cloudy with yeast and bottle-conditioned.

Flaschenbier
Birra in bottiglia
Bottled beer



EUR

O(H)NE 0,33l

5,00

SPEZIAL

Spezialbier

Jeden Monat braut unser Braumeister Matthias Obkircher ein besonderes Bier, das an alte Rezepte oder an die Jahreszeit anknüpft. Fragen Sie nach den Eigenschaften des aktuellen Spezialbiers und lassen Sie sich von den Aromen und dem Geschmack überraschen.

Birra speciale

Ogni mese, il nostro mastro birraio Matthias Obkircher produce una birra speciale che si lega a vecchie ricette o alla stagione. Chiedete le caratteristiche della birra speciale del momento e lasciatevi sorprendere dagli aromi e dal gusto.

Special beer

Every month our brewmaster Matthias Obkircher brews a special beer, linked to old recipes or the season. Ask for the characteristics of the special beer of the moment and be amazed by the aromas and flavours.

Einige bisher von uns gebrauten Spezialbiere Alcune delle birre speciali prodotte fino ad oggi Some of the specialty beers we have brewed to date

Dunkles Export, Winter Spezial, Märzen, Maibock, Pechmarie, Haferbier, Pilsner, Dunkles Weizen, Kristallweizen, Roggenbier, Schwarzbier, Porter, Festbier, Dinkelbock, Kastanienbier, Antivirus (Weizen Doppelbock), Triticum, Weihnachtsbier, Brotbier, Dunkelbock, Weizenbock ...



	EUR
Spezial 0,3l	4,20
Spezial 0,4l	5,50
Spezial 0,5l	6,00
Spezial Mass 1,0l	10,00

Bier-Mix

Mix di birre

Beer-Mix

	EUR
Radler	0,3l 3,50
Bier mit Limonade · birra con limonata · beer with lemonade	0,5l 5,50
Sauerradler	0,3l 3,50
Bier mit Sodawasser · birra con soda · beer with soda	0,5l 5,50
Hefelimo	0,3l 3,80
Weizenbier mit Limonade · birra di frumento con limonata · wheat beer with lemonade	0,5l 6,00
Hefecola	0,3l 3,80
Hefeweizen mit Cola · birra di frumento con cola · wheat beer with Cola	0,5l 6,00
Radler alkoholfrei · analcolico · alcohol-free	0,4l 5,50





Bier zum Mitnehmen

Birra da portare via

Beer for take-away

	EUR
Flasche · Bottiglia · Bottle HELLES & WEIZEN 0,33l	4,00
Flasche · Bottiglia · Bottle O(H)NE 0,33l	5,00
Flasche · Bottiglia · Bottle 2l	30,00
kleines Fass · Barilotto · Mini keg 5l	35,00



Artikel aus dem Shop

Articoli da portare via

Gadgets from our shop

Biergläser · bicchieri da birra · beer glasses

Historisch · storico · historical / Neu · nuovo · new

	EUR
0,2l	4,50
0,3l	5,00
0,4l	5,00
0,5l	7,00
1,0l Mass	10,00



Bozner Kugel · pallina Bozner · Bozner sphere	8,00
Stiefel · stivaletto · small boot	6,00
Steinkrug · boccale in ceramica · ceramic mug	10,00
Schild „Bozner Bier“ · cartello in latta · wall sign	25,00
Menü „Bozner Haus“ · menù · menu	30,00
Bozner Tasche · borsa · bag	1,00



Unsere Suppen

Le nostre zuppe

Our soups

	EUR	
Pikante Rindsgulaschsuppe S* mit Kartoffeln und Wurzelgemüse Zuppa di Gulasch di Manzo piccante con patate, sedano, carote Spicy beef Gulasch soup with potatoes, celery and carrots	9,80	B
Rindskraftbrühe mit Südtiroler Bierspeckknödeln LUG Brodo al manzo con canederli alla birra di speck altoatesino Beef bouillon with beer and South Tyrolean speck dumplings	8,00	B H

Würstel

Salsicce

Sausages

Weißwurst nach Bayerischer Art (1 Paar) S mit süßem Senf und Brezen Würstel Bianchi "Alla Bavarese" (1 paio) con senape dolce e Brezen Original Bavarian white sausage (1 pair) with sweet mustard and Brezen	9,50	W
Frankfurter Paarl S mit Senf Frankfurter (1 paio) con senape Frankfurter (1 pair) with mustard	7,50	H
Würstelpfandl L S Käsekrainer, Nürnberger und Pfefferbeißer auf Sauerkraut mit Senf Padella di salsicce "Käsekrainer", Norimberga, "Pfefferbeißer" su crauti con senape Sausage pan "Käsekrainer", Nuremberg, "Pfefferbeißer", on sauerkraut with mustard	17,00	H
Nürnberger Rostbratwürstl 6 Stk mit Sauerkraut und frisch geriebenem Kren Salsicce di Norimberga alla brace 6 pz con crauti e rafano grattugiato fresco Grilled sausages Nuremberg style 6 pcs with sauerkraut and fresh grated horseradish	15,00	B H

Gedeck · Coperto · Table Charge EUR 1,50

Alle Preise verstehen sich in Euro. Bedienung und gesetzliche Mehrwertsteuer sind inbegriffen.
Tutti i prezzi sono in Euro e comprensivi di servizio e iva.
All prices are listed in Euro and include service and V.A.T.

Vorspeisen Antipasti Apetizer

	EUR	
Speckplatte L fein aufgeschnittener Südtiroler Speck mit Essiggurken und Kren	14,50	H
Piatto di speck Speck altoatesino affettato con cetriolini sott'aceto e rafano		
Speck platter finely sliced South Tyrolean speck with pickles and horseradish		
Tiroler Brettl L fein aufgeschnittener Südtiroler Speck, Kaminwurze, mit Almkäse, Essiggurke und Kren	14,00	H
Piatto Tirolese Speck, Kaminwurze e formaggio di malga altoatesino con cetriolini sott'aceto e rafano		
South Tyrolean platter finely sliced South Tyrolean speck, Kaminwurze and South Tyrolean Alpine cheese with pickles and horseradish		
Bergkäse Brettl L S Südtiroler Käsesorten: Lagrein, Pfeffer, Kräuter, Heu, mit Butter und Feigensenf	14,50	B
Selezione formaggi di montagna formaggi altoatesini: Lagrein, pepe, erbe, fieno, con burro e senape di fichi		
Selection of mountain cheese South Tyrolean cheese: Lagrein, pepper, herbs, hay, with butter and fig mustard		
Brezzella® L G mit geröstetem Brezen, Mozzarella aus Südtirol, Blattsalat, Kirschtomaten, Basilikum con Brezen arrostito, mozzarella qualità Alto Adige, insalata verde, pomodorini, basilico with roasted Brezen, South Tyrolean mozzarella, green salad, cherry tomatoes, basil	11,00	W
Hausgemachter Bayrischer Obazda L G mit roten Zwiebeln und Brezen	12,00	B
Obazda bavarese fatto in casa con cipolla rossa e Brezen		
Bavarian Obazda homemade with red onions and Brezen		
Brezen G	3,50	
Traditioneller Südtiroler Brotkorb G	3,00	
Cestino di pane tradizionale altoatesino		
Traditional South Tyrolian bread basket		
Knoblauchbrot G	3,00	
Pane all'aglio		
Garlic bread		

Take away!

Unsere Speisen könnt ihr auch zu Hause genießen.
È possibile consumare le nostre pietanze anche a casa.
Enjoy our dishes also at home.





Knödel und Pasta

Canederli e pasta

Dumplings and pasta

	EUR	
Knödeltris L G U hausgemacht mit Spinat, Almkäse, Rote Beete, serviert auf einem Bett aus Krautsalat, mit geschmolzener Butter, Gorgonzola-Sauce	12,50	H
Tris di canederli fatti in casa con spinaci, formaggio, rapa rossa, serviti su letto di insalata di cavolo cappuccio, condimento con burro e gorgonzola fuso		
Three dumplings homemade with spinach, cheese, beetroot, served on a base of cabbage salad, topped with melted butter, gorgonzola cheese sauce		
Bierspeckknödel L G U hausgemacht mit Blattsalat, Balsamico Dressing, Parmesan und geschmolzener Butter	12,50	B
Canederli classici alla birra e speck fatti in casa con insalata verde, aceto balsamico, grana e burro fuso		
Classic beer and speck dumplings homemade with green salad, balsamic vinegar, parmesan and melted butter		
Schlutzkrapfen L G U hausgemacht, mit Spinat-Füllung, Parmesan und geschmolzener Butter fatti in casa, con ripieno di spinaci, burro fuso e grana homemade, with spinach filling, parmesan and melted butter	13,00	W
Boznerpfandl L G U F hausgemachte Eierspätzle, Südtiroler Speck, Waldpilze und Graukäse	13,50	B
Padella Bozner Spätzle all'uovo fatti in casa, Speck altoatesino, funghi di bosco e formaggio grigio		
Bozner pan homemade egg spätzle, South Tyrolean Speck, forest mushrooms and grey cheese		
Wirtshausnudeln F L mit Tomatensauce, Bauchspeck, Champignons und Bergkäse	13,00	H
Maccheroni alla birraia con salsa di pomodoro, pancetta, champignons e formaggio di montagna		
Brewer's maccheroni with tomato sauce, bacon, champignons and mountain cheese		
Spaghetti mit Ragout G mit Rind- und Kalbfleisch	12,00	B
Spaghetti al ragù con carne di manzo e vitello		
Spaghetti with ragout with beef and veal		
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili G	12,00	H
Spaghetti aglio, olio e peperoncino		
Spaghetti with garlic, olive oil and chili		

Take away!

Unsere Speisen könnt ihr auch zu Hause genießen.
È possibile consumare le nostre pietanze anche a casa.
Enjoy our dishes also at home.



Fleischgerichte

Piatti di carne

Meat Dishes

	EUR	
Spareribs L mit Barbecue-Sauce , Krautsalat und Knoblauchbrot	19,50	B
Costine di maiale con salsa barbecue, cavolo cappuccio e pane all'aglio		
Spareribs with barbecue sauce, cabbage salad and garlic bread		
Ofenfrische Schweinshaxe (500g) mit Sauerkraut und Kren	17,50	H
Stinco di maiale al forno (500g) con crauti e rafano		
Grilled juicy pork shank (500g) with sauerkraut and horseradish		
Biergulasch L G U mit Südtiroler Bierspeckknödeln	18,50	B
Gulasch alla birra con canederli alla birra e allo Speck altoatesino		
Beer Gulasch with South Tyrolean beer Speck dumplings		
Bauerngröstl gebratenes Rindfleisch, Bratkartoffeln und geschmorte Zwiebeln	18,00	B
“Gröstl” alla contadina rosticiata con carne di manzo, patate saltate e cipolla brasata		
Bauerngröstl roasted meat, potatoes and braised onion		
Bozner Burger G L	16,00	B
200g Rindfleisch vom Südtiroler Bauernhof, Südtiroler Speck, Cheddar Käse, Salat, Zwiebeln, Biersauce, Westernkartoffeln und Tacosauce		H
200g carne di manzo del maso altoatesino, Speck altoatesino, formaggio Cheddar, insalata, cipolla, salsa di birra, spicchi Western e salsa di Taco		
200g beef meat from a South Tyrolean farm, South Tyrolean Speck, cheddar cheese, salad, onions, beer sauce, Western potato wedges and Tacosauce		
Original „Wienerschnitzel“ G U Kalbfleisch paniert, mit Preiselbeermarmelade und Pommes	20,50	H
“Wienerschnitzel” di vitello impanata, con marmellata di mirtilli rossi fatta in casa e patatine fritte		
Original “Wienerschnitzel” veal breaded, with homemade cranberries jam and fries		
Rinderfilet Fleisch vom Südtiroler Bauernhof, mit Madagaskar Pfeffersauce	30,00	B
Filetto di manzo carne del maso altoatesino, con salsa al pepe del Madagascar		H
Fillet of beef meat from a South Tyrolean farm, with Madagascar pepper sauce		
Entrecôte vom Grill L (ca. 240g) mit Kräuterbutter und grünem Salat	25,50	B
Entrecôte di manzo alla griglia (240g ca.) con burro alle erbe e misticanza		H
Grilled Entrecôte (240g approx.) with herb butter and mixed greens		
Leberkäse mit Röstkartoffeln	12,00	H
Polpettone con patate arrosto		
Leberkäse with roast potatoes		



BOZNER



HELLES



WEIZEN

Beilagen

Contorni

Side dishes

	EUR
Gemischter Salat Insalata mista Mixed salad	5,00
Gemischter grüner Salat Insalata mista verde Green mixed salad	5,00
Krautsalat / mit Speck Insalata di cavolo cappuccio / con speck Cabbage salad / with speck	4,80 / 5,50
Tomatensalat mit Zwiebel Insalata di pomodoro e cipolla Tomato salad with onion	5,00
Gegrilltes Ratatouille Gemüse Ratatouille di verdure grigliate Grilled vegetable Ratatouille	5,50
Sauerkraut Crauti fermentati caldi Sauerkraut	4,80
Reis Riso Rice	4,80
Röstkartoffeln Patate saltate Fried potatoes	4,80
Salzkartoffeln Patate lesse Boiled potatoes	4,80
Frittierte Western-Kartoffeln Spicchi Western Western potato wedges	4,80
Süßkartoffelpommes Patate dolci fritte Sweet potato fries	5,50
Pommes Patatine fritte French fries	4,80

Für 2 oder mehrere Personen Per 2 o più persone For 2 or more people

Chef Platte **L G U S**

Lammkoteletts, Nürnberger, Rippelen, Pfefferbeißer, geräucherte Schweinewangelen
auf Weinkraut mit Senf und Bierspeckknödeln

EUR
46,00

H

W

B

Piatto dello chef

Costolette d'agnello, salsicce di Norimberga, costine di maiale, salsicce "Pfefferbeißer",
guanciale di maiale affumicato, su crauti al vino con senape e canederli alla birra e speck

The chef's dish

Lamb chops, Nuremberg sausages, pork ribs, "Pfefferbeißer" sausages, smoked pork cheeks
on wine sauerkraut with mustard and beer dumplings with speck

Für Abende mit Freund*innen (auf Vorbestellung 48 Stunden im Voraus)

Per serate tra amici (su prenotazione 48 ore in anticipo)

For evenings with friends (reservation required 48 hours in advance)

Ganzes Spanferkel 8-10 Pers

Maialino da latte arrosto

Whole suckling pig

210,00

H

B

Kalbshaxen 2 Pers

Stinco di vitello

Veal shanks

60,00

H

B

Großgruppen sind bei uns herzlich willkommen! Unsere Stuben eignen sich perfekt für Gesellschaften.

I gruppi numerosi sono i benvenuti! I nostri locali sono ideali per compagnie, feste e occasioni speciali.

Large groups are warmly welcome! We can provide the ideal space for gatherings and special occasions.

Für unsere Kinder Per i nostri bimbi For our kids

Spaghetti oder Maccheroni mit Tomatensauce **G**

Spaghetti o maccheroni al pomodoro

Spaghetti or maccheroni with tomato sauce

EUR
6,50

Spaghetti oder Maccheroni mit Ragout **G**

Spaghetti o maccheroni al ragù

Spaghetti or maccheroni with ragout

7,00

Kleines Kalbswienschnitzel mit Pommes **G U**

Piccola milanese di vitello con patatine

Small Wienerschnitzel of veal with fries

13,00

Die Sünd' danach

Il peccato di gola

The sin after

Apfelstrudel L G U F* hausgemacht Strudel di mele fatto in casa Apple strudel homemade	EUR 6,50 H W
Apfelstrudel L G U F* hausgemacht, mit Vanillesauce, Sahne oder Vanilleeis Strudel di mele fatto in casa, con salsa alla vaniglia, o panna, o gelato alla vaniglia Apple strudel homemade, with vanilla sauce, or cream, or vanilla ice cream	7,00 H W
Bozner Weizen „Birramisù“ L G Hausgemachtes Parfait mit Mascarponecreme mit Biergeschmack Semifreddo fatto in casa con crema mascarpone aromatizzata alla birra Homemade semifreddo with tasty mascarpone cream flavored with beer	7,50 W
Heiße Liebe L U Vanilleeis mit heißer Himbeersauce Gelato alla vaniglia con salsa di lamponi caldi Vanilla ice cream with hot raspberry sauce	7,00 W
Apfelkrapfen L G U mit Vanillesauce Frittelle di mele con salsa alla vaniglia Apple fritters with vanilla sauce	7,00 W
Topfenknödel L G U mit Nougat gefüllt, mit Zimtzucker und Vanillesauce serviert Gnocchi di ricotta ripieni al cioccolato, con zucchero alla cannella, serviti con salsa alla vaniglia Quark-nougat dumplings filled with nougat cream, served with cinnamon sugar and vanilla sauce	7,50 H
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso L Affogato al caffè Vanilla ice cream with espresso coffee	4,00
1 Kugel Vanilleeis L 1 pallina di gelato alla vaniglia 1 scoop vanilla ice cream	2,50

Take away!

Unsere Speisen könnt ihr auch zu Hause genießen.
 È possibile consumare le nostre pietanze anche a casa.
 Enjoy our dishes also at home.





Getränke

Bevande

Drinks

Warme Getränke

Bevande calde

Hot drinks

	EUR
Espresso	1,70
Macchiato	1,80
Gerste/Deka · caffè al orzo/deca · barley/deca coffee	2,00
Kaffee corretto · caffè corretto · coffee with liquor	3,80
mit unserem Bierbrand · con il nostro distillato di birra · with our beer spirit	
Latte macchiato	3,50
Cappuccino	3,20
Tee · Tè · Tea	3,00

Alkoholfreie Getränke

Bevande analcoliche

Soft drinks

	EUR
Cola, Spuma	2,50 / 4,50
Orangen- / Zitronenlimonade · Aranciata / limonata · Orange juice / lemonade	2,50 / 4,50
Eistee · Tè freddo · Ice tea	2,50 / 4,50
Südtiroler Apfelsaft · Succo di mela altoatesino · South Tyrolean apple juice	2,70 / 5,00
Schwarzer Johannisbeersaft · Succo ribes nero · Blackcurrant juice	3,00 / 5,00
Holundersaft · Sciroppo al sambuco · Elder syrup	2,20 / 4,00
Himbeersaft · Sciroppo al lampone · Raspberry syrup	2,20 / 4,00
Tonic-Wasser, Fruchtsäfte	2,80
Tonica, succhi di frutta	
Tonic water, fruit juices	
Gingerino, Sanbitter	3,50
Wasser „Bauzanensis“ · Acqua · Water	0,25l 1,50
Tafelwasser still/prickelnd	0,75l 3,00
Acqua naturale/frizzante	
Water still/sparkling	

Getränke

Bevande

Drinks

Bier-Aperitif Aperitivi alla birra Beer aperitif		EUR
	Ljugo, Hopfen Spritz, Motz	6,50

Aperitif Aperitivi		EUR
	Hugo, Aperol Spritz, Campari soda	6,00

Long drinks		EUR
	Long drinks	8,00 - 15,00

Sekt Spumanti Sparkling wine		EUR
	Prosecco	 5,00  25,00

Edelbrände Grappe pregiate Exquisite schnapps		EUR
	Bozner Bier Brand · Distillato Bozner · Beer brand	6,00
	Latschenkiefer Pino Mugo	6,50
	Lagrein Barrique	6,50
	Bozner Bier Brand Barrique	7,00
	Distillato Bozner Barrique	
	Bozner beer brand Barrique	

Spirituosen Distillati Spirits		EUR
	Bourbon	6,50
	Scotch	6,50
	Bitters · Amari	5,50
	Liköre und Schnäpse	6,00
	Liquori e grappe	
	Liquor and Schnapps	

Weine der Kellerei Bozen

Vini della Cantina Bolzano

Wines from the Winery Bolzano

Weißweine Vini bianchi White wines

Chardonnay	 5,00	 EUR 28,00
Weißburgunder · Pinot Bianco	 5,00	 EUR 28,00
Silvaner	 5,50	 EUR 31,00
Gewürztraminer	 5,50	 EUR 31,00
Sauvignon	 6,00	 EUR 36,00

Rotweine Vini rossi Red wines

Sankt Magdalena · Santa Maddalena	 5,00	 EUR 27,00
Cabernet	 5,50	 EUR 30,00
Blauburgunder · Pinot nero	 6,00	 EUR 34,00
Lagrein Gries	 7,00	 EUR 40,00

Roséweine Vini rosé Rosé wines

Rosé	 5,00	 EUR 28,00
------	--	---

Offene Hausweine Vino della casa House wines

Rot oder weiß · bianco o rosso · white or red	 EUR 2,50
	0,25l 6,00
	0,5l 10,00
	1l 18,00

Seit 1908 steht die Kellerei Bozen für Zuverlässigkeit und Qualität im Südtiroler Weinbau.
Kleine Karte, große Lagen: Alles exklusiv aus der Kellerei Bozen für unser Bozner Haus.

Dal 1908 la Cantina Bolzano è sinonimo di affidabilità e qualità nella viticoltura in Alto Adige.
Piccola carta, grandi vigneti: tutto in esclusiva dalla Cantina Bolzano per la nostra Bozner Haus.

Since 1908 the Winery Bolzano has stood for reliability and quality in South Tyrolean wine making:
Small selection great vineyards: exclusively from Winery Bolzano for our Bozner Haus.



Unsere Geschichte La nostra storia Our story



DE Wir sind Bozner. Nicht nur im Namen. So sitzen Sie in einem Haus, das seit 800 Jahren untrennbar mit der Geschichte dieser Stadt verbunden ist: zuerst als der Stadtmauer vorgelagerter Turm, danach als Wirtshaus Goldene Glocke, dann als Hufschmiede. Diese weicht 1862 dem Kaffeehaus Gostner, das bis 1997 betrieben wird. Nach einer sorgfältigen Renovierung öffnet im April 1998 die erste Bozner Wirtshausbrauerei Hopfen & Co. Fast 30 Jahre später folgt im Mai 2026 der nächste Schritt. Aus Hopfen & Co. wird Bozner – als Bekenntnis zu unserer Stadt und ihren Menschen.

800 Jahr Geschichte in zwei Farben

Innsbruck ist nicht die einzige Stadt mit Edelmetall auf dem Deckel. Der Erker des Bozner Hauses ist mit silbernen Dachziegeln gedeckt, von seinen Fenstern blickt man auf die – ja, genau! – Silbergasse. Ein klassisches Henne-und-Ei-Problem also, denn was war zuerst da? Das Silberne Dachl oder die Silbergasse? Dieses Problem stellt sich mit der Fassade nicht. Ihre Farbe wurde im Zuge der Neugestaltung des Hauses auf einen der ursprünglichen Farbtöne zurückgeführt: Dunkelbraun. Die Farbe erinnert nicht nur an 800 Jahre Geschichte dieses Hauses, sondern auch an das, was heute darin steht und entsteht: an Gerstenmalz, Sudkessel und das ganz eigene, würzige Bozner Bier.

Bier & mehr. Viel mehr.

Ein Wirtshaus, ein Bier: Was früher alltäglich war, ist heute eine Seltenheit. Noch um 1880 gab es in Südtirol rund 20 Kleinbrauereien, in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts waren sie ausgestorben. 1998 wurde mit dem Bozner Bier der Grundstein für ein Revival gelegt. Wir sind aber nicht nur die erste (neue) Wirtshausbrauerei in Südtirol, wir leben das alte Handwerk des Bierbrauens auch mit Leib und Seele. Und jeder Menge Kreativität. Davon zeugen nicht zuletzt unsere Aperitif-Variationen, etwa unser Bier Hugo oder Bier Spritz, der hauseigene „Bozner Bierbrand“ und unser Bieressig. Und weil wir in einem Weinland zuhause sind, werden wir auch dieser Tradition gerecht: mit einer Auswahl von Weinen ausschließlich aus der Kellerei Bozen. Einmal Bozner, immer Bozner.

IT **Siamo bolzanini. E non solo nel nome.**

Vi trovate in un edificio che da 800 anni è indissolubilmente legato alla storia di questa città: dapprima come torre situata davanti alle mura cittadine, poi come locanda Goldene Glocke e successivamente come officina di fabbro. Nel 1862 quest'ultima lascia spazio al Caffè Gostner, che rimane in attività fino al 1997. Dopo un accurato intervento di ristrutturazione, nell'aprile del 1998 apre il primo birrificio con cucina: Hopfen & Co. Quasi trent'anni dopo, nel maggio 2026, arriva il prossimo passo. Da Hopfen & Co. nasce Bozner – come omaggio alla nostra città e alla sua gente.

800 anni di storia in due colori

Innsbruck non è l'unica città ad avere metallo prezioso sul tetto. Il bovindo della Bozner Haus è ricoperto da tegole color argento e dalle sue finestre si affaccia sulla Via Argentieri. Un classico dilemma dell'uovo e della gallina: cosa è nato prima? Il Tettuccio d'Argento o la Via Argentieri? Questo interrogativo non riguarda invece la facciata. Il suo colore è stato riportato, durante la ristrutturazione dell'edificio, a una delle tonalità originali: il marrone scuro. Un colore che richiama non solo gli 800 anni di storia della casa, ma anche ciò che oggi vive e nasce al suo interno: il malto d'orzo, i calderoni di cottura e la nostra birra Bozner, dal carattere unico e piacevolmente speziato.

Birra & altro. Molto altro.

Una locanda, una birra: ciò che un tempo era la normalità, oggi è diventato una rarità. Ancora nel 1880 circa in Alto Adige esistevano una ventina di piccoli birrifici, ma nella seconda metà del Novecento erano ormai scomparsi. Nel 1998, con la nascita della birra Bozner, è stata posta la prima pietra per una rinascita. Portiamo avanti l'antica arte della produzione della birra con passione, dedizione e tanta creatività. Lo dimostrano anche le nostre creazioni di aperitivo, come il nostro Bier Hugo o il Bier Spritz, il distillato "Bozner Bierbrand" e il nostro aceto di birra. E poiché viviamo in una terra di vini, rendiamo omaggio anche a questa tradizione: con una selezione di vini esclusivamente della Cantina Bolzano. Una volta Bozner, per sempre Bozner.

EN **We are from Bolzano. Not just our name.**

You are sitting in a building that has been inseparably connected with the history of this city for 800 years: first as a tower standing outside the city walls, then as the Goldene Glocke inn, and later as a blacksmith's workshop. In 1862, the workshop gave way to Café Gostner, which remained in operation until 1997. Following a careful renovation, the first Bolzano brewery, Hopfen & Co., opened its doors in April 1998. Almost 30 years later, in May 2026, the next chapter begins. Hopfen & Co. becomes Bozner – a commitment to our city and its people.

800 years of history in two colours

Innsbruck is not the only city with precious metal adorning its rooftops. The bay window of the Bolzano house is covered with silver-coloured roof tiles, and from its windows you look out onto – yes, exactly! – Silbergasse. A classic chicken-and-egg question: what came first? The Silver Roof or Silbergasse? This question does not apply to the facade. During the renovation of the building, its colour was restored to one of its original shades: dark brown. A colour that recalls not only 800 years of history, but also what lives and is created inside the building today: barley malt, brewing kettles, and our own distinctive Bozner beer with its unique, pleasantly aromatic character.

Beer & more. Much more.

One inn, one beer: what was once an everyday tradition has become a rarity today. Around 1880, South Tyrol was home to around 20 small breweries. By the second half of the 20th century, they had disappeared. In 1998, Bozner beer laid the foundation for their revival. But we are not only South Tyrol's first (new) brewery – we also keep the traditional craft of brewing alive with passion, dedication, and plenty of creativity. Our aperitif creations are just one example, including our Beer Hugo and Beer Spritz, our own beer spirit, and our beer vinegar. As we are located in a region known for its wines, we also honour this tradition with a selection of wines from Bolzano Winery. Once Bozner, always Bozner.



Unsere Speisen werden mit ausgewählten Zutaten regionaler Südtiroler Betriebe zubereitet:
 I nostri piatti sono preparati con ingredienti selezionati provenienti da aziende regionali dell'Alto Adige:
 Our dishes are prepared with selected ingredients from regional South Tyrolean producers.



Galloni Speck & Würstel Meran
 Meraner Mühle · Molino Merano (Mehl, farina, flour)
 Weißwurst aus Bayern
 Hausbäckerei Messner (Brot, pane, bread)
 Landmannhof Ritten (Fleisch, carne, meat)
 Kellerei Bozen · Cantina Bolzano
 Produkte vom Bauernhof Hubenbauer
 Käserei Sexten · caseificio Sesto
 Käserei Algund · caseificio Lagundo
 Käserei Passeiertal · caseificio Val Passiria
 Käserei Meran · caseificio Merano
 Mila Bozen/Bolzano (Milchprodukte, latticini, dairy products)
 Obstgenossenschaft Vilpian · cooperativa ortofrutticola Vilpiano



Bio Kaffee · caffè bio

Allergene · Allergeni · Allergens

L	S	G	U	S*	F	F*	P
Laktose	Senf	Gluten	Ei	Sellerie	Pilze	Hülsenfrüchte	Fisch
Lattosio	Senape	Glutine	Uovo	Sedano	Funghi	Frutta a guscio	Pesce
Lactose	Mustard	Gluten	Egg	Celery	Mushroom	Pulses	Fish

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern. Gegebenenfalls verwenden wir auch Tiefkühlprodukte.
 Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova. In caso di necessità usiamo anche prodotti surgelati.
 Indication of provenance of meat, dairy products and eggs. If necessary, frozen products may be used.

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.

Wir machen darauf aufmerksam, dass sich größere Hunde wegen Platzmangel im Restaurant nur an bestimmten Orten aufhalten können. Im Allgemeinen sollten die Hunde nur unter dem Tisch Platz finden. Wir bitten Sie die Hunde im Lokal nicht zu füttern.

Segnaliamo che, a causa dello spazio limitato nel ristorante, i cani di taglia grande possono sostare solo in determinate aree. In generale, i cani devono poter trovare posto solo sotto il tavolo. Vi chiediamo di non dare da mangiare ai cani all'interno del locale.

Please note that, due to limited space in the restaurant, larger dogs may only stay in designated areas. In general, dogs should be able to fit under the table only. We kindly ask you not to feed dogs inside the restaurant.

Folge uns auf · Seguiteci su · Follow us on

