



HUBER
BRAU

Das Bier von hier.



Questa è la pura verità

Qui, 27 m sopra i tetti di St. Johann, si assapora la vita da un'ottica diversa. Qui la birra e la piacevole compagnia riconciliano le persone. Qui non esistono differenze sociali e lo stare assieme sta sopra ad ogni altra cosa.

Desideriamo esprimere questa concezione di vita con un piccolo menu e delle grandi birre. E con una filosofia semplice. Tutto genuino, tutto tirolese.

Speriamo di incontrare il vostro gusto personale.

Un brindisi alle cose autentiche ed allo stare bene!

Famiglia Huber

Piatti al cucchiaino

Zuppa orig. tirolese con gnocchi di fegato (A, C, F, L, M) € **4,90**

Zuppa orig. tirolese al wurstel (A, C, F, L, M) € **6,20**

brodo di manzo con pasta
e rondelle di wurstel

Brodo di pollo in terrina (A, C, F, L, M) € **5,20**

con pasta

Zuppa di Gulasch (A, F, L, M) € **5,90**

piccante e speziata

Consommé con pasta o Pasta reale in brodo € **3,90**

(A, C, F, L, M)

Salsicce & co.

Salsiccia bianca di Monaco alla piastra al pezzo € **2,60**

con senape originale bavarese (M, O)

Salsiccia arrostita

con senape aromatizzata tirolese (M) € **6,90**

con crauti (M) € **7,90**

Sanguinaccio fresco (solo da novembre a marzo!)

con senape aromatizzata (M) € **6,90**

con crauti e patate (M) € **8,70**

2 salsicce di Francoforte

con crèn fresco, senape aromatizzata e panino (M) € **4,60**

con crauti (M) € **5,40**

con sugo di gulasch (A, L) € **5,70**

2 salsicce di maiale di St. Johann

con crèn fresco, senape aromatizzata e panino (M) € **4,80**

con crauti (M) € **5,60**

con sugo di gulasch (A, L) € **5,90**

2 salsicce Bräuwürstel piccanti

con crèn fresco, senape aromatizzata e panino (M) € **4,90**

con crauti (M) € **5,70**

con sugo di gulasch (A, L) € **5,90**

4 salsicce Zwick'lwürstel di St. Johann

con crèn fresco, senape aromatizzata e panino (M) € **4,80**

con crauti (M) € **5,60**

Dal Giardino dell'Eden

Insalata verde (O) € **4,30**

Insalata mista di stagione (L, M, O) € **4,70**

Insalata di crauti saporita (O) € **4,10**

Patate fresche in insalata (L, M, O) € **4,50**

Il pane viene messo in conto separatamente! Cucina calda fino alle 20:45!

Viva il benessere fisico

Arrosto alle cipolle (A, F, L, M, O) € **18,60**

con patate e insalata mista

Spiedino di filetto piccante, con roesti (A, F, G, L, M, O) € **16,40**

piccante, guarnito con Rösti

Piatto del Brauhaus (consigliato!) (A, C, F, G, L, M, O) € **13,80**

arrosto di maiale appena cotto e stinco
di maiale croccante con sugo alla birra,
canederli fatti in casa, crauti e crèn fresco

Arrosto di maiale appena sfornato con sugo alla birra

con canederli fatti in casa, crauti e crèn fresco

(A, C, F, G, L, M, O)

porzione grande € **13,70**

porzione piccola € **11,70**

Stinco di maiale croccante appena sfornato alla birra

con canederli fatti in casa, crauti e crèn fresco

(A, C, F, G, L, M, O)

porzione grande € **13,90**

porzione piccola € **11,90**

Bräuhäusschnitzel (A, C, L, M, O)

cotoletta al forno con insalata di patate

porzione grande € **13,40**

porzione piccola € **11,40**

1/2 pollo croccante alla griglia

appena grigliato € **8,10**

da asporto € **7,70**

Gulasch ungherese (A, F, L, M) € **11,60**

con patate bollite

Spezzatino di fegato e cuore di vitello € **9,90**

con canederli (A, C, D, F, G, L, M, O)

Gnocchetti pressati tirolesi (A, C, F, G, L, M) € **8,70**

con brodo di manzo e insalata di crauti

3 krapfen salati al formaggio (A, G) € **8,80**

Gnocchi al fegato tirolese (C)

con crauti e sugo di gulasch (A, F, L) € **8,80**

con sugo di gulasch (A, F, L) € **7,80**

Cotoletta vegetariana (A, C, G, L, M, O) € **9,90**

con salsa e patate lesse

Chiedete al nostro personale di servizio della Turmstüberl i piatti del giorno!
(Consultate anche le lavagnette all'ingresso e vicino alla scala)

Huberturm zu Sankt Johann in Tirol anno 1959



Un meritato spuntino

Arrosto di maiale freddo (A, M, O)	€ 11,70
con 2 fette di pane rustico, cren, condito piccante oppure con cipolla, aceto ed olio	
Stinco di maiale freddo (A, M)	€ 11,90
con 2 fette di pane rustico, cren, condito piccante oppure con cipolla	
Gelatina di stinco fatta in casa (A, O)	€ 7,90
con 2 fette di pane rustico, cipolle, aceto ed olio; su richiesta, con olio di semi di zucca stiriano	
Piatto di speck tirolese (A, G)	€ 11,90
con 2 fette di pane rustico, burro e delicata guarnizione	
1 porzione di lardo da spalmare (A)	€ 6,80
con 2 fette di pane rustico, guarnito con cipolle, aglio ed erba cipollina fresca	
1 porzione di Liptauer (A, G)	€ 6,80
con 2 fette di pane rustico, guarnito con cipolle, aglio ed erba cipollina fresca	
Sauere Wurst con pane (A, O)	€ 7,90
Würstel alla viennese condito all'olio e all'aceto	

Formaggi del contadino

Formaggio orig. dell'alpe (A, G)	€ 8,50
con condimento all'aceto oppure con burro e 2 fette di pane rustico	
Formaggio alla birra di St. Johann (A, G)	€ 8,50
con condimento all'aceto oppure con burro e 2 fette di pane rustico	

Tanto per gradire

1 piccoli assaggi (A, C, G)	€ 2,30
1 gnocco di fegato (A, C, G)	€ 2,50
1 porzione di crauti	€ 2,50
1 porzione di patate	€ 2,50
1 porzione di Rösti svizzeri di patate	€ 2,80

Il nostro pane quotidiano

1 Brezel (A)	€ 1,40
1 Salzstangerl (A)	€ 1,40
1 rosetta (A)	€ 1,10
1 fetta di pane nero (A)	€ 0,90

Più volte premiate: le nostre speciali birre originali tirolesi!

La nostra birra viene prodotta secondo l'antica tradizione artigiana con ingredienti selezionati e nel rispetto delle normative sulla purezza. Senza compromessi, insomma! Per questo motivo abbiamo già vinto 31 volte l'oro. **Assaggiate ciò che il cuore desidera!**



Dalla botte:

St. Johanner Zwick'l (A)	12,7° / 5,3%*
Una delle principali specialità a sud del Wilder Kaiser.	
0,5 l	€ 3,80
0,3 l	€ 3,00

Spezial (A)	12,7° / 5,3%*
Il sapore della gioia di vivere e dello stare bene!	
Corposa e piacevolissima.	
0,5 l	€ 3,70
0,3 l	€ 2,80

Augustinus (A)	11,5° / 5,0%*
Augustin Feller era un leggendario maggiore degli Schützen ed un allegro birraio ed oste. Questa birra viene prodotta in base alla sua ricetta originale del XVIII secolo.	
Ambrata, con il sapore speziato del malto.	
0,5 l	€ 3,70
0,3 l	€ 2,80

Dunkel (A)	11,6° / 5,0%*
La birra scura – l'origine dell'arte birraia.	
Una tradizione che continua.	
0,5 l	€ 3,70
0,3 l	€ 2,80

Tiroler Hefeweizen chiara/scura (A)	12,8° / 5,4%*
Una birra bianca, che mette di buon umore.	
Frizzante e fresca come la nostra patria.	
0,5 l	€ 3,90
0,3 l	€ 3,10

Huber Radler (A, **)	9,8° / 2,6%*
Vi farà impazzire! La sete non ha scampo.	
Aromatica e fresca.	
0,5 l	€ 3,70
0,3 l	€ 2,80

* **Mosto / Vol. alc. %**

** Con edulcoranti. Contiene una fonte di fenilalanina.

In bottiglia:

St. Johanner Engerl (A)	9,4° / 3,7%*
Una birra senza peccato. Suggestiva dall'alto!	
Un piacere divino. Corposa, fresca e speziata al palato, nonostante il 30% di alcool in meno rispetto alla nostra Spezial.	
0,5 l	€ 3,70

La »Weiße« leggera (A)	8,3° / 3,5%*
Gusto strepitoso, poche calorie ed a basso contenuto di alcool, semplicemente leggera.	
0,5 l	€ 3,90

Birra di frumento analcolica (A)	5,5° / 0,3%*
L'unica vera analcolica dal gusto pieno!	
0,5 l	€ 3,90

Clausthaler analcolica (A)	0,3 l € 3,00
-----------------------------------	---------------------

* **Mosto / Vol. alc. %**

** Con edulcoranti. Contiene una fonte di fenilalanina.

Fare la birra: da 9000 anni una cosa da donne

La tradizione birraria viene da sempre collegata ai monaci. In realtà, ciò vale solo per quanto riguarda gli ultimi 1.000 anni: nei 9.000 anni precedenti, fare la birra era una tipica attività femminile.

Tutt'oggi è ancora così in molte culture africane e latino-americane. Non sappiamo tuttavia quale fosse il sapore della birra di un tempo.

Se vi interessa: si parte per l'Africa!



Un paradiso di sapori

Alla ciliegia 2cl € 3,40

Tipico e gradevole aroma fruttato, grande sapore, profumo delicato di ciliege mature.

Pera Williams 2cl € 3,40

Un tocco tipico ed inimitabile nell'odore e nel sapore. Delicatamente fruttato, con un retrogusto armonico.

Acquavite di frutta rustica 2cl € 3,10

Elaborazione dell'antica grappa tradizionale. Deve la sua pienezza a diverse varietà autoctone di mele ed alle tradizionali pere da mosto. Ha quindi un'ampia gamma di sfaccettature nell'odore e nel sapore.

Jägermeister 2cl € 3,30

Per ospiti d'onore

Vino bianco della casa (O) 1/8 l € 2,40

»Grüner Veltliner«

Spritz bianco (O) 1/4 l € 2,90

spritz con vino bianco della casa e acqua

Vino rosso della casa (O) 1/8 l € 2,40

»Laurenzitrunk«

Spritz rosso (O) 1/4 l € 2,90

spritz con vino rosso della casa e acqua



La birra nasce qui.





La birra nasce qui.

Per chi preferisce le bevande calde

Tè nero

con limone	€ 2,30
con latte (G)	€ 2,30
con rhum	€ 3,20

Altri tè

alla frutta, alla rosa canina, alla menta, camomilla	€ 2,30
--	--------

Limonata calda

	€ 2,40
--	--------

Cioccolata calda con latte (G)

	€ 3,10
--	--------



il vero espresso italiano

Caffè Segafredo

Ristretto	€ 2,20
Espresso macchiato (G)	€ 2,40
Espresso grande	€ 3,40
Caffè lungo	€ 2,60
Cappuccino (G)	€ 2,90
Latte macchiato (G)	€ 3,00

Un cordiale saluto dal mastro birraio

Römerquelle acqua minerale	0,33 l	€ 2,40
----------------------------	--------	--------

Cola, arancio, limone, Spezi

	0,3 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 4,10

Rauch succo di arancia

	0,3 l	€ 2,60
con soda	0,5 l	€ 3,90
con acqua	0,5 l	€ 3,30

Rauch succo di mela

	0,3 l	€ 2,60
con soda	0,5 l	€ 3,90
con acqua	0,5 l	€ 3,30

Rauch succo di ribes

	0,3 l	€ 2,70
con soda	0,5 l	€ 4,00
con acqua	0,5 l	€ 3,40

Le 14 allergeni

Informazioni sugli allergeni nel rispetto delle raccomandazioni Codex



A

Cereali contenenti glutine



B

Crostacei



C

Uova



D

Pesce



E

Arachidi



F

Soia



G

Latte o lattosio



H

Frutta a guscio



L

Sedano



M

Senape



N

Sesamo



O

Solfiti



P

Lupini/legumi



R

Molluschi

Informazioni sui dolcificanti (secondo la direttiva del Ministero federale della salute del 10.07.2014, Gazzetta ufficiale federale n.II/175/2014)

** Contiene una fonte di fenilalanina.

Il consumo eccessivo può avere effetti lassativi.



Huberbräu Turmstüberl

Brauweg 4, 6380 St. Johann/T.

Tel. +43 (0)5352 622 21-15

turmstueberl@huberbraeu.at

Orari d'apertura:

ogni giorno dalle 10.30 alle 22.00

cucina calda dalle 11.30 alle 20.45