

Wirtsmuseum & Hausbrauerei

HOPFEN
& CO

Willkommen

Willkommen im HOPFEN & Co. Lassen Sie uns auf die Zukunft anstoßen. Unser HANDWERKS BIER wird nach bester bayerischer Braukunst und Tradition hergestellt. In unserer Küche verwenden wir SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTE PRODUKTE UND ROHSTOFFE, die auch von einheimischen Bauern hergestellt werden. Obst, Gemüse und Fleisch stammen vorzugsweise aus lokaler Produktion oder aus dem Alpenraum. Würstchen und Salami stammen aus einheimischen Metzgereien. Knödel, Teigtaschen, Spätzle und vieles mehr werden von unserem Küchenteam sorgfältig von Hand hergestellt.

Benvenuti

Benvenuti all'HOPFEN & Co, per un brindisi al futuro con la nostra BIRRA ARTIGIANALE fatta secondo le migliori scuole e tradizioni bavaresi. Nella nostra cucina SOLO PRODOTTI E MATERIE PRIME ATTENTAMENTE SELEZIONATE, provenienti da agricoltori locali per frutta e verdura. Speck, salumi e formaggi a marchio Alto Adige, carni italiane, preferibilmente locali o al massimo di produzione nell'Arco Alpino, il tutto sapientemente lavorato dalla nostra brigata di cucina che realizza a mano canederli, Spätzle, Ravioli ripieni e tanto altro ancora.

Welcome

Welcome to HOPFEN & CO, for a toast to the future with our ARTISAN BEER. Made according to the best Bavarian school and tradition. In our kitchen, ONLY CAREFULLY SELECTED PRODUCTS AND RAW MATERIALS coming from local farmers for fruit and vegetables; speck, sausages, and cheeses with the South Tyrolean brand name. Italian meats, preferably local or at most produced in the Alpine Arc, all skilfully processed by our kitchen brigade who make dumplings, Spätzle, filled ravioli and much more by hand.

**wünscht Ihnen Mahlzeit
und Prost!**

Diego Bernardi
vi augura buon appetito!

wishes you a good meal!





hausgebraut, naturtrüb, unfiltriert

Das Bozner Bier ist frisch und naturbelassen und bietet einen eigenen, unverwechselbaren Geschmack. Möglich ist dies durch die handwerkliche Brautradition im Hopfen & Co. Das Zusammenspiel der Rohstoffe wird von unserem Braumeister Matthias Obkircher laufend kontrolliert. Der Hopfen sorgt für das Aroma und für den herben, würzigen Geschmack des Bieres. Wir verwenden nur hochwertigen Hopfen aus der Hallertau und Spalt (Deutschland) – wichtig für die Qualität unseres Bieres.

fatta in casa, naturalmente torbida e non filtrata

La birra bolzanina è fresca e naturale con un sapore caratteristico e inconfondibile. Ciò è possibile grazie al tipo di lavorazione artigianale di Hopfen & Co. La combinazione delle materie prime viene costantemente controllata dal nostro mastro Birrario Matthias Obkircher. Il Luppulo dà alla birra l'aroma leggermente amaro. Noi usiamo esclusivamente luppulo di gran pregio, dalla HALLERTAUE dallo SPALT in Germania, importante per la qualità della nostra birra.

homebrewed, naturally cloudy, unfiltered

Bozner Bier is fresh and natural and has its own unique taste. This is possible thanks to the skilful and traditional brewing at Hopfen & Co. The mixture of the fresh ingredients is constantly controlled by our brew master Matthias Obkircher: The hop gives the aroma and the dry full flavor to the beer. We only use high quality hops from Hallertau and Spalt (Germany), which is important for the quality of our beer.

Unsere Bierempfehlung - Le birre consigliate - Our beer recommendation



Secretum
secretum
secretum



Helles
chiara
light



Weizen
weizen
weizen



Reislaufentisch

EURO

MASS	1.0 lt	10,00			
BOTTLE	am tisch - <i>serviti al tavolo</i> - served at the table	2.0 lt	20,00		

Bier-Menü - Menù birra - Beer menu



HELLES

Ungefiltertes helles Bier
Birra chiara non filtrata
Unfiltered pale beer

Trübe, gold-gelbe Farbe mit cremeweißer Schaumkrone,
 eine angenehme Malzstüße, begleitet von sauberen
 Getreidearomen.

Bozener Wasser, Gerstenmalz, Hefe, feiner Hopfen

Colore giallo oro torbido con corona cremosa e bianca.
 Sentori di malto pulito e dolce con predominanza del
 profumo dei cereali.

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

Turbid golden yellow colour with creamy white crown.
 Clear and sweet malt aroma with predominantly cereal
 aroma.

Bolzano water, barley malt, yeast, high quality hops

30 CL. € 3,50

50 CL. € 5,50



SECRETUM

Gefiltertes Bier
Birra filtrata
Filtered beer

Ambrascuro Farbe. So vollständig, dass jeder Gaumen
 die Aromen dieses Bieres anders beschreibt.

Wir freuen uns, Ihre Eindrücke zu teilen.

Bozner Wasser, Südtiroler Qualitätsgerstenmalz, einheimische Hefe, feiner Hopfen

Colore dell'Ambrascuro. Così completa che ogni palato
 descrive in modo diverso i sentori di questa Birra.
 Raccogliamo con piacere le sue impressioni.

Acqua di Bolzano, malto d'orzo qualità Alto Adige, Lievito Autocotono, luppolo pregiato

Ambrascuro color. So complete that each palate describes the
 scents of this beer differently. We collect with pleasure
 your impressions!

Water from Bolzano, South Tyrolean quality barley malt, native yeast, fine hops

20 CL. € 3,50

40 CL. € 5,50



WEIZN

Ungefiltertes Weizenbier
Birra di frumento non filtrata
Unfiltered wheat beer

Bernsteinfarben mit einem dicken und dichten
 Schaum, der wie eine Wolke, das Glas lange Zeit
 schmückt. Überraschende aromatische Noten,
 Nelkenduft und fruchtige Bananennoten in
 einem ausgewogenen Verhältnis.

Bozner Wasser, Gersten- und Weizenmalz, Hefe, feiner Hopfen

Colore ambrato con una schiuma spessa e densa
 come una nuvola che decora il vetro per lungo tempo.
 Sorprendenti note aromatiche, profumo di chiodi
 di garofano e note fruttate di banana presenti
 in un giusto equilibrio.

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

Amber colour with a thick and dense foam
 like a cloud that decorates the glass for a long time.
 Surprising aromatic notes, scent of cloves and
 fruity notes of banana present in a right balance.

Bolzano water, barley and wheat malt, yeast, fine hops

30 CL. € 3,50

50 CL. € 5,50



SPEZIAL

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.

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.

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.

20 CL. € 3,50

30 CL. € 4,50

40 CL. € 5,50

50 CL. € 6,00



Unsere Suppentopf - Le nostre Zuppe - Our soup pot

	EURO	
PIKANTE GULASCHSUPPE · mit Rindfleisch, Kartoffeln, Bleichsellerie, Karotten		
<i>ZUPPA DI GULASCH PICCANTE · con carne di manzo, patate, sedano, carote</i>	8,50	 S*
SPICY GOULASH SOUP · with beef, potatoes, celery and carrots		
RINDSBOUILLON - <i>BOUILLON DI MANZO</i> - BEEF BOUILLON	8,50	 L U G
mit Speckknödel - <i>Con canederli allo Speck Alto Adige</i> - With South Tyrolean Speck dumplings		

Für unsere Kinder - Per bimbi - For our kids

NUDELN MIT TOMATENSAUCE - <i>PASTA AL POMODORO</i>	6,00	G
NUDELN RAGU'		
mit Rind- und Kalbfleisch - <i>con carne di manzo e vitello</i> - with beef and veal	6,80	G
KLEINES WIENERSCHNITZEL MIT POMMES - <i>PICCOLA MILANESE CON PATATINE</i>	11,00	G U

ALLERGENE - ALLERGENI - ALLERGENE

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

Gedeck - Coperto - Table Charge 1,00 €

Alle Preise verstehen sich in Euro. Bedienung und gesetzliche Mehrwertsteuer sind inbegriffen. Gegebenenfalls verwenden wir auch Tiefkühlprodukte.

Tutti i prezzi sono in Euro e comprensivi di servizio e iva. In caso di necessità usiamo anche prodotti surgelati.

All prices are listed in Euro and include service and V.A.T. If necessary frozen products may be used.

Starter - Per cominciare... - Starter



					EURO
SPECKPLATTE · fein aufgeschnittener Südtiroler Speck mit Essiggurke und Butter					
PIATTO DI SPECK · Speck a marchio Alto Adige affettato servito con sott'aceto e burro	13,00	★		L	
SPECK PLATTER · slices of South Tyrolean speck served with pickled and butter					
TIROLER BRETTL · fein aufgeschnittener Südtiroler Speck, Kaminwurze, mit Almkäse mit Essiggurke ..					
PIATTO TIROLESE · Speck, Kaminwurze e Formaggio di malga a marchio Alto Adige servito con sott'aceto ..	14,00	★		L	
SOUTH TYROLEAN PLATTER · slices of Speck, Kaminwurze and South Tyrolean Alpine Cheese served with pickles ..					
BERGKÄSE BRETTL · SELEZIONE FORMAGGI DI MONTAGNA · SELECTION OF MOUNTAIN CHEESE					
Südtiroler Käse, Lagrein - Pfeffer - Kräuter - Heu, serviert mit Butter und Feigensenf					
a marchio Alto Adige- Lagrein - Pepe - Erbe-Fieno, serviti con burro e senape di fichi	13,00	★		L S	
Lagrein - Pepper - Herb - Hay, served with butter and fig mustard					
WEISSWURST NACH BAYERISCHER ART (1 PAAR) · serviert mit süßem Senf und Brezen					
WÜRSTEL BIANCHI „ALLA BAVARESE“ (1 PAIO) · serviti con senape dolce e Brezen	9,00	★		S	
ORIGINAL BAVARIAN WHITE SAUSAGE (1 PAIR) · served with sweet mustard and Brezen					
BREZZELLA					
mit geröstetem Brezen, Bio-Mozzarella, Blattsalat, Kirschtomaten, Basilikum					
con Brezen arrostito, mozzarella Bio, insalata verde, pomodorini, basilico	10,50	★		L G	
with roasted Brezen, Bio mozzarella, green salad, cherry tomatoes, basil					
HAUSGEMACHTE BAYERISCHER OBAZDA · serviert mit roten Zwiebeln und Brezen					
OBAZDA BAVARESE FATTA IN CASA · servita con cipolla rossa e Brezen	10,00	★		L G	
BAVARIAN OBAZDA HOMEMADE · served with red onion and Brezen					
FRANKFURTER PAARL · Mit Senf					
FRANKFURTER (1 PAIO) · con senape	6,50	★		S	
FRANKFURTER (1 PAIR) · with mustard					
BREZEN	2,50	★	★	★	G
KNOBLAUCHBROT · PANE ALL'AGLIO · GARLIC BREAD	3,00				G
BROTKORB · CESTINO PANE · BREAD BASKET					
Unser Brotkorb besteht aus einer Verkostung verschiedener traditioneller Südtiroler Teige					
Il nostro cestino pane è composto da una degustazione di diversi impasti tipici della tradizione altoatesina	3,00				G
Our bread basked consist of a tasting of different traditional South Tyrolean Bread					

Mahlzeit!

Buon pranzo!

Enjoy your meal!





Vorspeisen - Primi Piatti - First courses

	EURO	
KNÖDELTRIS · hausgemacht mit Südtiroler Speck, Bier, Almkäse, Rote Bete		
serviert auf einem Bett aus Haubensalat, mit geschmolzener Butter, Gorgonzola-Würze		
SELEZIONE DI CANEDERLI · <i>fatti in casa con speck Alto Adige, birra, formaggio, rapa rossa</i>	13,00	 L G U
<i>serviti su letto di insalata di cappuccio condimento con burro fuso, gorgonzola</i>		
SELECTION OF DUMPLINGS · homemade with South Tyrolean speck, beer, cheese, red turnip		
served on a base of hood salad, seasoning with melted butter, gorgonzola cheese		
BIERSPECKKNÖDELN · hausgemacht mit Südtiroler Speck und Bier		
serviert auf einem Beet aus Wildkräutersalat mit Balsamico-Essig und geschmolzener Butter		
CANEDERLI CLASSICI ALLA BIRRA E SPECK · <i>fatti in casa con speck Alto Adige, birra</i>	12,00	 L G U
<i>serviti su letto di misticanza con aceto balsamico condimento con burro fuso</i>		
CLASSIC BEER AND SPECK DUMPLINGS · Homemade with South Tyrolean speck, beer		
served on a base of mesclun salad with balsamic vinegar, seasoning with melted butter		
SCHLUTZKRAPFEN		
Hausgemacht mit Spinat-Ricotta-Füllung, serviert mit geriebenem Käse und zerlassener Butter		
<i>fatti in casa con ripieno di spinaci e ricotta, serviti con formaggio grattugiato e burro fuso</i>	13,50	 L G U
Homemade with spinach and ricotta filling, served with parmesan cheese and melted butter		
HOPFENPFANDL · hausgemachte Eier-Spätzle, Südtiroler Speck, Waldpilze und Graukäse		
PADELLA HOPFEN · <i>Spätzle all'uovo fatti in casa, Speck Alto Adige, funghi di bosco e formaggio grigio</i>	13,00	 L G U F
HOPFEN PAN · Homemade egg spätzle, South Tyrolean Speck, forest mushrooms and gray cheese		
WIRTSHAUSNUDELN · mit Tomatensauce, Bauchspeck, Champignons und leckerem Bergkäse		
MACCHERONI ALLA BIRRAIA · <i>con salsa di pomodoro, pancetta, champignon e saporito formaggio di montagna</i> ...	11,00	 F L
MACCHERONI ALLA BIRRAIA · With tomato sauce, bacon, champignon and tasty mountain cheese		
SPAGHETTI RAGÙ		
mit Rind- und Kalbfleisch - <i>con carne di manzo e vitello</i> - with beef and veal	9,50	
SPAGHETTI AGLIO-OLIO E PEPERONCINO	9,00	

Guten Appetit!

Buon pranzo!

Enjoy!



Hauptspeisen - Piatti principali - Main Course

EURO

RINDERFILET · mit frischer Madagaskar Pfeffersauce			
<i>FILETTO DI MANZO · con salsa al pepe del Madagascar</i>	28,00		
FILLET OF BEEF · with Madagascar Pepper Sauce			
ENTRECOTE VOM GRILL · (240 g) Serviert mit Kräuterbutter und grünem Salat			
<i>ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA · (240 gr.ca) Servito con burro alle erbe e misticanza</i>	25,00		L
GRILLED ENTRECOTE · (240 gr. approx.) served with herb butter and mixed greens			
SPARERIBS · mit Barbecue-Sauce und Knoblauchbrot			
<i>COSTINE DI MAIALE · con salsa barbecue e pane all'aglio</i>	18,50		G
SPARERIBS · with barbecue sauce and garlic bread			
OFENFRISCHE SCHWEINSHAXE (500 gr)			
<i>STINCO DI MAIALE AL FORNO (500 gr)</i>	16,00		
GRILLED JUICY PORK SHANK (500 gr)			
BIERGULASCH · Rindfleisch gekocht mit Hausbier und Speckknödel			
<i>GULASCH ALLA BIRRA · Manzocucinato con birra della casa e canederlo allo speck</i>	17,00	 	L G U
BEER GULASCH · Beef cooked with our homebrewed beer, served with South Tyrolean Speck dumplings ...			
WÜRSTELPFANDL · Käsekrainer, Nürnberger und Pfefferbeißer auf Weinsauerkraut mit Senf			
<i>PADELLA DI SALSICCIE · "Käsekrainer", Norimberga, "Pfefferbeißer" su crauti al vino con senape</i>	16,00		L S
SAUSAGE PAN · „Käsekrainer“ Nuremberg, „Pfefferbeißer“ on wine sauerkraut with mustard			
BAUERNGRÖSTL · gebratenes Rindfleisch, Bratkartoffeln und geschmorte Zwiebeln			
<i>"GRÖSTL" ALLA CONTADINA · Rosticiata con carne di manzo, patate saltate e cipolla brasata</i>	16,00		
BAUERNGRÖSTL · Roasted meat, potatoes and braised onion			
NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL 6 ST · mit Sauerkraut und frischgeriebenem Kren			
<i>SALSICCE DI NORIMBERGA ALLA BRACE 6 PZ · con crauti e rafano grattugiato fresco</i>	16,00	 	
GRILLED SAUSAGES NUREMBERG STYLE 6 PCS · with sauerkraut and fresh grated horseradish			
ORIGINAL "WIENERSCHNITZEL" · Kalbfleisch Paniert, serviert mit Haugemacht Preiselbeermarmelade ..			
<i>"WIENERSCHNITZEL" DI VITELLO · impanata e servita con marmellata di mirtilli rossi fatta in casa</i>	18,50		G U
ORIGINAL "WIENERSCHNITZEL" · veal breaded and served with Homemade crunberries jam			
BOZNER BURGER			
200 g. ausgewähltes Rindfleisch, frischer Blattsalat, gebratener Südtiroler Bauchspeck, rote Zwiebel aus Tropea, ...			
Cheddar Käse, Biersauce, Tacosauce zum Dippen serviert mit Süßkartoffelpommes und Western Kartoffeln			
200 gr. carne di manzo selezionata, insalata fresca, pancetta Alto Adige grigliata, cipolla di Tropea, formaggio Cheddar,			
salsa barbeque alla birra, Salsa "Taco" servito con patate americane fritte e spicchi di patate Western	18,00	 	G L
200 g. of selected beef, fresh salad, grilled Southtyrolean bacon, Tropea onion, Cheddar cheese,			
beer sauce, „Taco“ sauce served with American fried potatoes and Western potato wedges			

Gnam Gnam!

Good appetite!





Beilagen - Contorni - Side dishes

	EURO
GEMISCHTER SALAT - <i>INSALATA MISTA</i> - MIXED SALAD	6,00
GEMISCHTER GRÜNER SALAT - <i>INSALATA MISTA VERDE</i> - GREEN MIXED SALAD	5,50
KRAUTSALAT - <i>INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO</i> - CABBAGE SALAD	5,00
TOMATEN SALAT MIT ZWIEBEL - <i>INSALATA DI POMODORO E CIPOLLA</i> - TOMATO SALAD AND ONION	5,00
GEGRILLTES RATATOUILLE GEMÜSE - <i>RATATOUILLE DI VERDURE GRIGLIATE</i> - GRILLED VEGETABLE RATATOUILLE	5,00
SAUERKRAUT - <i>CRAUTI FERMENTATI CALDI</i> - SAUERKRAUT SALAD	5,00
REIS - <i>RISO</i> - RICE	5,00
RÖSTKARTOFFELN - <i>PATATE SALTATE</i> - FRIED POTATOES	5,00
SALZKARTOFFELN - <i>PATATE LESSE</i> - BOILED POTATOES	5,00
FRITTIERTE WESTERN KARTOFFELN - <i>SPICCHI WESTERN</i> - WESTERN FRENCH FRIES WEDGES	5,00
SUSSKARTOFFELPOMMES - <i>PATATE AMERICANE FRITTE</i> - SWEET POTATO CHIPS	5,00



Für zwei od. mehr Personen - Per due o più persone - For 2 or more people

CHEF PLATTE · Lammkotelett, Nürnberger, Rippelen, Pfefferbeißer und geräucherten
Schweinewangelen auf Weinkraut mit Senf und Speckknödel

PIATTO DELLO CHEF · Costoletta d'agnello, salsiccia di Norimberga, costine di maiale, salsiccia.....p.pers 22,00

„Pfefferbeißer, guanciale di maiale affumicato, su crauti al vino con senape e canederlo allo speck.

THE CHEF'S DISH · Lamb chops, Nuremberg sausage, pork ribs, „Pfefferbeißer“ sausage,
smoked pork cheek on wine sauerkraut with mustard and speck dumpling



Das Verkostungs- Menü Aromen und Düfte im Hopfen & Co.

Ein 3-Gänge-Menü, ausgewählt
von unserem Küchenchef Karl
Heinz Ploner und ebenso viele Biere
sorgfältig abgestimmt von unserem
Braumeister Matthias Obkircher.

La Degustazione... Sapori e profumi Hopfen & Co.

Un percorso di 3 portate selezionate
dal nostro chef Karl Heinz Ploner
ed altrettante birre attentamente
abbinate dal nostro mastro birraio
Matthias Obkircher, per conoscere
sapori e profumi di casa Hopfen & Co.

The Tasting... Flavors and fragrances Hopfen & Co

A path of 3-course meal selected by
our chef Karl Heinz Ploner paired
with 3 different beers
carefully matched by our master
brewer Matthias Obkircher.

SCHLUTZKRAPFEN

Hausgemach mit Spinat Füllung, serviert mit geriebenem Käse und zerlassener Butter
fatti in casa con ripieno di spinaci, serviti con parmiggiano grattugiato e burro fuso.
Homemade with spinach filling, served with parmesan cheese and melted butter

****HELLES**** 5% TRÜBE GOLDGELBE FARBE MIT CREMEWEISSER SCHAUMKRONE, EINE ANGENEHME MALZSÜSSE, BEGLEITET VON SAUBEREN GETREIDEAROMEN
5% VOL / COLORE GIALLO ORO TORBIDO CON CORONA CREMOSA E BIANCA. SENTORI DI MALTO PULITO E DOLCE CON PREDOMINANZA DEL PROFUMO DEI CEREALI.
5% VOL / TURBID GOLDEN YELLOW COLOUR WITH CREAMY WHITE CROWN. CLEAR AND SWEET MALT AROMA WITH PREDOMINANTLY CEREAL AROMA

BIERGULASCH

Hausgemachtes Rindfleisch aus Renon, gekocht mit Hausbier und Speckknödel
Gulasch alla birra Manzo nostrano del Renon, cucinato con birra della casa e canederlo allo speck.
Local beef from Renon, cooked with our homebrewed beer, served with South Tyrolean Speck dumplings

****SECRETUM**** 4% VOL / MITTELAGÄRIG. SO VOLLSTÄNDIG, DASS JEDER GAUMEN DIE AROMEN DIESES BIERES ANDERS BESCHREIBT.
4% VOL / COLORE DELL'AMBRASCUA, COSÌ COMPLETA CHE OGNI PALATO DESCRIVE IN MODO DIVERSO I SENTORI DI QUESTA BIRRA.
4% VOL / AMBRASCUA COLOR SO COMPLETE THAT EACH PALATE DESCRIBES THE SCENTS OF THIS BEER DIFFERENTLY.

BOZNER WEIZN "BIRRAMISÙ"

Hausgemacht Halbgefrorener mit Mascarponecreme mit Biergeschmack.
semifreddo fatto in casa con crema mascarpone aromatizzata alla birra.
homemade semifreddo with tasty mascarpone cream flavored with beer.

****WEIZN**** 5% OBERGÄRIG DELIKAT, PRICKELND UND FRISCH, HEFEAROMA MIT BANANEN- UND GEWÜRZNELKENGESCHMACK
5% VOL / ALTA FERMENTAZIONE, SAPORE DELICATO, FRIZZANTE E FRESCO, PROFUMI DI LIEVITO CON SENTORE DI CHIODI DI GAROFANO E BANANA
5% VOL / HIGH BREWING DELICATE FLAVOUR, SPARKLING AND FRESH, SCENT OF YEAST WITH FLAGRANCE OF CLOVES AND BANANA

€ 38,00



Die Sünd' danach - Il peccato di gola - The sin after

	EURO	
APFELSTRUDEL · Hausgemacht		
<i>STRUDEL DI MELE · fatto in casa</i>	7,00	★ LGUF*
APPLE STRUDEL · Homemade		
APFELSTRUDEL · Hausgemacht, mit Vanillesauce, oder Sahne oder Vanilleeis		
<i>STRUDEL DI MELE · fatto in casa con salsa alla vaniglia, o panna, o gelato alla vaniglia</i>	7,50	★ LGUF*
APPLE STRUDEL · Homemade with vanilla sauce, or cream, or vanilla ice cream		
BOZNER WEIZN "BIRRAMISÙ"		
Hausgemachtes Parfait mit Mascarponecreme mit Biergeschmack		
<i>semifreddo fatto in casa con crema mascarpone aromatizzata alla birra</i>	7,50	★ LG
homemade semifreddo with tasty mascarpone cream flavored with		
HEISSE LIEBE		
Vanilleeis mit heißer Himbeersauce		
<i>Gelato alla vaniglia con salsa di lamponi caldi</i>	7,50	★ LU
Vanilla ice cream with hot raspberry sauce		
APFELKRAPFEN · serviert mit Vanillesauce		
<i>FRITTELLE DI MELE · servite con salsa alla vaniglia</i>	7,50	★ LGU
APPLE DOUGHNUT · served with vanilla sauce		
TOPFENKNÖDEL · mit Nougat gefüllt, mit Zimtzucker und Vanillesauce serviert		
<i>GNOCCHI DI RICOTTA · ripieni al cioccolato, con zucchero alla cannella, serviti con salsa alla vaniglia ...</i>	7,50	★ LGU
RICOTTA CHEESE DUMPLINGS · filled with chocolate cream served with cinnamon sugar and vanilla sauce		
1 KUGEL VANILLEEIS MIT ESPRESSO		
<i>AFFOGATO AL CAFFE</i>	3,50	L
VANILLA ICE CREAM WITH ESPRESSO COFFEE		
1 KUGEL VANILLEEIS		
<i>1 PALLINO GELATO ALLA VANIGLIA</i>	1,50	L
1 SCOOP VANILLA ICE CREAM		

Unser süßes Geheimnis!

Evviva la dolce vita!

Our sweetest secret!



Südtiroler Weißweine - Vini bianchi dell'Alto Adige - South Tyrolean white wines

			EURO
CHARDONNAY	Glas - Bicchiere - Glass	4,00	
.....	Flasche - Bottiglia - Bottle	25,00	
PINOT BIANCO	Glas - Bicchiere - Glass	4,00	
.....	Flasche - Bottiglia - Bottle	25,00	
SILVANER	Glas - Bicchiere - Glass	4,00	
.....	Flasche - Bottiglia - Bottle	25,00	
GEWÜRZTRAMINER	Glas - Bicchiere - Glass	4,50	
.....	Flasche - Bottiglia - Bottle	30,00	
SAUVIGNON	Glas - Bicchiere - Glass	4,50	
.....	Flasche - Bottiglia - Bottle	30,00	

Südtiroler Rotweine - Vini rossi dell'Alto Adige - South Tyrolean red wines

SANTA MADDALENA	Glas - Bicchiere - Glass	4,00
.....	Flasche - Bottiglia - Bottle	25,00
CABERNET	Glas - Bicchiere - Glass	4,50
.....	Flasche - Bottiglia - Bottle	30,00
PINOT NERO	Glas - Bicchiere - Glass	5,00
.....	Flasche - Bottiglia - Bottle	33,00
LAGREIN DUNKEL	Glas - Bicchiere - Glass	5,50
.....	Flasche - Bottiglia - Bottle	38,00

Südtiroler Rosè - Rosè dell'Alto Adige - South Tyrolean rosè wine

ROSÈ	Glas - Bicchiere - Glass	4,00
.....	Flasche - Bottiglia - Bottle	25,00

Offene Hausweine - Vino della casa - House wines

ROT ODER WEISS - <i>BIANCO O ROSSO</i> - WHITE OR RED	Glas - Bicchiere - Glass	2,50
.....	0,25 cl	6,00
.....	0,50 cl	10,00
.....	1 lt	18,00

Wasser - Acqua - Water

AQUA BAUZANENSIS	Glas - Bicchiere - Glass 0.25 l	1,50
SPARKL & NAT.	Flasche - Bottiglia - Bottle 0.75 l	3,00

Prost!

Alla salute!

In vino veritas!



Warme Getränke - Bevande calde - Hot Drink

	EURO
KAFFEE - <i>CAFFÈ</i> - COFFEE	1,50
MACCHIATO	1,50
GERSTE/DEKA - <i>CAFFÈ ORZO/DECA</i> - BARLEY/DECA COFFEE	1,70
KAFFEE CORRETTO - <i>CAFFÈ CORRETTO</i> - COFFEE WITH LIQUOR	2,80
LATTE MACCHIATO	3,00
CAPPUCCINO	2,80
TEE - <i>TÈ</i> - TEA	2,50

Alkoholfreie Getränke - Bevande analcoliche - Soft drinks

ALKOHLFREIES BIER - <i>BIRRA ANALCOLICA</i> - ALCOHOL FREE BEER	3,80
COLA, SPUMA	S/L 2,50/4,00
ORANGENSAFT, LIMONADE - <i>ARANCIATA, LIMONATA</i> - ORANGEADE, LIMONADE	S/L 2,50/4,00
EISTEE - <i>TÈ FREDDO</i> - ICE TEA	S/L 2,50/4,00
TONIC-WASSER, FRUCHTSÄFTE - <i>TONICA, SUCCHI DI FRUTTA</i> - SCHWEPPE'S TONIC, FRUIT JUICE	2,80
APFELSAFT SÜDTIROLER - <i>SUCCO DI MELA ALTO ADIGE</i> , APPLE JUICE SOUTH TYROL ...	S/L 3,00/5,00
SCHWARZEN JOHANNISBEERSAFT - <i>SUCCO RIBES NERO</i> - BLACKCURRANT JUICE	S/L 3,00/5,00
HOLUNDERSAFT - <i>SCIROPPO AL SAMBUCCO</i> - ELDER SYRUP	S/L 2,50/4,00
HIMBEERSAFT - <i>SCIROPPO AL LAMPONE</i> - RASPBERRY SYRUP	S/L 2,50/4,00

Aperitif - Aperitivi

LJUGO, HOPFEN SPRITZ, MOTZ	4,50
HUGO, APEROL SPRITZ, VENEZIANO CON PROSECCO	4,50
CAMPARI SODA - GINGERINO - SANBITTER	3,00

Long drinks

PLAJEI, JOYFULL MIX	10,00
---------------------------	-------

Sekt - Spumanti - Sparkling wine

PROSECCO	Glas - Bicchieri - Glass 4,00
.....	Flasche - Bottiglia - Bottle 25,00

Zum Wohl!

Cin cin!

Cheers!



Edelbrände - Grappe pregiate - Exquisite shnapps

	EURO
BIER BRAND - <i>DISTILLATO BOZNER BIER</i> - BEER BRAND	5,50
LATSCHENKIEFER - PINO MUGO	6,00
LAGREIN BARRIQUE	6,50
BIER BRAND BARRIQUE - <i>DISTILLATO BOZNER BIER BARRIQUE</i> - BEER BRAND BARRIQUE	6,50

Spirituosen - Distillati - Spirits

BOURBON	6,00
SCOTCH	6,00
IRISH	6,00
BITTERS - AMARI	3,50
LIKÖRE UND SCHNÄPSE - <i>LIQUORI E GRAPPE</i> - LIQUOR AND SCHNAPPS	4,00
LONG DRINKS	6,00/10,00







Sie befinden sich in dem Haus, das die Geschichte Bozen geschrieben hat.

Dieses Haus wurde vor rund 800 Jahren als ein der Stadtmauer vorgelagerter Turm erbaut. Erstmals scheint es in den Stadtannalen um 1600 als Wirtshaus Goldene Glocke auf. Später zog die sogenannte Platz-Schmiede, eine familiär geführte Hufschmiede, in dieses Haus. Im Jahre 1862 wurde die Schmiede in die angrenzende Museumstraße, damals Fleischgasse, verlegt. Im selben Jahr kam es zur Gründung des Kaffeehauses Gostner welches von der Familie Gostner selbst und dann von mehreren Pächtern mit Erfolg geführt wurde. 1997 erfolgte die Renovierung und der Umbau zur ersten Bozner Wirtshausbrauerei durch die neuen Besitzer. Im April 1998 öffnet das Wirtshaus und die Bierbrauerei Hopfen & Co. ihre Tore.

Biergeschichte in Südtirol

Während früher viele Wirtshäuser eine eigene Bierbrauerei hatten und die Rechte hierfür von den Fürsten und Klöstern vergeben wurden, sind heute hauseigene Brauereien eine Seltenheit. Um 1880 gab es in Südtirol rund 20 Kleinbierbrauereien und auch in Bozen und Umgebung waren diese, wie beispielsweise die Brauerei vom Zisterzienserkloster bekannt. Mit Hopfen & Co. soll jetzt in der Bozner Innenstadt die alte Handwerkstradition des Bierbrauens wieder aufleben.

Das Silberne Dachl

Innsbruck ist nicht die einzige Stadt mit Edelmetall auf dem Deckel. Der Erker des Hopfen-Gebäudes 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?



Siete nella casa che ha fatto la storia di Bolzano. 800 anni di storia.

Ciò che oggi è il cuore di Bolzano, 800 anni fa era la periferia e le fondamenta dell'edificio di Hopfen & Co. erano quelle di una torre angolare delle mura cittadine, attraverso cui si raggiungeva anche il municipio dell'epoca. Inoltre, si sono conservate le cantine medievali, in cui oggi viene custodita la Bozner Bier, e che in passato accoglievano la prigione bolzanina. Nel 15° secolo, l'edificio venne impiegato per la prima volta come locanda, la "Zur Goldenen Glocke", cui ha fatto seguito una fucina e, dagli anni '60 del 1800, il Café Gostner, nobile caffetteria gestita secondo il modello viennese in un tripudio di argento, porcellana e cristallo. Da Hopfen & Co. non regna più tutta questa eleganza, ma l'osteria fondata nel 1998 vive sempre nel rispetto della tradizione dell'edificio.

Birra in una terra di vini

Mentre in passato molte osterie avevano una propria fabbrica di birra, la cui concessione veniva data dai principi e dai conventi, le osterie che preparano la birra in proprio, sono oggi molto rare. Intorno al 1880 c'erano in Alto Adige circa 20 piccole fabbriche di birra, alcune delle quali, come per esempio quella del convento dei cistercensi, ben note anche a Bolzano e dintorni. Con Hopfen & Co si vuol far rivivere nel centro storico di Bolzano la vecchia tradizione artigianale della birra fatta in casa.

Tetto argentato

Innsbruck non è l'unica città a vantare un tetto prezioso. Le tegole del bovindo di Hopfen & Co. sono argentate e dalle sue finestre si scorge niente di meno che via Argentieri. Ecco, dunque, sorgere spontanea la classica questione dell'uovo e della gallina: è stato creato prima il tetto o via Argentieri?



You are in the house that made the history of Bolzano. 800 years of history.

Today's heart is the heart of Bolzano was, 800 years ago, the edge of the city: the foundation walls of the building containing the Hopfen formed a corner tower of the city walls, which also gave access to the former town hall. The mediaeval cellars, where today the Bozner Bier is kept, have also been pre-served – but these previously housed the city jail. The building was first used as a tavern, named "Zur Goldenen Glocke" [Golden Bell], in the 15th century; Then it became a smithy, and from the 1860s on it was the Café Gostner, run as a fine coffee house in the Viennese style featuring plenty of silver, china and crystal. Hopfen & Co. has no such pretensions: opened in 1998, it is firmly devoted to its traditional role as an inn.

Beer in the land of wine

Where vines grow, people drink wine – where grain grows, they drink beer. One exception is South Tyrol, where we have the proof that beer has been brewed since 985 AD. The heyday of brewing was from the 1850s onwards with more than 20 breweries, the largest of them was located in Blumau. Wars and dictatorships saw the end of the brewing tradition, and by 1955 there was just one monopoly supplier. Only in the 1990s small breweries did return, including Hopfen & Co. – Italy's first pub brewery when it opened in 1998.

The Silver Roof

Innsbruck is not the only city with a roof made of precious metal. The oriel of the Hopfen building is roofed with silver tiles, with its windows looking out onto – where else? – the Silbergasse [Silver Alley]. A classic chicken and egg question: which one? The "Silberne Dachl" or the "Silbergasse"?



Zum Wohl



Hopfen Shop

	EURO
SYPHON - <i>BOTTIGLIONE</i> - BOTTLER	2.0 lt 28,00
FLASCHENABFÜLLUNG - <i>RIEMPIMENTO DA</i> - FILLING OF	1.0 lt 9,00
FLASCHENABFÜLLUNG - <i>RIEMPIMENTO DA</i> - FILLING OF	2.0 lt 15,00
PARTYFASS - <i>FUSTO DA</i> - KEG	5.0 lt 30,00
FLASCHE - <i>BOTTIGLIA</i> - BOTTLE / HELLES - WEIZN - SECRETUM	0.33 lt 4,00
T-SHIRT HOPFEN	22,00
STEINKRUG - <i>BOCCALE DI CERAMICA</i> - STONE MUG	10,00
BIERKRUG - <i>BOCCALE</i> - MUG / BOZNER BIER	5,00/7,00
SYPHON - <i>BOTTIGLIONE</i> - BOTTLER	(leere- vuoto-empty) 2 lt 15,00
FLASCHE - <i>BOTTIGLIA</i> - BOTTLE / "AQUA BAUZANENSIS"	8,00
KUGEL - <i>SFERA</i> - BALL / BOZNER BIER	5,00
STIEFEL - <i>STIVALE</i> - BOOT GLASS	5,00
MASS BIERGLAS - <i>BOCCALE MASS</i> - GLASS MUG	1.0 lt 10,00
"BOZNER BIER" BIERSCHILD - <i>INSEGNA</i> - SIGN	25,00
SHOPPER HOPFEN COTTON	1,00

Handel!

Spaccio!

Trade!



Bozen



Hopfen & Co

Obstplatz 17 · 39100 BOZEN

Tischreservierungen:

Tel. 0471 300 788 · Fax 0471 303 387

hopfen@boznerbier.it - www.boznerbier.it

Geöffnet von 09:30 bis 24:00/01:00 Uhr.

Kein Ruhetag.

Piazza Erbe 17 · 39100 BOLZANO

Prenotazione tavoli:

Tel. 0471 300 788 · Fax 0471 303 387

hopfen@boznerbier.it - www.boznerbier.it

Apertura dalle ore 09:30 alle 24:00/01:00.

Nessun giorno di riposo.

Obstplatz 17 · 39100 BOZEN

For reservations:

Tel. 0471 300 788 · Fax 0471 303 387

hopfen@boznerbier.it - www.boznerbier.it

Open from 09:30 am to 24:00/01:00 am.

Every day.

Auf Wiedersehen!

Arrivederci!

Good bye!

Folge uns auf / Seguiteci su / Follow us on

f @boznerbier