

Wirtsmuseum & Hausbrauerei



# HOPFEN :: & Co ::

## Willkommen

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

wünscht Ihnen Mahlzeit  
und Prost!

## 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.

**Diego Bernardi**  
vi augura buon appetito!



## 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.

wishes you a good meal!



Luppolo D'Oro



Best Italian Beer  
Luppolo D'Oro

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 Luppolo dà alla birra l'aroma leggermente amaro. Noi usiamo esclusivamente luppolo di gran pregio, dalla HALLERTAU e dallo SPALT in Germania, importante per la qualità della nostra birra.



Packaging Beer Awards  
Etichetta D'Oro



Packaging Beer Awards  
Etichetta D'Oro

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 hight 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*



*Weizn*  
*weizn*  
*weizn*

### Bier-Menü - Menù birra - Beer menu

			EURO
BOZNER	.....	0.20 cl	3,00
BOZNER	.....	0.30 cl	3,50
MEDIA	.....	0.40 cl	4,50
MEDIA	.....	0.50 cl	5,00
MASS	.....	1.0 lt	10,00
BOTTLE	am tisch - <i>serviti al tavolo</i> - served at the table	2.0 lt	18,00



## HELLES

**Ungefiltertes helles Bier**  
**Birra chiara non filtrata**  
**Unfiltered pale beer**

Trübe goldgelbe Farbe mit cremeweißer Schaumkrone, eine angenehme Malzsüße, begleitet von sauberen Getreidearomen.

*Bozner 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*



## SECRETUM

**Filtertes Bier**  
**Birra filtrata**  
**Filtered beer**

**Ambrascura 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'Ambrascura.** 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 Autoctono, luppolo pregiato*

**Ambrascura 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*



## 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*



## 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.

**Tageskarte - Menu del giorno - Daily menu**

**Wochenmenü - Menu della settimana - Weekly menu**

## Unsere Suppentopf - Le nostre Zuppe - Our soup pot

	EURO
PIKANTE GULASHSUPPE · mit Rindfleisch, Kartoffeln, Bleichsellerie, Karotten .....	
ZUPPA DI GULASCH PICCANTE · con carne di manzo, patate, sedano, carote .....	8,00 <b>S*</b>
SPICY GOULASH SOUP · with beef, potatoes, celery and carrots .....	
RINDSBOUILLON - BOUILLON DI MANZO - BEEF BOUILLON .....	
mit Speckknödel - Con canederli allo Speck Alto Adige - With South Tyrolean Speck dumplings .....	8,00 <b>LUG</b>

## Für unsere Kinder - Per bimbi - For our kids

NUDELN MIT TOMATOSAUCE - PASTA AL POMODORO .....	5,50
KLEINE MILANESE MIT POMMES - PICCOLA MILANESE CON PATATINE .....	11.00 <b>GU</b>

### ALLERGENE - ALLERGENI - ALLERGENE

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



*Mahlzeit!  
Buon pranzo!  
Enjoy your meal!*





## Starter - Per cominciare... - Starter

	EURO	
<b>SPECKPLATTE</b> · fein aufgeschnittener Südtiroler Speck mit Essiggurke und Butter .....	12,00	
<b>PIATTO DI SPECK</b> · <i>Speck a marchio Alto Adige affettato servito con sott'aceto e burro</i> .....	13,00	
<b>SPECK PLATTER</b> · slices of South Tyrolean speck served with pickled and butter .....		
<b>TIROLER BRETTL</b> · fein aufgeschnittener Südtiroler Speck, Kaminwurze, mit Almkäse .....		
<b>PIATTO TIROLESE</b> · <i>Speck, Kaminwurze e Formaggio di malga a marchio Alto Adige</i> .....	13,00	
<b>SOUTH TYROLEAN PLATTER</b> · slices of Speck, Kaminwurze and South Tyrolean Alpine Cheese .....		
<b>BERGKÄSE BRETTL</b> · Südtiroler Käse serviert mit Butter und Feigensenf .....	12,00	
<b>SELEZIONE FORMAGGI DI MONTAGNA</b> · <i>a marchio Alto Adige serviti con burro e senape di fichi</i> .....		
<b>SELECTION OF MOUNTAIN CHEESE</b> · south Tyrolean cheeses served with butter and fig mustard .....	12,00	
<b>WEISSWURST NACH BAYERISCHER ART (1 PAAR)</b> · serviert mit süßem Senf und Brezen .....		
<b>WÜRSTEL BIANCHI „ALLA BAVARESE“ (1 PAIO)</b> · <i>serviti con senape dolce e Brezen</i> .....	8,50	
<b>ORIGINAL BAVARIAN WHITE SAUSAGE (1 PAIR)</b> · served with sweet mustard and Brezen .....		
<b>BREZZELLA</b>		
mit geröstetem Brezen, Bio-Mozzarella, Blattsalat, Kirschtomaten, Basilikum .....	10,00	
<i>con Brezen arrostito, mozzarella Bio, insalata verde, pomodorini, basilico</i> .....		
with roasted Brezen, Bio mozzarella, green salad, cherry tomatoes, basil .....		
<b>RINDSTARTAR</b> · 150 gr. mit getosteten Pfannebrioche und Butter .....		
<b>TARTARE DI MANZO</b> · 150 gr. servito con Pan Brioche e burro .....	18,00	
<b>BEEF TARTARE</b> · 150 gr. served with pan brioche and butter .....		
<b>FRANKFURTER PAARL</b> · Mit Senf .....		
<b>FRANKFURTER (1 PAIO)</b> · <i>con senape</i> .....	6,00	
<b>FRANKFURTER (1 PAIR)</b> · with mustard .....		
<b>BREZEN</b> .....	2,00	
<b>KNOBLAUCHBROT</b> · <i>PANE ALL'AGLIO</i> · GARLIC BREAD .....	2,00	
<b>BROTKORB</b> · <b>CESTINO PANE</b> · BREAD BASKET		
Unser Brotkorb besteht aus einer Verkostung verschiedener traditioneller Südtiroler Teige .....		
<i>Il nostro cestino pane è composto da una degustazione di diversi impasti tipici della tradizione altoatesina</i> .....	2,50	
Our bread basket consist of a tasting of different traditional South Tyrolean Bread .....		

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.



## Vorspisen - Primi Piatti - First courses

EURO

**KNÖDELTRIS** · hausgemacht mit Speck und Bier, Almkäse, roter Rübe .....  
serviert auf einem Bett aus Haubensalat, mit geschmolzener Butter, Gorgonzola-Würze .....

**SELEZIONE DI CANEDERLI** · *fatti in casa con speck e birra, formaggio, rapa rossa serviti su letto di insalata di cappuccio condimento con burro fuso, gorgonzola* .....

**SELECTION OF DUMPLINGS** · homemade with speck and beer, cheese, red turnip .....  
served on a base of hood salad, seasoning with melted butter, gorgonzola cheese .....

13,00 L G U

**BIERSPECKKNÖDELN** · hausgemacht mit Speck und Bier, .....  
serviert auf einem Bett aus Wildkräutersalat mit Balsamic-Essig und geschmolzener Butter .....

**CANEDERLI CLASSICI ALLA BIRRA E SPECK** · *fatti in casa con speck e birra, serviti su letto di mistica con aceto balsamico condimento con burro fuso* .....

**CLASSIC BEER AND SPECK DUMPLINGS** · Homemade with speck and beer, served on a base of ...  
mesclun salad with balsamic vinegar, seasoning with melted butter .....

12,00 S L G U

### SCHLUTZKRAPFEN

Hausgemach mit Spinat-Ricotta-Füllung, serviert mit geriebenem Käse und zerlassener Butter .....

*fatti in casa con ripieno di spinaci e ricotta, serviti con formaggio grattugiato e burro fuso* .....

Homemade with spinach and ricotta filling, served with parmesan cheese and melted butter .....

13,00 L G U

**HOPFENPFANDL** · hausgemachte Eier-Spätzle, Südtiroler Speck, Waldpilze und Graukäse .....

**PADELLA HOPFEN** · *Spätzle all'uovo fatti in casa, Speck Alto Adige, funghi di bosco e formaggio grigio* .....

**HOPFEN PAN** · Homemade egg spätzle, South Tyrolean Speck, forest mushrooms and gray cheese ..

12,00 S L G U F

**WIRTSHAUSNUDELN** · mit Tomatensauce, Bauchspeck , Pilze und leckerem Bergkäse .....

**MACCHERONI ALLA BIRRAIA** · *con salsa di pomodoro, pancetta, funghi e saporito formaggio di montagna* .....

**MACCHERONI ALLA BIRRAIA** · With tomato sauce, bacon, mushrooms and tasty mountain cheese ..

11,00 F L

### SPAGHETTI RAGÙ

mit Rind- und Kalbfleisch - *con carne di manzo e vitello* - with beef and veal .....

9,00

**SPAGHETTI AGLIO-OLIO E PEPERONCINO** .....

8,50

Guten Appetit!

Buon pranzo!

Enjoy!



## Hauptspeisen - Piatti principali - Main Course

	EURO	
RINDERFILET · mit frischer Madagaskar Pfeffer-sauce .....	25,00	★
FILETTO DI MANZO · con salsa al pepe del Madagascar .....		
FILLET OF BEEF · with Madagascar Pepper Sauce .....		
ENTRECOTE VOM GRILL · Mit Kräuterbutter (240 gr.ca) .....	22,50	★ L
ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA · con burro alle erbe (240 gr.ca) .....		
GRILLED BEEF ENTRECOTE · with herb butter (240 gr.ca) .....		
SPARERIBS · mit Barbecue-Sauce und Knoblauchbrot .....	17,00	★
COSTINE DI MAIALE · con salsa barbecue e pane all'aglio .....		
SPARERIBS · with barbecue sauce and garlic bread .....		
OFENFRISCHE SCHWEINSHAXE (500 gr) .....	15,00	★
STINCO DI MAIALE AL FORNO (500 gr) .....		
GRILLED JUICY PORK SHANK (500 gr) .....		
BIERGULASCH · Rindfleisch, gekocht mit Habsbier und Speckknödel .....	16,50	★ L GU
GULASCH ALLA BIRRA · Manzo cucinato con birra della casa e canederlo allo speck .....		
BEER GULASCH · Beef cooked with our homebrewed beer, served with South Tyrolean dumplings ...		
WÜRSTELPFANDL · Käsekrainer, Nürnberger und Pfefferbeißer auf Weinsauerkraut mit Senf .....	16,00	H S s
PADELLA DI SALICCIE · „Käsekrainer“, Norimberga, „Pfefferbeißer“ su crauti al vino con senape .....		
SAUSAGE PAN · „Käsekrainer“ Nuremberg, „Pfefferbeißer“ on wine sauerkraut with mustard .....		
BAUERNGRÖSTL · gebratenes Fleisch, Kartoffeln und geschmorte Zwiebeln .....	16,00	★ L
„GRÖSTL“ ALLA CONTADINA · Rosticciata di carne, patate saltate e cipolla brasata .....		
BAUERNGRÖSTL · Roasted meat potatoes and braised onion .....		
NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL 6 ST · mit Sauerkraut und frischgeriebenem Kren .....	14,00	H S
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 ....		
ORIGINAL “WIENERSCHNITZEL” · Kalbfleisch Paniert, serviert mit Preiselbeermarmelade .....	17,50	H GU
“WIENERSCHNITZEL” DI VITELLO · impanata e servita con marmellata di mirtilli .....		
ORIGINAL “WIENERSCHNITZEL” · veal breaded and served with cranberries jam .....		
<b>BOZNER BURGER</b>		
200 gr. Rindfleisch vom „Chianina Rind“, frischer Blattsalat, gebratener Bauchspeck, rote Zwiebel, .....		
Käse, Biersauce, Tacosauce zum Dippen serviert mit Süßkartoffelpommes und Western Kartoffeln .....		
200 gr. Di carne di manzo Chianina, insalata fresca, pancetta grigliata, cipolla di Tropea, formaggio, .....		
salsa alla birra, Salsa “Taco” servito con patate americane fritte e spicchi di patate Western .....		
200 gr. Chianina beef, fresh salad, grilled bacon, Tropea onion, cheese, beer sauce, .....		
„Taco“ sauce served with American fried potatoes and Western potato wedges .....	17,50	H S GL

*Gnam Gnam!*

*Good appetite!*





## Beilagen - Contorni - Side dishes

	EURO
GEMISCHTER SALAT - <i>INSALATA MISTA</i> - MIXED SALAD .....	5,00
KRAUTSALAT - <i>INSALATA DI CAVOLO CAPPUCIO</i> - CABBAGE SALAD .....	5,00
TOMATEN SALAT MIT ZWIEBEL - <i>INSALATA DI POMODORO E CIPOLLA</i> - TOMATO SALAD AND ONION .....	5,00
GEGRILITES RATATOUILLE GEMÜSE - <i>RATATOUILLE DI VERDURE GRIGLIATE</i> - GRILLED VEGETABLE RATATOUILLE .....	5,00
SAUERKRAUT - <i>CRAUTI FERMENTATI CALDI</i> - SAUERKRAUT SALAD .....	4,50
REIS - <i>RISO</i> - RICE .....	4,50
RÖSTKARTOFFELN - <i>PATATE SALTATE</i> - FRIED POTATOES .....	4,50
SALZKARTOFFELN - <i>PATATE LESSE</i> - BOILED POTATOES .....	4,50
FRITTIERTE WESTERN KARTOFFELN - <i>SPICCHI WESTERN</i> - WESTERN FRENCH FRIES WEDGES .....	4,50
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 .....  
**PIATTO DELLO CHEF** · Costoletta d'agnello, salsiccia di Norimberga, costine di .....p.pers 20,00  
maiale, salsiccia "Pfefferbeißer, guanciale di maiale affumicato su crauti al vino con senape .....  
**THE CHEF'S DISH** · Lamb chops, Nuremberg sausage, pork ribs, „Pfefferbeißer“ sausage, .....  
smoked pork cheek on wine sauerkraut with mustard .....



**Caramba!**



**Eat hearty!**



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

**EURO**

**APFELSTRUDEL** · 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 .....

7,50

**LGUF\***

**BOZNER WEIZN "BIRRAMISÙ"**

Hausgemachtes Parfait mit Mascarponecreme mit Biergeschmack .....

*semifreddo fatto in casa con crema mascarpone aromatizzata alla birra .....*

homemade semifreddo with tasty mascarpone cream flavored with .....

7,50

**LG**

**HEISSE LIEBE**

Vanilleeis mit heißer Himbeersauce .....

*Gelato alla vaniglia con salsa di lamponi caldi .....*

Vanilla ice cream with hot raspberry sauce .....

7,50

**LU**

**APFELKRAPFEN** · serviert mit Vanillesauce .....

**FRITTELLE DI MELE** · servite con salsa alla vaniglia .....

**APPLE DOUGHNUT** · served with vanilla sauce .....

7,50

**LGU**

**TOPFENKNÖDEL** · mit Nougat gefüllt, mit Zimtzucker und Vanillesauce serviert .....

**GNOCCHI DI RICOTTA** · ripieni al cioccolato, con zucchero alla cannella, serviti con salsa alla vaniglia .....

**RICOTTA CHEESE DUMPLINGS** · filled with chocolate cream served with cinnamon sugar and vanilla sauce

7,50

**LGU**

**1 KUGEL VANILLEEIS MIT ESPRESSO** .....

**AFFOGATO AL CAFFÈ** .....

**VANILLA ICE CREAM WITH ESPRESSO COFFEE** .....

3,50

**L**

**1 KUGEL VANILLEEIS** .....

**1 PALLINO GELATO ALLA VANIGLIA** .....

**1 SCOOP VANILLA ICE CREAM** .....

1,50

**L**

**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	3,50
	.....Flasche - Bottiglia - Bottle	21,50
PINOT BIANCO .....	.....Glas - Bicchiere - Glass	3,50
	.....Flasche - Bottiglia - Bottle	21,50
SILVANER .....	.....Glas - Bicchiere - Glass	3,50
	.....Flasche - Bottiglia - Bottle	21,50
GEWÜRZTRAMINER .....	.....Glas - Bicchiere - Glass	3,90
	.....Flasche - Bottiglia - Bottle	23,80
SAUVIGNON .....	.....Glas - Bicchiere - Glass	4,00
	.....Flasche - Bottiglia - Bottle	24,40

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

SANTA MADDALENA .....	.....Glas - Bicchiere - Glass	3,50
	.....Flasche - Bottiglia - Bottle	21,50
CABERNET .....	.....Glas - Bicchiere - Glass	3,60
	.....Flasche - Bottiglia - Bottle	22,00
PINOT NERO .....	.....Glas - Bicchiere - Glass	4,30
	.....Flasche - Bottiglia - Bottle	26,20
LAGREIN DUNKEL .....	.....Glas - Bicchiere - Glass	4,80
	.....Flasche - Bottiglia - Bottle	29,00

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

ROSÈ .....	.....Glas - Bicchiere - Glass	3,60
	.....Flasche - Bottiglia - Bottle	23,40

**Offene Hausweine - Vino della casa - House wines**

ROT ODER WEISS - BIANCO O ROSSO - WHITE OR RED .....	.....Glas - Bicchiere - Glass	2,50
	.....0,25 cl	5,00
	.....0,50 cl	8,00
	.....1 lt	15,00

**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!**

## Warne Getränke - Bevande calde - Hot Drink

	EURO
CAFFEE - CAFFÈ - COFFEE .....	1,30
MACCHIATO .....	1,30
GERSTE/DEKA - CAFFÈ ORZO/DECA - BARLEY/DECA COFFEE .....	1,40
KAFFEE CORRETTO - CAFFÈ CORRETTO - COFFEE WITH LIQUOR .....	2,50
LATTE MACCHIATO .....	2,50
CAPPUCCINO .....	2,20
TEE - TÈ - TEA .....	2,00

## Alkoholfreie Getränke - Bevande analcoliche - Soft drinks

ALKOHOLFREIES BIER - BIRRA ANALCOLICA - ALCOHOL FREE BEER .....	3,50
COLA, ARANCIATA, LIMONATA, SPUMA .....	S/L 2,50/4,00
TONICA, SUCCHI DI FRUTTA, TÈ FREDDO, SCHWEPPES TONIC, GRUIT JUICE, ICE TEA .....	2,50
APFELSAFT - SUCCO DI MELA - APPLLE JUICE .....	S/L 2,50/4,00
HOLUNDERSAFT - SCIROPPO AL SAMBUCO - ELDER SYRUP .....	S/L 2,20/3,80

## Aperitiv - Aperitivi

LJUGO, HOPFEN SPRITZ, MOTZ .....	4,50
HUGO, APEROL SPRITZ, VENEZIANO CON PROSECCO .....	4,50
CAMPARI SODA - GINGERINO - SANBITTER .....	2,50

## Long drinks

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

## Sekt - Spumanti - Sparkling wine

PROSECCO .....	Glas - Bicchiere - Glass 4,00
.....	Flasche - Bottiglia - Bottle 24,50

Zum Wohl!

Cin cin!

Cheers!



## **Edelbrände - Grappe pregiate - Exquisite schnapps**

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

## **Spirituosen - Distillati - Spirits**

BOURBON .....	5,00
SCOTCH .....	5,00
IRISH .....	5,00
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 Kaffehauses 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 Wirtshaus - brauerei durch die neuen Besitzer. Im April 1998 öffnet das Wirtshaus und die Bierbrauerei Hopfen & Co. die 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 auflieben.

#### 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 t? The "Silberne Dachl" or the "Silbergasse"?



**zum  
Wohl**

## Hopfen Shop

	EURO
SYPHON - <i>BOTTIGLIONE</i> - BOTTLED .....	1.0 lt 21,00
SYPHON - <i>BOTTIGLIONE</i> - BOTTLED .....	2.0 lt 25,00
FLASCHENABFÜLLUNG - <i>RIEMPIMENTO DA</i> - FILLING OF .....	1.0 lt 9,00
FLASCHENABFÜLLUNG - <i>RIEMPIMENTO DA</i> - FILLING OF .....	2.0 lt 13,00
PARTYFASS - <i>FUSTO DA</i> - KEG .....	5.0 lt 27,00
FLASCHE - <i>BOTTIGLIA</i> - BOTTLE / HELLES - WEIZN - SECRETUM .....	0.33 cl 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> - BOTTLED .....	(leere- vuoto-empty) 2 lt 13,00
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

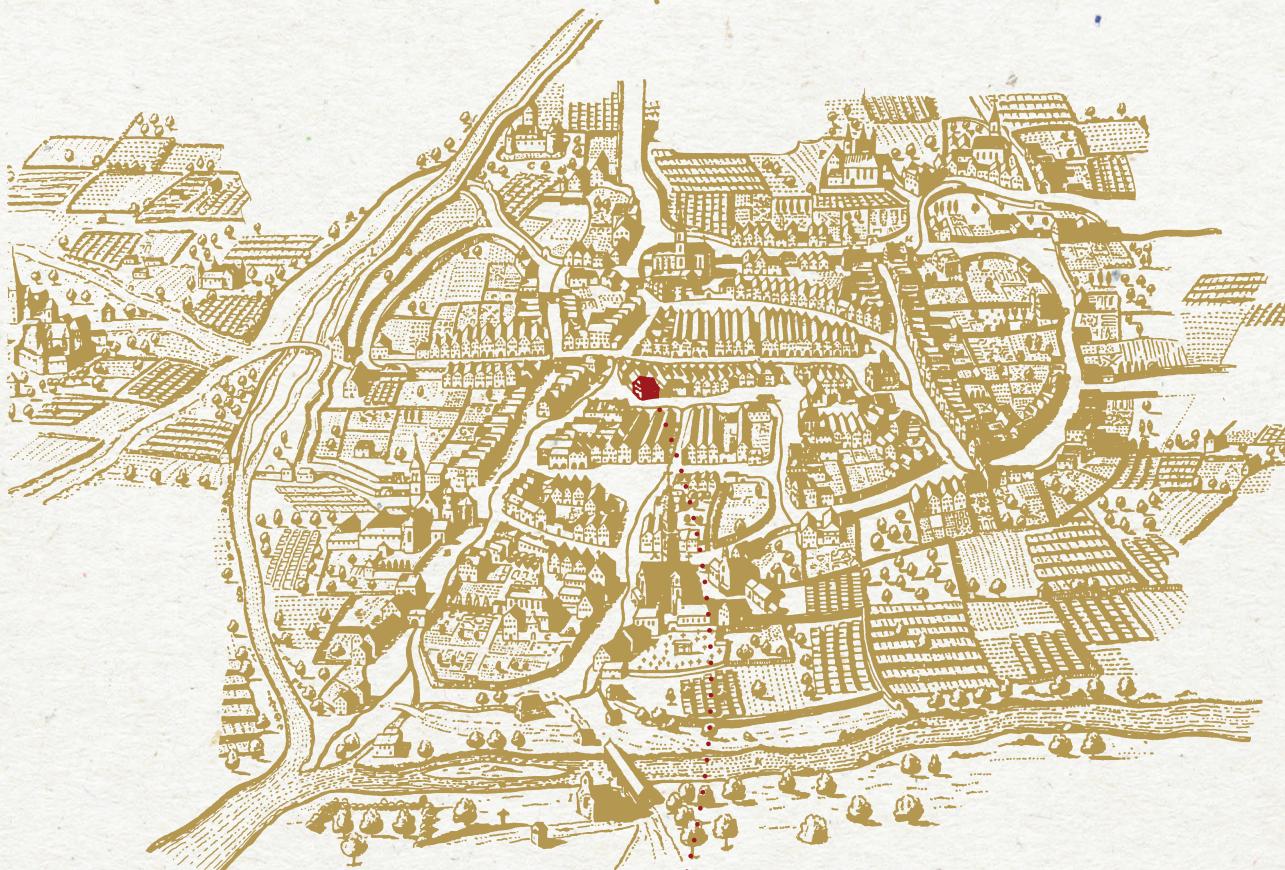
**Handel!**

**Spaccio!**

**Trade!**



# Böhnen



**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**