



MENU



Cheers –

„Cheers to the people who love us, the losers who lost us, and the lucky guys who get to meet us.“

Unsere Philosophie ist simpel. Die beste Qualität. 100 % einheimisches Fleisch, 100 % selbstgemachte Saucen, einheimische Eier, viele selbstgemachte Brote, eine gute und breite Bierauswahl und nuuuuur gute Laune.

– Ja Fastfood geht auch anders ;)

Wir finden, dass das Leben zu kurz ist für schlechtes Essen. Deshalb werden die Burger bei uns so serviert wie sie sein sollen:

hausgemacht, saftig und mit frischen und lokalen Zutaten. Auch das Trinken soll zu diesem Konzept passen – deshalb versuchen wir einheimische Produzenten zu unterstützen und besonders auf Qualität zu achten.

– Nur das Beste für unsere Gäste.

Viktoria & Klaus mit Team

#cheersmoments



DRINKS

Water & juices

Mineralwasser ½ l	2,00€
Orange Rauch 0,2l	2,00€
Apfelsaft Leitnerhof Vöran 0,2l	2,00€
Blaubeere Rauch 0,2l	2,00€
Pfirsich Yoga Rauch 0,2l	2,00€
Aprikosen Yoga Rauch 0,2l	2,00€

Soft drinks

Cola Baladin 0,3l	3,00€
Cedrata Blonda Baladin 0,2l	2,00€
Eistee Nägele – Pfirsich/Zitrone 0,2l	2,00€
Limonade Plose 0,2l	1,80€
Spuma Plose 0,2l	1,80€

Coffee

Espresso/Macchiato	1,30€
Macchiatone	1,80€
Cappuccino	2,00€
Latte Macchiato	2,20€
Affogato	2,50€

Softdrinks von Baladin

Cola ist nicht gleich Cola!

Prickelnde Erfrischungsgetränke
mit viel Natur und ohne Farbstoffe.
Ein pures Geschmackserlebnis, Slow
Food zum Schlürfen und Genießen.

DRINKS

All about aperitif

Hugo	3,50€
<i>Holunder / Sekt / Sodawasser / Minze</i>	
Herbert – Hugos fruchtiger Bruder	3,50€
<i>Himbeere / Sekt / Sodawasser / Basilikum</i>	
Hannelore – Hugos fruchtige Schwester	4,00€
<i>Passionsfrucht / Holunder / Limette / Sekt / Sodawasser</i>	
Veneziano	3,50€
<i>Aperol / Sekt / Sodawasser</i>	
Lindemanns Kriek – DAS Kirschbier	4,00€
<i>Belgisches Bier mit echtem Kirschsaft vergoren</i>	
Bitter – weiß/rot	2,50€
Ginger Ale	2,50€
Plose Alpex Ginger Beer	2,50€

White wines

Tafelwein „Strahler“ Andrian	2,00€ / 10,00€
Weißburgunder „finado“ Andrian	3,50€ / 20,00€
Sauvignon blanc „floreado“ Andrian	3,50€ / 20,00€

Red wines

Tafelwein Südtiroler Edelvernatsch Andrian	2,00€ / 10,00€
Vernatsch „bocado“ Andrian	3,50€ / 20,00€
Merlot/Cabernet „Torilan“ Terlan	3,50€ / 20,00€

DRINKS

Bottled beer 0,33l

Hubenbauer Helles – A drittl Treibstoff.....	3,50€
111er Zwickel Auerbräu	3,00€
Hacker Pschorr Münchner Hell.....	3,00€
Batzen Dunkel.....	3,50€
Zötler Bier	3,00€
Baladin „Isaac“ Blanche	4,50€
Hefe Zötler.....	3,00€
Radler Zötler.....	3,00€
Clandestino „Awanagana“ Golden Ale Gluten Free	4,50€
Neumarkter Lammsbräu Gluten Free	3,50€
Riegele LIBERIS IPA 2+3 Edition Alkoholfrei.....	3,50€
Forst 0,0%	3,00€

**Bier von Hubenbauer –
Einheimisches Craft gibt Kraft!**
Hopfensaft mit viel Getreide aus
Südtirol. Der Braumeister aus Vahrn
hat es drauf, handwerklich
gebrautes Bier, das schmeckt man.

DRINKS

Spirits & Cocktails

Classic Mojito..... 7,00€

Rum / Limette / Rohrzucker / Minze / Sodawasser

Cheerio..... 7,00€

Vodka / Pfirsich / Basilikum / Limette / Rohrzucker / Ginger Beer

Lavender blueberry Gin Fizz..... 7,00€

Gin / Blaubeere / Lavendel / Zitrone / Zucker / Sodawasser

Whiskey Sour (vegan)..... 5,00€

Whiskey / Zitrone / Zucker / Orangensaft

Espresso Martini 5,00€

Vodka / Espresso / Kaffeeликör / Zucker



Ask us for
analcoholic
cocktails!

DRINKS

Start the day with a smile – end it with gin ;)

Malfy Gin – Limone.....8,00€

Plose Alpex Tonic Italian Taste

Malfy Gin – Pompelmo.....8,00€

Plose Alpex Tonic Indian Dry

Gilbach Gin10,00€

Plose Alpex Tonic Indian Dry

The Botanist8,00€

Plose Alpex Tonic Italian Taste

Gin Tonic Eis am Stiel.....3,50€

Tanqueray / Tonic Water

After your meal

Montenegro3,00€

Cynar.....3,00€

Jägermeister3,00€

Grappa.....3,00€

Ramazzotti3,00€

Kaffeelikör Neroncino Alps Coffee3,00€

Ask us for
our selfmade
schnapps

Unser Chef kocht von 18:00 bis 22:00 Uhr.
Wenn es dein Hunger bis dahin nicht schafft,
gibt's einen leckeren Bauerntoast.

**BU
RG
ER**

Chee@se Burger | 8,5€

Sesambrötchen / 180 g einheimisches Rindfleisch /
Salat / Tomate / Tropea Zwiebel / Edamer Käse /
Ketchup / Mayonnaise

Tiroler Burger | 10,5€

„Vinschgerle“ / 180 g einheimisches Rindfleisch /
Spitzkohl / Edamer Käse / Speck / Spiegelei /
Senfmayonnaise

Der Scharfe | 11,5€

Selbstgemachtes Kohlebrötchen /
180g einheimisches Rindfleisch / Nachos / Jalapeños /
gegrillte Paprika / Cheddar Käse / BBQ Sauce

Bella Italia | 11,5€

Selbstgemachtes Tomatenbrötchen /
180g einheimisches Rindfleisch / Stracchino Käse /
getrocknete Tomaten / Rauke / Basilikumpesto

Dor Gsunde | 7€

Focaccia dunkel / Kichererbsen-Gemüsepatte /
Bohnencreme / Blattspinat / eingelegte Zwiebeln /
Joghurt-Kräutersauce

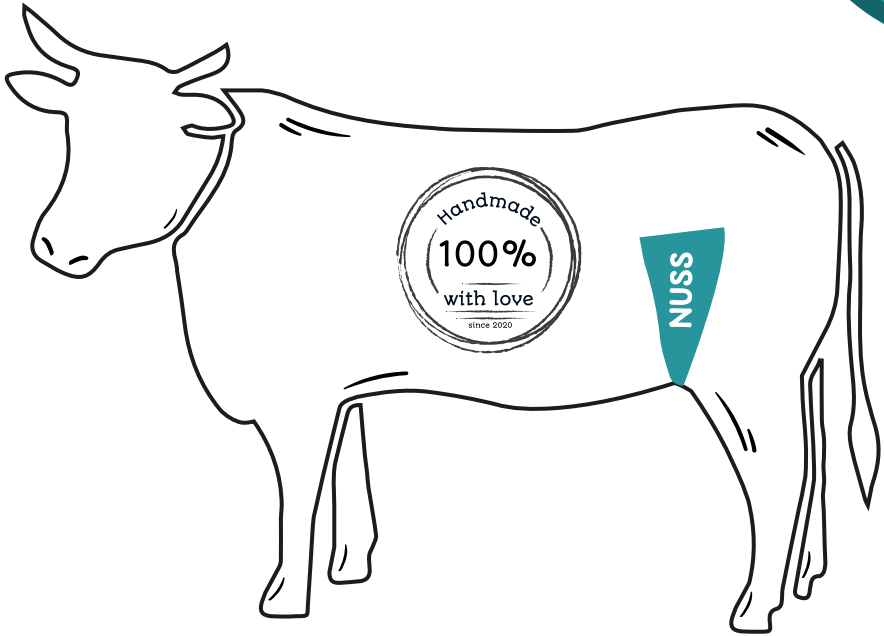
Dor Vegane | 7,5€

Selbstgemachte Focaccia / Grillgemüse / Blattspinat /
Humus / Tomatenpesto

Bauerntoast | 8€

Selbstgemachtes „Vinschgerle“ / Speck / Edamer Käse /
Tomate / Ketchup / Mayonnaise

M
E
A
T



Fleisch vom Metzger Hannes Mair
Unser Fleisch brutzelt für Burger!
Entspannte Rinder von heimischen
Höfen chillen auf grünen Almwiesen,
mit frischen Wiesenkräutern und
gesunder Bergluft, nur so wächst ein
leckerer Südtiroler Burger.

SIDES

Pommes frites* | 3,5€

Wedges mit Kräutern* | 3,7€

Süßkartoffel Pommes* | 3,8€

Selfmade Sauces

Ketchup

Mayonnaise

BBQ Sauce

Jogurth-Kräutersauce

Wasabisauce

Senfmayonnaise

Trüffelsauce

*Plus Sauce
nach Wahl
(extra Sauce +1€)

...and more

10 Mozzarella Pralinen* | 5,8€

Fischstäbchen* | 4 St. 5,4€ / 7 St. 7,2€

Chicken Nuggets* | 6 St. 6,1€ / 9 St. 7,6€



Salads

Gemischter Salat | 5,5€

Salatteller mit gebratenen Hühnerstreifen
und Joghurtdressing | 9,5€