

Getränke

Auf Trinktemperatur gekühlt

Heineken

0,33l Flasche 1,40

Gösser Naturradler

0,33l Flasche 1,20

Zipfer Märzen

0,33l Flasche 1,20



Sprite

330ml Dose 0,90

Coca-Cola

330ml Dose 0,90

Fanta

330ml Dose 0,90

Red Bull Energy Drink

250ml Flasche 1,90



Inklusivpreise in Euro.
Alle Gebinde ohne Pfand

Weisswein

0,75l Flasche

Strasser Grüner Veltliner

0,75l, Johann Topf, Strass 9

Soave

Bolla, Classico D.O.C., Italien 9

Pinot Grigio

Grave del Friuli D.O.C., Italien 12

I Frati Lugana

D.O.C., Cà Dei Frati, Italien 18



Rotwein

0,75l Flasche

Cabernet Sauvignon

Ernst Waltschek, Illmitz 12

Merlot

Aumann, Thermenregion 13

Santa Cristina

I.G.T., Marchesi Antinori, Italien 17

Bonacosta Valpolicella

Classico D.O.C., Masi, Italien 15



Pfeffermühle

Restaurant Pfeffermühle täglich von 11 bis 23 Uhr
Lendstrasse 4
6365 Kirchberg in Tirol
Tel. 05357 2222 57
www.pfeffermuehle-kirchberg.at
office@pfeffermuehle-kirchberg.at



Telefonische
Bestellungen

05357 2222 57



Mitnehmkarte

Nur mit den besten Zutaten
... dann schmeckt's!



Pfeffermühle
Restaurant • Kirchberg in Tirol

Salate & Vorspeisen

Gemischte Salate der Saison

mit French, Joghurt oder Italian-Dressing 6

Spicy-Cesar-Salat

mit Putenbrust 14
mit Garnelenspieß 15

Carpaccio vom Rindsfilet

mit hausgepresstem Olivenöl, Rucola und Parmesan 18



Vitello tonnato

mit Bio-Kräuterkalb, Babyleafsalat 13

Perfekt zur Vorspeise

Knoblauchbaguette

mit echter Knoblauchbutter 4

Frisch gebackenes Pizzabrot

Knoblauch, frisches Olivenöl oder Tomatensauce, Basilikum 5

Großartige Burger

Alle Burger servieren wir mit köstlichen Skin-on fries in umweltfreundlicher Papierverpackung!

Cheeseburger

mit Cheddar-Käse, Tomaten, Salat, Zwiebeln, Essiggurkerl, Barbequesauce, Mayonnaise und Pommes 13

Pfeffermühle Gourmet Burger

mit Tomaten, Salat, Zwiebeln, Speck, Avocado, Barbequesauce, Mayonnaise und Pommes 14

Pulled Pork BBQ Burger

mit Tomaten, Salat, Coleslaw, Barbequesauce und Pommes 13

Pulled Chicken BBQ Burger

mit Tomaten, Salat, Coleslaw, Barbequesauce und Pommes 13



Morning After Burger

mit Salat, Speck, Cheddar-Käse, Balsamicozwiebeln, Spiegelei, Chipotles und Pommes (scharf!) 13

Veggy-Burger

Vegetarisches Burgerlaibchen mit Tomaten, Salat, Zwiebeln, Essiggurkerl, Barbequesauce, Mayonnaise und Pommes 14

Upgrades für den Burger

Süßkartoffel Fries

anstatt Skin-on fries 2

Double Patty

2mal soviel Fleisch 3

Gourmetpizzen aus dem Holzofen

Für unsere Gourmetpizzen verwenden wir nur ausgesuchte italienische Zutaten höchster Qualität. Durch das Backen im mit Buchenholz geheizten Ofen entwickeln Sie ein unvergleichliches Aroma.

Pizza Margherita

mit Tomaten und Käse 8

Salami

mit original italienischer Salami 10

Prosciutto

mit Schinken 10

Pizza Funghi

mit frischen Champignons 11

Chili Mexicana

mit Fleischragout, Zwiebeln, Salami, Mais und Paprika 12

Piccante (Hauspizza)

mit Salami, Zwiebeln, Paprika und einem Hauch Gorgonzola 13

Quattro Stagione

mit Salami, Schinken, Artischocken und frischen Champignons 12

Calabrese

mit Knoblauch, Spinat, Kirschtomaten und Ziegenkäse 12

Diavolo

mit Salami, Pfefferoni und Zwiebeln (scharf!) 11

Crudo

mit Rohschinken und Ricotta 12



Carpaccio

mit Rindscarpaccio, Rucola und Parmesan 14

Pizza Vitello Tonnato

mit Rucola und Vitello Tonnato 13

Quattro Formaggi

mit Gorgonzola, Ricotta, Mozzarella und Pecorino 12

Parigina

mit Schinken und Champignons 11

Calzone

mit Schinken und Champignons gefüllt 12

Capriciosa

mit Champignons, Salami und Oliven 11

Tonno

mit Thunfisch und Zwiebeln 11

Pizza Surf & Turf

mit Rucola, Shrimps, Kirschtomaten, Pesto, Champignons, Rinderstreifen und Parmesanspänen 14

Frutti di Mare

mit Meeresfrüchten und Schalentieren 15

Pizza Nico

mit Tomaten, Käse und Räucherlachs 11

Hawaii

mit Schinken Ananas und frischer Ananas 13

Peperonata

mit gegrillten Paprika und Zucchini-scheiben 12

Pizza Salat

mit Schinken und gemischtem Salat belegt 12

Perla

mit Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten und Prosciutto Crudo lauwarm gefüllt 12

Rucola

mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan 12

Dinkel-Vollkorn-Vegetariana

mit Tomaten, Käse, Melanzani, Zucchini und Bärlauch 11

Dinkel-Vollkorn-Vegana

mit Tomaten, Champignons, Blattspinat, Zwiebeln, Oliven, Meersalz und Knoblauch 11

Dinkel-Vollkorn mit Huhn

mit Tomaten, Käse, pikanten Hühnerstreifen, gerösteten Artischocken, Zwiebeln und Basilikumpesto 13

Dinkel-Vollkorn mit Wildpilzen

mit Tomaten, Käse, Wildpilzen, Oliven, getrockneten Tomaten und Parmesanspänen 12

Spezialitäten

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Skin-on fries 17

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Petersilkartoffeln 22

Inklusivpreise in Euro
Allergeninformationen unter:
www.pfeffermuehle-kirchberg.at