

LODEN PIZZA



HERZLICH WILLKOMMEN BENVENUTI

Wunderbar, Sie bei uns zu haben! Lehen Sie sich zurück und machen Sie es sich im Lodenwirt gemütlich. Pizzaiolo Kumi und seine Crew bereiten mit lokalen Zutaten die besten Pizzakreationen für Sie zu.

Genießen Sie die tolle Auszeit im Lodenwirt!

Thomas, Sandra & Lodenwirt-Team

Grazie per essere qui con noi, ne siamo molto felici! Ora si rilassi e si goda l'atmosfera del Lodenwirt in tutta comodità. Il pizzaiolo Kumi e la sua brigata preparano per voi le migliori creazioni di pizza con ingredienti locali.

Le auguriamo una fantastica esperienza!

Thomas, Sandra e il team Lodenwirt



WIR VERWENDEN AUSSCHLIEßLICH BRIMI-MOZZARELLA AUS 100% SÜDTIROLER MILCH

UTILIZZIAMO SOLO MOZZARELLA BRIMI 100% LATTE DELL'ALTO ADIGE

Für unsere schmackhaften Pizzas verwenden wir ausschließlich Mozzarella von Brimi aus bester Südtiroler Bergbauern Milch. Die Milch für den Brixner Mozzarella ist so einzigartig wie unser Land Südtirol, wo die Natur seit jeher geschätzt und respektiert wird. Kurze Wege in der Lieferkette zu fördern, ist unsere Verantwortung und bestärkt uns in der Wahl regionaler Produkte für unserer Gerichte .

Per le nostre gustose pizze utilizziamo solo Mozzarella Brimi prodotta con il miglior latte dei contadini di montagna dell'Alto Adige. Il latte per la Mozzarella è unico come il nostro territorio, dove il rispetto per la natura è un valore coltivato da secoli. Promuovere le brevi distanze nella catena di fornitura è la nostra responsabilità e ci incoraggia a scegliere prodotti regionali per i nostri piatti.



VOLLKORN | INTEGRALE

Lange haben wir getüftelt und probiert und nun ist es uns endlich gelungen etwas Fantastisches zu kreieren. Unser Teig aus Dinkel-Vollkornmehl ist vollwertig, ballaststoffreich, voller wichtiger Nährstoffe und vor allem superlecker.

Nach 72 Stunden Gehzeit entsteht ein leicht bekömmlicher, knuspriger Teig, der jeden ernährungsbewussten Pizzaliebhaber strahlen lässt. Überzeugt Euch selbst!

Dopo tanti esperimenti ci siamo riusciti a creare un impasto fantastico. Il nostro impasto integrale e sano, pieno di fibre, nutriente e soprattutto molto buono.

Dopo 72 ore di lievitazione esce un impasto leggermente digeribile e croccante.

Fatte un assaggio ne vale la pena!

UNSERE TEIGE | NOSTRI IMPASTI

In Lodewirt's Teiglabor wird kräftig getüftelt.

Fragen Sie unsere Servicecrew für die aktuellen Pizzateigkreationen.

Wusstet Ihr? Alle unsere Teige reifen 72 h und sind deshalb besonders bekömmlich und gut verdaulich!

Nel nostro laboratorio d'impasto "Lodewirt" lavoriamo costantemente a nuovi impasti per pizza. Chiedete allo staff per le ultime novità.

Sapete che lasciamo riposare ogni impasto per almeno 72 ore?

Questo lo rende particolarmente ben digeribile!

Zuschlag Spezialteige: 2,00-2,50

Supplemento impasti speciali: 2,00-2,50



VOM MEER DAL MARE

PIZZA BELLA NAPOLI

Tomaten | Mozzarella | Origano | Sardellen | Knoblauch | Taggiasche Oliven 10,80
Pomodoro | mozzarella | origano | acciughe | aglio | olive taggiasche A | D | G

PIZZA RÄUCHERLACHS—PIZZA AL SALMONE AFFUMICATO

Tomaten | Mozzarella | Origano | Räucherlachs | Zucchini | Philadelphia 13,50
Pomodoro | mozzarella | origano | salmone affumicato
zucchini | Philadelphia A | D | G

PIZZA GENOVESE

Tomaten | Mozzarella | Origano | Garnelen | Pesto 12,90
Pomodoro | mozzarella | origano | gamberi | pesto A | B | G | H

PIZZA PADRONE

Tomaten | Mozzarella | Origano | Garnelen | Chilipaste | Basilikum 12,90
Pomodoro | mozzarella | origano | gamberi | chili | basilico A | B | G

PIZZA THUNFISCH ZWIEBEL—PIZZA TONNO CIPOLLA

Tomaten | Mozzarella | Origano | Thunfisch | rote Zwiebel 10,80
Pomodoro | mozzarella | origano | tonno | cipolla rossa A | D | G

EXTRAS

Fast alles ist möglich für einen Zuschlag von 0,50—4,50
Quasi tutto e possibile per un supplemento di 0,50—4,50

Wir servieren auch Pizza ohne Laktose!
Serviamo anche pizza senza lattosio!

Für das gepflegte Gedeck im Restaurant verrechnen wir einen Zuschlag von 1,50/Person.
Per il coperto curato nel ristorante c'è un supplemento di 1,50/persona.



VON BERG UND WIESEN DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

PIZZA MIT CARPACCIO—PIZZA AL CARPACCIO

Tomaten Mozzarella Origano Rindscarpaccio Parmesan Rucola	11,70
Pomodoro mozzarella origano carpaccio di manzo parmigiano rucola	A G

PIZZA BRESAOLA RUCOLA

Tomaten Mozzarella Origano Bresaola Rucola	11,30
Pomodoro mozzarella origano bresaola rucola	A G

PIZZA SALSICCIA

Tomaten Mozzarella Origano Salsiccia Speiegelei rote Zwiebel Topfen	12,00
Pomodoro mozzarella origano salsiccia uovo al tegamino cipolla rossa ricotta	A C G

PFUNDRA PIZZA—PIZZA FUNDRES

Tomaten Mozzarella Origano Zirbensalami Brie Pfifferlinge Knoblauch	12,50
Pomodoro mozzarella origano salame al cirmolo brie finferli aglio	A G

PIZZA MEXIKO—PIZZA MEXICANA

Tomaten Mozzarella Origano Salsiccia rote Zwiebel Chilipaste Mais	11,50
Pomodoro mozzarella origano salsiccia cipolla rossa chili mais	A G

G'LUSCHTIGE PIZZA—PIZZA SFIZIOSA

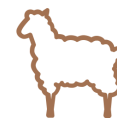
Tomaten Mozzarella Origano Steinpilze Scamorza Speck	12,30
Pomodoro mozzarella origano porcini scamorza speck	A G

PIZZA KUMI

Tomaten Mozzarella Origano scharfe Salami Feta	11,20
Mais eingelegte Tomaten	
Pomodoro mozzarella origano salame piccante feta mais pomodori sott'olio	A G

ZIO PINO

Tomaten 'Nduja calabrese Burrata eingelegte Kapernblätter aus Pantelleria	13,90
Pomodoro 'Nduja calabrese burrata foglie di capperi di Pantelleria	A G



VEGETARISCHE VEGETARIANE

PIZZA OLIVIA

Tomaten Artischocken taggiasche Oliven Rucola	13,90
Burrata getrocknete Tomaten	
Pomodoro carciofi taggiasche olive rucola burrata pomodori secchi	A G

GEMÜSEPIZZA—PIZZA ALLE VERDURE

Tomaten Mozzarella Origano Spinat Zucchini gegrillte Paprika	11,80
Pomodoro mozzarella origano spinaci zucchini peperoni alla griglia	A G

PIZZA PRIEL

Tomaten Mozzarella Origano mariniertes Radicchio Pinoli Gorgonzola	10,90
Pomodoro mozzarella origano radicchio marinato pinoli gorgonzola	A G H

PIZZA GARDA

Tomaten Mozzarella Origano Topfen Zucchini Cocktailltomaten	10,50
Pomodoro mozzarella origano ricotta zucchini pomodorini	A G

PIZZA LIGHT

Tomaten Mozzarella Origano Artischocken Philadelphia	10,50
Pomodoro mozzarella origano carciofi Philadelphia	A G

VEGANE VEGANI

PIZZA GRÜNTHER

Tomaten Knoblauch Spinat Zucchini Rucola Pistazien Pistazienpesto	12,80
Pomodoro aglio spinaci zucchini rucola pistacchi pesto di pistacchio	A H

PIZZA VEGI GEGI

Tomaten Peperonata Taggiasche Oliven Rucola Cocktailltomaten	11,50
Pomodoro peperonata olive taggiasche rucola pomodorini	A



BÜFFELPIZZA BUFALE

PIZZA BASTI

Tomaten | Origano | Büffelmozzarella (nach Ofen) | Pesto | eingelegte Tomaten 12,00
Pomodoro | origano | mozzarella bufala (dopo cottura)
pesto | pomodori sott'olio A | G | H

PIZZA RIENZ

Tomaten | Origano | Büffelmozzarella (im Ofen) | Cocktailtomaten | Rucola 11,50
Pomodoro | origano | mozzarella bufala (prima cottura) | pomodorini | rucola A | G

PIZZA PICCANTINA

Tomaten | Origano | Büffelmozzarella (nach Ofen) | scharfe Salami 11,90
Knoblauch | Zucchini | Chilipaste
Pomodoro | origano | mozzarella bufala (dopo cottura) | salame piccante
aglio | zucchini | chili A | G

PIZZA BUFALA

Tomaten | Origano | Büffelmozzarella (im Ofen) 9,90
Pomodoro | origano | mozzarella bufala (prima cottura) A | G

DIE WEIBEN I BIANCHI

PIZZA BRONTE

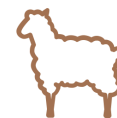
Mozzarella | Burrata | Pistazienpesto | Culatello | geröstete Pistazien 14,90
Mozzarella | Burrata | pesto di pistacchio | Culatello | pistacchi arrostiti A | G | H

PIZZA THOMAS

Mozzarella | Mascarpone | scharfe Salami | eingelegte Tomaten | Basilikum 11,50
Mozzarella | mascarpone | salame piccante | pomodori sott'olio | basilico A | G

PIZZA LADY

Mozzarella | Cocktailtomaten | Rucola | Rohschinken | Parmesan 12,50
Mozzarella | pomodorini | rucola | prosciutto crudo | parmigiano A | G



CALZONE & WEGGILAN

CALZONE & FILONCINI

CALZONE CLASSICO

Tomaten | Mozzarella | Origano | Schinken | Champignon | Artischocken 11,00
Pomodoro | mozzarella | origano | prosciutto | champignon | carciofi A | G

CALZONE NACH FLORENTINER ART—CALZONE ALLA FIORENTINA

Tomaten | Mozzarella | Origano | Spinat | Topfen | Parmesan 10,80
Pomodoro | mozzarella | origano | spinaci | ricotta | parmigiano A | G

WEGGELE MIT THUNFISCH—FILONCINO TONNO

Tomaten | Mozzarella | Origano | Thunfisch | Cocktailsauce 10,50
Pomodoro | mozzarella | origano | tonno | salsa rosa A | D | G

WEGGELE—FILONCINO

Tomaten | Mozzarella | Origano | Gamberetti | Salat | Cocktailsauce 10,50
Pomodoro | mozzarella | origano | gamberetti | insalata | salsa rosa A | B | G

WEGGELE MIT BRIE—FILONCINO CON BRIE

Tomaten | Brie | Origano | Cocktailltomaten | Rohschinken 11,00
Pomodoro | brie | origano | pomodorini | prosciutto crudo A | G

WEGGELE SOMMER—FILONCINO ESTATE

Tomaten | Mozzarella | Philadelphia | Cocktailltomaten | Zucchini | Salat 10,50
Pomodoro | mozzarella | Philadelphia | pomodorini | zucchini | insalata A | G

DESSERT-CALZONE

CALZONE DOLCE

CALZONE NOUGAT

Nougatcreme | Mascarpone 9,00
Gianduia | mascarpone A | E | G | H



LODENWIRT'S ALTBESANNTE FAMOSE LODENWIRT

PIZZA LODENWIRT

Tomaten | Mozzarella | Origano | Feta | Mais | Speck | rote Zwiebel 10,90
Pomodoro | mozzarella | origano | feta | mais | speck | cipolla rossa A | G

PIZZA PAMPERLE

Tomaten | Mozzarella | Origano | Feta | Lammschinken | Pfifferlinge | Rucola 12,50
Pomodoro | mozzarella | origano | feta | prosciutto d'agnello | finferli | rucola A | G

PIZZA TOMMY

Tomaten | Mozzarella | Origano | Schulterschinken | scharfe Salami 13,00
Thunfisch | Artischocken | rote Zwiebel | Knoblauch
Pomodoro | mozzarella | origano | prosciutto | salame piccante
tonno | carciofi | cipolla rossa | aglio A | D | G

VINTLER PIZZA—PIZZA VANDOIES

Tomaten | Mozzarella | Origano | Steinpilze | Rucola | Parmesan 11,50
Pomodoro | mozzarella | origano | porcini | rucola | parmigiano A | G

PIZZA CHEF

Tomaten | Mozzarella | Origano | Spinat | Gorgonzola | scharfe Salami 11,00
Pomodoro | mozzarella | origano | spinaci | gorgonzola | salame piccante A | G

FRANZÖSISCHE PIZZA—PIZZA ALLA FRANCESE

Tomaten | Mozzarella | Origano | Peperonata | Brie 10,00
Pomodoro | mozzarella | origano | peperonata | brie A | G

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern:

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden.

Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

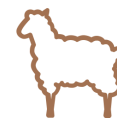
Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

Marchio d'origine delle carni, dei prodotti lattiero-caseari e delle uova:

Cerchiamo sempre di usare ingredienti locali.

Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi terzi.

Se necessario, si utilizzano anche prodotti surgelati.



LODENWIRT'S KLASSIKER

PIZZA CLASSICHE

PIZZA MARINARA

Tomaten Origano Knoblauch	6,90
Pomodoro origano aglio	A

PIZZA MARGHERITA

Tomaten Mozzarella Origano	7,90
Pomodoro mozzarella origano	A G

PIZZA MIT SCHINKEN UND CHAMPIGNON—PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomaten Mozzarella Origano Schulterschinken Champignon	10,50
Pomodoro mozzarella origano prosciutto champignon	A G

PIZZA 4 KÄSE—PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Tomaten Mozzarella Origano Vier Käsesorten	10,20
Pomodoro mozzarella origano quattro tipi di formaggio	A G

PIZZA ROMANA

Tomaten Mozzarella Origano Sardellen schwarze Oliven Kapern	10,50
Pomodoro mozzarella origano acciughe olive nere capperi	A D G

PIZZA NACH TEUFELSART—PIZZA ALLA DIAVOLA

Tomaten Mozzarella Origano scharfe Salami Peperoni	11,20
pikante Paprikaschoten	
Pomodoro mozzarella origano salame piccante peperoni	
lombardi piccanti	A G

PIZZA HAWAII

Tomaten Mozzarella Origano Schulterschinken Ananas	10,90
Pomodoro mozzarella origano prosciutto ananas	A G

PIZZA CAPRICCIOSA

Tomaten Mozzarella Origano Schulterschinken Champignon Artischocken	11,50
Pomodoro mozzarella origano prosciutto champignon carciofi	A G



STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIE ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN FOLGENDE STOFFE ENTHALTEN:

I NOSTRI CIBI E LE NOSTRE BEVANDE POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE:

A	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crostacei e prodotti a base di crostacei
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Uova e prodotti a base di uova
D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Pesce e prodotti a base di pesce
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Arachidi e prodotti a base di arachidi
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soia e prodotti a base di soia
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
H	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sedano e prodotti a base di sedano
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Senape e prodotti a base di senape
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
O	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupini e prodotti a base di lupini
Q	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluschi e prodotti a base di molluschi