



NORAS

RESTAURANT



Schön, dass du hier bist.

Diese Pizza ist kein Zufall.
Sie ist Zeit. Aufmerksamkeit. Entscheidung.

Wir glauben daran, dass guter Teig Geduld braucht – und Respekt.
Darum lassen wir ihn reifen. Wirklich reifen.
Mit 24 Stunden Biga, weiteren 48 bis 72 Stunden Teiggare und ausgewählten Mehlen der Huemer Mühle
in Altheim.
Weil Geschmack nicht laut sein muss, sondern tief.

Unsere Pizzakarte ist bewusst klein.
Nicht, weil wir weniger können – sondern weil wir uns festlegen.
Auf Qualität. Auf Charakter. Auf Produkte, hinter denen wir stehen.
Bewusst anders. Bewusst nicht klassisch.

Deshalb findest du bei uns keine klassischen Pizzen.
Keine Margherita, kein Prosciutto, kein Salame – zumindest nicht auf der Karte.
Nicht aus Trotz. Sondern aus Haltung.

Im noras.restaurant geht es um unsere Art, Kulinarik zu leben:
die Verbindung von Südtirol und Italien,
von Handwerk und Gefühl,
von Herkunft und Interpretation.

Und wenn dein Herz heute doch nach etwas Vertrautem ruft –
dann machen wir auch das.
Mit derselben Leidenschaft. Mit demselben Respekt.

Danke, dass du offen bist.
Danke, dass du dir Zeit nimmst.
Diese Pizza erzählt unsere Geschichte –
und vielleicht ein kleines Stück deiner eigenen.

Sveta, Max & die Noras Fam ❤️

www.noras.restaurant

ZUR MARÈNDE

ANTIPASTI NORAS.RESTAURANT | 16

SANDANIELECRUDO-GEMISCHTE OLIVEN –
MELONE – SÜDTIROLER SPECK – GRISSINI
SCHÜTTELBROT – MEDITERRANES GEMÜSE
ARTISCHOCKENHERZEN

BRUSCHETTA TRADIZIONALE | 6,9

TOMATENVIELFALT – BASILIKUM – SAUERTEIG
CIABATTA – ARTIGIANALE – BALSAMICO GLACE

INSALATA OCTOPUS | 15/19

MINI OCTOPUS, GARNELEN, CALMAR,
OCTOPUS, ESTRAGON/ZITRONENDRESSING

BEILAGENSALAT | 4,9

BUNTE BLATTSALATE
HAUSDRESSING

SECONDI & PASTA AUS EIGENER HERSTELLUNG

SÜDTIROLER SPINATKNÖDEL | 15

BRAUNE BUTTER – PARMIGIANO REGGIANO – RUCOLA

HAUSGEMACHTE SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPPEN | 19

RICOTTA & BLATTSPINAT – BRAUNE BUTTER
PARMIGIANO REGGIANO

LINGUINE IN HUMMER BISQUE & WILDFANG GARNELEN | 29

WILDFANG GARNELEN – SALZZITRONE
& GEHOBELTER FENCHEL

BIO KALBSRAHM GULASCH | 23

HANDGEMACHTE TAGLIATELLE - SCHNITTLAUCH

FILETSTEAK VOM SIMMENTALER RIND 170G | 49

WILDER BROKKOLI & ROSMARIN KARTOFFEL 220G | 59
JUS (ITALIENISCHER WINTERTRÜFFEL +8€)

LASAGNE AL FORNO | 15

HAUSGEMACHT NACH NORAS STILISTIK

FANG DES TAGES

LOUP DE MAR - CURRY LINSEN - SAFRANSCHAUM

DOLCI

SÜDTIROLER STRAUBEN | 11

VANILLE EIS – STAUBZUCKER

TIRAMI.NORAS | 9

TONKABOHNE – MASCARPONE
BISKOTTEN – BURK HOF KAFFEE
AMARETTO

SÜDTIROLER MARILLENKNÖDEL | 12

BUTTERBRÖSEL – BRAUNE BUTTER
WEISSES SCHOKOLADEN EIS
(Dauer 20 min)

PIZZA DOLCE | 15

NUTELLA - VALRHONA
SCHOKOLADEN GANACHE & BEEREN





NORAS
RESTAURANT



UNSERE PIZZEN

Unser Teig reift 48-72 Stunden

Ø 32 cm

Jede Pizza ein Unikat

SALSICCIA 17

SAN MARZANO TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | FENCHEL SALSICCIA | WILDER BROKKOLI | ZITRONENZESTE | CHILI ÖL

SALAME PICCANTE 18

SAN MARZANO TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | SALAME PICCANTE | BÜFFEL MOZZARELLA | FERMENTIERTER CHILI HONIG | OREGANO

PANCETTA, LAUCHZWIEBEL & SCHMAND 18 AUF ROGGENSAUERTEIG

SCHMAND | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | LAUCHZWIEBEL | PANCETTA | PECORINO

TRÜFFEL 29

WEISSE BASIS | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | ITALIENISCHER WINTERTRÜFFEL | TRÜFFELCREME | PARMESAN

AUBERGINE (vegan möglich) 16

SAN MARZANO TOMATE | GERÖSTETE AUBERGINE GRANATAPFEL | TAHIN-CREME | PETERSILIE

SAN DANIELE 22

SAN MARZANO TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | DANIELE CRUDO SAN DOP | PARMESAN | RUCOLA

GORGONZOLA & BIRNE 19

WEISSE BASIS | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | GORGONZOLA DOLCE | GEHOBELTE BIRNE | WALNUSS | FERMENTIERTER HONIG

FUNGHI 13 | TONNO 15 | MARGHERITA 10 | PROSCIUTTO 14 | PIZZA
PANE ROSSO 10 | PIZZA PANE AL ROSMARINO E AGLIO 9

INDIVIDUELLER GENUSSZUSCHLAG

2,5

Alle Preise verstehen sich in Euro. Allergene und Zusatzstoffe sind in einer separaten Übersicht gekennzeichnet. Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren weiterer Allergene enthalten sein.

NORAS . RESTAURANT

GETRÄNKEKARTE

HAUSGEMACHTES

Eistee 0,5l (nach Saison)	6,5
Hausgemachte Limonade 0,5l	6,5

DURSCHTLÖSCHER

ACQUA MORELLI naturale 0,25l	3,5
ACQUA MORELLI naturale 0,75l	5,8
ACQUA MORELLI sparkling 0,75l	5,8
ACQUA MORELLI sparkling 0,25l	3,5
Burghauser Wasser spritzig 0,75l	4,9
Burghauser Wasser still 0,75l	4,9
Coca-Cola 0,33l	4,5
Coca-Cola Light 0,33l	4,5
Cola Mix 0,2l / 0,4l	3,5/4,5

SAFTSCHORLEN

Apfel naturtrüb	3,2/4,2
Johannisbeer	
Marille	

KAFFEE BURK HOF

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso	2,9
Doppio	3,5
Espresso Macchiato	3,9
Doppio Macchiato	4,2
Cappuccino	4,5
Flat White	5,5
Americano	3,9
Latte Macchiato	5,2
Affogato	5,5
Heiße Schokolade	5,5

EILLES TEESPEZIALITÄTEN 4,3

(TASSE 280ML)

Bio Darjeeling Imperial Second Flush
Blatt Bio Grüntee Jasmin Blatt
Ingwer Orangenpassion Bio
Pfefferminze
Früchtetee Natur

NORAS . RESTAURANT

GETRÄNKEKARTE

BIER

Helles vom Fass HB T	0,3/0,5l	4,6
Pfiff Helles, HB T, 0,2l		3,9
kl. Helles HB T, 0,3l		4,2
Weißbier HB T		4,8
Weißbier alkoholfrei HB T		4,8
Pils HB T 0,33l		4,2
Zwickl AF HB T		4,2
Cola Weizen		4,8
Zitrone Weizen		4,8
Radler		4,6

PRICKELNDES

Rosé Spumante, La Cantina Pizzolato, Veneto	0,125l	6,7
Moscato dolce, La Cantina Pizzolato, Veneto		6,2
Spritzer Weiß 0,25l		4,7
“Burg Spritz“, Marille, Prosecco, Soda, Holunder		7,5
Aperol Spritz		7,5
Vermouth Le Quintinye Tonic 0,25l		8,9

OFFENE WEINE

0,125l

Weiß

Gumpoldskirchner Tradition”2023, Reinisch, Thermenregion		6,4
Pinot Grigio “Delle Venezie” DOC 2023, Perlage, Veneto		5,8
Chardonnay „Venezia Giulia“ IGT 2024, Venchiarezza, Friaul		6,2
Grüner Veltliner "Loiben" Federspiel 2024, Gattinger, Wachau		6,7
Weißburgunder 2021, Wassererhof, Eisacktal		6,4

Rot

Primitivo IGT 2024, Perlage, Apulien		5,8
“Morellino di Scansano” DOCG 2023, Fattoria Le Pupille, Toskana		6,7
Montepulciano D` Abruzzo “Nerubè” 2022, Jasci & Marchesani, Abruzzen		6,5