

NORAS.LUNCH

11:30-14:00

PICCATA MILANESE VOM KALB

MILCHKALBSRÜCKEN - LINGUINE IN TOMATENSUGO - PARMIGIANO 23
REGGIANO

NORAS GREENS

BUNTE BLATTSALATE - QUINOA - MEDITERRANES GEMÜSE 14
(+6,- FILETSPITZEN ODER GARNELEN)

SPAGHETTI BOLOGNESE

SAN MARZANO TOMATE - KALBS BOLOGNESE RAGU - PARMESAN 15

RIGATONI AL FORNO PANNA E PROSCUITTO

PRAGER SCHINKEN, SAHNE SAUCE - FIOR DI LATTE 14

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

GNOCCHI IN TOMATENSUGO - BÜFFELMOZZARELLA - PANNA & 14
BASILIKUM

PENNE ALL'ARRABIATA

PENNE IN TOMATENSUGO - KNOBLAUCH & CHILI 12

ITALIEN FINISH

TIRAMISU CLASSICO & ESPRESSO 9

PIZZA PÖRNBACHER SPARGEL & LACHSFORELLE

WEISSE BASIS - PÖRNBACHER SPARGEL - FIOR DI LATTE MOZZARELLA 20
- GEBEIZTE LACHSFORELLE - RICOTTA - DILL



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 nur ausgewählte klassische Pizzen.

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 ❤️

SECONDI & PASTA AUS EIGENER HERSTELLUNG

| | | | |
|--|--------------------------------|---|-------------|
| FILETSTEAK VOM SIMMENTALER RIND | 170G 49 220G 59 | LINGUINE IN HUMMER BISQUE & WILDFANG GARNELEN | 29 |
| WILDER BROKKOLI & ROSMARIN KARTOFFEL JUS & GRÜNSPARGEL MIT PARMESAN | | WILDFANG GARNELEN – SALZZITRONE & GEHOBELTER FENCHEL | |
| HAUSGEMACHTE SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPPEN | 19 | LASAGNE AL FORNO | 15 |
| RICOTTA & BLATTSPINAT – BRAUNE BUTTER PARMIGIANO REGGIANO | | HAUSGEMACHT NACH NORAS STILISTIK | |
| SÜDTIROLER SPINATKNÖDEL | 15 | GESCHMORTE BACKERL VOM OX | 26 |
| BRAUNE BUTTER – PARMIGIANO REGGIANO – RUCOLA | | GEBRATENE POLENTA - GRÜNE BOHNEN SALAT - GETROCKNETE TOMATE - TAGGIASCA OLIVE - OX JUS | |
| CREMIGES SPARGEL RISOTTO | 19 | PÖRNBACHER SOLO SPARGEL | 19 |
| WEIßER & GRÜNER PÖRNBACHER SPARGEL - PARMIGIANO REGGIANO - RHABARBER GEWECKT DEER.GREENS & GERÖSTETE HASELNUSS | | NICOLA MINI ERDÄPFEL & BOZNER SOSS DAZU PRAGER SCHINKEN SAN DANIELE FILETSTEAK VOM ÖSTERREICHISCHEN SIMMENTALER RIND (170G) WILDFANG GARNELEN (5STK) GEBRATENE LACHSFORELLE | |

DOLCI

| | | | |
|--|-------------|--|------------|
| SÜDTIROLER MARILLENKNÖDEL | 12 | TIRAMI.NORAS | 9 |
| BUTTERBRÖSEL – BRAUNE BUTTER - BIO MARILLENSORBET (Dauer ca. 20 min) | | TONKABOHNE – MASCARPONE BISKOTTEN – BURK HOF KAFFEE AMARETTO | |
| PIZZA DOLCE | 15 | TIRAMISU CLASSIC | 9 |
| NUTELLA - GERÖSTETE PISTAZIEN - STEINER ERDBEEREN & KAKAO | | SÜDTIROLER STRAUBEN VANILLE EIS – STAUBZUCKER | |



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

APERITIVO & APERO ZUR MARÈNDE

APERITIVI

APEROL SOUR | 8,5

“Burg Spritz “ | 7,5
Marille, Prosecco, Soda,
Holunder

Aperol Spritz | 7,5

Cremant de Bordeaux Brut | 8
Triomphe 1867, St. Emilion
0,125l

Moscato dolce | 6,2
La Cantina Pizzolato, Veneto

IDEAL AUF DER TERRASSE

SÜDTIROLER MARENDE | 15
INKL. 1/8 SÜDTIROL

APERO JAUSN - SÜDTIROLER SPECK &
SCHÜTTELBRÖT - SAN DANIELE & OLIVEN
INKL. 1/8 SÜDTIROLER WEIN

SPECIAL PIZZA

SAN DANIELE 2.0 | 22

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

ANTIPASTI NORAS.RESTAURANT | 16

SAN DANIELE CRUDO-GEMISCHTE OLIVEN -
MELONE - GRISSINI - SCHÜTTELBRÖT -
MEDITERRANES GEMÜSE - ARTISCHOCKENHERZEN
+BURRATA (+5)

BRUSCHETTA TRADIZIONALE | 6,9

TOMATENVIELFALT - BASILIKUM - SAUERTEIG
CIABATTA ARTIGIANALE - BALSAMICO GLACE
+BURRATA (+5)

INSALATA OCTOPUS | 15/19

MINI OCTOPUS - GARNELEN - CALMAR -
OCTOPUS - ESTRAGON/ZITRONENDRESSING

BEILAGENSALAT | 4,9

BUNTE BLATTSALATE - HAUSDRESSING

CAPRESE.NORAS | 16

BUNTE TOMATEN VIELFALT - BURRATA -
TOMATENDRESSING - SAUERTEIG CIABATTA
ARTIGIANALE - BASILIKUM



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

◆
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 19

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

TRÜFFEL 29

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

SALAMI MILANO 17

ROGGENSAUER TEIGLING | TOMATENSUGO | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | SALAMI
MILANO KAPERN | SARDELLEN

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 SALZ-ZITRONEN HONIG

AUBERGINE (vegan möglich) 16

SAN MARZANO TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | GERÖSTETE AUBERGINE | TAHIN-
CREME | GRANATAPFEL | PETERSILIE

INDIVIDUELLER GENUSSZUSCHLAG
2,5

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

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 |

SCHORLEN

| | |
|-----------------|---------|
| 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 |

GETRÄNKEKARTE

BIER

| | |
|--------------------------|-----|
| Helles vom Fass HB T | 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 | 4,8 |
| HB T 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 | 6,7 |
| Moscato dolce, La Cantina Pizzolato, Veneto | 6,2 |
| Spritzer Weiß 0,25l | 4,7 |
| „Burg Spritz“, Marille, Prosecco, Soda, Holunder | 7,9 |
| Aperol Spritz | 7,9 |
| Vermouth Le Quintinye Tonic 0,25l | 8,9 |

0,3/0,5l

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

| | |
|--------------------------|-----|
| Flein Gelber Muskateller | 5,3 |
| AF Gross | |

OFFENE WEINE

Weiß

| | |
|---|-----|
| Allrounder: La Manina (CH, WBG, SB) 2023, Manincor, Kaltern | 7 |
| Somm'Tipp, wenig Säure, Rosé spannend: Rosé „Cerasulo d'Abruzzo DOC 2025, Jasci & Marchesani, Abruzzen | 6,3 |
| Frisch, duftig & fruchtig: Sauvignon Blanc „Venezia Giulia“ IGT 2025, Venchiarezza, Friaul | 6,2 |

| | |
|--|-----|
| Pinot Grigio „Delle Venezie“ DOC 2023, Perlage, Veneto | 5,8 |
|--|-----|

| | |
|--|-----|
| Everybody's Darling: Grüner Veltliner "Loiben" Federspiel 2024, Gattinger, Wachau | 6,7 |
|--|-----|

Rot

| | |
|--|-----|
| Somm' Tipp rot: „Terre di San Leonardo“ (ME, CA, CS) 2022, San Leonardo, Trentino | 6,9 |
|--|-----|

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Primitivo IGT 2024, Perlage, Apulien | 5,8 |
|--------------------------------------|-----|

| | |
|--|-----|
| „Chianti „San Vito“ 100% Sangiovese, San Vito, Toskana | 6,9 |
|--|-----|