



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 ❤️

APERITIVO & APERO ZUR MARÈNDE

APERITIVI

APEROL SOUR | 8,5

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

Aperol Spritz | 7,5

Cremant de Bourgogne Brut | 8,5
Blanc de Blanc, Chartron et
Trébuchet 0,125l

Moscato dolce | 6,2
La Cantina Pizzolato, Veneto

IDEAL AUF DER TERRASSE

SÜDTIROLER MARENDE | 15
INKL. 1/8 SÜDTIROL

APERIO JAUSN - SÜDTIROLER SPECK &
SCHÜTTELBROT - SAN DANIELE & OLIVEN
INKL. 1/8 SÜDTIROLER WEIN

SPECIAL PIZZA

PIZZA BRUSCHETTA BURRATA | 16

OLIO DI OLIVA | ROSMARIN | BRUSCHETTA TOMATEN | BURRATA | PARMESAN | RUCOLA

ANTIPASTI NORAS.RESTAURANT | 16

SAN DANIELE CRUDO-GEMISCHTE OLIVEN -
MELONE - GRISSINI - SCHÜTTELBROT -
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



KANADISCHE
JAKOBSMUSCHELN | 29

3 STK. - GRATINIERT (FERMENTIERTER
HONIG, CHILI, KRÄUTER) - LARDO -
GEWECKTER SPARGEL - HASELNUSS



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

SECONDI & PASTA AUS EIGENER HERSTELLUNG

| | | | |
|--|--------------------------------|--|-------------|
| FILETSTEAK VOM SIMMENTALER RIND | 170G 49 220G 59 | LINGUINE IN HUMMER BISQUE & WILDFANG GARNELEN | 29 |
| WEISSE BOHNEN RAGOUT - SCHMORSCHALOTTEN - GEGRILLTE ARTISCHOCKE | | 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 | FANG DES TAGES | 34 |
| WEIßER & GRÜNER PÖRNBACHER SPARGEL - PARMIGIANO REGGIANO - RHABARBER GEWECKT DEER.GREENS & GERÖSTETE HASELNUSS | | WOLFSBARSCH IM GANZEN (CA. 600G) SALSA VERDE - JUNGE ERDÄPFEL - ZUCCHINI ALLA SCAPECE | |

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 | 11 |
| | | VANILLE EIS – STAUBZUCKER | |





NORAS
RESTAURANT

UNSERE SIGNATURE PIZZEN

Unser Teig reift 48-72 Stunden

Ø 32 cm

Jede Pizza ein Unikat



WEIßER SPARGEL & PROSCUITTO 19

ROGGENSAUER TEIGLING | WEISSE BASIS | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | WEISSER SOLO SPARGEL | PROSCUITTO COTTO DELLE ALPI



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

SALSICCIA 17

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

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



PIZZA DER SAISON



GEHEIMTIPP



AM BELIEBTESTEN

INDIVIDUELLER GENUSSZUSCHLAG
2,5



NORAS
RESTAURANT

UNSERE CLASSIC PIZZEN

Unser Teig reift 48-72 Stunden

Ø 32 cm

Jede Pizza ein Unikat

MARGHERITA 10

SAN MARZANO TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | BASILIKUM

7,9

FUNGHI 13

SAN MARZANO TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | CHAMPIGNONS

PROSCUITTO 14

SAN MARZANO TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | PROSCUITTO COTTO DELLE ALPI

SALAME 14

SAN MARZANO TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | SALAME MILANO

PIZZA PANE ROSSO 10

SAN MARZANO TOMATE | KNOBLAUCH

PIZZA PANE AGLIO & ROSMARIN 9

OLIO DI OLIVA | KNOBLAUCH | ROSMARIN

TONNO & CIPOLLA 15

SAN MARZANO TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | ATLANTIK TUNA IN OLIO DI OLIVA | SCHALOTTEN JULIENNE | SCHWARZER PFEFFER

INDIVIDUELLER GENUSSZUSCHLAG

2,5

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

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

