



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 ❤️

www.noras.restaurant

APERITIVO & APERO ZUR MARÈNDE

APERITIVI

APEROL SOUR

| 8,5

“Burg Spritz “

Marille, Prosecco, Soda,
Holunder

| 7,5

Aperol Spritz

| 7,5

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

| 8

Moscato dolce

| 6,2

La Cantina Pizzolato, Veneto

IDEAL AUF DER TERRASSE



SÜDTIROLER MARENDE
INKL. ⅛ SÜDTIROL

| 15

APERIO JAUSN - SÜDTIROLER SPECK &
SCHÜTTELBROT - SAN DANIELE & OLIVEN
INKL. ⅛ SÜDTIROLER WEIN

SPECIAL PIZZA

PIZZA BRESAOLA PATATE | 22

WEISSE BASIS | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | OFENKARTOFFEL | PARMESAN | BRESAOLA VOM RIND

ANTIPASTI NORAS.RESTAURANT | 16

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

INSALATA OCTOPUS | 15/19

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

BEILAGENSALAT | 4,9

BUNTE BLATTSALATE - HAUSDRESSING

BRUSCHETTA TRADIZIONALE

| 6,9



KANADISCHE
JAKOBSMUSCHELN

| 29

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

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	SÜDTIROLER RAHMGULASCH 24 VOM MILCHKALB RAHMJUS - GERÖSTETER TOPFEN-SERVIETTENKNÖDEL - PETERSILIENÖL
RICOTTA & BLATTSPINAT – BRAUNE BUTTER PARMIGIANO REGGIANO		RIGATONI 15 AL FORNO PROSCUITTO COTTO - PARMESAN - RAHMJUS - PETERSILIE - FIOR DI LATTE MOZZARELLA ALLA NORMA TOMATENSUGO - GEBACKENE AUBERGINE - TOMATE & RUCOLA
SÜDTIROLER SPINATKNÖDEL	15	
BRAUNE BUTTER – PARMIGIANO REGGIANO – RUCOLA		
CREMIGES SPARGEL RISOTTO	19	
WEIßER & GRÜNER PÖRNBACHER SPARGEL - PARMIGIANO REGGIANO - RHABARBER GEWECKT DEER.GREENS & GERÖSTETE HASELNUSS		LASAGNE AL FORNO 15 HAUSGEMACHT NACH NORAS STILISTIK
		FANG DES TAGES 34 SUPER SASHIMI TUNA STEAK 250g WASSERMELONE & PFIRSICH - SESAM - TERRIYAKI - DEER GREENS



DOLCI

SÜDTIROLER MARILLENKNÖDEL	12	TIRAMI.NORAS 9 TONKABOHNE – MASCARPONE BISKOTTEN – BURK HOF KAFFEE AMARETTO
BUTTERBRÖSEL – BRAUNE BUTTER - BIO MARILLENSORBET (Dauer ca. 20 min)		TIRAMISU CLASSIC 9
PIZZA DOLCE	15	SÜDTIROLER STRAUBEN 11 VANILLE EIS – STAUBZUCKER
NUTELLA - GERÖSTETE PISTAZIEN - STEINER ERDBEEREN & KAKAO		



UNSERE SIGNATURE PIZZEN

Unser Teig reift 48-72 Stunden

Ø 32 cm

Jede Pizza ein Unikat

ALLE SIGNATURE PIZZE WAHLWEISE MIT ROGGENSAUERTEIGLING



PIZZA BRUSCHETTA BURRATA 16

SAN MARZANO TOMATE | ROSMARIN | BRUSCHETTA TOMATE | RUCOLA & PARMESAN
| BURRATA



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

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

DURCHTLÖSCHER

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
Coca-Cola Zero 0,33l	4,5
Cola Mix 0,2l / 0,4l	3,5/4,5

SCHORLEN

Apfel naturtrüb	0,2l/0,4l
Johannisbeer	3,2/4,2
Marille	

KAFFEE BURK HOF

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

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	0,3/0,5l	ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG	0,125l
Helles vom Fass HB T	4,6	Flein Gelber Muskateller AF	5,3
Pfiff Helles, HB T, 0,2l	3,9	Gross	
kl. Helles HB T, 0,3l	4,2	Fizz Blanc, Bründlmayer, Kamptal	6,7
Weißbier HB T	4,8		
Weißbier alkoholfrei HB T	4,8	OFFENE WEINE	
Pils HB T 0,33l	4,2	Weiß	
Zwickl AF HB T	4,2		
		Wieder da, Rebsortenvielfalt: Caricante "Etna Bianco"2024, Alta Mora, Sizilien	7,9
Cola Weizen	4,8	Somm'Tipp, wenig Säure, Rosé spannend: Rosé "Cerasulo d'Abruzzo DOC 2025, Jasci & Marchesani, Abruzzon	6,3
Zitrone Weizen	4,8		
Radler	4,6	Südtirolerisch, feinduftig, aromatisch: Gewürztraminer DOC 2024, Aldeno, Trentino	6,2
PRICKELNDES	0,125l		
Rosé Spumante, La Cantina Pizzolato, Veneto	6,7	Pinot Grigio "Delle Venezie" DOC 2025, Perlage, Veneto	5,8
Moscato dolce, La Cantina Pizzolato, Veneto	6,2	Everybody's Darling: Grüner Veltliner "Loiben" Federspiel 2025, Gatteringer, Wachau	6,7
Spritzer Weiß 0,25l	4,7		
"Burg Spritz ", Marille, Prosecco, Soda, Holunder	7,9	Rot	
Aperol Spritz	7,9	Somm' Tipp rot zu Steak: Cabernet Sauvignon Reserve 2018, Reinisch, Thermenregion	8,9
Cremant de Bordeaux Brut Triomphe 1867, St. Emilion 0,125l	8	Primitivo IGT 2024, Perlage, Apulien	5,8
		dunkelbeerig, würzig kräutrig, saftig: Syrah "I Trubi" Cusumano 2022, San Giacomo, Sizilien	6,3