



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

| 7,9

Aperol Spritz

| 7,9

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

| 8

Moscato dolce

La Cantina Pizzolato, Veneto

| 6,2

IDEALER APERO



SCHÜTTELBROT BRUSCHETTA

| 11

WEISSE BOHNEN CREME - TOMATEN -
ANCHOVIES
AUF SCHÜTTELBROT
+BURRATA (+5)

INKL. ⅓ SÜDTIROL

INKL. ⅓ SÜDTIROLER WEIN

| 15

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

BRUSCHETTA TRADIZIONALE

| 6,9

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

BEILAGENSALAT

| 4,9

BUNTE BLATTSALATE - HAUSDRESSING

VITELLO TONNATO VOM MILCHKALB | 17

TUNA CREME - KAPERNÄPFEL

CARPACCIO VOM SIMMEN- | 19 TALER RINDERFILET

HONIG-KAPERN MARINADE - RUCOLA -
PARMESAN & EINGELEGTER KARFIOL



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
GETRÜFFELTE ERDÄPFEL - ITALIENISCHER HERBST TRÜFFEL JUS - STEINPILZE - BALSAMICO SCHALOTTEN		WILDFANG GARNELEN – SALZZITRONE & GEHOBELTER FENCHEL	
HAUSGEMACHTE SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPFEN	19	RIGATONI AL LIMONE	17
RICOTTA & BLATTSPINAT – BRAUNE BUTTER PARMESAN		WEISSE BASIS & ZITRONE - SALZZITRONE - GERÄUCHERTE FORELLE - BABYSPINAT	
SÜDTIROLER SPINATKNÖDEL	15	LASAGNE AL FORNO	15
BRAUNE BUTTER – PARMESAN – RUCOLA		HAUSGEMACHT NACH NORAS STILISTIK	
CREMIGES KÜRBIS RISOTTO	17	WAGYU SHORTRIB	28
PARMESAN - KÜRBISKERNE & KERNÖL - TALLEGGIO - GEPICKELTER KÜRBIS + 5 STK. WILDFANG GARNELEN	25	GESCHMORTE SHORT-RIB VOM HEIMISCHEN WAGYU - CREMIGE PARMESAN POLENTA - SALBEI KAROTTEN - GEGRILLTE ZWETSCHKE	



FANG DES TAGES | 34

FRANZÖSISCHER SEETEUFEL
FREGOLA SARDA & SELLERIE HOCH₂
- PETERSIL ÖL - STEINPILZE

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	



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 HERBST TRÜFFEL |
TRÜFFELCREME | PARMESAN

SALSICCIA 17

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

MORTADELLA BURRATA 24

WEISSE BASIS | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | PISTAZIEN CREME | MORTADELLA-
PISTAZIE | GERÖSTETE PISTAZIEN | BURRATA



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



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

PROSCIUTTO 14

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

SALAME 14

SAN MARZANO TOMATE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | SALAME MILANO

PIZZA PANE ROSSO | PANE AGLIO & ROSMARIN 10

SAN MARZANO TOMATE | KNOBLAUCH | ROSMARIN ODER
OLIO DI OLIVA | KNOBLAUCH | ROSMARIN

SAN DANIELE DOP 22

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

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	3,9
ACQUA MORELLI naturale 0,75l	6,8
ACQUA MORELLI sparkling 0,75l	6,8
ACQUA MORELLI sparkling 0,25l	3,9
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

Alle Preise verstehen sich in Euro. Für Hinweise zu Allergenen in unseren Speisen und Getränken wenden Sie sich bitte an unser Team.