



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

Trumer Pils 0,33l



| 4,9

“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



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	LINGUINE FILETSPITZEN & WALD- SCHWAMMERL	25
RICOTTA & BLATTSPINAT – BRAUNE BUTTER PARMESAN		SIMMENTALER FILETSPITZEN - STEIN- & WALDPILZE - RAHM OX JUS	
SÜDTIROLER SPINATKNÖDEL	15	RIGATONI AL FORNO	15
BRAUNE BUTTER – PARMESAN – RUCOLA		WEISSE BASIS & ZITRONE - PROSCUITTO COTTO DELLE ALPI - PARMESAN & SCHALOTTEN - FIOR DI LATTE MOZZARELLA	
CREMIGES KÜRBIS RISOTTO	17	LASAGNE AL FORNO	15
PARMESAN - KÜRBISKERNE & KERNÖL - TALEGGIO - GEPICKELTER KÜRBIS + 5 STK. WILDFANG GARNELEN	25	HAUSGEMACHT NACH NORAS STILISTIK	
		BACKERL VOM BAYRISCHEN OX	28
		GESCHMORTE BACKERL VOM BAYRISCHEN OX - CREMIGE PARMESAN POLENTA - SALBEI KAROTTEN - GEGRILLTE ZWETSCHKE	



FANG DES TAGES | 34
FRANZÖSISCHER SEETEUFEL
FREGOLA SARDA & SELLERIE HOCH₂
- PETERSIL ÖL - STEINPILZE

DOLCI

SÜDTIROLER ZWETSCHKENKNÖDEL	12	TIRAMI.NORAS	9
BUTTERBRÖSEL – BRAUNE BUTTER - BEERENSORBET & VANILLEEIS (Dauer ca. 20 min)		TONKABOHNE – MASCARPONE BISKOTTEN – BURK HOF KAFFEE AMARETTO	
PIZZA DOLCE	15	TIRAMISU CLASSICO	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

TALEGGIO FEIGE KRÄUTERSEITLING 24

WEISSE BASIS | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | TALEGGIO | FEIGE
KRÄUTERSEITLING | PARMESAN | FERMENTIERTER CHILI HONIG



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 0,28l

Tasse-	4,3
Bio Darjeeling Imperial Second Flush	
Blatt Bio Grüntee Jasmin Blatt	
Ingwer Orangenpassion Bio	
Pfefferminze	
Früchtetee Natur	

GETRÄNKEKARTE

BIER

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

PRICKELNDES

Rosé Spumante, Ca'del Teo, Veneto	6,7
Gran Cuvée blanc Spumante, Ca'del Teo	6,7
Moscato dolce, La Cantina Pizzolato, Veneto	6,2
Spritzer Weiß 0,25l	4,7
“Burg Spritz“, Marille, Prosecco, Soda, Holunder 0,3l	7,9
Aperol Spritz 0,3l	7,9
Cremant de Bordeaux Brut Triomphe 1867, St. Emilion	8

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

0,125l

Flein Gelber Muskateller AF	5,3
Gross	
Fizz Blanc, Bründlmayer, Kamptal	6,7

OFFENE WEINE

0,125l

Weiß

Chardonnay AT, ausgewogen, saftig, frisch: Chardonnay Carnuntum 2025, Grassl, Carnuntum	6,5
--	-----

Rebsorten Vielfalt, wenig Säure, fruchtbetont: Gumpoldskirchner Tradition 2025, Rotgipfler-Zierfandler, Reinisch, Thermenregion	6,3
--	-----

Südtirolerisch, feinduftig, aromatisch: Gewürztraminer DOC 2024, Aldeno, Trentino	6,2
--	-----

Pinot Grigio “Delle Venezie” DOC 2025, Perlage, Veneto	5,8
--	-----

Everybody's Darling: Grüner Veltliner "Loiben" Federspiel 2025, Gattinger, Wachau	6,7
--	-----

Rot

Somm' Tipp rot zu Steak: Terre di San Leonardo 2022, Tenuta San Leonardo, Trentino	6,9
---	-----

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

südtirolerisch, beerig, herbstlich: Blauburgunder DOC, Kränzelhof, Südtirol	7,9
--	-----