noras

Südtirol trifft Italien.

Schön, dass du da bist.

Unsere Pizza ist kein Zufall. Sie ist Zeit, Aufmerksamkeit und Entscheidung: 24 Stunden Biga, danach 48 bis 72 Stunden Teigruhe – mit ausgewählten Mehlen der Huemer Mühle in Altheim. Weil Geschmack nicht laut sein muss, sondern tief.

Unsere Karte ist bewusst klein. Nicht, weil wir weniger können – sondern weil wir uns festlegen: auf Qualität, auf Charakter, auf Produkte, hinter denen wir stehen. Neben unseren Signature-Pizzen findest du eine kleine Auswahl an Klassikern – und Gerichte, die Südtirol und Italien verbinden: Handwerk und Gefühl, Herkunft und Interpretation.

Ruft dein Herz heute nach etwas Vertrautem? Sprich uns an – wir machen das gern, mit derselben Leidenschaft.

Danke, dass du dir Zeit nimmst.

Sveta, Max & die Noras-Fam

ZUM ANKOMMEN

Aperitivo & Antipasti

APERITIVO

HAUSDRINK

„Burg Spritz“ 7,9

Marille · Prosecco · Holunder · Soda

Aperol Spritz 7,9

Aperol · Prosecco · Soda · Orange

Crémant de Bordeaux Brut 8

Triomphe1867, Saint-Émilion · 0,125l

Moscato dolce 6,2

LaCantinaPizzolato,Veneto · 0,125 l

Trumer Pils 4,9

0,33 l

APERO EMPFEHLUNG 16

Südtiroler Schüttelbrot

Ofen-Rote-Bete · Robiola di Roccaverano Ziegenkäse · Apfel · Walnuss-Dressing

ANTIPASTI

ZUM TEILEN

Antipasti noras 16

San Daniele Crudo · Melone · gemischte Oliven · mediterranes Antipasti Gemüse · Grissini · Schüttelbrot

mit Burrata +5

Vitello tonnato vom Milchkalb 17

Atlantik-Tuna-Creme · Rucola · Kapernäpfel

Insalata Octopus 15 / 19

Mini-Octopus · Garnelen · Calamari · Pulpo · Octopus-dressing

Vorspeise / Hauptgang

Südtiroler Schüttelbrot 16

Ofen-Rote-Bete · Robiola di Roccaverano Ziegenkäse · Apfel · Walnuss-Dressing

Bruschetta tradizionale 6,9

Tomatenvielfalt · Basilikum · Sauerteig-Ciabatta · Balsamico-Glace

mit Burrata +5

Beilagensalat 4,9

bunte Blattsalate · Hausdressing

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Allergene & Zusatzstoffe findest du in unserer separaten Übersicht – frag gern unser Team.
Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren weiterer Allergene enthalten sein.

UNSER HERZSTÜCK

Signature Pizze

Ø 32 cm · jede Pizza ein Unikat

DIE BESONDERE

Trüffel 29

weiße Basis · Fior di Latte · italienischer Wintertrüffel · Trüffelcreme · Parmesan

PIZZA DER SAISON

Südtiroler Speck & Kürbis 24

weißeBasis · Fior di Latte · Scarmorza Affumicata · Südtiroler Speck · gerösteter Kürbis · frittierter Salbei

GEHEIMTIPP

Gorgonzola & Birne 19

weiße Basis · Fior di Latte · Gorgonzola dolce · gehobelte Birne · Walnuss · fermentierter Salzzitronen-Honig

AM BELIEBTESTEN

Salame piccante 19

San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Salame piccante · Büffelmozzarella · fermentierter Chili-Honig · Oregano

Salsiccia 17

San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Fenchel-Salsiccia · wilder Brokkoli · Zitronenzeste · Chiliöl

Bruschetta & Burrata 16

San-Marzano-Tomate · Rosmarin · Bruschetta-Tomaten · Rucola · Parmesan · Burrata

Aubergine 16

San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · geröstete Aubergine · Tahini-Creme · Granatapfel · Petersilie
auch vegan möglich

24 h	48–72 h	Mehle der Huemer Mühle
Biga – unser Vorteig	Teigreife für Tiefe & Leichtigkeit	

Jede Signature-Pizza auf Wunsch mit Roggen-Sauerteig · Deine Extra-Zutat: je +2,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Allergene & Zusatzstoffe findest du in unserer separaten Übersicht – frag gern unser Team.
Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren weiterer Allergene enthalten sein.

VERTRAUT & EHRLICH

Pizze Classiche

Ø 32 cm · mit demselben Teig, derselben Geduld

KLASSIKER MIT EXTRA

Crudo San Daniele DOP 22

San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · San Daniele DOP · Parmesan · Rucola

Tonno & Cipolla 15

San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Atlantik-Thunfisch in Olivenöl · Schalotten-Julienne · schwarzer Pfeffer

Salame 14

San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Salame Milano

Prosciutto 14

San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Prosciutto cotto delle Alpi

Funghi 13

San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Champignons

Margherita 10

San-Marzano-Tomate · Fior di Latte · Basilikum

Pizzabrot 10

Rosso: San-Marzano-Tomate · Knoblauch · Rosmarin & Oregano
Aglio & Rosmarino: Olivenöl · Knoblauch · Rosmarin
ideal zum Teilen vorab

„Ruft dein Herz heute nach etwas Vertrautem? Dann machen wir auch das – mit derselben Leidenschaft, mit demselben Respekt."

DEINE EXTRA-ZUTAT: JE +2,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Allergene & Zusatzstoffe findest du in unserer separaten Übersicht – frag gern unser Team.
Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren weiterer Allergene enthalten sein.

AUS EIGENER HERSTELLUNG

Pasta & Secondi

PASTA & RISOTTO

NEUE REZEPTUR

Linguine in Salsiccia Bianca 19

weiße Bolognese aus Fenchelsalsiccia · frischer Fenchel · Rosmarin & Zitronenzeste

Linguine in Hummer-Bisque 29

Wildfang-Garnelen · Salzzitrone · gehobelter Fenchel

Dazu passt: Chardonnay AT oder FRA

Hausgemachte Südtiroler Schlutzkrapfen 19

Ricotta&Blattspinat · braune Butter · Parmesan

Cremiges Maronirisotto 19

Parmesan · Geschmorte Trauben · Radicchio · glasierte Maroni

mit bayrischer Lachsforelle aus Tittmoning 27

Südtiroler Spinatknödel 15

braune Butter · Parmesan · Rucola

Lasagne al forno 15

hausgemacht nach Noras-Stilistik

Rigatoni al forno 15

weiße Basis & Zitrone · Prosciutto cotto delle Alpi · Parmesan & Schalotten · Fior di Latte

SECONDI

SIGNATURE

Filetsteak vom Simmentaler

Rind 170 g 49 · 220 g 59

Erdäpfel Pavé · Flower Sprouts & knuspriger guancale · barolo jus

Dazu passt: aus der Magnum - Pinot Noir 2019, Reinisch, Thermenregion

Fang des Tages

Kanadische Jakobsmuscheln

· 3Stk. VSP 22 · 5Stk. 29 · 7Stk. 34

gerösteter Sellerie · Selleriecreme · piemonteser Haselnuss · Kohl-Bergapfelsaft-Gel · Flower Sprouts

Dazu passt: aus der Magnum - Roter Veltliner 2010, Mantlerhof, Kremstal

HAUSKLASSIKER

Backerl vom bayerischen OX 28

geschmort · cremige Parmesan-Polenta · Salbei-Karotten · gegrillte Sherry-Pflaume

Dazu passt: Sagrantino di Montefalco 2016, Moretti Omero, Umbrien

UNSERE HALTUNG

„Weil Geschmack nicht laut sein muss, sondern tief."

Südtirol & Italien · Handwerk & Gefühl · Herkunft & Interpretation

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Allergene & Zusatzstoffe findest du in unserer separaten Übersicht – frag gern unser Team.
Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren weiterer Allergene enthalten sein.

ZUM SCHLUSS

Dolci & Caffè

DOLCI

UNSER SIGNATURE-DESSERT

Tirami.noras 9

Tonkabohne · Mascarpone · Biskotten · Burkhof-Kaffee · Amaretto

Südtiroler Zwetschkenknödel 12

Butterbrösel · braune Butter · Beerensorbet & Vanilleeis

frisch zubereitet – ca. 20 Minuten

Pizza dolce 15

Nutella · geröstete Pistazien · Winterfrüchte & Kakao

perfekt zum Teilen

Südtiroler Strauben 11

Vanilleeis · Staubzucker

Tiramisù classico 9

Mascarpone · Biskotten · Espresso · Kakao

BURKHOF KAFFEE

Espresso	2,9
Doppio	3,5
Espresso Macchiato	3,9
Doppio Macchiato	4,2
Americano	3,9
Cappuccino	4,5
Latte Macchiato	5,2
Flat White	5,5
Affogato Espresso über Vanilleeis – Dessert & Kaffee in einem	5,5
Heiße Schokolade	5,5

EILLES TEE · TASSE 4,3

Bio Darjeeling Imperial Second Flush

Bio Grüntee Jasmin

Bio Ingwer-Orangen-Passion

Pfefferminze

Früchtetee Natur

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Allergene & Zusatzstoffe findest du in unserer separaten Übersicht – frag gern unser Team.
Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren weiterer Allergene enthalten sein.

GETRÄNKEKARTE

Durschtlöscher & Bier

WASSER

Acqua Morelli naturale oder frizzante	0,25 l	3,9
Acqua Morelli naturale oder frizzante	0,75 l	6,8
Burghauser Wasser still oder spritzig	0,75 l	4,9

HAUSGEMACHT

Limonade	0,5 l	6,5
Eistee je nach Saison	0,5 l	6,5

SCHORLEN

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

SOFTDRINKS

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

BIER VOM FASS · HOFBRÄU TRAUNSTEIN

Helles	0,5 l	4,6
Kleines Helles	0,3 l	4,2
Pfiff Helles	0,2 l	3,9

FLASCHENBIER

Weißbier Hofbräu Traunstein	0,5 l	4,8
Trumer Pils Salzburg	0,33 l	4,9

GEMISCHT

Radler	0,5 l	4,6
Cola-Weizen	0,5 l	4,8
Zitronen-Weizen	0,5 l	4,8

ALKOHOLFREI

Helles alkoholfrei Hofbräu Traunstein	0,5 l	4,6
Weißbier alkoholfrei Hofbräu Traunstein	0,5 l	4,8
Trumer Freispiel 0,0 %	0,33 l	4,9

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Allergene & Zusatzstoffe findest du in unserer separaten Übersicht – frag gern unser Team.
Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren weiterer Allergene enthalten sein.

GETRÄNKEKARTE

Wein, Spritz & Prickelndes

SPRITZ

„Burg Spritz“ Marille · Prosecco · Holunder · Soda	0,3 l	7,9
Aperol Spritz	0,3 l	7,9
Spritzer weiß	0,25 l	4,7

PRICKELNDES

Crémant de Bordeaux Brut Triomphe1867, Saint-Émilion	0,125 l	8
Gran Cuvée Blanc Spumante Ca’ del Teo, Veneto	0,125 l	6,7
Rosé Spumante Ca’ del Teo, Veneto	0,125 l	6,7
Moscato dolce LaCantina Pizzolato, Veneto	0,125 l	6,2

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

Gelber Muskateller „Flein“ Gross, Südsteiermark	0,125 l	5,3
Fizz Blanc Bründlmayer, Kamptal	0,125 l	6,7

OFFENE WEINE · WEISS

Grüner Veltliner „Loiben“ Federspiel 2025 Gattinger,Wachau · *unser Everybody’s Darling*	0,125 l	6,7
Pinot Grigio delle Venezie DOC 2025 Perlage,Veneto · *leicht&frisch*	0,125 l	5,8
Chardonnay Carnuntum 2025 Grassl, Carnuntum · *ausgewogen, saftig, frisch*	0,125 l	6,5
Rotgipfler-Zierfandler Cuvée 2025 Gumpoldskirchner Tradition,Reinisch, Thermenregion · *cremig, saftig, dicht*	0,125 l	6,3

OFFENE WEINE · ROT

Blauburgunder DOC 2022 Kränzelhof,Südtirol · *beerig,herbstlich*	0,125 l	7,9
Primitivo IGT 2024 Perlage, Apulien · *vollmundig, warm*	0,125 l	6,7

Frag uns nach der passenden Weinbegleitung zu deinem Gericht – wir beraten dich gern.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Allergene & Zusatzstoffe findest du in unserer separaten Übersicht – frag gern unser Team.
Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren weiterer Allergene enthalten sein.