



DA GIUSEPPE
trattoria · pizzeria

**Sommergarten
Wintergarten
Lounge
Bar**

Speisekarte

Pizzeria DA GIUSEPPE
Kirchgasse 2
6065 Thaur
05223-492828 40

Insalata - antipasti - contorni

Salatvariationen - Vorspeisen - Beilagen

Caprese s.G Cremiger Büffelmozzarella an saftigen Tomaten und frischem Basilikum	13,10 € Crostini misti A Variation aus gerösteten Brötscheibchen verschieden garniert	10,10 €
Affettati misti della casa per una persona G.D.H Vorspeisenvariation aus Wurst und Käsesorten	15,20 € Affettati misti della casa per due G.D.H.A Vorspeisenvariation für 2 Personen	29,20 €
Insalata di mare B.D.O Salat aus verschiedenen Meeresfrüchten & Gemüse	18,50 € Carpaccio di bresaola con rucola e grana D.H.A Getrockneter Rinderschinken mit Rucola und Parmesanscheiben	18,50 €
Insalata mista o gemischter Salat	7,10 € Insalata greca G.O Grüner Blattsalat mit Tomaten, Gurken, rotem Zwiebel, Oliven, Feta und Oregano	15,20 €
Insalata mediterranea D.G.O Grüner Salat mit Tomaten, rotem und gelbem Paprika, rotem Zwiebel, schwarzen Oliven, Mozzarella, Thunfisch und Basilikum	16,00 € Insalata di pollo G.O Gemischter Salat mit Hühnerstreifen und Parmesanscheiben	19,50 €
Bruschette al pomodoro A Geröstete Brötscheiben mit frischen Tomaten, Oregano und Olivenöl	9,50 € Vitello tonnato G.O dünne Kalbsstreifen mit Thunfischsauce & Kapern	16,50 €
Carpaccio di manzo G.O Zarte Rinderfiletstreifen mit Rucola, Parmesanscheiben und Kirschtomaten	18,50 € Dazu empfehlen wir unser hausgemachtes Brot	1,90 €



Vorspeisen & Salate

Nudelgerichte

Pasta

Pasta

Penne, Risotto, Linguine, Gnocchi

Penne all'arrabiata D.C Nudeln mit Tomatensoße, Knoblauch, schw. Oliven, Peperonchini, Zwiebeln & Pecorino gerieben	15,20 € Penne all'gorgonzola A.C.G.H Nudeln mit Gorgonzola Soße	16,20 €
Risotto al gorgonzola e radicchio D.G.H kerniges Reisgericht mit Weißweinsoße, Gorgonzola Käse und Radicchio	16,50 € Risotto ai frutti di mare A.C.G.F.B.D.L.O kerniges Reisgericht m. Weißwein Tomatensoße und Meeresfrüchten	21,00 €
Linguine vongole D.O die dünne Schwester von Spaghetti mit Weißweinsoße, Vongole	19,50 € Linguine al salmone e panna A.C.G.H die dünne Schwester von Spaghetti mit Lachs und Sahne	18,50 €
Gnocchi alla sorrentina A.C.G.L Grießmehlteig geformt mit Tomatensoße	16,00 € Gnocchi al ragù A.G.L.O Grießmehlteig geformt mit Fleischsoße	15,50 €
Lasagne A.G.L	15,50 € Penne mit Tomatensauce D.C	13,50 €
Tagliatelle A.C.G.H mit Zucchini & Garnelen		19,50 €



Einfach genießen

Kennen sie unsere Tages oder Saisonale Gerichte? Mit diesen empfangen wir Sie auf unseren Hinweistafeln im Eingangsbereich des Restaurants. Oder sprechen Sie einfach mit einem Mitarbeiter unseres Teams

Zu allen Speisen servieren wir gerne hausgemachtes Fladenbrot 5,00 €

Pasta

Spaghetti Tortellini Strozzapreti Ravioli Tagliatelle

Spaghetti al ragù A.C.G.L.O. 15,50 € **Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino** A.C. 14,50 €
mit Fleischsoße mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

Spaghetti alla carbonara A.C.G. 16,00 € **Tortellini al ragù** A.C.G.L.O. 16,50 €
mit Sahne, Speck, Nudeln und Fleischsoße
Eigelb und Käse

Tortellini pasticciati A.C.G.L.O. 16,50 € **Tortellini con panna e prosciutto** A.C.G. 16,50 €
mit Käse gefüllte Nudeln in Sahne und Fleischsoße mit Käse gefüllte Nudeln in Sahne und Schinken

Strozzapreti al ragù A.C.L.O. 16,50 € **Strozzapreti con panna e speck** A.C.G. 16,00 €
handgemachte Nudelwürmchen handgemachte Nudelwürmchen mit Sahne und Speck
mit Fleischsoße

Strozzapreti ai frutti di mare A.B.C.D. 22,00 € **Ravioli al burro e salvia** A.C.G. 15,50 €
handgemachte Nudelwürmchen mit gefüllte Teigtaschen m. Spinat und Ricotta-Topfenkäse mit Butter & Salbei
Meeresfrüchten

Ravioli al pomodoro A.C.G.L. 16,00 € **Ravioli al taleggio e porcini** A.C.G. 17,50 €
gefüllte Teigtaschen m. gefüllte Teigtaschen m. Spinat und Ricotta-Topfenkäse, Weichkäse und Steinpilzen
Spinat und Ricotta-Topfenkäse in Tomatensoße

Tagliatelle al ragù A.C.G.L.O. 15,50 € **Tagliatelle al salmone e panna** A.C.D.G. 17,50 €
Handgemachte Bandnudeln mit Fleischsoße Handgemachte Bandnudeln mit Lachs und Sahne



Zu allen Speisen servieren wir gerne hausgemachtes Fladenbrot 5,00 €

Pasta | Nudelgerichte | Fleischgerichte | Carne | Pasta

Carne alla griglia

Zu unseren Grillgerichten aus eigener Tierhaltung mit dem besonderen Grillgeschmack servieren wir Ihnen frisches Saisongemüse und Kartoffeln aus eigenem Anbau

Tagliata di manzo G.O. 41,50 €
su letto di rucola, pomodorini, grana e balsamico
Rinderfilet an Rucola und Balsamico mit Kirschtomaten und Parmesanscheiben

Bistecco di entrecôte G.O.F. 41,50 €
gegrilltes Entrecôte Steak mit gegrilltem Gemüse und Kartoffeln

Petto di pollo alla griglia H.L.O. 20,00 €
con verdura grigliata
Saftig gegrillte Hühnerbrust mit gegrilltem Gemüse und Kartoffeln

Scaloppine al limone A.C.G.F.L.O. 29,50 €
Klassisches Zitronenschnitzel mit Kartoffeln und Gemüse

Straccetti di manzo H.O. 28,50 €
con radicchio, pinoli, aceto balsamico
Marinierte Rindfleischstreifen an Balsamico



Zu allen Speisen servieren wir gerne hausgemachtes Fladenbrot 5,00 €

Pesce alla griglia

Fischgerichte

Tonno alla piastra A.D.I

Thunfisch vom Grill mit
Gemüse & Kartoffeln

28,00 €

Tonno alla marinara A.D.I.F

Thunfisch mit Oliven, Kapern,
Kirschtomaten, Gemüse und Kartoffeln

29,00 €

Pesce spada alla mediterranea A.D.I.F
con olive, capperi e pomodorini

Schwertfisch an Oliven, Kapern Kirschtomaten,
Gemüse und Kartoffeln

31,50 €

Pesce misto alla griglia A.D.I

Fischplatte für eine Person mit
Gemüse & Kartoffeln

37,50 €

Fritto misto di pesce A.D

Variation aus frittiertem Fisch

27,50 €

Cozze marinara A.D.F

Miesmuscheln in Weißweinsoße

21,50 €

Cozze al pomodori A.D.L

Miesmuscheln mit Tomatensoße

21,50 €



Zu allen Speisen servieren wir gerne hausgemachtes Fladenbrot 5,00 €

Pesce - Fischgerichte

Pizze - Pizzavariationen



Marinara A

Tomaten, Knoblauch,
Petersilie

9,50 € **Quattro Stagioni** A.G

Tomaten, Mozzarella Schinken,
Salsiccia, Champignons
Artischocken

15,20 €

Margherita A.G

Tomaten, Mozzarella

11,00 € **Quattro Formaggi** A.G

Mozzarella, Gorgonzola,
Käse, Mascarpone

16,00 €

Americana A.G

Tomaten, Mozzarella,
Salami

12,50 € **Diavola** A.G

Tomaten, Mozzarella,
pikante
Salami, Pfefferoni

15,20 €

Prosciutto A.G

Tomaten, Mozzarella,
Schinken

12,50 € **Torro** A.G

Tomaten, Mozzarella,
pikante Salami, Paprika,
Bohnen, Peperoncini

16,20 €

Prosciutto e funghi

Tomaten, Mozzarella,
Schinken, Champignons

13,20 € **Lo Chef** A.L.G

Tomaten, Mozzarella,
Kartoffeln, Bauchspeck,
Zwiebeln, Steinpilze

16,50 €

Calzone A.G

Tomaten, Mozzarella,
Schinken, Champignons

13,70 € **Beatrice** A.G

Tomaten, Mozzarella,
Gorgonzola, Radicchio,
Salsiccia

15,90 €

Capriciosa A.G

Tomaten, Mozzarella,
Schinken, Champignons,
Artischocken, Oliven

14,70 € **Don Giuseppe** A.B.G

Tomaten, Mozzarella,
Zwiebeln, Knoblauch,
pikante Salami, Garnelen
Gorgonzola

18,00 €

Napoli A.G.D

Tomaten, Mozzarella,
Sardellen und Oregano

13,70 € **Pizza Sabine** G.H.(O)

Ruccolapesto, Cherry-
tomaten, Mozzarellabäll-
chen, Rohschinken, Ruc-
cola und Balsamicoglace

18,50 €

Romana A.G.D

Tomaten, Mozzarella,
Sardellen, Kapern,
Oregano

14,50 € **Pizza Leonie** G.(O)

Mozzarella, Tomaten-
sauce, Schinken, Salami,
Speck & Knoblauch

17,50 €

Carciofi A.G Tomaten, Mozzarella, Artischocken	13,20 €	Gentilezza A.C.G Tomaten, Mozzarella Schinken, Spargel, Ei, Moscapone	16,50 €
Fungi A.G Tomaten, Mozzarella, Champignons	13,20 €	Jagere A.F.G Tomaten, Mozzarella, gemischte Pilze, Wildschweinschinken	18,00 €
Ortolana A.G Tomaten, Mozzarella, Radicchio, Auberginen, Zucchini, Rucola	15,20 €	La Nonna A.F.G Tomaten, Mozzarella, Bresaola Schinken, Radicchio, Rucola, Parmesanscheiben	18,00 €
Thaur A.G.I Mozzarella, Graukäse, Paprika, Speck und Schnittlauch	17,00 €	Di Gusto A.G Rohschinken, Mascarpone, Topfenkäse, Rucola	18,00 €
Tonno A.D.G Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch	16,00 €	Faina A.G Rohschinken, Büffelmozzarella, Basilikum	18,00 €
Frutti di Mare A.B.D Tomaten, Knoblauch, Meeresfrüchte, Petersilie	18,00 €	Giovanna A.C.G Tomaten, Mozzarella, Speck, Spinat, Ei Parmesanscheiben	17,00 €
Mare Monti A.B.G Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Steinpilze und Garnelen	18,00 €	Matta A.G Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	15,00 €
Gioia A.D.G Tomaten, Mozzarella, Lachs Rucola und Kirschtomaten	18,00 €	Donna Silvia A.G Tomaten, Mozzarella, Fetakäse und Spinat	16,50 €
Romedia A.G.D Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Thunfisch, rote Zwiebel, Perlzwiebel und Knoblauch	17,50 €		



Pizze - Pizzavariationen - Dolci - Nachspeisen

Zitronensorbet A.C.F	9,50 €
Tiramisu A.C.F.G	9,00 €
Panna Cotta Caramel G Puddingartiges Sahnedessert mit Karamellsoße	8,40 €
Panna Cotta Bosco G Puddingartiges Sahnes dessert mit Waldbeerfrüchten	8,40 €
Creme Caramel C.G	8,40 €
Original Italienischer Eiskaffee C.G gerührt	10,20 €
Zuppa Inglese A.C.F.G Vanillecreme mit Biscotti in Kirschlikör getaucht und Schokomousse	9,00 €
Semifreddo all' amaretto A.C.F.G.H.O Halbgefrorenes an Mandellikör	9,00 €
Tartufo affogato A.C.G.O nero o bianco al caffè o a Grand Marnier Trüffel-Eispraline dunkel oder hell mit Kaffee oder Orangenlikör	9,50 € / 10,50 €
Tortino al cioccolato caldo A.C.G.H Schokotörtchen mit flüssigem Schokoherz	9,50 €
Profiteroles A.C.G.H Windbeutel gefüllt mit Vanillepudding, Schlagsahne und flüssiger Schokosoße	9,50 €
Eispalatschinken A.C.G.H Mehlspieze mit Vanilleeis, Sahne und Schokosoße	10,90 €



Acqua Panna		4,10 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25l	
Acqua Panna		8,10 €
Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75l	
San Pellegrino		4,10 €
Mineralwasser mit Kohlensäure	0,25l	
San Pellegrino		8,10 €
Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75l	
Soda	0,3l	3,40 €
Soda	0,5l	4,40 €
Coca Cola	0,3l	4,10 €
Coca Cola	0,5l	5,50 €
Coca Cola Zero	0,3l	4,50 €
Coca Cola-Light	0,3l	4,50 €
Fanta	0,3l	4,10 €
Fanta	0,5l	5,50 €
Sprite	0,3l	4,10 €
Sprite	0,5l	5,50 €
Spezi	0,3l	4,10 €
Spezi	0,5l	5,50 €
Almdudler	0,3l	4,50 €
Bitter Lemon	0,3l	4,50 €
Tonic	0,3l	4,50 €
Apfelsaft	0,3l	4,10 €
Apfelsaft	0,5l	5,50 €
Apfel-Wasser	0,3l	3,60 €
Apfel-Wasser	0,5l	5,00 €
Apfel-Soda	0,3l	3,80 €
Apfel-Soda	0,5l	5,20 €
Johann-Pur	0,3l	4,10 €
Johann-Pur	0,5l	5,50 €
Johann-Wasser	0,3l	3,70 €
Johann-Wasser	0,5l	5,00 €
Johann-Soda	0,3l	3,90 €
Johann-Soda	0,5l	5,20 €
Hollunder-Wasser	0,3l	3,10 €
Hollunder-Wasser	0,5l	4,20 €
Hollunder-Soda	0,3l	3,50 €
Hollunder-Soda	0,5l	4,80 €
Rauch Mango-Multi-Marille	0,2l	4,10 €
Rauch Wasser, Soda	0,3l	4,30 €
Rauch Wasser, Soda	0,5l	4,60 €
Red Bull	0,2l	6,50 €
Ice Tea	0,3l	4,50 €

Bevante - Getränke

Birra - Biergetränke

Alla salute - Prost

Ob es ein Seiterl a Krügerl oder a Pfiff sein darf, unser Hausbier vereinigt Jahrhunderte alte Brauerfahrung in einem Biertyp der modernen Zeit: ein edles, leichtes Bier mit dem Bouquet feinsten Saazer Hopfens. Hausbier: Braukunst und Tradition auf der Stufe der Vollendung.



Vom Fass

Bier	0,2l	3,80 €
Bier	0,3l	4,40 €
Bier	0,5l	5,50 €
Radler süß	0,3l	4,30 €
Radler süß	0,5l	5,40 €
Radler sauer	0,3l	4,20 €
Radler sauer	0,5l	5,40 €
Weizen Naturtrüb	0,3l	4,60 €
Weizen Naturtrüb	0,5l	5,80 €
Weizen Cola	0,3l	4,80 €
Weizen Cola	0,5l	5,80 €

Von der Flasche

Stiegl Alk.Frei	0,5l	5,50 €
Gösser Radler	0,5l	5,50 €
Zipfer Märzen	0,5l	5,50 €
Weizen Dunkel	0,5l	5,80 €
Weizen Alk.Frei	0,5l	5,80 €

Aperitivi - Aperitif

Prosecco	6,10 €
Prosecco Rosato (Rose)	6,20 €
Veneziano (Aperol Spritz)	7,40 €
Hugo	7,40 €
Campari Soda	7,30 €
Campari Orange	7,40 €
Martini Bianco	5,10 €
Martini Bianco Soda	5,40 €
Martini Rosso	5,10 €
Martini Rosso Soda	5,40 €
Weiβ gespritzt süß	4,50 €
Weiβ gespritzt sauer	4,50 €
Rot gespritzt süß	4,50 €
Rot gespritzt sauer	4,50 €
Sommerspritzer weiβ	4,20 €
Sommerspritzer rot	4,20 €



Gin Tonic	9,50 €
Crodino pur	6,10 €
Crodino Spritz	6,50 €
Limoncello Spritz	7,40 €
Lillet Berry	10,40 €

Prosecco - Champagner in Flaschen

Prosecco 0,75l	46,00 €
Rosato 0,75l	47,00 €
Franciacorta DOCG 0,75l	81,00 €
Champagner Ruinart 0,75l	185,00 €
Champagner Ruinart Rose 0,75l	190,00 €

Aperitivi Aperitif

Dalla Botiglia - offene Weine

Unsere offenen Weißweine

Sangiovese di toscana Moma weiβ	1/8l	6,50 €
Sangiovese di toscana Moma rose	1/8l	6,50 €
Strada del Vino Soave classico weiβ	1/8l	6,20 €
Pinot Grigio Südtirol weiβ	1/8l	6,20 €
Lugana Provinciale Brescia weiβ	1/8l	6,70 €
Tormaresca Chardonnay weiβ	1/8l	6,50 €
Custoza Vino di Cantine Visconti	1/8l	6,50 €

Unsere offenen Rotweine

Sangiovese di toscana Moma rot	1/8l	6,50 €
Merlot Falesco di Montecchino	1/8l	6,60 €
Valpolicella Classico	1/8l	6,20 €



Die Mischung aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot, aus der der **Moma** Rotwein entsteht, wurde zusammengestellt um zu überraschen. Die Intensität des Bouquets und die Weichheit dieses Weines entwickeln sich tatsächlich mit jedem Schluck.

Jahgangsänderungen bleiben vorbehalten

Grappa Bianca (der Klare)	6,90 €
Grappa Barrique (der Goldene)	7,50 €
Diplomatico Rum	12,50 €
Limoncello	5,40 €
Averna	5,80 €
Fernet Branca	5,80 €
Fernet Branca (Menta)	5,80 €
Ramazzotti	5,80 €
Sambuca Anislikör	5,80 €
Amaretto	5,50 €
Bailey's	7,50 €
Remy Martin	8,00 €
Vecchia Romagna	9,50 €
Johnnie Walker red Label	9,00 €
Laphroaig Quarter Cask	10,50 €
Oban Single Malt Scotch	10,50 €
Chivas Regal	10,50 €
Bombay Sapphire Gin	6,50 €
Gin Mare	8,50 €
Tanqueray imported Gin	5,80 €
Vodka	5,60 €
Vodka Lemon	6,50 €
Vodka Orange	6,50 €
Vodka Red Bull	7,50 €
Bacardi Cola-Orange	6,50 €
Frangelico Haselnusslikör	5,50 €
Williams Birne	5,10 €
Feuerholz Whiskylikör	5,10 €
Obstler	5,10 €
Himbeere	5,10 €
Marille	5,10 €
Zirberl	5,10 €
Ribelia (Johannisbeerlikör)	5,10 €

Liquore & Grappa - Spirituosen

Genießen Sie einen Kaffee

Espresso	3,10 €
Espresso Doppio/Großer Brauner	4,50 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Espresso mit Eiskaffeehaube (Neu)	4,50 €
Espresso Corretto mit einem Schuss Grappa	4,30 €
Affogato (Kaffee mit einer Kugel Vanille Eis)	4,80 €
Cappuccino	4,80 €
Latte Macchiato	4,50 €
Verlängerter	3,80 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Heiße Schokolade mit Rum	5,50 €
Tee Pfefferminz, Grüner, Kräuter, Schwarzer, Kamille	3,40 €
Tee & Rum Schwarzer Tee mit Rum	4,10 €

Sie Können alle
Kaffees auch
Koffeinfrei
bestellen +0,20 €



Il caffè gehört zum italienischen Lebensstil.
Kaffee ist in Italien mehr als ein Getränk, seit mehr als fünfzig
Jahren steht India Caffe für Kaffeerösterei, Qualität,
Leidenschaft die in der Provinz Vendig entstand, sich im gesamten
Raum Triveneto verbreitete und mittlerweile
schon weit über die Staatsgrenzen hinaus gelangte.
Es gibt das Stichwort „Il Caffe, per essere buono, deve essere nero
come la notte, dolce come l'amore e caldo come l'inferno“
Ein Kaffee, um gut zu sein, muss schwarz wie die Nacht sein,
süß wie die Liebe und heiß wie die Hölle.



Sie suchen noch die passende Location für ihre Hochzeit, Verlobung, Erstkommunion, feierliche Abschiednahme?
Dann sind Sie bei uns im Hotel Stangl genau richtig!
Wir freuen uns darauf Ihren besonderen Tag mit Ihnen individuell zu planen und zu gestalten.
Wir sind mit ganzem Herzen Gastgeber und können auch stolz auf unsere langjährige Erfahrung zurückblicken, wenn es darum geht eine Traumhochzeit hier in Thaur zu organisieren.
Bei der Planung Ihrer Hochzeit bei uns im Hotel Stangl legen wir viel Wert auf Ihre individuellen Wünsche und Bedürfnisse und werden diese mit viel Liebe zum Detail umsetzen.



DA GIUSEPPE
trattoria · pizzeria

Hochzeitslocation im Wintergarten

Lichtdurchflutet, hell und freundlich. so präsentiert sich unser Wintergarten in der Pizzeria im Hotel Stangl. Ideal geeignet für eine kleine, private Hochzeitsfeier im Kreise Ihrer Liebsten.

Mit kulinarischen Schmankerln und Dekoration, die mit Liebe zum Detail ausgewählt wurde, empfängt Sie unser Winter/ Sommergarten im Hotel Stangl für Ihre Hochzeit hier in Thaur.

Wir freuen uns mit Ihnen Feiern zu dürfen!

Gastronomie & Kulinarik für Ihre Hochzeit

Neben dem wunderschönen Ambiente darf natürlich auch die Kulinarik nicht zu kurz kommen.

Bei Ihrer Hochzeit im Hotel Stangl erhalten Sie eine erlesene Speisekarte von unserem Küchenchef Josef Höpperger & Team.

Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche ein, ob vegetarische, vegane Komponenten oder Alternativen für Allergiker, wir beraten Sie gerne rund um Ihr Hochzeitsessen.

Die Weihnachtsfeier

Ist eine wunderbare Gelegenheit, das ganze Team zusammenzubringen, um so das Wir-Gefühl für das Kommende Jahr zu stärken.

Wenn Sie Ihre Weihnachtsfeier in die Trattoria da Giuseppe, im Weinkeller planen, stehen wir Ihnen als kompetenter Ansprechpartner mit einer tollen Location zur Seite.

Liste deklarationspflichtiger Allergene

- A** glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere- und -erzeugnisse
- C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** Erdnüsse und –erzeugnisse
- F** Soja (-bohnen) und –erzeugnisse
- G** Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und –erzeugnisse
- M** Senf- und Senferzeugnisse
- N** Sesam-Samen und –erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und –erzeugnisse
- P** Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln,
Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

DA GUISEPPE

eines der besten Restaurants
IN TIROL

2019

gewählt von 18.800 Gourmetclub-Mitgliedern im

falstaff
RESTAURANT
GUIDE

und ausgezeichnet mit



W. Rosam

Wolfgang M. Rosam
Falstaff-Herausgeber

DA GUISEPPE

eines der besten Restaurants
IN TIROL

2020

gewählt von 18.800 Gourmetclub-Mitgliedern im

falstaff
RESTAURANT
GUIDE

und ausgezeichnet mit



W. Rosam

Wolfgang M. Rosam
Falstaff-Herausgeber

DA GUISEPPE

eines der besten Restaurants
IN TIROL

2021

gewählt von 18.800 Gourmetclub-Mitgliedern im

falstaff
RESTAURANT
GUIDE

und ausgezeichnet mit



W. Rosam

Wolfgang M. Rosam
Falstaff-Herausgeber

DA GUISEPPE

eines der besten Restaurants
IN TIROL

2022

gewählt von 18.800 Gourmetclub-Mitgliedern im

falstaff
RESTAURANT
GUIDE

und ausgezeichnet mit



W. Rosam

Wolfgang M. Rosam
Falstaff-Herausgeber

DA GUISEPPE

eines der besten Restaurants
IN TIROL

2023

gewählt von 18.800 Gourmetclub-Mitgliedern im

falstaff
RESTAURANT
GUIDE

und ausgezeichnet mit



W. Rosam

Wolfgang M. Rosam
Falstaff-Herausgeber

DA GUISEPPE

eines der besten Restaurants
IN TIROL

2024

gewählt von 18.800 Gourmetclub-Mitgliedern im

falstaff
RESTAURANT
GUIDE

und ausgezeichnet mit



W. Rosam

Wolfgang M. Rosam
Falstaff-Herausgeber

DA GUISEPPE

eines der besten Restaurants

IN TIROL

2025

gewählt von 18.800 Gourmetclub-Mitgliedern im

falstaff
RESTAURANT
GUIDE

und ausgezeichnet mit



W. Rosam

Wolfgang M. Rosam
Falstaff-Herausgeber



DA GIUSEPPE
trattoria · pizzeria

Pizzeria DA GIUSEPPE
Kirchgasse 2
6065 Thaur
05223-492828 40