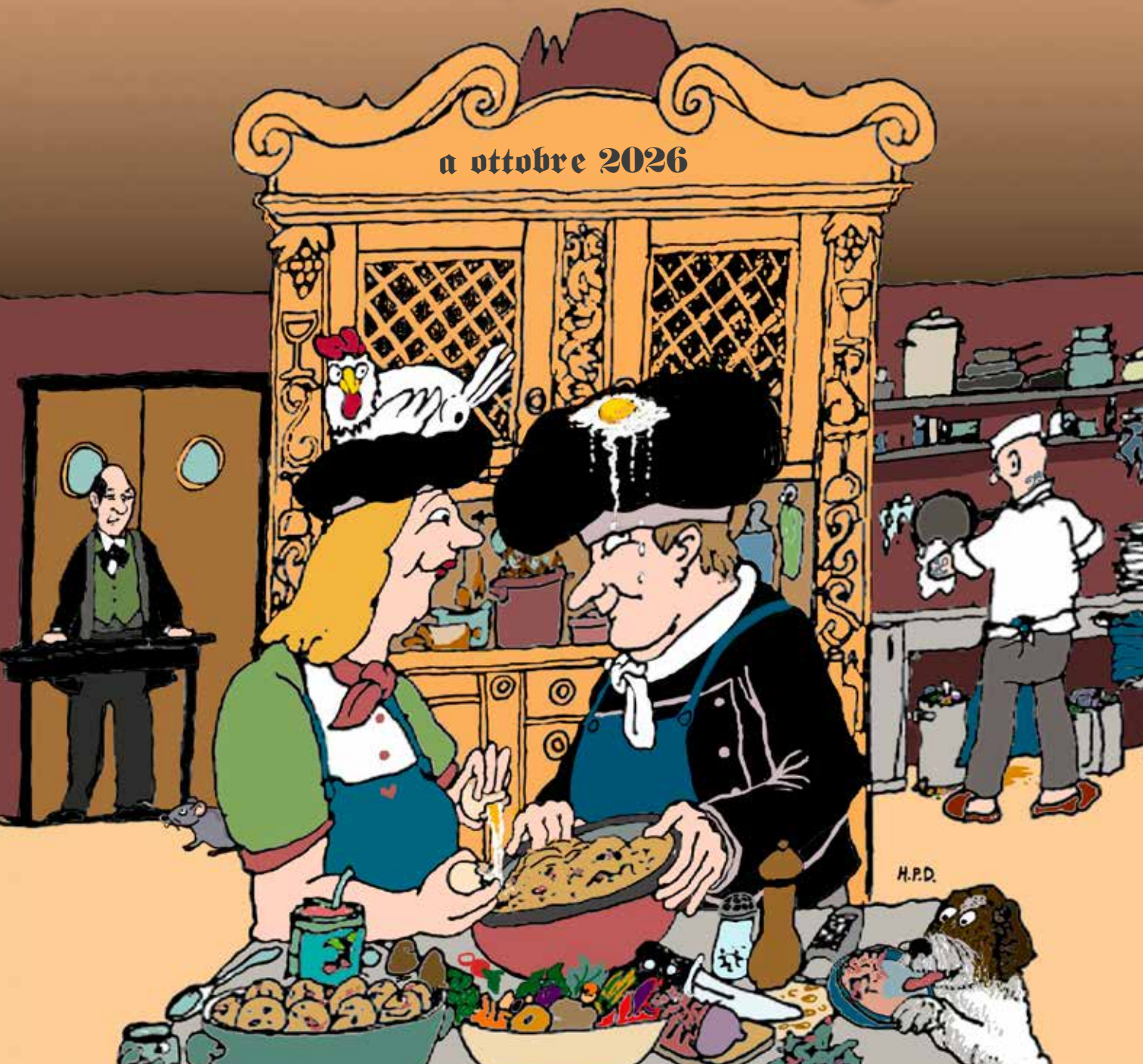


49^a Dispensa di Fiè

a ottobre 2026



M.P.D.

RISTORANTE PITSCHLMANN

T 0471 725 544 · info@tuffalm.it
Giorni di riposo: lunedì e martedì

Variazione di cervo | pane alle noci | burro al ginepro | mirtilli rossi

Manzo di Fiè XO 🐄 all'agro
giardiniera sott'aceto | rafano | pane "Vinschger Paarl"

Crema di funghi porcini con polpette di cinghiale
polvere di maggiorana | cubetti di patate | porro
"Kloazn-Schlutzer" – ravioli tirolesi alle pere secche
con crema di formaggio grigio

Raviolo ripieno di carne di manzo di Fiè XO 🐄
ragù di verdure | radice di prezzemolo

Carré d'agnello in crosta di pino mugo ed erbe aromatiche
purè di barbabietola rossa | rape al forno | salsa d'agnello

Bollito di manzo di Fiè 🐄 | ortaggi a radice
patate al brodo | rafano fresco

Crème brûlée alle castagne | gelato alle prugne
croccante di avena e cioccolato | rum

RISTORANTE UMSER MÜHLELE

T 371 384 65 31 · info@umsermuehlele.it
Giorni di riposo: martedì e mercoledì

Crema di rafano con striscioline di bollito di manzo
e dadini di patate

Animella di vitello frita su insalata autunnale

Filetto di trota affumicato in casa con pane di segale tostato

Canederlo pressato ai finferli su crema di porri

Rotolo di patate e grano saraceno con bietole

Petto d'anatra al miele di Fiè con patate Anna e verza

Spiedino di selvaggina alla griglia
con fette di polenta e cavolo rosso

Gelato e tortino al grano saraceno

HOTEL HEUBAD

T 0471 725 020 · info@hotelheubad.com
Giorno di riposo: mercoledì

Canederli pressati con cipolle rosse all'agro e formaggio grigio

Zuppa di trippa all'agro

Tagliatelle allo "Schüttelbrot" con ragout d'agnello
della razza "Brillenschaf"

Controfiletto di manzo locale grigliato con verdure,
pomodori al forno e patate

Interpretazione della crostata di prugne e semi di girasole

HOTEL ALBERGO KIRCHER

T 0471 725 151 · info@gasthof-kircher.it
Giorno di riposo: mercoledì

Lingua di vitello tiepida su insalata
di patate e valeriana

Crema di formaggio grigio della Valle Aurina
con "Krapfen" di patate

"Gröstl" di sanguinaccio fatto in casa e patate
del maso Sieberer con insalata
di cavolo cappuccio e speck

Tagliatelle allo "Schüttelbrot" con ragù di cervo,
funghi porcini e verza

Gulasch di capriolo con canederli
al grano saraceno e insalata di cavolo rosso

Arrosto di pecora della Val Passiria
con patate e fagiolini al burro

"Kloazn-Schlutzer" – ravioli tirolesi
alle pere secche con burro fuso

Strigoli di semolino fritti su salsa al lampone
e gelato al caco fatto in casa

ROMANTIK HOTEL TURM

T 0471 725 014 · info@hotelturm.it
Aperto tutti i giorni

Pancetta al forno con erbe e spezie con frittelle di
patate "Erdäpfelblattlen" e insalata di cappuccio

Trota di montagna al ginepro affumicato
al momento e funghi marinati

Zuppa di barbabietola rossa
con "Krapfen" ripieni di spinaci

Gnocchi tirolesi di patate "Schupfnudeln" di tre
varietà di patate dell'orto di Kathi al Gatschhof
con ragù di manzo di Fiè XO 🐄

"Schlutzkrapfen" di carrube e segale ripieni
di formaggio grigio con burro allo speck

Carré d'agnello salmistrato
su verdure fermentate dal nostro orto
e "Panzelen" di semolina

Stufato di cipolle con carne di manzo
di Fiè XO 🐄 con canederli di patate
e cavolo rosso alle mele

Canederli di prugna del maso Gatsch
con gelato al latticello

Latte di neve di Fiè con lamponi marinati

La Dispensa di Fiè

*Una tradizione che si
rinnova per la 49ª volta,
ottobre è ormai, per antonomasia,
il mese della "Dispensa".*

*Con questa iniziativa culinaria,
nota ormai ben oltre i confini
dell'Alto Adige, i gastronomi di Fiè
si sono conquistati un posto
di prestigio nel cuore dei tanti
appassionati della buona tavola.*

*La "Dispensa" riserva ogni anno
gustose sorprese dalla cucina locale:
piatti preparati secondo antiche
ricette e magistralmente adattati
dagli chef al gusto moderno.*

*Per i buongustai,
un appuntamento
da non perdere!*



Prodotti di Fiè

Sapori locali e sostenibili

*Vengono utilizzati, ogni qualvolta
sia possibile, ingredienti coltivati,
allevati o prodotti nelle immediate
vicinanze di Fiè allo Sciliar*



Bovino di Fiè



Bovino di Fiè XO



Please, scan
QR-Code for
english Menu



DOLOMITES
SEISER ALM
KASTELRUTH - SEIS - VÖLS - TIERS

Ass. Turistica Fiè allo Sciliar

39050 Fiè allo Sciliar - via Bolzano 4
www.voelserkuchlkastl.com · www.fie.it

RISTORANTE PRESULIS

T 0471 601 069 · info@presulis.com
Giorno di riposo: domenica e lunedì

Cervo tagliato a mano | cavolo rapa
ricotta contadina | mirtilli rossi in agrodolce
chips di grano saraceno

Zuppa di vino bianco del maso Gump Hof
tuorlo morbido | polvere di erba cipollina
olio di erba cipollina

"Schlutzkrapfen" fatti in casa ripieni di
testina di vitello | schiuma di cipolle grigliate
cipolle croccanti | burro al cipollotto
formaggio di malga stagionato

Orzo cremoso | lingua di vitello grattugiata
gelatina di uva fragola

Trota dorata | castagne | grano saraceno
mele dell'Alto Adige

Pancetta di maiale glassata al forno
purè di patate | insalata di crauti rossi

Riso al latte | mirtilli | germogli di pino
"Kaiserschmarrn" ghiacciato

ALBERGO FAUST

T 0471 155 0934 · info@gasthoffaust.it
Giorni di riposo: lunedì e martedì

Testina di vitello in agrodolce con
cipolle rosse in agrodolce, ravanelli e noci,
servita con fresca valerianella

Tortelli di patate fatti in casa ripieni
di formaggio caprino su letto di radicchio,
con pomodoro e miele di abete del maso Riferhof

"Schlutzkrapfen" fatti in casa ripieni
di porri e speck, con speck croccante
e spicchi di porro fritti

Pralina di carne salmistrato in crosta
di pane croccante "Schüttelbrot" su letto
di crauti con cipolle rosse in agrodolce
"Spätzle" alle castagne in fondo di manzo
con speck e uva fresca

Fegato di manzo alla tirolese con patate lesse
e mele al vino rosso del maso Gump Hof
Mezzelune caramellate ripieni di "Kloazn"
con prugne marinate

"Krapfen" fatti in casa ripieni
di papavero o marmellata

ALBERGO ALLO SCILIAR

T 0471 706 425 · info@gasthof-zum-schlern.it
Giorno di riposo: martedì

Petto d'anatra arrostito con insalata di finferli

Formaggio fresco di capra avvolto nello speck
su letto di insalata verde

Zuppa di canederli di fegato fatti in casa

"Hexenschlucker" (tortelloni ripieni di funghi)
fatti in casa con burro fuso

Roulade di manzo brasato di Fiè 🐄 con gnocchi tirolesi
di patate "Schupfnudeln" e verdure autunnali

Costolette di agnello con erbe fresche,
patate al forno e verdure autunnali

Dessert di castagna

RISTORANTE SCHÖNBLICK

T 0471 601 136 · info@gfell.it
Giorni di riposo: lunedì tutto il giorno
e martedì mezzogiorno

Speck fatto in casa servito diversamente | "Schüttelbrot" di Fiè

Zucca | formaggio fresco di capra | fico | castagna

Zuppa di crauti | lingua in salamoia

Ravioli di patate | salmerino affumicato | burro alle cipolle

Tortino al formaggio grigio | schiuma alle erbe

"Schöpsernes" dell'agnello del maso Telfmühl
ortaggi a radice | canederli allo speck

Manzo di Fiè 🐄 | frittelle di patate "Erdäpfelblattlen"
cavoletti di bruxelles | carote

"Krapfen" tradizionali | gelato di pere secche | noci

HOTEL ROSE WENZER

T 0471 725 016 · info@hotel-rose-wenzer.it
Aperto tutti i giorni

Lingua di vitello all'agro su insalata autunnale

Zuppa di formaggio d'Alpe in crosta di pane nero

Ravioli ripieni ai funghi e formaggio con burro nocciola

Canederli di grano saraceno e cavolo nero
su insalata di crauti

Medaglione di cervo con cavolo rosso e "Spätzle" all'uovo
"Schlernomelett" con sciropo di lampone

Semifreddo alle castagne con salsa alle noci

GROSS

GETRÄNKE

Drinks wholesale Automatic wine tasting

Wines
Drinks
Spirits

Kastelruth / Castelrotto
Telfen Lanzin 59a
Tel. +39 0471 705216

Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar
Boznerstraße 8b
Tel. +39 0471 726071

wine shop in the Dolomites

M kitchen

La vostra prossima cucina

Fiè allo Sciliar
malfertheiner1957.com

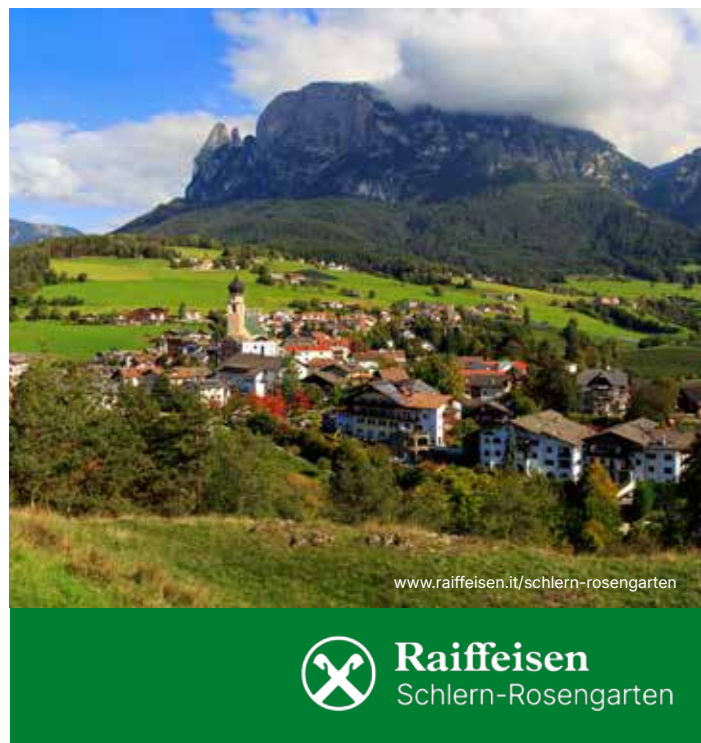
Malfertheiner



il paradiso del caffè.

visit us

CAROMA Fiè allo Sciliar
Torrefazione - Coffeeseum - Bottega del caffè



www.raiffeisen.it/schlern-rosengarten

Raiffeisen
Schlern-Rosengarten