



100% von do 100% chilometro zero

Romantik Hotel Turm - Völs am Schlern/Fiè allo Sciliar

Geräuchertes Ziegenkäse Mousse
mit eingelegtem Feldsalat und luftigem
Vinschgerle
Plattkofelalm | aus dem eigenen Garten | Obermalid

Mousse di caprino affumicato con
valeriana e cialda di grano
Malga sasso piatto | dal proprio giardino |
Obermalid

Smoked goat cheese mousse with lamb's
lettuce and whole grain crisp
Malga Sasso Piatto | From our own garden |
Obermalid Farm

Kartoffel Liebstöckl Cappuccino
mit knusprigen Krapfen gefüllt mit
Schweinestelze
Untergamperhof | aus dem eigenen Garten |
Stampferhof

Cappuccino di patate e levistico con
„Krapfen“ di stinco di maiale
maso Untergamper | dal proprio giardino |
maso Stampfer

Potato and lovage cappuccino
with pork „Krapfen“
Untergamper Farm | From our own garden |
Stampfer Farm

Mit Brennnessel gefüllte „Caramelle“
Gatschhof

Caramelle ripiene alle ortiche
maso Gatsch

Nettle filled „Caramelle“
Gatsch Farm

Kotelette vom Völser Rind „XO“ flambiert
mit Zwetschgenschnaps und
karamellisierten Perlzwiebeln
Grottnerhof | Gatschhof

Costata della muccha di Fiè „XO“
flambate con distillato di prugne e
cipolline caramellate
maso Grottner | maso Gatsch

Steak of the local cow „XO“
flambéed with plum distillate and
caramelized onions
Grottner Farm | Gatsch Farm

„Cremoso“ vom Joghurt mit Erdbeeren,
Rhabarber und Honigeis
Hof zu Fall | aus dem eigenen Garten | Hieblerhof

Cremoso allo yogurt, rabarbaro e fragola
e gelato al miele
maso Zu Fall | dal proprio giardino |
maso Hiebler

Creamy yogurt with rhubarb,
strawberry and honey ice cream
Zu Fall Farm | From our own garden | Hiebler Farm

EINE INITIATIVE VON | UN'INIZIATIVA DI:



DOLOMITES
SEISER ALM
KASTELRUTH - SEIS - VÖLS - TIERS



MIT UNTERSTÜTZUNG VON | CON IL SOSTEGNO DI:

