

# 48<sup>a</sup> Dispensa di Tie

a ottobre 2025



## RISTORANTE PITSCHLMANN

T +39 0471 725 544 · info@tuffalm.it  
Giorni di riposo: lunedì e martedì

Bollito di manzo 🍖 tiepido | tuberì agro dolci |  
mousse al rafano e ricotta | pane del contadino

Schiuma di patate | uovo in camicia alla contadina |  
funghi di bosco | cavolo verza

Consommé di funghi porcini |  
gnocchi di semolino e funghi porcini | sedano | pasta sfoglia

Zuppa d'orzo | tuberì | strudel con carne stufata |  
olio al prezzemolo

Rotolo di patate ripieno di manzo 🍖 | funghi chiodini |  
cipolla e pane nero croccante

Pasta al sanguinaccio con formaggio grigio della malga Saltner |  
crema di porro | anice

Duetto di vitello al latte | sella e stinco | rotolo di cavolo |  
patate dolci | funghi porcini

Arrostò di pecora nostrana | canederli di Speck |  
patate | carote | erbe

“Buchteln” con mirtilli | salsa di vaniglia tiepida | gelato alle noci

Crema di semolino in bicchiere | chip di prugne |  
composta di pere | gelato di castagne

## RISTORANTE UMSER MÜHLELE

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

Prosciutto di cervo affumicato con  
pane di pinoli di cirmolo e funghi in salamoia

Bollito di vitello di Fiè 🍖 con fettine di canederli fatti  
con pane alla liscivia e contorno di cipolle rosse

Canederli di fegato di selvaggina in brodo

Zuppa di cipolle con chips di “Schüttelbrot”

Crostini di milza in brodo

“Schupfnudeln” di zucca con pesto di semi di zucca

Mezzelune alla patata blu ripieni di formaggio grigio  
e anelli di cipolla fritti

Paglia e fieno al ragù d'anatra

Testina di vitello preparato in due modi diversi

Costola di manzo di Fiè 🍖, brasata  
con involtino di verza e frittelle di patate

Gulasch dalle guance di cervo con spätzle e crauti rossi

Riso al latte con composta di prugne

Variazione di mela cotogna

## HOTEL HEUBAD

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

Terrina di fegato di vitello con insalata di erbe selvatiche

Zuppa di lenticchie con salmerino alpino affumicato

Ravioli alle erbe con ripieno di funghi porcini,  
burro fuso e formaggio grattugiato

Panino a lievitazione naturale imbottito  
con polpetta di zucca e insalata autunnale

Stinco di maiale del maso Stampferhof brasato  
con crauti e canederli di patate

Semifreddo di castagne con composta  
di amarene e mandorle al cacao

## HOTEL ROSE WENZER

T 0471 725 016 · info@hotel-rose-wenzer.it  
Giorno di riposo: mercoledì

Prosciutto di cervo ben guarnito

Zuppa di fieno

Tris di canederlo agli spinaci con gorgonzola,  
canederlo di rape rosse con finferli,  
mezzelune con speck

Gnocchi di grano saraceno con salsa ai funghi  
e salsiccia dell'Alto Adige

Braciola di cervo con cavolo rosso e crocchette di patate

Omelette Sciliar con sciroppo di lamponi

Mousse di castagne con crema di cachi

## ALBERGO ALLO SCILIAR

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

Piatto misto di selvaggina affumicata  
con burro all'aglio

Involtoni di prosciutto di cervo ripieni di formaggio fresco  
e rucola su insalata verde e noci

Zuppa di cipolle, specialità della casa

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

Nodino di manzo di Fiè 🍖, stufato nel Pinot Nero  
con “spätzle” all'uovo e verdura autunnale

Filetto di vitello al burro con erbe fresche dell'orto,  
crocchette di patate con speck e verdura cotta autunnale

Semifreddo di noci con salsa di cioccolato

## La Dispensa di Fiè

*Una tradizione che si  
rinnova per la 48ª 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**



**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

## HOTEL ALBERGO KIRCHER

T 0471 725 151 · info@gasthof-kircher.it

Giorno di riposo: mercoledì

Zuppa di trippa della nonna

Mezzelune di patate e “Schüttelbrot”  
ripiene con formaggio grigio  
della Val Aurina e cipolla

“Gröstl” di sanguinaccio fatto in casa  
e patate del maso “Sieberer”  
con insalata di cavolo e speck

Gulasch di cinghiale con  
“spätzle” di farro e cavolo rosso

Testina di vitello frita  
con insalata valeriana e patate  
accompagnata da “Krapfen”  
ripieni di mirtilli rossi

Fegato di vitello con salsa  
alla cipolla rossa e riso

Tortino tiepido di grano saraceno  
con marmellata di mirtilli rossi  
e gelato al miele di abete

Mousse di castagne su prugne marinate

## RISTORANTE SCHÖNBlick

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

Bietole marinate  
pralina l formaggio di capra l  
formaggio grigio l noci l erbe selvatiche

Ravioli di farro e segale  
castagne l ricotta l espuma di castagne

Gnocchi di patate e zucca  
porri alla brace l cavolini bruxelles l speck

Vari tagli di agnello dal maso Telfmühl  
“gröstl” di patate e verdure

Guancia di vitello brasata  
porcini l zucca

Pera pochée  
fichi l panna acida l  
crumble alla cannella

Frittelle di mela  
salsa alla vaniglia l frutti di bosco

## ROMANTIK HOTEL TURM

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

Pancetta di maiale speziata al forno con pomodorini,  
“galette di patate” e insalata di cavoli cappucci

Terrina di formaggio grigio con  
funghi marinati e cubetti di pane di segale

Zuppa abbrustolita con frittelle croccanti  
ripieno di zizzi di capra (salsiccia)

“Schupfnudeln” di tre varietà di patate  
dell'orto di Kathi al maso Gatsch  
con ragù di manzo di Fiè 🍖

“Schlutzkrapfen” mezzelune di segale ripieni di zucca  
con burro fuso alle mandorle

Carré di agnello salmistrato con crauti alle rape rosse  
dal nostro orto e “Panzelen” di patate

Costoletta di manzo di Fiè 🍖 per due persone  
con cavolo verza gratinato al formaggio di montagna  
e patate con cipolle dorate

Souffle di ricotta e semolino con  
Rösti di prugne e gelato al rum

Foglie di strudel con crema alla vaniglia, castagne e cachi

## RISTORANTE PRESULIS

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

Cervo crudo tagliato a mano, lamponi,  
caffè Caroma, formaggio contadino,  
pane, burro contadino all'erba cipollina

Testina di vitello fatta in casa, funghi porcini,  
cipolla croccante agro dolce

Orzotto alle castagne, anguilla affumicata  
di Val Passiria, pane croccante

Risotto al Lagrein della cantina Gumphof,  
mela, burrata altoatesina del caseificio Amò

Gnocchi di patate e zucca ripiene con crema di zucca e porro,  
speck del maso Stampferhof

Capretto di Fiè, strudel di patate,  
albicocca di Presule, cavolino

Cervo dalla testa fino ai piedi -  
ogni giorno una nuova scoperta ...

Rosticciata di petto di manzo nostrano 🍖  
crema di patate arrostiti, insalata di crauti

Pera cotta in vino dolce Tandaradei della cantina Gumphof,  
croccantini di cannella, gelato alla panna acida





**Raiffeisen**  
Schlern-Rosengarten

**Più vicini,  
più tradizione.**

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

[www.raiffeisen.it/schlern-rosengarten](http://www.raiffeisen.it/schlern-rosengarten)



**il paradiso  
del caffè.** *visit us*

**CAROMA** Fiè allo Sciliar  
Torrefazione - Coffeeseum - Bottega del caffè

Venite a trovarci nei nostri moderni  
ed eleganti negozi a Castelrotto  
o Fiè allo Sciliar e convincetevi  
della nostra selezione!

**GROSS**  
GETRÄNKE



*Castelrotto* *fiè allo Sciliar*

Telfen/Lanzin 59a  
39040 Castelrotto  
+39 0471 705 216

Lunedì - Venerdì  
08:00 - 12:00  
13:00 - 18:00  
Sabato  
08:00 - 12:00

Via Bolzano 8B  
39050 Fiè allo Sciliar  
+39 0471 726 071

Lunedì - Venerdì  
09:00 - 12:00  
15:00 - 18:30  
Sabato  
09:00 - 12:00

[info@gross-getraenke.com](mailto:info@gross-getraenke.com) - [www.gross-getraenke.com](http://www.gross-getraenke.com)

Blauburgunder