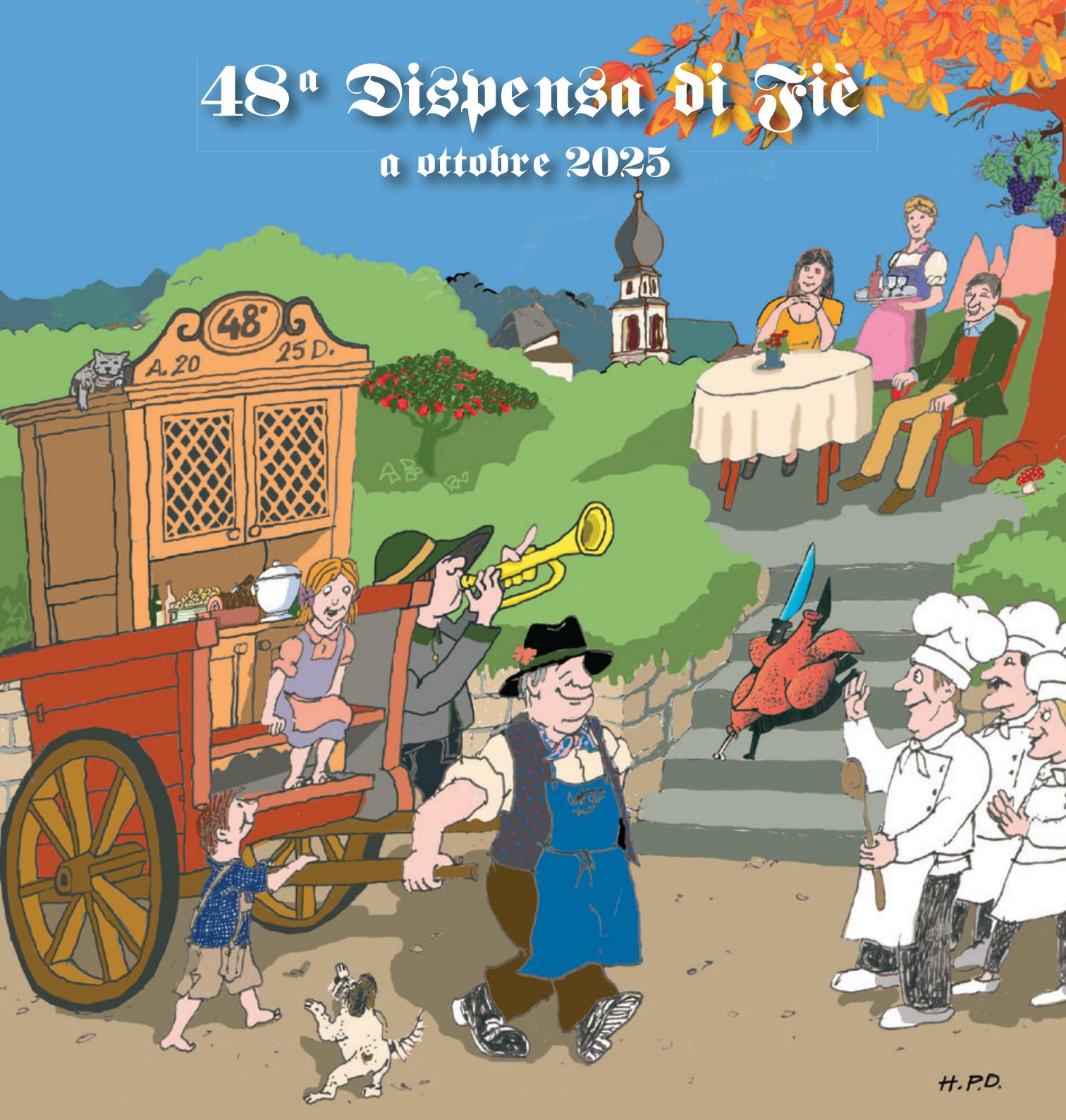


48^a Dispensa di Siè

a ottobre 2025



RISTORANTE PITSCHELMANN

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

Bollito di manzo tiepido | tuberi 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 | tuberi | 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
Arrosto 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 MÜHLE

T 371 384 65 31 · info@umsermuehle.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 canederli agli spinaci con gorgonzola, canederli 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 SCILIAN

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

Piatto misto di selvaggina affumicata con burro all'aglio
Involtini 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 48^a 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



Ass. Turistica Fiè allo Sciliar

39050 Fiè allo Sciliar - via Bolzano 4
www.voelskuchlkastl.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 fritta 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 I formaggio di capra I formaggio grigio I noci I erbe selvatiche

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

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

Vari tagli di agnello dal maso Telfmühl "gröstl" di patate e verdure

Guancia di vitello brasata
porcini I zucca

Pera pochée
fichi I panna acida I crumble alla cannella

Frittelle di mela
salsa alla vaniglia I 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

Soufflé 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 Gumpfhofer, 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 arrostita, insalata di crauti

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



Raiffeisen
Schlern-Rosengarten



Più vicini,
più tradizione.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

www.raiffeisen.it/schlern-rosengarten



**il paradiso
del caffè.**

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 · www.gross-getraenke.com