



Settimane gastronomiche dal 6 al 21 giugno 2026

I 12 esercizi partecipanti invitano tutti gli amanti della cucina regionale a scoprire l'ampia scelta di specialità locali.

Elemento distintivo del „Festival del gusto Dolomites” è l'utilizzo esclusivo di ingredienti a chilometro zero: ad eccezione di sale, zucchero, pepe e olio, tutti gli altri ingredienti sono 100% locali.

Durante queste settimane del gusto viene messa in primo piano la collaborazione a 360 gradi tra ristoratori, contadini e produttori locali, così come la ricca varietà dell'offerta dei produttori locali.

www.seiseralm.it/festivaldelgusto

È gradita la prenotazione del tavolo.

VI INVITIAMO A

Nota: sotto ogni piatto sono indicati i nomi dei produttori locali.

CASTELROTTO

Ristorante S. Michele

T 0471 700 100 | www.restaurant-stmichael.com

Giorno di riposo: sabato

Zuppa al vino bianco con crostini alle erbe
Wasserer Hof | Oberstufels | Brimi | Pfliegerhof | Panificio Trocker | dal nostro orto

Pasta al fiordaliso con formaggio di montagna e speck
Obermalid | Schlernhof | Hof zu Fall | Pfliegerhof | Brimi dal nostro orto

Brasato di manzo con gnocchetti di grano saraceno
Macelleria Silbernagl | Pfliegerhof | Obermalid Schlernhof | dal nostro orto

Semifreddo ai fiori di sambuco con crostata di mele
Partschillerhof | Lafreiderhof | Brimi | Pfliegerhof Schlernhof | Obermalid | dal nostro orto

Ristorante Alla Torre
T 0471 706 349 | www.zumturm.com
Giorno di riposo: mercoledì

Crespelle al pane di segale croccante formaggio grigio | barbabetola
Panificio Oberprantacher | Maso Lafogl

Tagliatelle alle pere essiccate (Kloazen) pesto d'albicocche | strisce di speck
Maso Lafreider | Trocker Kaltenbrunnhof

Burger | pane fatto in casa | strisce di speck spicchi di patate
Maso Außerlanzin | Trocker Kaltenbrunnhof Hof zu Lafogl | Schlernhof

ALPE DI SIUSI

Ristorante Ritsch

T 0471 727 910 | www.ritschschwaige.com

Giorno di riposo: venerdì

Formaggio fresco | Insalata di erbe e lattughino Dressing al lampone | Chips croccanti di mela essiccata e pane nero

Schgaguler Schwaige | Pfliegerhof | Flungerhof proprio giardino | Panificio Oberprantacher

Canederli all'abete rosso in brodo
Proprio giardino | Schlernhof | Oberstufelshof Ritsch Schwaige

Tagliatelle fatte in casa di grano di Castelrotto crema vellutata all'ortica | tarassaco | speck croccante e uovo
Oberstufelshof | proprio giardino | Schlernhof Stampfer Hof

Entrecôte di manzo del nostro allevamento burro alla senape | verdure di stagione
Ritsch Schwaige | proprio giardino | Lafreider | Pfliegerhof

Coulis di fragole | yogurt essiccato
Brimi | Lafreider

Malga Huber Schwaige

T 335 140 9753 | www.huberschwaige.it

Nessun giorno di riposo

Carpaccio | insalata d'erbe selvatiche | formaggio alpino stagionato | condimento alla senape
Malga Huber Schwaige | Maso Huber

Ravioli fatti in casa | ripieno di vitello biologico del nostro maso | crema di patate e rosmarino Olio alle erbe
Malga Huber Schwaige | Maso Neuhuberhof

Spezzatino d'agnello del maso biologico Oberzonn | spicchi di patate alle erbe | spinaci primaverili
Biohof Oberzonn | Maso Neuhuberhof | Maso Huber

Ciambelle tirolesi | ripieno di marmellata
Malga Huber Schwaige | Maso Huber

Malga Gostner Schwaige

T 347 836 81 54 | www.gostnerschwaige.com

Nessun giorno di riposo

Colazione Festival del Gusto Dolomites
Maso Aussergost, Brimi, Maso Furscher, Maso Obermalid, Simmelemueller, Schlernhof, Burgauner

25 fiori ed' erbe del nostro maso con vinaigrette di patate, olio al pino e sale all'erbe
Maso Aussergost

Bollito di manzo (razza Grigio Alpina) e verdure dal maso in gelatina, fiori del maso e rafano con mirtilli rossi
Maso Aussergost

Bue (razza Grigio Alpina) „al contadino“ maso Aussergost per 2 persone (sella grigliata e costola 24h) con erbe di nostri prati, burro alle scalogne e verdure
Maso Aussergost

Sorbetto di lamponi e rose | Miele ai fiori e fiori di sambuco
Maso Aussergost, Maso Hiebler

Baita Tirler

T 0471 727927 | www.hotel-tirler.com

Nessun giorno di riposo

Piatto merenda
Speck/Formaggio/pane
Hof zu Fall | Trocker Speck | Burgauner

Tris di canederli
Speck, spinaci, formaggio
Schlern Hof | Trocker Speck | spinaci dal nostro orto Hof zu Fall | Burgauner

Omelette alle erbe aromatiche con speck formaggio e pane
Schlern Hof | Trocker Speck | Hof zu Fall | Burgauner | Pfliegerhof

SIUSI ALLO SCILIAR

Ristorante Waldrast

T 0471 706 117 | www.hotel-waldrast.com

solo di sera/giorno di riposo mercoledì

Praline ripiene di formaggio di malga | Pancetta | Maionese all'erba cipollina
Malga Plattkofelalm | Trocker Speck | Huberhof | Furscherhof | Schlernhof | Obermalid | Gostner Schwaige

Canederlo pressato al formaggio | Crema di formaggio grigio | Jus di manzo
Panificio Oberprantacher | Schlernhof | Gostner Schwaige | Macelleria Stefan | Plunerhof

Tarte Tatin di mele | Gelato allo yogurt
Obermalid | Gostner Schwaige | Plunerhof | Schlernhof Pfliegerhof

FIÈ ALLO SCILIAR

Hofer Alpl

T 349 400 85 60 | www.hoferalpl.it

Nessun giorno di riposo

Speckbrettl 2.0
Due varietà di speck della casa | ravanelli marinati | pane Vinschger
Hofer Alpl | Untergamperhof | Panificio Tratter

Focaccia al lievito madre tostata | carne lessa di manzo | maionese alle
Hofer Alpl | Macelleria Stefan | Malider Hof | Schlernhof

Crema al fieno alpino | pane segalino | fiori di fieno alpino
Hofer Alpl | Mila | Panificio Tratter | Pfliegerhof

Sorbetto fatto in casa
bacche di sambuco | noci
Boschi nei pressi del Hofer Alpl | noci di Umes

Pitschlmann

T 0471 725 544 | www.pitschlmann.it

giorni di riposo lunedì e martedì

Carne salada fatto in casa del maso Fuschg miele di bosco | cavolo rapa sotto aceto | pesto alle erbe

Fuschghof | Eggerhof | Pitschlmann | Kompatscher Benjamin

Crema di fieno alpino con paglia di patate fiori alpini | pane "Vinschgerle" olio al rosmarino
Trafiseler Hof | Marx Hof | Pitschlmann

Mezzelune d'ortica con farina di canapa del maso Zimmerlehen
Speck sottilissimo | formaggio di malga | rucola
Zimmerlehen | Egger Hof | Stampferhof | Hof zu Fall | Pitschlmann

Duetto di manzo del maso Fuschg brasato e arrosto | cannolo di patate | bietola in vari colori | cavolo rapa crudo marinato
Fuschghof | Eggerhof | Pitschlmann | Wassererhof

Crema di latte cotta aromatizzato con verbena al limone | gelato al fior di latte grano saraceno croccante | miele di bosco
Mila Milchhof | Schlernhof | Pitschlmann | Obermalid

Info & eventi highlight



Romantik Hotel Turm
T 0471 725 014 | www.hoteltrum.it
Nessun giorno di riposo

Brie del Hof zu Fall panato in „Schüttelbrot“ con valeriana marinata e mirtilli
Hof zu Fall | diversi contadini di Fiè

Mezzelune di patate ripiene di ortica del maso Gatsch e ricotta con burro alle noci
Gatschhof

Spalla d'agnello dal forno, dai vari contadini di Fiè con aglio e porro dal giardino di Kathi
giardino di Kathi | diversi contadini di Fiè

Canederlo di albicocca del maso Fronteggele con gelato al nostro distillato Merida
Maso Fronteggele

Ristorante Schönblick

T 0471 601 136 | www.gfell.it

Giorno di riposo lunedì

Tagliatelle ai germogli di abete speck | cipollotto
Maso Rosenwirts | propria produzione Maso Untergamper

Manzo al pascolo insalatine miste | formaggio fresco
Maso Telfmühler | Maso Untergamper propria produzione

Fiori di sambuco fritti gelato al siero di latte dal nostro orto | Brimi

Ristorante Umser Mühlele

T 371 384 65 31

www.umsermuehlele.it

giorni di riposo martedì e mercoledì

Formaggio fresco con insalata
Mercato degli agricoltori | Maso Untergamper

Tagliatelle al grano saraceno con salsiccia alla selvaggina
Klemens Villgrattner, la nostra carne di selvaggina

Spätzle all'aglio orsino gratinato al formaggio
Dal nostro orto | Hof zu Fall

Agnello brasato von patate
Macelleria Stefan | mercato degli agricoltori

Gelato del fiore di dente di leone fatto in casa, tortina e composta di rabarbaro
Nostru prati | Dal nostro orto