

La Dispensa di Tì



HOTEL HEUBAD

Tel. 0471 725 020 - info@hotelheubad.com
Giorno di riposo: mercoledì

Prosciutto d'agnello della Val di Funes scottato
con bis di fagioli, cipolle marinate e misticanza nostrana

Crema di castagne caramellata con ragù di zucca

Zuppa di gulasch di bue nostrano 🐄

Canederli pressati di formaggio grigio con
ragù d'agnello della Val di Funes

Sfoglie di patate fritte al cumino con crauti stufati
e salsa al Pinot Bianco Gumphof

Costola di manzo brasata (Bovino di Fiè) su orzotto agli ortaggi
di radice e pesto alle erbe aromatiche

Gröstel di funghi autunnali con uovo all'occhio di bue

Fritelle di mele con gelato di grappa al fieno e schiuma di mele

RISTORANTE UMSER MÜHLELE

Tel. 371 384 65 31 - info@umsermuehle.it
Giorni di riposo: martedì + mercoledì

Carpaccio di capriolo con crema di formaggio fresco al gusto di ginepro

Prosciutto di cervo con pane alle noci entrambi fatti in casa

Strisce di manzo lessato in crema di rafano

Zuppa di pane nero con cubetti di speck

Mezzelune di patate ripiene di crema di grano saraceno e verdura

Fagotti di farro ripieni di ragù alla selvaggina e schiuma di timo

Petto d'anatra con crosta di castagne,
scalogni al vino rosso e dadi di polenta

Controfiletto di cervo ripieno di porcini con crauti rossi e "Schupfnudeln"

Semifreddo allo strudel di mele con ragù di prugne

"Scheiterhaufen" con salsa alla vaniglia

HOTEL ROSE WENZER

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

Affettato di selvaggina affumicata con burro all'aglio e funghi sott'olio

Zuppa di Gulasch piccante di capriolo nostrano

Mezzelune di patate con ripieno di castagne e burro fuso

Tagliata di manzo nostrano 🐄 con rosticciata di patate e verdura

Fegato di vitello nostrano accompagnato
con salsa di cipolla e riso integrale

Omelette Sciliar con succo di lamponi

Semifreddo di sambuca

HOTEL ST. ANTON

Tel. 0471 725 062 - info@st-anton.it
Giorno di riposo: lunedì

Praline croccanti di formaggio grigio nello speck
su insalatina e pane di noci

Crema di castagne con grissino di "Schüttelbrot"
e manzo affumicato

Ravioli fritti farciti con crauti,
"Surfleisch" e panna agra

Sella di capriolo in mantello di patate
su funghi porcini e cavoletti

Guancia di manzo brasata nel vino rosso di Fiè,
verdura di radici e "Krapfen" di patate

Canederli di pere "Kloatzn" rivestiti con
granella di noci su rosticciata di prugne

Semifreddo di bacche di sambuco
con zucca caramellata

PRESULIS KITCHEN

Tel. 0471 601 069 - info@presulis-lodges.com
Giorno di riposo: lunedì

Trota marinata - salsa al Sylvaner - olio all'aneto

Krapfen al formaggio grigio - marmellata
di cipolle rosse - insalata autunnale

Crema di rafano - trota affumicata - mele

Ristretto di selvaggina - uovo di quaglia

Gnocchi di patate al grano saraceno - ragù di lepre

Fagotti ripieni di ortica, ricotta affumicata,
burro alle noci

Polpette di cinghiale - purea di patate -
salsa ai gallinacci - panna agra

Stinco d'agnello brasato alla birra "Antonius",
crauti e "Blattln" di patate

Medaglioni di cervo, leggermente affumicati -
strudel di zucca - confettura ai mirtili rossi

Kaiserschmarren di grano saraceno e sambuco

Krapfen con ripieno di mele,
papavero e ricotta

La Dispensa di Fiè

ad ottobre 2021

Una tradizione che si rinnova
per la 44ª volta, ottobre è ormai,
per antonomasia, il mese
della "Dispensa".

Con questa iniziativa culinaria,
nota ormai ben oltre i confini
della provincia, 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!



Bovino nostrano

hgv



Associazione turistica
Fiè allo Sciliar

39050 Fiè allo Sciliar
via Bolzano 4

www.voelserkuchlkastl.com
www.fie.it

ROMANTIK HOTEL TURM

Tel. 0471 725 014 - info@hotelturm.it
Aperto tutti i giorni

Petto d'anatra affumicato caldo con contorno
di funghi gallinacci e mirtili rossi

Pancetta speziata con erbe al forno - pomodorini -
"Erdäpfelblattln" - insalata di cappucci

Zuppa di fieno - Krapfen ripieni di salsiccia

Canederlo di ricotta - zucca -
Speck - formaggio grigio

"Schlutzkrapfen" ripieni di sanguinaccio -
cosparsi di burro all'alloro e crauti

Diaframma di manzo 🐄 brasato al pinot nero
"Corax" - purè di levistico - cipolla rossa

Agnello salmistrato con erbette - crauti di rapa -
"Schupfnudel" fritti

Schmarrn al papavero caramellato -
mela cotogna - gelato di "Schüttelbrot" al rum

Cuore di castagne ghiacciato -
"Rösti" caldi di prugne del maso Gatsch

HOTEL ALBERGO KIRCHER

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

Carpaccio di filetto di cervo arrostito
su funghi marinati e "Krapflen" di mirtili rossi

Crema di cipolla rossa con speck croccante

Mezzelune di patate ripiene di formaggio grigio
e cipolla stufata su crema di crauti

Tagliolini di "Schüttelbrot" fatte in casa
al ragù di cinghiale e funghi

"Gröstel" di sanguinaccio fatto in casa
e patate della Val Pusteria con insalata
di cappuccio con speck

Noce d'agnello arrostito e gratinato al timo
con patate saltate e cipolla
con fagiolini allo speck

Gulasch di capriolo nostrano su tortino di polenta
e funghi con strudel al cavolo rosso

Semifreddo al croccante di noce
su frutti di bosco

"Schlutzkrapfen" dolci, ripieni con marmellata
della nonna ai "Kloatzn" (pere secche)

ALBERGO ALLO SCILIAR

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

Petto d'anatra arrosto con insalata di gallinacci

Caprino cremoso avvolto nello speck su insalata di sedano e noci

Zuppa di cipolla alla moda dello chef

Hexenschlucker (tortelloni ripieni di funghi) con burro fuso
Involtini brasati di manzo di Fiè 🐄 con "Schupfnudeln"
e verdura cotta autunnale

Braciola di cervo con crochette di patate e crauti rossi alle mele

Semi freddo di miele di denti di leone con frutti di bosco

HOTEL EMMY

Tel. 0471 726 014 - info@hotelemmy.it
Aperto tutti i giorni

Formaggio di capra con salsa di ribes

Il meglio della Testina di vitello nostrana

Tagliatelle di farina di canapa locale con
formaggio di montagna e crescione

Mezzelune di patate con ripieno di funghi

Brasato di manzo di Fiè 🐄, gnocchetti di patate
con speck e cipolla caramellata al rosmarino

Trota di fiume con mele, rafano e patate lesse

Crema di riso al latte con burro alla cannella,
prugne e gelato di lamponi

Bis di mela cotta

RISTORANTE SCHÖNBLICK

Tel. 0471 601 136 - info@gfell.it
Giorno di riposo: lunedì

Rotolo di Carpaccio di cervo con erbette e funghi sott'aceto

Salmerino marinato e formaggio nostrano di montagna
su insalata di stagione

Zuppa di pane nero con uovo

Mezzelune di patate ripiene di crauti e carne affumicata

"Spätzle" di zucca con caprino e pere

Variazione di agnello del proprio allevamento
con krapfen di polenta

Stufato di manzo di Fiè 🐄 con purè di scorzonera
e verdure di barbabietola

Delizia di mela altoatesina

Prugne al rum con krapfen all'anice e vaniglia



Spazio alla
tradizione.

Ad esempio per i tuoi valori.
Cosa conta di più per te?

In veste di banca altoatesina, le nostre radici affondano nella cultura, nelle usanze e nei costumi del territorio. L'Alto Adige è una realtà unica nel suo genere, la cui ricchezza culturale merita di essere valorizzata.

www.raiffeisen.it/schlern-rosengarten



Raiffeisen

Cassa Raiffeisen
Schlern-Rosengarten

Lo sapevate che...

...abbiamo la scelta di vini più ampia dell'Alto Adige e una vasta gamma di gin, whisky e grappa?

WINESTORE



Winestore

Vicino al casello dell'autostrada Bolzano Nord

0471 642106 - winestore.bz



Un'ottima scelta dei nostri vini e spiriti trovate anche presso l'enoteca Weindiele a Tires!

WEINDIELE



Weindiele Tires

Via San Giorgio 9, 39050 Tires

0471 640008 - weindiele.com