

21.10.2020

# La dispensa di Fiè ad ottobre




## RISTORANTE SCHÖNBLICK

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

- Uovo di quaglia fritto del maso Zolt su crema di rape autunnali
- Tartar di trota del laghetto di Aica su macedonia di frutta
- Risotto alle mele e erbe di montagna con formaggio grigio altoatesino e salame di cervo
- Ravioli di barbabietola ripieni di formaggio di malga
- Taglio scelto di agnello con "Gröstl" di verdure
- Costata di maiale succosa su cavolo cappuccio bianco e blu con "Erdäpfelblatteln"
- "Kalbsbeuschel" e polenta bianca
- Torrette fatte di piccole "Kirchtagkräpfen" (tradizionali ciambelle)
- Varietà di yogurt altoatesino

## ALBERGO ALLO SCILIAR

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

- Paté di selvaggina con salsa ribes rosso
- Prosciutto di cervo con funghi porcini e burro all'aglio
- Canederli di fegato in brodo
- Hexenschlucker (tortelloni ripieni di funghi) con burro fuso e parmigiano
- Nodino di manzo,  stufato nel Pinot Nero con "Spätzle" all'uovo e verdura autunnale
- Filetto di vitello in padella con erbe fresche dell'orto, crocchette di patate e verdure autunnali
- Semifreddo di lamponi con frutti di bosco freschi



## HOTEL ALBERGO KIRCHER

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

- Bresaola affumicata fatta in casa con lattughella e funghi sottaceto
- Crema di "Graukas" formaggio grigio con "tirtlan"
- Tagliolini al "Schüttelbrot" con ragù di capriolo e porcini
- "Kircher's Gröstel" di sanguinaccio con patate della Val Pusteria con insalata di cappuccio e speck
- Gulasch di montone dalla Val Passiria con canederli di pane
- Guancette di vitello brasate con purè di sedano
- "Schlutzkräpfen" dolci ripieni con marmellata di "Birnklöatzn" (pere secche) della nonna
- Canederli di prugne con cannella e zucchero


## ROMANTIK HOTEL TURM

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

- Pancetta marinata dal forno con spezie ed erbe, con "Erdäpfelblattn" e insalata di cappuccio
- Salmerino alpino marinato con insalata di rape fermentate e pane al grano saraceno
- Crema di zucca con Krapfen ripieno di sanguinaccio
- Mezzelune di patate ripiene di ricotta e formaggio grigio con burro alla cipolla e speck
- Tagliatelle di farina di segale con funghi "Herrenagelen" e ragù di manzo 
- Il meglio del capriolo con jus alle noci nere su cavolo nero e medaglioni di patate
- Guancia di manzo  brasata nel pinot nero Corax con "Schupfnudeln" al papavero e purè di sedano
- „Schmarrn" caramellato al semolino con composta di prugne del maso Gatsch e gelato alla grappa "Merida"
- Krapfen di patate con salsa alle foglie di pesca

## HOTEL ST. ANTON

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

- Fichi brasati al vino rosso con carne di manzo affumicato e grissino di "Schüttelbrot" (tipico pane di segale dell'Alto Adige)
- Ravioli di grano saraceno ripieni con zucca e formaggio con burro al timo
- "Brennsuppe" (zuppa tirolese) con lo speck
- Filetto di vitello arrosto rosa in mantello di patate su purea di sedano
- Guancetta di manzo brasata,  verdura alle radici glassate e frittelle di patate
- "Mela Cotogna" con mousse, gelato e tortina di farina di carube
- Pralina di ricotta con briciole di cannella e prugne di montagne

## La dispensa di Fiè

ad ottobre 2020

Una tradizione che si rinnova per la 43ª 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.info  
www.fie.it


## PRESULIS KITCHEN

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

- Controfiletto di capriolo marinato su ricetta della casa e grissini di "Schüttelbrot", cipollina decapata e mirtilli rossi
- "Saure Suppe", tradizionale minestra di trippa in aceto
- Minestra di fagioli e fieno con carne affumicata
- "Prösler Taschn", tortelli fatti in casa con spuma di patate, polpette di lepre e erbe alpine
- Risotto alle noci della nostra pianta di noci con trota affumicata, perle di "Schüttelbrot" ripiene, formaggio grigio e pera "Kloazn"
- Filetto di manzo nostrano con verdure del contadino e salsa Lagrein
- Guancette di cinghiale brasate con orzotto e gallinacci
- Filetto di salmerino di fiume con gnocchi di patate e rape rosse, sedano e spolvero di caffè Caroma
- "Scheiterhaufen" con mele cotogne su ricetta Presulis
- "Krapfen" di pere e castagne

## HOTEL EMMY

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

- Tartare di manzo 
- Involto di cavolo verza e verdura con formaggio di capra
- Vellutata di cavolo rapa con salmerino alpino affumicato
- Pralina di patate e spinaci su ragù di capriolo
- Canederli alle ortiche con formaggio di malga e crescione
- Spalla di vitello brasata con verdure arrosto
- Filetto di trota in camicia con cavolo cappuccio alla senape e patate al prezzemolo
- Canederli di ricotta con panna acida e lamponi locali
- Tris di caffè della torrefazione Caroma di Fiè


## HOTEL ROSE WENZER

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

- Petto d'anatra su letto di insalatina di stagione
- Zuppa piccante di lenticchie di montagna con fettine di Kaminwurzen rosolate
- Tagliatelle alle ortiche con ragù di capriolo
- Ossobuco di vitello con polenta e verdure al burro
- Costoletta di cervo in mantello di speck con salsa al ginepro e noci e Spätzle al grano saraceno
- Semifreddo alle castagne con salsa al cioccolato
- "Schlernomelette" con succo di lamponi

## RISTORANTE BINDERSTUBE

Tel. 0471 725 089 - binderstube@brennercom.net  
Giorno di riposo: domenica

- Gnocchi di zucca con burro e salvia
- Zuppa di goulasch
- Filetto di Salmerino di fiume con verdure
- Cotoletta di vitello  con patate arrostate
- Tiramisù di zucca con olio di zucca
- Mela al forno

## RISTORANTE UMSER MÜHLELE

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

- Mousse di zucca con formaggio fresco fatto in casa, insalata autunnale e pane di zucca
- Paté di fegato con pane alle noci fatto in casa e marmellata della nonna di mirtilli rossi
- Zuppa di barbabietola con gnocchi di rafano
- Canederli pressati di formaggio grigio su insalata di ravanello nero
- Gnocchi di castagne e patate con pera Pala e formaggio di malga grattugiato
- Testina di vitello fatta in casa con anelli di cipolla e insalata di patate
- Spalla di cervo brasata al Lagrein con canederli tagliate e cavolo rosso
- Sella di agnello arrostita in rosa in crosta di timo con cubetti di patate e castagne
- Mezzelune con "Kloatznfülle", zucchero alla cannella e burro fuso
- Canederli di semolino con composta di albicocche di Fiè



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](http://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

[winestore.bz](http://winestore.bz)



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

**WEINDIELE**



**Weindiele Tires**

Via St. Georg 9, 39050 Tires

[weindiele.com](http://weindiele.com)