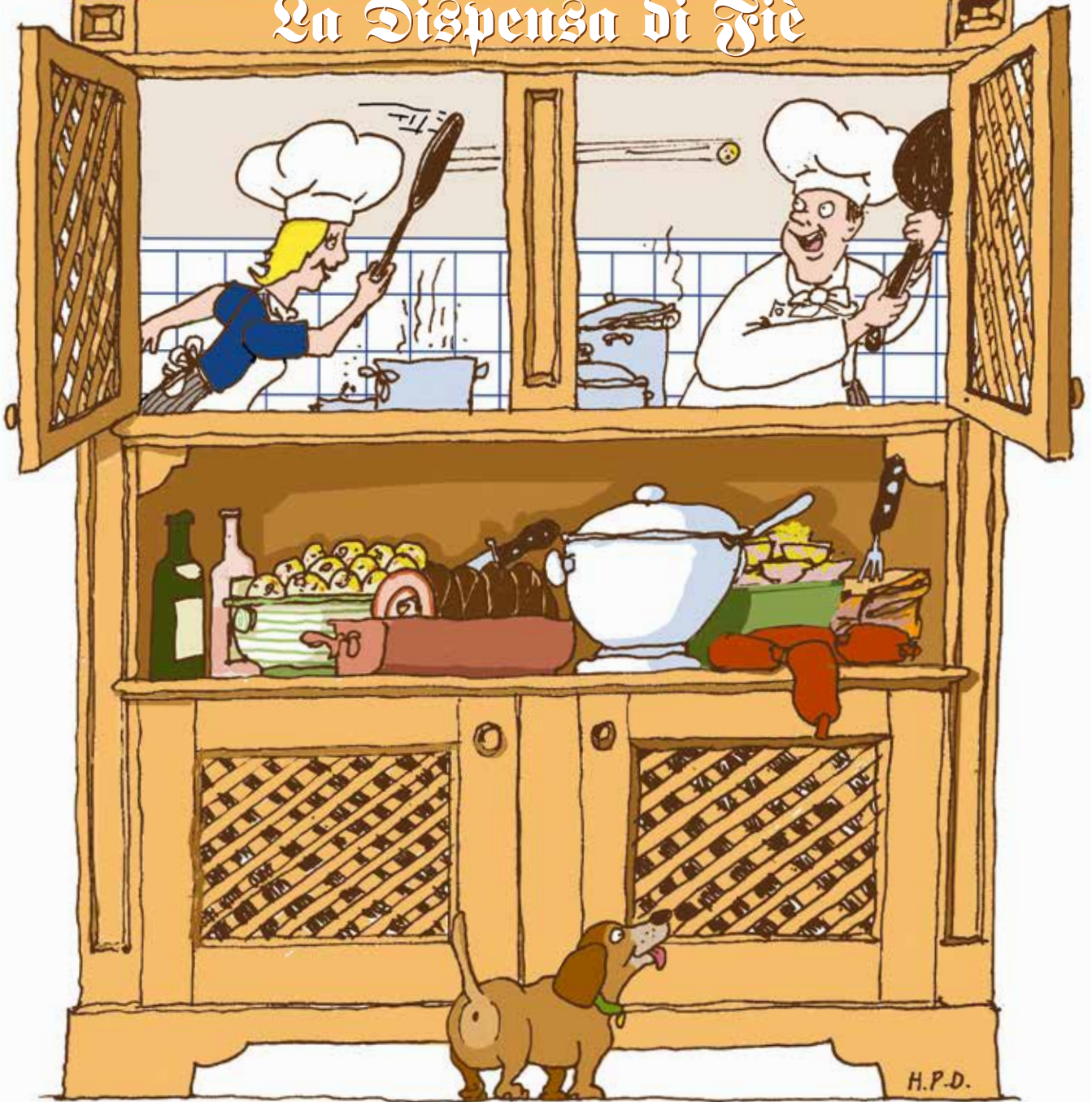


La Dispensa di Zìè



PRESULIS KITCHEN

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

Carne marinata di manzo nostrano
castagne | olio alla rucola | erbe
Tatar di trota | salsa di aneto | chips di pere
Zuppa di vino dell'Alto Adige al pinot bianco
"Mediaevuum", Tenuta Gumphof
Gnocchi di pino mugo | ragù di selvaggina
Risotto cremoso di mele | fieno | speck di Fiè allo Sciliar
Pancetta di maiale | insalata tiepida di grano saraceno
Rotolini di coniglio | speck e canederli ai finferli
Filetto di salmerino di ruscello
patate | cavolo verza | prezzemolo
Canederli alle mele | zabaione d'uva

ALBERGO ALLO SCILIAR

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

Patè di capriolo con salsa di gelatina al ribes rosso
Piatto misto di selvaggina affumicata
con burro all'aglio e funghi
Canederli di fegato in brodo
"Hexenschlucker" (tortelloni ripieni di funghi)
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 e verdura cotta autunnale
Semifreddo al croccante di nocciole con salsa di cioccolato

HOTEL HEUBAD

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

Salmerino di ruscello affumicato
con rotoli di verdure con salsa di finocchio
Bollito di vitello con cipolla sotto aceto
e insalata di erbe selvatiche
Zuppa di gulasch di manzo nostrano
Canederli pressati al formaggio grigio con insalata di crauti
Sfogliatine di patate fritte con cumino,
crauti e salsa di vino bianco
Costine di manzo nostrano brasate
su orzo cremoso con tuberi e erbe
Sformato di miele e pane

RISTORANTE UMSER MÜHLELE

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

Carpaccio di cervo su insalata autunnale
con finferli sott'aceto
Tatar di formaggio grigio su speck di Fiè
con cipolle rosse
Zuppa fatta con farina rosolata nel burro con
cubetti di "Schüttelbrot" di Fiè allo Sciliar
Pasta di grano saraceno con ragù di cinghiale
Gnocchi di polenta con salsiccia di capriolo
Mezzelune di canapa ripiene di funghi
del nostro bosco
Guancette di maiale con crauti di vino e patate
Frattaglie di vitello con canederli
e insalata di crauti
Stufato di selvaggina con castagne,
"Spätzle" e cavolo rosso
Canederli di ricotta con gelatina
di bacche di sambuco
Crostata di castagne tiepida con ragu di prugne
Mousse di miele del bosco con bacche

ROMANTIK HOTEL TURM

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

Pancetta speziata al forno con pomodorini,
"Erdäpfelblattln" e insalata di cappucci
Trota bianca marinata | Sedano rapa - mele - rafano
Crema di sedano di monte | Crespella frita
ripiena di formaggio di montagna
Tagliatelle di farina di farro
Ragù di manzo - mirtili rossi
Bis di Schlutzkrapfen ripieni di ortica
e pere "Kloazen" | Burro allo speck
Carré di agnello salmistrato
Crauti di rapa - "Nigelen" di patate
Coscia di manzo di Fiè bollita
Rape - verdure autunnali - rafano alle mele
Carnederli di prugne del maso Gatsch
Gelato all'anice
"Schwarzplentenerriehl"
Composta di mele del maso Grottnner - semifreddo
al distillato di prugne del maso Gatsch

La Dispensa di Fiè

Ottobre 2022

Una tradizione che si rinnova
per la 45ª 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!



hgv



Ass. Turistica Fiè allo Sciliar
39050 Fiè allo Sciliar - via Bolzano 4
www.voelserkuchlkastl.com
www.fie.it

HOTEL ST. ANTON

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

Pralina di ricotta di capra in manto croccante
di Schüttelbrot su insalatina, fettine di petto
d'oca affumicate e salsa alle erbe
Zuppa di verza e patate con speck arrostito
e pane alle noci
Canederli al grano saraceno con cuore
di formaggio grigio su crauti di rape rosse
Guancette di vitello aromatizzate con timo
con verdure autunnali e frittelle di patate
Filetto di cervo in camicia di patate
con zucca glassata e funghi porcini arrostiti
"Kloatzenschlutzer" fritti con zucchero
di cannella e mele caramellate
Magia di castagne con pera di ribes nero

FLORA ALPIN ROOF

Tel. 0471 233 210 - info@alpinroof.com
Aperto tutti i giorni

Formaggio di capra nostrano in manto Kataifi
su barbabietola e miele di Fiè allo Sciliar
"Friegelesuppe" Crema di latte con pastina
Orzotto con cavolfiore croccante nostrano
e formaggio grigio
"Schlutzkrapfen" un po' insoliti
Guance di manzo brasate, porro gratinato e patate a fette
Testina di vitello in manto di "Schüttelbrot"
e insalata di erbe selvatiche
Mousse di latticello e pino mugo su composta
di mele e mela cotogna al rum

HOTEL ROSE WENZER

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

Fette di petto d'anatra arrostito
con insalata di mela e sedano
Zuppa di cipolla al modo della casalinga
Ravioli di patate ripieni di ricotta
di pecora e mirtili rossi
"Spätzle" di fegato di vitello con salsa di cipolla
Stinco d'agnello stufato con canederlo alle erbe
Medaglione di manzo gratinato con formaggio pecorino
Omelette allo Sciliar con sciroppo di lamponi
Semifreddo di ribes rossi

ALTES GASTHAUS AM WEIHER

Tel. 0471 155 07 99 - gasthausweiher@gmail.com
Giorno di riposo: lunedì

Carpaccio di cervo | noci nere conservate sotto aceto
formaggio fresco di capra | insalata autunnale
Ravioli fatti in casa | ripieno di sanguinaccio | zucca
"Schmarren" di grano saraceno
marmellata di lamponi fatta in casa
Anatra del laghetto | cavolo rosso | "Spätzle" di uova
Stringoli di patate | zucchero di grano saraceno
marmellata fatta in casa

HOTEL ALBERGO KIRCHER

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

Testina di vitello tiepida su fette di canederli marinati
Crema di erbe con crostini di speck
Mezzelune di patate ripiene di formaggio grigio
della Valle Aurina e cipolla su spinaci
"Erdäpfelblattler" (sfoglie di patate) con crauti
"Gröstel" di "Blutwurst" fatto in casa con patate
della Val Pusteria e insalata di crauti con speck
Guance di cervo brasate con purea di sedano
e strudel di cavolo rosso

Duett di manzo di Fiè con "gröstel" di patate e funghi porcini
Tortina di grano saraceno con marmellata di mirtili rossi
Mousse di castagne su composta di prugne

RISTORANTE SCHÖNBLICK

Tel. 0471 601 136 - info@gfell.it
Giorni di riposo: lunedì, martedì mezzogiorno

Variazione di speck fatto in casa
Paté di barbabietola con formaggio fresco e noci
Consommé di manzo con crostini di milza ed erbette
"Polentafriegele" (Crema di latte con pastina di grano saraceno)
Gnocchi di patate blu con funghi nostrani
Tortelli di castagne ripieni di mascarpone
e castagne con burro sfuso e pere
Cotoletta di capriolo gratinata
con semi di zucca e purea di zucca
Il meglio del manzo di Fiè - ogni settimana diverso
(brasato - grigliato - arrostito),
patate al burro e fagioli con speck
Sformato di miele e pane su prugne arrostito
Pasta dolce di vaniglia con composta di mele



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