



# GENUSS- ERLEBNIS IN DEN DOLOMITEN

Speziell für Liebhaber der regionalen Küche findet vom 26. Mai bis zum 9. Juni 2019 erstmals das „Genussfestival Dolomites – Secret Kitchen Stories“ statt.

Das Festival, eine Initiative der HGV-Ortsgruppen, möchte die Ferienregion Seiser Alm kulinarisch vereinen und eine lebendige, besonders nachhaltige Veranstaltung für Einheimische wie Gäste schaffen. In diesem Zeitraum erwartet Sie eine Vielfalt von saisonalen und regionalen Gerichten in allen teilnehmenden Betrieben. Dabei plaudern deren Besitzer aus dem Nähkästchen und verraten ihre „Secret Kitchen Stories“ und Geheimrezepte. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt: Von frischen Kräutern über schonende Zubereitungsarten bis hin zu alpiner regionaler Küche ist alles mit dabei. Besuchen Sie auch die Genuss-Events mit Livemusik, Show-Cooking und mehr. Freuen Sie sich auf ein besonderes Geschmackserlebnis mitten in den Dolomiten!



EINE INITIATIVE VON:



Hoteliere- und Gastwirteverband



FÜR MEHR INFOS:

Seiser Alm Marketing

Mo bis Fr: 08.00 – 18.00 Uhr

Sa: 08.00 – 13.00 Uhr

+39 0471 709600 | info@seiseralm.it

www.genussfestival-dolomites.com

MIT UNTERSTÜTZUNG VON:



GENUSSFESTIVAL  
FESTIVAL DEL GUSTO  
DOLOMITES

Secret Kitchen Stories



# SECRET KITCHEN STORIES

26.05. – 09.06.2019

FERIENREGION SEISER ALM



## UNSERE GENUSS- EVENTS

26.05.2019  
11-15 UHR

Genusserlebnisse unterm Schlern  
beim St. Valentin Kirchlein

Show Cooking mit Live-Musik und den Völser Winzern  
Wanderung von Seis und Kastelruth zum Kirchlein

02.06.2019  
AB 12 UHR

Bergler Harass beim Wuhnleger

Picknicken unterm Rosengarten mit Live-Musik  
Wanderung von St. Zyprian und Weisslahnbad Richtung Tschafon

09.06.2019

„Urig, gemütlich, echt“ – Almfrühstück auf der  
Tschötsch Alm

Das Genusserlebnis-Almfrühstück auf 2.000 m Höhe  
Wanderung von Compatsch zum Pufplatsch (Telemix Pufplatsch  
ab 1. Juni geöffnet)

## WIR LADEN EIN

### SEIS AM SCHLERN

#### 1 Restaurant Trotzstube

T +39 0471 706436 oder +39 339 2860133  
Montag Ruhetag

Salatbouquet mit Pseirer Bachforelle und  
Kräuter-Cremesuppe vom Löwenzahn  
Hausgemachte Schüttelbrot-Teigtaschen mit  
Frühlingszwiebel-Topfenfüllung, Sprudelbutter  
und Parmesan  
Hausgemachte Brennessel-Schlutzkrapfen  
mit Tomatenbutter  
Einheimisches Kalbsrückensteak im Almheu  
gebraten mit Rosmarinjus, Spargelgemüse  
und Vollkornreis  
Erdbeersüppchen mit hausgemachten  
Buttermilchreis

#### 2 Restaurant Sassegg

T +39 331 6497272 | Donnerstag Ruhetag

Bärlauchsuppe mit Speck-Krokant  
Rote-Beete-Ravioli mit Ziegenkäse  
Salatteller mit geräucherter Bachforelle  
Saurer Tafelspitz an Zwiebeln, Graukäse  
und Holunderblütenessig  
Hausgemachte Tagliatelle mit Lammragout  
Rib-Eye-Steak vom heimischen Ochsen an  
Frühlingsgemüse und hausgemachten Pommes  
Aprikosenknödel

#### 3 Geniesserhotel Ritterhof

T +39 0471 706522 | kein Ruhetag

Kräutersalat von Schlangenknoterich, Schaf-  
garbe und Sauerampfer mit Brennesselknödel  
und Schüttelbrotbrösel  
Kartoffelcremesuppe mit Bärlauch aromatisiert  
und gegrilltem Bachsaibling  
Rote Teigtaschen mit Kräuterfüllung, Rehragout  
und Ziegenkäseflocken  
Kalbsfilet mit leichter Käse-Spargelcreme auf  
Wurzelgemüse  
Erdbeer-Rhabarberstrudel mit Sauerrahm  
Vanille-Quarkgratin mit Stachelbeerkompott  
und Birnensorbet

### VÖLS AM SCHLERN

#### 4 Romantik Hotel Turm

T +39 0471 725014 | kein Ruhetag

Filet von der warm geräucherten Forelle mit  
fermentierten Rüben, Meerrettich und Vinschgerle  
Gersten-Cremesuppe mit Speck-Krokant und  
Pfefferling-Profesen  
Bockshornschlutzer gefüllt mit Graukäse,  
abgeschmolzen mit Zwiebelbutter  
Lammrücken mit jungem Spinat im knusprigen  
Strudelteig  
Arme Ritter mit Eis vom Bratapfel und Pfirsich-  
blätter-Sauce

#### 5 Hotel Restaurant Rose Wenzer

T +39 0471 725016 | Mittwoch Ruhetag

Spätzle „Tricolore“ mit Tomaten und Basilikum  
Ravioli von heimischer Ricotta mit zerlassener  
Butter und Frühlingsgemüse  
Spargeln mit Ei im Hemd  
Schweinsfilet mit Lardo und roter Pfeffersauce  
Rindstagliata mit Tomaten, Rucola und  
Parmesankäse  
Crêpe mit frischen Erdbeeren

#### 6 Berggasthaus Schönblick

T +39 0471 601136 | Montag Ruhetag

Millefoglie mit hauseigenem Speck und  
knackigen Frühlingsalaten  
Bärlauch-Gnocchi mit Zitronensauce  
Gersten-Risotto mit Bachforelle zweierlei Art,  
Radieschen und Zwiebelgemüse  
Gegrillte Rinder-Bavette, Lauch-Spuma mit  
Spargel-Melonen-Salat  
Lammrücken in Kräuterkruste mit Spargelgemüse  
und Schupfnudeln  
Strudelteigblätter mit Mascarponecreme und  
Südtiroler Erdbeeren

#### 7 Restaurant Presulis

T +39 0471 601069 | Montag Ruhetag

Ziegenkäse-Perlen und Nüsse auf einheimischem  
Wildsalat mit Honigfeigen  
Rindstatar auf Pustertaler Kartoffelschaum  
mit Zitrone verfeinert  
Pfefferlingcreme mit Speck-Krokant und  
schwarzem Trüffel  
Buchweizenknödel mit frischen Kräutern in  
Wildbrühe  
Kartoffelravioli, gefüllt mit Ricotta, grünem  
Spargel und getrockneten Kirschtomaten  
Brennesselknödel auf Almkäseschaum und  
Sarntaler Kräutersaitling  
Sous-vide-Hirschrücken mit Süßkartoffelpüree,  
Pfefferlingen, Spinat und Kakao-Crumble  
Bergsaibling-Confit, Erbsenschaum und  
Speckpulver  
Tarte Tatin aus Völser Bioäpfeln  
Pfirsichstrudel im Glas

### KASTELRUTH

#### 8 Hotel Zum Turm

T +39 0471 706349 | Mittwoch Ruhetag

Saiblingstatar aus dem Passeiertal  
Grünes Selleriesüppchen und Fenchelbaiser  
Eierteigtaschen mit Tomatenfüllung, Basilikum-  
butter und Burrataschaum  
Bärlauch-Gnocchi mit grünem und weißem  
Spargelragout  
Kartoffelgratin mit Speck-Chips  
Kräutersaitling-Kartoffelgröstl mit Lammstrang  
im Kräutermantel, Kürbiscreme und Erbsenpüree  
Geschmorte Kaninchenkeule mit Gewürztraminer,  
Safran-Risotto und Gemüsestroh  
Aprikosen-Panna-Cotta mit Kirschragout und  
Buttermilch-Spuma

#### 9 Restaurant Zum Lampl

T +39 0471 706343 | Dienstag Ruhetag

Carpaccio vom Weideochsen, Wasabino-Salat,  
Erdnuss und Himbeere  
Hausgebeiztes Felchenfilet aus dem Passeiertal  
mit Red-Moon-Apfel, süßem Meerretticheis,  
Blattradieschen und Sauerklee  
Ravioli mit Terlaner Spargel gefüllt, Tomaten-Chutney,  
getrockneter Ricotta und Buchweizenblättern  
Knödel aus Frischkäse und Bärlauch mit Erbsen,  
Parmesan-Spuma und Tomatillo-Gel  
Steak vom Dry-Aged-Vaca-Gallega-Rind mit  
gebackenem Spargel, Kipflerkartoffeln und  
Hirtentäschelsauce  
Huchenfilet von einheimischem Lachs mit  
sautiertem Erdbeerspinat, Butterkartoffeln und  
hauseigenem Speck  
Holunder-Joghurt-Zitronenverbene  
Erdbeer-Valrhona Schokolade-Purpursalbei

#### 10 Restaurant St. Michael

T +39 0471 700100 | Samstag Ruhetag

Gebackene Ziegenkäsespalten auf frühlingshaftem  
Salatbouquet  
Brennesselsuppe mit Räucherforellensstreifen  
Rinderbouillon mit Gemüsejulienne und Kräuter-  
nocken  
Kornblumennudeln mit Schnittknoblauchpesto  
Kartoffelteigtaschen mit Speck-Lauch-Füllung,  
zerlassener Butter und Schalotten  
Lammeintopf mit Karotten- und Kartoffelwürfeln  
Schmorbraten vom heimischen Rind in Blau-  
burgundersauce mit Blaukraut und Polentatalern  
Holunderblüten-Halbgefrorenes mit karamellisier-  
ten Erdbeeren

### SEISER ALM

#### 11 Tschötsch Alm

T +39 320 0661425

Reservierung erforderlich  
Donnerstag Ruhetag  
Almfrühstück für Genießer und  
Naturfreunde auf der Tschötsch  
Alm ganz nach dem Motto „Urig,  
gemütlich, echt“. Genießen Sie ein  
authentisches Frühstückserlebnis  
auf 2.000 m Höhe mit Produkten der heimischen  
Bauern, dazu einen herrlichen Panoramablick über  
die gesamte Seiser Alm, der atemberaubendsten  
Hochalm weltweit.  
Bei Vorbestellung den ganzen Sommer lang möglich!  
Erreichbarkeit: Wanderung von Compatsch zum  
Pufplatsch (Telemix Pufplatsch ab  
1. Juni geöffnet)

### TIERS AM ROSENGARTEN

#### 12 Gasthof Laurin

T +39 0471 642138 | Samstag Ruhetag

Wildleberknödelsuppe  
Ochsen carpaccio mit Kräuterfüllung  
Teigtaschen mit Wildragout-Füllung auf  
Preiselbeerbutter  
Kartoffelteigtaschen mit Ricotta und Kräutern  
Polenta-Gnocchi mit Wildragout  
Kalbsrückensteak mit Bärlauchkruste,  
Schnittlauchkartoffeln und Frühlingsgemüse  
Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln  
und Gemüse  
Rehgoulasch mit Eierspätzle und Apfelblaukraut  
Variation vom Halbgefrorenen



Die teilnehmenden Betriebe  
unterstützen das Gemeinschafts-  
projekt „Wünschewagen“ der  
Caritas Diözese Bozen-Brixen und  
des Landesrettungsvereins Weißes  
Kreuz. Das Ziel des Projekts ist es,  
Schwerstkranken einen letzten  
Wunsch zu erfüllen.



Für die Veranstaltungen am 26. Mai und am 2. Juni ist keine Reservierung erforderlich.  
Für das Almfrühstück am 9. Juni reservieren Sie bitte direkt bei der Tschötsch Alm  
unter +39 320 0661425!