

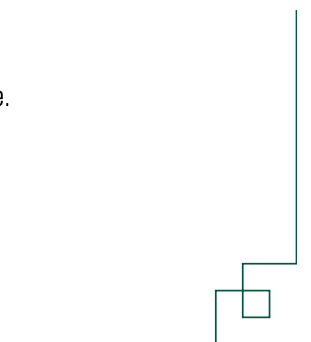


MENSCHEN,
**DIE DAS NEUE NICHT
AKZEPTIEREN,**
werden sehr
schnell alt.

Auguste Escoffier, 1846 – 1935
bekannt als Vater der kulinarischen Künste



Le persone che non accettano il nuovo, invecchiano molto rapidamente.
People who do not accept the new, grow old very quickly.



FÜNF GÄNGE MENÜ empfohlen von CHEFKOCH STEPHAN ZIPPL

MENÙ A CINQUE PORTATE CONSIGLIATO DALLO CHEF STEPHAN ZIPPL FIVE-COURSE MENU RECOMMENDED BY CHEF STEPHAN ZIPPL

FORELLE / TROTA / TROUT

Gurke, Tamarillo, Sauerrahm
cetriolo, tamarillo, panna agra / cucumber, tamarillo, sour cream



Sylvaner „R“
Köfererhof

Apfel-Minze
Kohl



PAPPARDELLE

Aubergine, fermentierte Zwetschge, Erdmandel
melanzana, prugna fermentata, zigoli dolci / eggplant, fermented plum, tiger nut



Pinot Blanc „Phileo“
Falkenstein

Plum Ale



ZANDER / LUCIOPERCA / PIKEPERCH

Graupen, Glückskleerübchen, Fisch-Jus
orzo spillo, tubero quadrofoglio, jus di pesce / pearl barley, lucky clover turnip, fish jus



Pinot Gris „Sanct Valentin“
St. Michael/Eppan

Hopfen
Kohl



KUTTELN / TRIPPA / TRIPE

Topinambur, Sauermarille, Shiitake
topinambur, albicocca acida, shiitake / Jerusalem artichoke, sour apricot, shiitake



Kalterersee „Erbe & Auftrag“
Andi Sölva

Kombucha Apricot



LÄRCHE / LARICE / LARCH

Panna cotta, exotische Beeren, Sauerklee-Popcorn
panna cotta, bacche esotiche, popcorn di trifoglio / panna cotta, exotic berries, wood sorrel popcorn



Rosenmuskateller
Abtei

Billy Berny



Gerne können Sie aus den vorhandenen Gerichten ein 3-Gänge Menü,
bestehend aus einer Vorspeise, Hauptspeise und Dessert, wählen.

Potete scegliere un menu a 3 portate tra i piatti disponibili,
che consiste in un primo, un secondo e un dessert.

You are welcome to choose a 3-course menu, consisting of a
starter, main course and dessert, from the available dishes.

SIEBEN GÄNGE MENÜ empfohlen von CHEFKOCH STEPHAN ZIPPL

MENÙ A SETTE PORTATE CONSIGLIATO DALLO CHEF STEPHAN ZIPPL
SEVEN-COURSE MENU RECOMMENDED BY CHEF STEPHAN ZIPPL

TOMATE / POMODORO / TOMATO

Panzanella, Olivenkraut, Gazpacho
panzanella, erba d'oliva, gazpacho / panzanella, santolina, gazpacho



Sauvignon „Oberberg“
Kornell

Libertini



100% ASPINGER

Babygemüse, Meerrettichbaum-Pesto, Tamburi
verdure baby, pesto di moringa, tamburi / baby vegetables, horseradish tree pesto, tamburi



Müller Thurgau „Feldmarschall“
Tiefenbrunner

Fencheltee
Löwenzahnhonig



PAPPADELLE

Aubergine, fermentierte Zwetschge, Erdmandel
melanzana, prugna fermentata, zigoli dolci / eggplant, fermented plum, tiger nut



Pinot Blanc „Phileo“
Falkenstein

Plum Ale



ZANDER / LUCIOPERCA / PIKEPERCH

Graupen, Glückskleerübchen, Fisch-Jus
orzo spillo, tubero quadrofoglio, jus di pesce / pearl barley, lucky clover turnip, fish jus



Pinot Gris „Sanct Valentin“
St. Michael/Eppan

Hopfen
Kohl



KUTTELN / TRIPPA / TRIPE

Topinambur, Sauermarille, Shiitake
topinambur, albicocca acida, shiitake / Jerusalem artichoke, sour apricot, shiitake



Kalterersee „Erbe & Auftrag“
Andi Sölva

Kombucha Apricot



RITTNER WAGYU / WAGYU DEL RENON / WAGYU BEEF FROM RENON

Kerbelröbe, Pilze, Estragon
tubero di cerfoglio, funghi, dragoncello / bulbous chervil, mushrooms, tarragon



Pinot Noir „Mazzon“
Gottardi

Wildeheidelbeere
Kohl



TRAUBEN / UVE / GRAPES

fermentierte Erdbeertraube, Szechuan, Zitronenkräuter
uva fragola fermentata, szechuan, erbe limonate / fermented fox grape, sichuan, lemon herbs



Kerne passito „Nectaris“
Eisacktal

Sauvignon Kira





A LA CARTE

PREISE

PREZZI / PRICING



3 GÄNGE / 3 PORTATE / 3 COURSES

€ 88,-

Weinbegleitung	Alkoholfreie Getränkebegleitung
Accompagnamento vini	Accompagnamento di bevande analcoliche
Accompanying wines	Accompanying non-alcoholic beverages
€ 42,-	€ 29,-

5 GÄNGE / 5 PORTATE / 5 COURSES

€ 111,-

Weinbegleitung	Alkoholfreie Getränkebegleitung
Accompagnamento vini	Accompagnamento di bevande analcoliche
Accompanying wines	Accompanying non-alcoholic beverages
€ 66,-	€ 41,-

7 GÄNGE / 7 PORTATE / 7 COURSES

€ 129,-

Weinbegleitung	Alkoholfreie Getränkebegleitung
Accompagnamento vini	Accompagnamento di bevande analcoliche
Accompanying wines	Accompanying non-alcoholic beverages
€ 87,-	€ 53,-

9-GÄNGE / 9 PORTATE / 9-COURSE MENU SURPRISE

€ 158,-

Weinbegleitung	Alkoholfreie Getränkebegleitung
Accompagnamento vini	Accompagnamento di bevande analcoliche
Accompanying wines	Accompanying non-alcoholic beverages
€ 105,-	€ 79,-



Zusätzlich zu den angebotenen Desserts bieten wir eine Käsevariation affiniert von Hansi Baumgartner.

Oltre ai dessert nei menù offriamo una selezione di formaggi affinati da Hansi Baumgartner.

In addition to the offered desserts, we serve an assortment of cheeses affined by Hansi Baumgartner.

Für kleine Genießer gibt's bei uns ein eigenes Menü! Bitte fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter.

Per i piccoli gourmet offriamo un menu speciale! Si prega di chiedere il vostro cameriere!

At the 1908 restaurant, we offer a special menu for small gourmets! Please ask your waiter!

Willkommen in stephan zippls

RE:VIER

Die besten Produkte aus der Region dienen Stephan Zippl als Inspiration und Grundlage für seine Gerichte. Aus seinem Gespür für Aromen, Haptik und sinnliche Wahrnehmung gehen Kompositionen hervor, die sich getreu seiner Philosophie durch vier Komponenten auszeichnen: süß, sauer, pikant und knusprig.

Willkommen also in der RE:VIER Küche im 1908: Unser Revier, unser Territorium spiegelt sich in jedem von Stephans Gerichten wieder und findet in den vier Komponenten der re:VIER Küche genüsslich zusammen.

BENVENUTI

NEL RE:VIER

dí stephan zippl

Stephan Zippl trae ispirazione dai migliori prodotti regionali, che fungono da punto di partenza per prelibate creazioni. Dalla sua spiccata sensibilità per aromi, consistenza e percezione sensoriale, nascono composizioni straordinarie che, in linea con la sua filosofia, si contraddistinguono per quattro elementi: dolcezza, acidità, piccantezza e croccantezza.

Venite a fare "quattro passi" nel regno di Stephan Zippl, il Ristorante 1908: Revier, in tedesco, significa "regno", "territorio" e al suo interno racchiude anche la parola vier, ovvero "quattro". E non a caso: il carattere della nostra terra si rispecchia proprio nei quattro elementi che caratterizzano l'arte culinaria dello chef altoatesino.

WELCOME AT stephan zippls

RE:VIER

Stephan Zippl draws inspiration from the best regional products, which serve as a starting point for his delicious creations. From his strong sense for aroma, texture and sensory perception, extraordinary compositions are created which, in line with his philosophy, are distinguished by four elements: sweetness, acidity, spiciness and crunchiness.

Come and experience Stephan Zippls "Re:vier Kitchen" at the 1908 Restaurant: Revier, in German, means "kingdom", "territory" and inside it also contains the word vier, or "four".

And it is no coincidence: the character of our land is reflected in the four elements that characterise the culinary art of our South Tyrolean chef.

Für uns ist Nachhaltigkeit mehr als nur saisonal gebundene Regionalität: Wir legen Wert auf die Unterstützung kleiner, lokaler Kreisläufe, eine gute und faire Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und den besonnenen Umgang mit unseren Ressourcen. Unsere Produkte versuchen wir wo möglich von Produzenten aus der nächsten Umgebung zu beziehen. Bei jenen wenigen Produkten, die uns in Südtirol nicht zur Verfügung stehen, achten wir noch mehr auf Qualität, Nachhaltigkeit und faire Erzeugung.

For us, sustainability is more than just seasonally bound regionalism: We make a point of supporting small, local cycles, invest in good and fair cooperation with our suppliers and the prudent use of our resources. Wherever possible, we try to source our products from producers in the immediate vicinity. For those few products that are not available to us in South Tyrol, we pay even more attention to quality, sustainability and fair production.

Per noi, la sostenibilità è molto più di un semplice concetto di regionalità legato alla stagione. Valorizziamo il sostegno ai piccoli cicli economici locali, perseguendo una collaborazione con i fornitori imperniata sulla lealtà e una gestione oculata delle nostre risorse. Laddove possibile, acquistiamo le materie prime dai produttori del territorio. E per quei pochi prodotti che non possiamo reperire in Alto Adige, mettiamo al primo posto qualità, sostenibilità ed equità.