



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 wider und findet in den vier Komponenten der RE:VIER Küche genüsslich zusammen.



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.

Auf *Seite 5* des Menüs finden Sie die Liste unserer Produzenten.



GOLDFORELLE

Teriyaki 1908, Gurken, Mandarinenblatt

Euro 34

Weinbegleitung: „Wunder“ Waldgries

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Cold Brew Grüner Tee

KALBSSCHWANZ

Airbag, Coleslaw, Zwiebel, Szechuan

Euro 34

Weinbegleitung: Chardonnay „Fluch und Segen“ Schgraffer Martin

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Rocco Sparkling



100% ASPINGER

Babygemüse, Erde, Aronia

Euro 38

Weinbegleitung: Silvaner „Alte Rebe“ Pacher Hof

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Kräutertee Aronia



RAVIOLO

Sauerkraut, fermentierte Zwetschge, Latemar gigante

Euro 40

Weinbegleitung: St. Magdalener „Antheos“ Waldgries

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Lapsang Souchong, Zwetschge



STÖR

Tomaten, Basilikum, Erdnüsse

Euro 48

Weinbegleitung: Cuvée „Stoan“ KG Tramin

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Basilikum-Grüntee



KUTTELN

Kartoffel, Rosine, Oregano

Euro 45

Weinbegleitung: „Abendrot“ Thomas Niedermayr

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Kräuter-Shiitaketee



HIRSCH

Kerbelrübe, Pfifferlinge, Preiselbeeren

Euro 53

Weinbegleitung: Cabernet Frank „Podalirius“ Morandell

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Schwarztee, Preiselbeere

KASTANIE

Trauben, Zitronen-Bohnenkraut, Zimt

Euro 25

Weinbegleitung: Gewürztraminer „Roen“ KG Tramin

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Bergapfelsaft & Birne, Kohl



HIMBEERE

Weinbeere, Crème Fraîche 1908, Lakritze

Euro 25

Weinbegleitung: Rosenmuskateller Waldgries

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Trauben-Hibiskus-Eistee

KÄSEVARIATION

Südtiroler Käsespezialitäten affinert von Hansi Baumgartner

Euro 37

Weinbegleitung: Lagrein „Taber“ Kellerei Bozen und „Sweet Clair“ Lieselehof

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Bergapfelsaft & Johannisbeere, Kohl



Chef Stephan Zippls Empfehlung

SIEBEN GÄNGE RE:VIER MENÜ

Euro 133

Sechs Gänge Menü	Euro 124
Fünf Gänge Menü	Euro 115
Vier Gänge Menü	Euro 104
Drei Gänge Menü	Euro 89

Weinbegleitung sieben Gläser	Euro 90
Weinbegleitung sechs Gläser	Euro 84
Weinbegleitung fünf Gläser	Euro 68
Weinbegleitung vier Gläser	Euro 57
Weinbegleitung drei Gläser	Euro 43

Alkoholfreie Getränkebegleitung sieben Gläser	Euro 55
Alkoholfreie Getränkebegleitung sechs Gläser	Euro 52
Alkoholfreie Getränkebegleitung fünf Gläser	Euro 43
Alkoholfreie Getränkebegleitung vier Gläser	Euro 38
Alkoholfreie Getränkebegleitung drei Gläser	Euro 30



Benventui nella cucina

RE:VIER

di Stephan Zippl

Stephan Zippl trae ispirazione dai migliori prodotti regionali, che fungono da punto di partenza per la creazione di piatti che si distinguono per gli speciali aromi e consistenza. La sua sperimentazione di sapori nuovi e inconfondibili quali la dolcezza, l'acidità, la piccantezza e la croccantezza è rappresentata dai "quattro passi" che invita a fare nel suo mondo culinario dal nome RE:VIER – in lingua tedesca "revier" significa regno, territorio, e "vier" quattro - ossia i quattro elementi alla base della sua cucina del Restaurant 1908.



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.

A pagina 5 del menu, troverete l'elenco dei nostri produttori.



TROTA DORATA

Teriyaki 1908, cetrioli, foglia di mandarino

Euro 34

Abbinamento vini: „Wunder“ Waldgries

Abbinamento analcolico: Tè verde cold brew

CODA DI VITELLO

Airbag, coleslaw, cipolla, Szechuan

Euro 34

Abbinamento vini: Chardonnay „Fluch und Segen“ Schgraffer Martin

Abbinamento analcolico: Rocco Sparkling



100% ASPINGER

Baby verdure, terra, aronia

Euro 38

Abbinamento vini: Silvaner „Alte Rebe“ Pacher Hof

Abbinamento analcolico: Infuso di erbe Aronia



RAVIOLO

Crauti, prugna fermentata, Latemar gigante

Euro 40

Abbinamento vini: St. Magdalener „Antheos“ Waldgries

Abbinamento analcolico: Lapsang Souchong, prugna



STORIONE

Pomodori, basilico, arachidi

Euro 48

Abbinamento vini: Cuvée „Stoan“ KG Tramin

Abbinamento analcolico: Tè verde e basilico



TRIPPA

Patate, uvetta, origano

Euro 45

Abbinamento vini: „Abendrot“ Thomas Niedermayr

Abbinamento analcolico: Infuso di shiitake e erbe



CERVO

Radice di cerfoglio, finferli, mirtilli rossi

Euro 53

Abbinamento vini: Cabernet Frank „Podalirius“ Morandell

Abbinamento analcolico: Té nero e mirtilli rossi

CASTAGNA

Uva, santoreggia limonata, cannella

Euro 25

Abbinamento vini: Gewürztraminer „Roen“ KG Tramin

Abbinamento analcolico: Succo di mela + Pera, Kohl



LAMPONI

Uva vino, crème fraîche 1908, liquirizia

Euro 25

Abbinamento vini: Rosenmuskateller Waldgries

Abbinamento analcolico: Té freddo al ibisco e uva

SELEZIONE DI FORMAGGI

Formaggi dell'Alto Adige, affinati da Hansi Baumgartner

Euro 37

Abbinamento vini: Lagrein „Taber“ Kellerei Bozen e „Sweet Clair“ Lieselehof

Abbinamento analcolico: Succo di mela + Ribes Nero, Kohl



Raccomandazione dello Chef Stephan Zippl

MENÙ RE:VIER A SETTE PORTATE

Euro 133

Menù a sei portate Euro 124

Menù a cinque portate Euro 115

Menù a quattro portate Euro 104

Menù a tre portate Euro 89

Abbinamento vini sette bicchieri Euro 90

Abbinamento vini sei bicchieri Euro 84

Abbinamento vini cinque bicchieri Euro 68

Abbinamento vini quattro bicchieri Euro 57

Abbinamento vini tre bicchieri Euro 43

Abbinamento analcolico sette bicchieri Euro 55

Abbinamento analcolico sei bicchieri Euro 52

Abbinamento analcolico cinque bicchieri Euro 43

Abbinamento analcolico quattro bicchieri Euro 38

Abbinamento analcolico tre bicchieri Euro 30



Welcome at the Stephan Zippl

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. Thus, the cuisine at Restaurant 1908 was named Re:vier. In German, *Revier* means territory - representing our land from which we collect the best regional produce; whereas *vier* means four - standing for the four elements forming the fundament of the 1908's cuisine.



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.

On page 11 of the menu you will find the list of our producers.



GOLDEN TROUT

Teriyaki 1908, cucumber, mandarin leaf

Euro 34

Wine pairing: „Wunder“ Waldgries

Non-alcoholic pairing: Green tea cold brew

VEAL TAIL

Airbag, coleslaw, onion, Szechuan

Euro 34

Wine pairing: Chardonnay „Fluch und Segen“ Schgraffer Martin

Non-alcoholic pairing: Rocco Sparkling



100% ASPINGER

Baby vegetables, earth, aronia

Euro 38

Wine pairing: Silvaner „Alte Rebe“ Pacher Hof

Non-alcoholic pairing: Herbal tea Aronia



RAVIOLO

Sauerkraut, fermented plum, Latemar gigante

Euro 40

Wine pairing: St. Magdalener „Antheos“ Waldgries

Non-alcoholic pairing: Lapsang Souchong, plum



STURGEON

Tomatoes, basil, peanuts

Euro 48

Wine pairing: Cuvée „Stoan“ KG Tramin

Non-alcoholic pairing: Basil-green tea



TRIPE

Potatoes, raisins, oregano

Euro 45

Wine pairing: „Abendrot“ Thomas Niedermayr

Non-alcoholic pairing: Herbal-shiitake tea



DEER

Chervil root, chanterelles, lingonberries

Euro 53

Wine pairing: Cabernet Frank „Podalirius“ Morandell

Non-alcoholic pairing: Black tea, lingonberry

CHESTNUT

Grapes, lemon herb, cinnamon

Euro 25

Wine pairing: Gewürztraminer „Roen“ KG Tramin

Non-alcoholic pairing: Apple juice & Pear, Kohl



RASPBERRY

Wineberry, crème fraîche 1908, liquorice

Euro 25

Wine pairing: Rosenmuskateller Waldgries

Non-alcoholic pairing: Grape–Hibiscus iced tea

CHEESE SELECTION

South Tyrolean cheese specialties, refined by Hansi Baumgartner

Euro 37

Wine pairing: Lagrein „Taber“ Kellerei Bozen and „Sweet Clair“ Lieselehof

Non-alcoholic pairing: Apple juice & Blackcurrant, Kohl



A Recommendation by Chef Stephan Zippl

SEVEN COURSE RE:VIER MENU

Euro 133

Six-Course Menu	Euro 124
Five-Course Menu	Euro 115
Four-Course Menu	Euro 104
Three-Course Menu	Euro 89

Wine pairing seven glasses	Euro 90
Wine pairing six glasses	Euro 84
Wine pairing five glasses	Euro 68
Wine pairing four glasses	Euro 57
Wine pairing three glasses	Euro 43

Non-alcoholic pairing seven glasses	Euro 55
Non-alcoholic pairing six glasses	Euro 52
Non-alcoholic pairing five glasses	Euro 43
Non-alcoholic pairing four glasses	Euro 38
Non-alcoholic pairing three glasses	Euro 30