



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.



LACHSFORELLE

Tomate, Melisse, Tamarillo

Euro 34

Weinbegleitung: Kerner „Praepositus“ Kloster Neustift

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Cold Brew Jasmin-Grüntee, Zitronenverbene

WAGYU CARPACCIO

fermentierte Zwetschg, Pfifferlinge, Remoulade 1908

Euro 34

Weinbegleitung: Cuvée „Nova Domus“ Kellerei Terlan

Alkoholfreie Getränkebegleitung: "Rocco" Sparkling Apfelsaft



100% ASPINGER

Babygemüse, Aronia, Erde

Euro 38

Weinbegleitung: Sylvaner „Alte Rebe“ Pacherhof

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Leichter Oolong mit Hagebutte



TORTELLI

Kastanien, Amaretto, Weinbeere

Euro 40

Weinbegleitung: Gewürztraminer Ebner

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Hojicha-Kastanien Infusion



WELS

Bete, Beurre blanc, Erdmandel

Euro 48

Weinbegleitung: "La Rose De Manincor" Manincor

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Darjeeling First Flush - Basilikum



KUTTELN

Kartoffel, Shiitake, Melone

Euro 45

Weinbegleitung: „Abendrot“ Thomas Niedermayr

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Assam-Fenchel-Infusion



HIRSCH

Petersilienwurzel, Kohl, Preiselbeeren

Euro 53

Weinbegleitung: Merlot „Brenntal“ Kellerei Kurtatsch

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Lapsang-Souchong, Wacholderbeere

HONIG

Erdbeertraube, Kürbis, Kumquat

Euro 25

Weinbegleitung: „Nectaris“ Passito Kellerei Eisacktal

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Bai Mu Dan - Zitronenkräuter



HEIDELBEEREN

Brownie, Makrutlimette, Steinpilze

Euro 25

Weinbegleitung: „Rosenmuskateller“ Klosterkellerei Muri-Gries

Alkoholfreie Getränkebegleitung: „Genmaicha“ Kaffiröl

KÄSEVARIATION

Südtiroler Käsespezialitäten affinert von Hansi Baumgartner

Euro 37

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

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Apfel-Johannisbeere, Kohl



Chef Stephan Zippls Empfehlung

SIEBEN GÄNGE RE:VIER MENÜ

Euro 137

Sechs Gänge Menü

Euro 128

Fünf Gänge Menü

Euro 118

Vier Gänge Menü

Euro 107

Drei Gänge Menü

Euro 92

Weinbegleitung sieben Gläser

Euro 92

Weinbegleitung sechs Gläser

Euro 87

Weinbegleitung fünf Gläser

Euro 70

Weinbegleitung vier Gläser

Euro 59

Weinbegleitung drei Gläser

Euro 44

Alkoholfreie Getränkebegleitung sieben Gläser

Euro 57

Alkoholfreie Getränkebegleitung sechs Gläser

Euro 53

Alkoholfreie Getränkebegleitung fünf Gläser

Euro 44

Alkoholfreie Getränkebegleitung vier Gläser

Euro 39

Alkoholfreie Getränkebegleitung drei Gläser

Euro 31