



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.



Die Re:vier-Küche ist eng mit dem Ritten und seinen Produzenten verbunden. Wir arbeiten eng mit ausgewählten landwirtschaftlichen Betrieben aus der Umgebung zusammen und beziehen einen Großteil unserer Zutaten direkt von ihnen. Die Herkunft unserer Produkte, persönliche Beziehungen zu unseren Lieferanten und die Qualität der Zutaten spielen bei der Auswahl die Hauptrolle.

Wo immer möglich, beziehen wir unsere Produkte von Produzenten aus der nächsten Umgebung. Bei jenen wenigen Produkten, die uns in Südtirol nicht zur Verfügung stehen, wählen wir unsere Lieferanten nach Qualität, Herkunft und den Anforderungen unserer Küche aus.

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



Benvenuti nella cucina

RE:VIER

di Stephan Zippl

Stephan Zippl trae ispirazione dai migliori prodotti regionali, che costituiscono la base delle sue creazioni culinarie. Dalla sua sensibilità per aromi, consistenze e percezioni sensoriali nascono composizioni che, in linea con la sua filosofia, si distinguono per quattro elementi: dolcezza, acidità, piccantezza e croccantezza. Da qui nasce RE:VIER: in tedesco, *Revier* significa territorio, mentre *vier* significa quattro, un riferimento ai quattro elementi che definiscono la cucina del Restaurant 1908.



La cucina Re:vier è profondamente legata al Renon e ai suoi produttori. Collaboriamo a stretto contatto con aziende agricole selezionate dei dintorni, dalle quali acquistiamo direttamente gran parte delle nostre materie prime. La provenienza dei prodotti, il rapporto personale con i nostri fornitori e la qualità degli ingredienti sono al centro delle nostre scelte. Privilegiamo, ogni volta che è possibile, i prodotti provenienti dalle immediate vicinanze. Per quei pochi ingredienti che non sono disponibili in Alto Adige, selezioniamo i nostri fornitori in base alla qualità, alla provenienza e alle esigenze della nostra cucina.

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



TROTA SALMONATA

Pomodoro, melissa, tamarillo

Euro 34

Abbinamento vini: Kerner „Praepositus“ Abbazia di Novacella

Abbinamento analcolico: Cold Brew tè verde al gelsomino, verbena odorosa

CARPACCIO DI WAGYU

Prugna fermentata, finferli, remoulade 1908

Euro 34

Abbinamento vini: Cuvée „Nova Domus“ Cantina di Terlano

Abbinamento analcolico: „Rocco“ Sparkling succo di mela



100% ASPINGER

Verdurine, aronia, terra

Euro 38

Abbinamento vini: Sylvaner „Alte Rebe“ Pacherhof

Abbinamento analcolico: Oolong leggero con rosa canina



TORTELLI

Castagne, amaretto, lampone giapponese

Euro 40

Abbinamento vini: Gewürztraminer Ebner

Abbinamento analcolico: Hojicha-infusione di castagne



PESCE GATTO

Barbabietola, Beurre blanc, zigolo dolce

Euro 48

Abbinamento vini: “La Rose De Manincor” Manincor

Abbinamento analcolico: Darjeeling First Flush - basilico



TRIPPA

Patate, shiitake, melone

Euro 45

Abbinamento vini: „Abendrot“ Thomas Niedermayr

Abbinamento analcolico: Assam - infuso al Finocchio



CERVO

Radice di prezzemolo, cavoletto, mirtillo rosso

Euro 53

Abbinamento vini: Merlot „Brenntal“ Cantina di Cortaccia

Abbinamento analcolico: Lapsang-Souchong, bacche di ginepro

MIELE

Uva fragolina, zucca, kumquat

Euro 25

Abbinamento vini: "Nectaris" Passito Cantina Valle d'Isarco

Abbinamento analcolico: Bai Mu Dan - erbe aromatiche al limone



MIRTILLI

Brownie, kaffir lime, porcini

Euro 25

Abbinamento vini: „Rosenmuskateller“ Abbazia Muri-Gries

Abbinamento analcolico: "Genmaicha" olio kaffir

SELEZIONE DI FORMAGGI

Formaggi dell'Alto Adige, affinati da Hansi Baumgartner

Euro 37

Abbinamento vini: Lagrein „Taber“ cantina Bozen oppure „Sweet Clair“ Lieselehof

Abbinamento analcolico: mela e ribes nero, Kohl



Raccomandazione dello Chef Stephan Zippl

MENÙ RE:VIER A SETTE PORTATE

Euro 137

Menù a sei portate	Euro 128
Menù a cinque portate	Euro 118
Menù a quattro portate	Euro 107
Menù a tre portate	Euro 92

Abbinamento vini sette bicchieri	Euro 92
Abbinamento vini sei bicchieri	Euro 87
Abbinamento vini cinque bicchieri	Euro 70
Abbinamento vini quattro bicchieri	Euro 59
Abbinamento vini tre bicchieri	Euro 44

Abbinamento analcolico sette bicchieri	Euro 57
Abbinamento analcolico sei bicchieri	Euro 53
Abbinamento analcolico cinque bicchieri	Euro 44
Abbinamento analcolico quattro bicchieri	Euro 39
Abbinamento analcolico tre bicchieri	Euro 31



Welcome to Stephan Zippl's **RE:VIER**

Stephan Zippl draws inspiration from the finest regional products, which serve as both the inspiration and foundation for his culinary creations. From his keen sense of aromas, texture and sensory perception, extraordinary compositions emerge which, in line with his philosophy, are distinguished by four elements: sweetness, acidity, spice and crunch. Thus, the cuisine at Restaurant 1908 was named Re:vier. In German, *Revier* means territory, representing the land from which we source our finest regional produce, while *vier* means four, referring to the four elements that define the cuisine at 1908.



Re:vier cuisine is deeply rooted in the Ritten plateau and its local producers. We work closely with selected farms in the surrounding area, sourcing most of our ingredients directly from them. The provenance of our produce, our personal relationships with suppliers and the quality of the ingredients are at the heart of our choices.

Whenever possible, we source our produce from the immediate surroundings. For the few ingredients that are not available in South Tyrol, we select our suppliers based on quality, provenance and the requirements of our kitchen.

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



SALMON TROUT

Tomato, lemon balm, tamarillo

Euro 34

Wine pairing: Kerner “Praepositus”, Kloster Neustift

Non-alcoholic pairing: Cold-brew jasmine green tea, lemon verbena

WAGYU CARPACCIO

Fermented plum, chanterelles, remoulade 1908

Euro 34

Wine pairing: Cuvée “Nova Domus”, Kellerei Terlan

Non-alcoholic pairing: “Rocco” sparkling apple juice



100% ASPINGER

Baby vegetables, chokeberry, earth

Euro 38

Wine pairing: Sylvaner „Alte Rebe”, Pacherhof

Non-alcoholic pairing: Light oolong with rosehip



TORTELLI

Chestnuts, amaretto, wineberry

Euro 40

Wine pairing: Gewürztraminer, Ebner

Non-alcoholic pairing: Hojicha and chestnut infusion



CATFISH

Beetroot, beurre blanc, tiger nut

Euro 48

Wine pairing: „La Rose de Manincor”, Manincor

Non-alcoholic pairing: Darjeeling First Flush and basil



TRIPE

Potato, shiitake, melon

Euro 45

Wine pairing: „Abendrot”, Thomas Niedermayr

Non-alcoholic pairing: Assam and fennel infusion



VENISON

Parsley root, baby cabbage, lingonberries

Euro 53

Wine pairing: Merlot “Brenntal”, Kellerei Kurtatsch

Non-alcoholic pairing: Lapsang Souchong and juniper berry

HONEY

Isabella grape, pumpkin, kumquat

Euro 25

Wine pairing: „Nectaris“ Passito, Kellerei Eisacktal

Non-alcoholic pairing: Bai Mu Dan and lemon herbs



BLUEBERRIES

Brownie, makrut lime, porcini mushrooms

Euro 25

Wine pairing: Rosenmuskateller, Muri-Gries

Non-alcoholic pairing: Genmaicha and makrut lime oil

CHEESE SELECTION

South Tyrolean cheese specialties, refined by Hansi Baumgartner

Euro 37

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

Non-alcoholic pairing: apple and blackcurrant, Kohl



A Recommendation by Chef Stephan Zippl

SEVEN COURSE RE:VIER MENU

Euro 137

Six-Course Menu	Euro 128
Five-Course Menu	Euro 118
Four-Course Menu	Euro 107
Three-Course Menu	Euro 92

Wine pairing seven glasses	Euro 92
Wine pairing six glasses	Euro 87
Wine pairing five glasses	Euro 70
Wine pairing four glasses	Euro 59
Wine pairing three glasses	Euro 44

Non-alcoholic pairing seven glasses	Euro 57
Non-alcoholic pairing six glasses	Euro 53
Non-alcoholic pairing five glasses	Euro 44
Non-alcoholic pairing four glasses	Euro 39
Non-alcoholic pairing three glasses	Euro 31