



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.

## menu



### LACHSFORELLE

Fenchel, Zitronengras, Radieschen

Euro 34

*Weinbegleitung:* Solaris Burgerhof

*Alkoholfreie Getränkebegleitung:* Zitronenverbene, Fenchel

### WAGYU

Pfifferlinge, Estragon, Airbag

Euro 34

*Weinbegleitung:* Sylvaner „R“ Köfererhof

*Alkoholfreie Getränkebegleitung:* Rocco Sparkling



### GAZPACHO

Kirsche, Aspinger - Gemüse, Burrata

Euro 38

*Weinbegleitung:* Kalterersee „Bischofsleiten“ Castell Sallegg

*Alkoholfreie Getränkebegleitung:* Hibiskus, Basilikum



### GNOCCHI

Steinpilze, Carbonara, Sichuan

Euro 40

*Weinbegleitung:* Chardonnay „Sanct Valentin“ St. Michael Eppan

*Alkoholfreie Getränkebegleitung:* Lapsang Souchong, Birne



### SAIBLING

Erbsen, Minze, Garum

Euro 48

*Weinbegleitung:* Weissburgunder „Vorberg“ Kellerei Terlan

*Alkoholfreie Getränkebegleitung:* Erbsen-Minz-Tee



### RINDERKUTTELN

Kartoffel, Rosine, Salbei

Euro 45

*Weinbegleitung:* Abendrot Thomas Niedermayr

*Alkoholfreie Getränkebegleitung:* Schwarzer Tee, Majoran



### WEIDEKALB

Buchweizen, Mönchsbart, Heu

Euro 53

*Weinbegleitung:* Blauburgunder „Barthenau“ Hofstätter

*Alkoholfreie Getränkebegleitung:* Buchweizentee

**KARAMELL**

Pfirsich, Zitronenthymian, Holzcrumble

*Euro 25**Weinbegleitung:* „Canthus“ Passito Kellereri Schreckbichl*Alkoholfreie Getränkebegleitung:* Bergapfelsaft & Holunderblüte, Kohl**ERDBEERE**

Brownie, Holunder, Walderdbeeren

*Euro 25**Weinbegleitung:* „Rosenmuskateller“ Kloster Kellerei Abtei Muri*Alkoholfreie Getränkebegleitung:* Waldbeer-Holunder-Tee**KÄSEVARIATION**

Südtiroler Käsespezialitäten affiniert 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, perseguitando una collaborazione con i fornitori impegnata 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 SALMONATA**

Finocchio, citronella, ravanelli

*Euro 34*

*Abbinamento vini:* Solaris Burgerhof

*Abbinamento analcolico:* Verbena, finocchio

**WAGYU**

Finderli, dragoncello, airbag

*Euro 34*

*Abbinamento vini:* Sylvaner „R“ Köfererhof

*Abbinamento analcolico:* Rocco Sparkling

 **GAZPACHO**

Ciliegia, verdurine Aspinger, burrata

*Euro 38*

*Abbinamento vini:* Kalterersee „Bischofsleiten“ Castell Sallegg

*Abbinamento analcolico:* Ibisco, basilico

 **GNOCCHI**

Porcini, carbonara, Sichuan

*Euro 40*

*Abbinamento vini:* Chardonnay „Sanct Valentin“ St. Michael Eppan

*Abbinamento analcolico:* Lapsang Souchong, pera

 **SALMERINO**

Piselli, menta, garum

*Euro 48*

*Abbinamento vini:* Weissburgunder „Vorberg“ Kellerei Terlan

*Abbinamento analcolico:* Infuso di menta e piselli verdi

 **TRIPPA DI MANZO**

Patate, uvetta, salvia

*Euro 45*

*Abbinamento vini:* Abendrot Thomas Niedermayr

*Abbinamento analcolico:* Tè nero, maggiorana

 **VITELLO DA PASCOLO**

Grano saraceno, agretti, fieno

*Euro 53*

*Abbinamento vini:* Blauburgunder „Barthenau“ Hofstätter

*Abbinamento analcolico:* Infuso al grano saraceno

**CARAMELLO**

pesca, timo limonato, legno

Euro 25

*Abbinamento vini:* „Canthus“ Passito Kellereri Schreckbichl*Abbinamento analcolico:* Succo di mela + Fiori di Sambuco, Kohl**FRAGOLA**

Brownie, sambuco, fragole di bosco

Euro 25

*Abbinamento vini:* „Rosenmuskateller“ Kloster Kellerei Abtei Muri*Abbinamento analcolico:* Infuso ai frutti di bosco e sambuco**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 Zippel

**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.

## menu



### SALMON TROUT

Fennel, lemongrass, radish

Euro 34

*Wine pairing:* Solaris Burgerhof

*Non-alcoholic pairing:* Lemon verbena, fennel

### WAGYU

Chanterelles, tarragon, airbag

Euro 34

*Wine pairing:* Sylvaner „R“ Köfererhof

*Non-alcoholic pairing:* Rocco Sparkling



### GAZPACHO

Cherry, Aspinger vegetables, burrata

Euro 38

*Wine pairing:* Kalterersee „Bischofsleiten“ Castell Sallegg

*Non-alcoholic pairing:* Hibiscus, basil



### GNOCCHI

Porcini mushrooms, Carbonara, Sichuan

Euro 40

*Wine pairing:* Chardonnay „Sanct Valentin“ St. Michael Eppan

*Non-alcoholic pairing:* Lapsang Souchong, pear



### CHAR

Peas, mint, garum

Euro 48

*Wine pairing:* Weissburgunder „Vorberg“ Kellerei Terlan

*Non-alcoholic pairing:* Mint & pea herbal tea



### BEEF TRIPE

Potatoes, raisin, sage

Euro 45

*Wine pairing:* Abendrot Thomas Niedermayr

*Non-alcoholic pairing:* Black tea, marjoram



### PASTURE-RAISED VEAL

Buckwheat, agretti, hay

Euro 53

*Wine pairing:* Blauburgunder „Barthenau“ Hofstätter

*Non-alcoholic pairing:* Buckwheat tea

**CARMEL**

Peach, lemon thyme, wood crumble

*Euro 25**Wine pairing:* „Canthus“ Passito Kellereri Schreckbichl*Non-alcoholic pairing:* Apple juice & Elderflower, Kohl**STRAWBERRIES**

Brownie, elderflower, wild strawberries

*Euro 25**Wine pairing:* „Rosenmuskateler“ Kloster Kellerei Abtei Muri*Non-alcoholic pairing:* Wild berry and elder 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*