



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.



### AAL

Teriyaki 1908, Ricotta, Crudités

*Euro 34*

*Weinbegleitung:* Riesling Falkenstein

*Alkoholfreie Getränkebegleitung:* Cold Brew Sencha/Himbeere

### ZEBU

Johannisbeere, Fenchel, Senf

*Euro 34*

*Weinbegleitung:* Grüner Veltliner „Praepositus“ Kloster Neustift

*Alkoholfreie Getränkebegleitung:* Tie-GuanYin/Apfel



### DER WALD

Waldpilze, Heidelbeeren, Sauerklee

*Euro 38*

*Weinbegleitung:* St. Magdalener „Heilmann“ Erbhof Unterganzner

*Alkoholfreie Getränkebegleitung:* Hojicha-Steinpilz Infusion



### RAVIOLLO

Burrata, Getreide, Blüten

*Euro 40*

*Weinbegleitung:* Chardonnay „Lafoa“ Kellerei Schreckbichl

*Alkoholfreie Getränkebegleitung:* Bai Mudan-Steinpilz Infusion



### ZANDER

Baby-Kopfsalat, Zitronenkräuter, Ingwer

*Euro 48*

*Weinbegleitung:* „Upupa Weiss“ Weingut Abraham

*Alkoholfreie Getränkebegleitung:* Jasmin-Zitronenverbene Tee



### KUTTELN

Kartoffel, Shiitake, Aprikose

*Euro 45*

*Weinbegleitung:* Abendrot Thomas Niedermayr

*Alkoholfreie Getränkebegleitung:* Pu Erh



### WEIDEKALB

Aubergine, Mönchsbart, Minze

*Euro 53*

*Weinbegleitung:* Blauburgunder Gottardi

*Alkoholfreie Getränkebegleitung:* Darjeeling-Pfefferminze Infusion

## ERDBEERE

Sellerie, Zitronenthymian, Stickstoff

Euro 25

*Weinbegleitung:* Rosenmuskateller Ansitz Waldgries

*Alkoholfreie Getränkebegleitung:* Keemun-Früchtete



## HOLUNDER

Kirsche, Buttermilch, Waldmeister

Euro 25

*Weinbegleitung:* „Radoy“ Radoar

*Alkoholfreie Getränkebegleitung:* „Karlo“ Sparkling Apfelsaft, Kohl

## KÄSEVARIATION

Südtiroler Käsespezialitäten affiniert von Hansi Baumgartner

Euro 37

*Weinbegleitung:* Lagrein Taber Kellerei Bozen und „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.



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.



### ANGUILLA

Teriyaki 1908, ricotta, crudaiola

Euro 34

*Abbinamento vini:* Riesling Falkenstein

*Abbinamento analcolico:* Cold Brew Sencha/lampone

### ZEBU

Ribes, finocchio, senape

Euro 34

*Abbinamento vini:* Grüner Veltliner „Praepositus“ Kloster Neustift

*Abbinamento analcolico:* Tie-GuanYin/mela



### IL BOSCO

Funghi di bosco, mirtilli, trifoglio

Euro 38

*Abbinamento vini:* St. Magdalener „Heilmann“ Erbhof Unterganzner

*Abbinamento analcolico:* Hojicha-infusione di funghi porcini



### RAVIOLO

Burrata, cereali, millefiori

Euro 40

*Abbinamento vini:* Chardonnay „Lafoa“ Kellerei Schreckbichl

*Abbinamento analcolico:* Bai Mudan-infusione di funghi porcini



### LUCIOPERCA

Lattughino, erbe limonate, zenzero

Euro 48

*Abbinamento vini:* „Upupa Weiss“ Weingut Abraham

*Abbinamento analcolico:* Tè al gelsomino e verbena limonata



### TRIPPA

Patate, shiitake, albicocca

Euro 45

*Abbinamento vini:* Abendrot Thomas Niedermayr

*Abbinamento analcolico:* Pu Erh



### VITELLO DI PASCOLO

Melanzane, agretti, menta

Euro 53

*Abbinamento vini:* Pinot noir Gottardi

*Abbinamento analcolico:* infusione al Darjeeling e menta

**FRAGOLA**

Sedano, timo limonato, azoto

Euro 25

*Abbinamento vini:* Rosenmuskateller Ansitz Waldgries*Abbinamento analcolico:* Keemun-Tè alla frutta**SAMBUCO**

Ciliegia, latticello, asperula

Euro 25

*Abbinamento vini:* „Radoy“ Radoar*Abbinamento analcolico:* “Karlo” succo di mela sparkling, Kohl**SELEZIONE DI FORMAGGI**

Formaggi dell’Alto Adige, affinati da Hansi Baumgartner

Euro 37

*Abbinamento vini:* Lagrein Taber cantina Bozen o „Sweet Clair“ Lieselehof*Abbinamento analcolico:* mela e ribes nero, Kohl

Raccomandazione dello Chef Stephan Zipl

**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.



For us, sustainability goes far beyond seasonal regionality. We believe in supporting small local networks, building fair and long-lasting relationships with our suppliers and using our resources responsibly. 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.



**EEL**

Teriyaki 1908, ricotta, crudités

*Euro 34*

*Wine pairing:* Riesling Falkenstein

*Non-alcoholic pairing:* Cold Brew Sencha/raspberry

**ZEBU**

Currant, fennel, mustard

*Euro 34*

*Wine pairing:* Grüner Veltliner „Praepositus“ Kloster Neustift

*Non-alcoholic pairing:* Tie-GuanYin/apple



**THE FOREST**

Mushrooms, blueberries, wood sorrel

*Euro 38*

*Wine pairing:* St. Magdalener „Heilmann“ Erbhof Unterganzner

*Non-alcoholic pairing:* Hojicha-porcini mushroom infusion



**RAVIOLO**

Burrata, grains, flowers

*Euro 40*

*Wine pairing:* Chardonnay „Lafoa“ Kellerei Schreckbichl

*Non-alcoholic pairing:* Bai Mudan- Hojicha-porcini mushroom infusion



**PIKEPERCH**

Baby lettuce, lemon herbs blend, ginger

*Euro 48*

*Wine pairing:* „Upupa Weiss“ Weingut Abraham

*Non-alcoholic pairing:* Jasmine-lemon verbena Tea



**TRIPE**

Potato, shiitake, apricot

*Euro 45*

*Wine pairing:* Abendrot Thomas Niedermayr

*Non-alcoholic pairing:* Oolong-apricot extract



**PASTURE VEAL**

Eggplant, monk's beard, mint

*Euro 53*

*Wine pairing:* Pinot noir Gottardi

*Non-alcoholic pairing:* Darjeeling-peppermint infusion

## STRAWBERRY

Celery, lemon thyme, nitrogen

*Euro 25*

*Wine pairing:* Rosenmuskateller Ansitz Waldgries

*Non-alcoholic pairing:* Keemun-fruit Tea



## ELDERFLOWER

Cherry, buttermilk, woodruff

*Euro 25*

*Wine pairing:* „Radoy“ Radoar

*Non-alcoholic pairing:* „Karlo“ sparkling apple juice, Kohl

## 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 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

<i>Wine pairing seven glasses</i>	<i>Euro 92</i>
<i>Wine pairing six glasses</i>	<i>Euro 87</i>
<i>Wine pairing five glasses</i>	<i>Euro 70</i>
<i>Wine pairing four glasses</i>	<i>Euro 59</i>
<i>Wine pairing three glasses</i>	<i>Euro 44</i>

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