



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.



SAIBLING

Beurre blanc, Apfel, Meerrettich, Sellerie

Euro 34

Weinbegleitung: Weissburgunder „Itos“ Waldgries

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Cold Brew Grüner Tee

WAGYU CARPACCIO

Remoulade 1908, Weißdorn, Platterbse

Euro 34

Weinbegleitung: Chardonnay „Lafóa“ Schreckbichl

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Rocco Sparkling



100% ASPINGER

Babygemüse, Erde, Vogelbeere

Euro 38

Weinbegleitung: Müller Thurgau „Feldmarschall“ Tiefenbrunner

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Kräutertee, Basilikum



RAVIOLO

Mais, fermentierte Quitte, Kastanie

Euro 40

Weinbegleitung: Riesling Falkenstein

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Schwarztee, Quitte



ZANDER

Kurkuma, Topinambur, Bete

Euro 48

Weinbegleitung: Sauvignon Ris. Greel Kellerei Bozen

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Rooibos-Rosine



KUTTELN

Kartoffel, Rosine, Estragon

Euro 45

Weinbegleitung: „Abendrot“ Thomas Niedermayr

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Lapsang-Shiitaketee



KALBSWANGE

Schwarzwurzel, Rosenkohl, Preiselbeeren

Euro 53

Weinbegleitung: Blauburgunder „Ludwig“ Elena Walch

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Schwarztee, Preiselbeere

HOKKAIDO

Birne, Traubenmost, Melisse

Euro 25

Weinbegleitung: Gewürztraminer „Roen“ KG Tramin

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Bergapfelsaft & Marille, Kohl



HOLUNDER

Makrut-Limette, Heu, Mus

Euro 25

Weinbegleitung: Pipa Franz Gojer

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Holunder-Heu- Makrut-Limette

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.



SALMERINO

Beurre blanc, mela, rafano, sedano

Euro 34

Abbinamento vini: Weissburgunder „Itos“ Waldgries

Abbinamento analcolico: Tè verde cold brew

CARPACCIO WAGYU

Remoulade 1908, biancospino, cicerchia

Euro 34

Abbinamento vini: Chardonnay „Lafóa“ Schreckbicht

Abbinamento analcolico: Rocco Sparkling



100% ASPINGER

Baby verdurine, terra, bacche di sorbo

Euro 38

Abbinamento vini: Müller Thurgau „Feldmarschall“ Tiefenbrunner

Abbinamento analcolico: Infuso di erbe, basilico



RAVIOLO

Mais, cotogna fermentata, castagna

Euro 40

Abbinamento vini: Riesling Falkenstein

Abbinamento analcolico: Tè nero, mela cotogna



LUCIOPERCA

Curcuma, topinambur, barbabietola

Euro 48

Abbinamento vini: Sauvignon Ris. Greel Kellerei Bozen

Abbinamento analcolico: Rooibos-uvetta



TRIPPA

Patate, uvetta, dragoncello

Euro 45

Abbinamento vini: „Abendrot“ Thomas Niedermayr

Abbinamento analcolico: Lapsang-Infuso di shiitake



GUANCIA DI VITELLO

Scorzonera, cavoletti di Bruxelles, mirtilli rossi

Euro 53

Abbinamento vini: Blauburgunder „Ludwig“ Elena Walch

Abbinamento analcolico: Té nero e mirtilli rossi

HOKKAIDO

Pera, mosto d'uva, melissa

Euro 25

Abbinamento vini: Gewürztraminer „Roen“ KG Tramin

Abbinamento analcolico: Succo di mela + albicocca, Kohl



SAMBUCO

lime makrut, fieno, mus

Euro 25

Abbinamento vini: Pipa Franz Gojer

Abbinamento analcolico: lime makrut, fieno, mus

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.



CHAR

Beurre blanc, apple, horseradish, celery

Euro 34

Wine pairing: Weissburgunder „Itos“ Waldgries

Non-alcoholic pairing: Green tea cold brew

WAGYU CARPACCIO

Remoulade 1908, hawthorn, sweet pea

Euro 34

Wine pairing: Chardonnay „Lafóa“ Schreckbichl

Non-alcoholic pairing: Rocco Sparkling



100% ASPINGER

Baby vegetables, earth, rowan berry

Euro 38

Wine pairing: Müller Thurgau „Feldmarschall“ Tiefenbrunner

Non-alcoholic pairing: Herbal tea, basil



RAVIOLO

Corn, fermented quince, chestnut

Euro 40

Wine pairing: Riesling Falkenstein

Non-alcoholic pairing: Black tea, quince



PIKEPERCH

Turmeric, Jerusalem artichoke, beetroot

Euro 48

Wine pairing: Sauvignon Ris. Greel Kellerei Bozen

Non-alcoholic pairing: Rooiboos-raisin



TRIPE

Potatoes, raisins, tarragon

Euro 45

Wine pairing: „Abendrot“ Thomas Niedermayr

Non-alcoholic pairing: Lapsang-shiitake tea



VEAL CHEEK

Black salsify, Brussels sprouts, lingonberries

Euro 53

Wine pairing: Blauburgunder „Ludwig“ Elena Walch

Non-alcoholic pairing: Black tea, lingonberry

HOKKAIDO

Pear, grape must, balm

Euro 25

Wine pairing: Gewürztraminer „Roen“ KG Tramin
Non-alcoholic pairing: Apple juice & apricot, Kohl



ELDERBERRY

makrut lime, hay, Mus

Euro 25

Wine pairing: Pipa Franz Gojer
Non-alcoholic pairing: Elderberry-hay- makrut lime

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