A LA CARTE

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.

menu

WELS
Erdnüsse, Kürbis, Ingwer

Euro 34

Weinbegleitung: Kerner „Aristos“ Eisacktaler Kellerei

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Cold Brew Sencha, Reis und Ingwer

KALBSZUNGE
Salsa Verde 1908, Quitte, Sellerie

Euro 34

Weinbegleitung: „St. Magdalener“ Franz Gojer

Alkoholfreie Getränkebegleitung: “Karlo“ Sparkling Apfelsaft

100% ASPINGER
Babygemüse, Erde, Vogelbeere

Euro 38

Weinbegleitung: Sauvignon „Quarz“ Kellerei Terlan

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Hibiskusblüten, Hagebutte und Koriander

GERSTOTTO
Zwiebel, Graukäse, Grünkohl

Euro 40

Weinbegleitung: Weissburgunder Thomas Niedermayer

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Oolong, Salbei und Quitte

SAIBLING
Mais, Mandarinenblatt, Knollenziest

Euro 48

Weinbegleitung: Chardonnay „Burgum Novum“, Castelfeder

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Bai-Mu-Dan, Fenchel und Trauben

KUTTELN
Kartoffel, Shiitake, fermentierter Apfel

Euro 45

Weinbegleitung: „Abendrot“ Thomas Niedermayr

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Darjeeling, Gerste

BRISKET VOM HEIMISCHEN RIND
Schwarzwurzel, Spitzkohl, Weissdorn

Euro 53

Weinbegleitung: Cuvée „Reif“, Unterganzner

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Hojicha, Wacholderbeere und Thymian

BIRNE
Salzkaramell, Glühwein, Basilikumwaffel

Euro 25

Weinbegleitung: „Canthus“ Kellerei Schreckbichl

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Rooibos, Zimt und Kardamom

KASTANIEN
Preiselbeeren, Flechte, Oca Sauerklee

Euro 25

Weinbegleitung: „Rosenmuskateller“ Waldgries

Alkoholfreie Getränkebegleitung: „Schwarz Tee“ Waldfrüchte

KÄSEVARIATION
Südtiroler Käsespezialitäten affiniert 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*

A LA CARTE

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.

PESCE GATTO
Arachidi, zucca, zenzero

Euro 34

Abbinamento vini: Kerner „Aristos“ Cantina Valle Isarco

Abbinamento analcolico: Cold Brew Sencha, riso e zenzero

LINGUA DI VITELLO
Salsa verde 1908, cotogna, sedano

Euro 34

Abbinamento vini: „St. Magdalener“ Franz Gojer

Abbinamento analcolico: Karlo“ Sparkling succo di mela

100% ASPINGER
Verdurine, terra, bacche di sorbo

Euro 38

Abbinamento vini: Sauvignon „Quarz“ Cantina di Terlano

Abbinamento analcolico: fiore di ibisco, rosa canina e coriandolo

ORZOTTO
Cipolla, formaggio grigio, cavolo riccio

Euro 40

Abbinamento vini: Pinot blanc Thomas Niedermayer

Abbinamento analcolico: Oolong, salvia e cotogna

SALMERINO
Mais, erba mandarino, tuberina

Euro 48

Abbinamento vini: Chardonnay „Burgum Novum“, Castelfeder

Abbinamento analcolico: Bai-Mu-Dan, finocchio e uva

TRIPPA
Patate, shiitake, mela fermentata

Euro 45

Abbinamento vini: „Abendrot“ Thomas Niedermayr

Abbinamento analcolico: Darjeeling, orzo

BRISKET DI MANZO LOCALE
Scorzonera, cavolo cappuccio, biancospino

Euro 53

Abbinamento vini: Cuvée „Reif“, Unterganzner

Abbinamento analcolico: Hojicha, ginepro e timo

PERA
Caramello salato, vin brulé, waffle al basilico

Abbinamento vini: „Canthus“ cantina di Colterenzio

Abbinamento analcolico: Rooibos, cannella e cardamomo

CASTAGNE
Mirtilli rossi, licheni, acetosella Oca

Euro 25

Abbinamento vini: „Rosenmuskateller“ Waldgries

Abbinamento analcolico: „Tè nero“ frutti di bosco

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*

A LA CARTE

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.

menu

CATFISH
Peanuts, pumpkin, ginger

Euro 34

Wine pairing: Kerner „Aristos“ Cantina Valle Isarco

Non-alcoholic pairing: Cold Brew Sencha, rice and ginger

VEAL TONGUE
Salsa Verde 1908, quince, celery

Euro 34

Wine pairing: „St. Magdalener“ Franz Gojer

Non-alcoholic pairing: “Karlo” sparkling apple juice

100% ASPINGER
Baby vegetables, earth, rowanberry

Euro 38

Wine pairing: Sauvignon „Quarz“ cantina di Terlano

Non-alcoholic pairing: Hibiscus flowers, rosehip and cilantro

BARLEY RISOTTO
Onion, grey cheese, kale

Euro 40

Wine pairing: Pinot blanc Thomas Niedermayer

Non-alcoholic pairing: Oolong, sage and quince

CHAR
Corn, mandarin leaf, Chinese artichoke

Euro 48

Wine pairing: Chardonnay „Burgum Novum“, Castelfeder

Non-alcoholic pairing: Bai-Mu-Dan, fennel and grapes

TRIPE
Potato, shiitake, fermented apple

Euro 45

Wine pairing: „Abendrot“, Thomas Niedermayr

Non-alcoholic pairing: Darjeeling, barley

BRISKET FROM LOCAL BEEF
Black salsify, cabbage, hawthorn

Euro 53

Wine pairing: Cuvée „Reif“,Unterganzner

Non-alcoholic pairing: Hojicha, junper and thyme

PEAR
Salted caramel, mulled wine, basil waffle

Euro 25

Wine pairing: „Canthus“ cantina di Colterenzio

Non-alcoholic pairing: Rooibos, cinnamon and cardamom

CHESTNUTS
Lingonberries, lichen, Oca sorrel

Euro 25

Wine pairing: „Rosenmuskateller“ Waldgries

Non-alcoholic pairing: “Black tea“ forest fruits

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*