



**MENSCHEN,  
DIE DAS NEUE NICHT  
AKZEPTIEREN,  
werden sehr  
schnell alt.**

Auguste Escoffier, 1846 – 1935  
bekannt als Vater der kulinarischen Künste



Le persone che non accettano il nuovo, invecchiano molto rapidamente.  
People who do not accept the new, grow old very quickly.



# FÜNF GÄNGE MENÜ empfohlen von CHEFKOCH STEPHAN ZIPPL

## MENÙ A CINQUE PORTATE CONSIGLIATO DALLO CHEF STEPHAN ZIPPL FIVE-COURSE MENU RECOMMENDED BY CHEF STEPHAN ZIPPL

### WAGYU CARPACCIO

Shiitake, Senfkohl, fermentierte Birne

shiitake, cavolo senape, pera fermentata / shiitake, mustard cabbage, fermented pear



Grüner Veltliner  
Manni Nössing

Red Moon „Sparkling“  
Red Moon



### TOPFENNOCKEN / GNOCCHI DI RICOTTA / RICOTTA DUMPLINGS

Erbsen, Platterbse, Almkäseschaum

piselli, cicerchia tuberosa, schiuma di formaggio d'alpeggio / peas, earth-nut pea, alpine cheese foam



La Rose de Manincor  
Manincor

Apfel Hopfen  
Kohl



### HUCHEN / SALMONE DEL DANUBIO / DANUBE SALMON

Beurre blanc, Kopfsalat, Sonnenblumenkerne

beurre blanc, lattuga, semi di girasole / beurre blanc, lettuce, sunflower seed



Müller Thurgau „Feldmarschall“  
Tiefenbrunner

Pinova  
Widmann



### KALBSKUTTELN / TRIPPA DI VITELLO / VEAL TRIPE

Kartoffel, Waldmeister, Rum-Ribes

patata, asperula, ribes allo rum / potato, woodruff, rum-currants



Abendrot  
Thomas Niedermayer

Eldermayr



### SÜSSHOLZKARAMELL / CARMELLO LIQUIRIZIA / LIQUORICE CAMEL

Heu, Apfel, Petersilie

fieno, mela, prezzemolo / hay, apple, parsley



Petit Maseng Sweet  
Hoch Klaus

Rhubeer



Gerne können Sie aus den vorhandenen Gerichten ein 3-Gänge Menü,  
bestehend aus einer Vorspeise, Hauptspeise und Dessert, wählen.

Potete scegliere un menu a 3 portate tra i piatti disponibili,  
che consiste in un primo, un secondo e un dessert.

You are welcome to choose a 3-course menu, consisting of a  
starter, main course and dessert, from the available dishes.

# SIEBEN GÄNGE MENÜ empfohlen von CHEFKOCH STEPHAN ZIPPL

MENÙ A SETTE PORTATE CONSIGLIATO DALLO CHEF STEPHAN ZIPPL  
SEVEN-COURSE MENU RECOMMENDED BY CHEF STEPHAN ZIPPL

## GERÄUCHERTE LACHSFORELLE / TROTA SALMONATA AFFUMICATA / SMOKED SALMON TROUT

Sellerie, Zitronenbohnenkraut, Fingerlimette  
sedano, santoreggia, finger lime / celery, winter savory, finger lime



Pinot Grigio „Porer“  
Alois Lageder

Spicy Apple



## STANGENSPIRGEL / ASPARAGO / ASPARAGUS

Bozner Sauce, Bärlauch, Erde  
salsa bolzanina, aglio orsino, terra / Bolzano sauce, wild garlic, earth



Weisburgunder „Phileo“  
Falkenstein

Sagear



## TOPFENNOCKEN / GNOCCHI DI RICOTTA / RICOTTA GNOCCHI

Erbesen, Platterbse, Almkäseschaum  
piselli, cicerchia tuberosa, schiuma di formaggio d'alpeggio / peas, earth-nut pea, alpine cheese  
foam



La Rose de Manincor  
Manincor

Apfel Hopfen  
Kohl



## HUCHEN / SALMONE DEL DANUBIO / DANUBE SALMON

Beurre blanc, Kopfsalat, Sonnenblumenkerne  
beurre blanc, lattuga, semi di girasole / beurre blanc, lettuce, sunflower seeds



Müller Thurgau „Feldmarschall“  
Tiefenbrunner

Pinova  
Widmann



## KALBSKUTTELN / TRIPPA DI VITELLO / VEAL TRIPE

Kartoffel, Waldmeister, Rum-Ribes  
patata, asperula, ribes allo rum / potato, woodruff, rum-currants



Abendrot  
Thomas Niedermayer

Eldermay



## ALPENLAMB / AGNELLO ALPINO / ALPINE LAMB

Minze, Buchweizen, Rapunzelknolle  
menta, grano saraceno, tubero di campanula / mint, buckwheat, rampion tuber



Frauenriegel  
Peter Dipoli

Johannisbeere  
Kohl



## JOGHURTMOUSSE / MOUSSE ALLO YOGURT / YOGURT MOUSSE

Rhabarber, Fichtensprossen, Malz-Honigeis  
rabarbaro, germoglio di abete, gelato al malto e miele / rhubarb, spruce sprouts, malt-honey ice cream



„Sweet Claire“  
Lieselehof

Countryside Grape





# H

A LA CARTE

## PREISE

PREZZI / PRICING



### 3 GÄNGE / 3 PORTATE / 3 COURSES

€ 74,-

Weinbegleitung	Alkoholfreie Getränkebegleitung
Accompagnamento vini	Accompagnamento di bevande analcoliche
Accompanying wines	Accompanying non-alcoholic beverages
€ 35,-	€ 25,-

### 5 GÄNGE / 5 PORTATE / 5 COURSES

€ 94,-

Weinbegleitung	Alkoholfreie Getränkebegleitung
Accompagnamento vini	Accompagnamento di bevande analcoliche
Accompanying wines	Accompanying non-alcoholic beverages
€ 56,-	€ 35,-

### 7 GÄNGE / 7 PORTATE / 7 COURSES

€ 109,-

Weinbegleitung	Alkoholfreie Getränkebegleitung
Accompagnamento vini	Accompagnamento di bevande analcoliche
Accompanying wines	Accompanying non-alcoholic beverages
€ 73,-	€ 45,-

### 9-GÄNGE / 9 PORTATE / 9-COURSE MENU SURPRISE (min. 2 pers.)

€ 133,-

Weinbegleitung	Alkoholfreie Getränkebegleitung
Accompagnamento vini	Accompagnamento di bevande analcoliche
Accompanying wines	Accompanying non-alcoholic beverages
€ 88,-	€ 67,-



Zusätzlich zu den angebotenen Desserts bieten wir eine Käsevariationen affiniert von Hansi Baumgartner.

Inoltre ai dessert nei menù, offriamo una selezione di formaggi affinati da Hansi Baumgartner.

In addition to the offered desserts, we serve an assortment of cheeses affined by Hansi Baumgartner.

Für kleine Genießer gibt's bei uns ein eigenes Menü! Bitte fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter.

Per i piccoli gourmet offriamo un menu speciale! Si prega di chiedere il vostro cameriere!

At the 1908 restaurant, we offer a special menu for small gourmets! Please ask your waiter!

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 wieder und findet in den vier Komponenten der re:VIER Küche genüsslich zusammen.



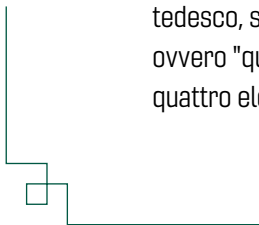
BENVENUTI

## NEL RE:VIER

dí stephan zippl

Stephan Zippl trae ispirazione dai migliori prodotti regionali, che fungono da punto di partenza per prelibate creazioni. Dalla sua spiccata sensibilità per aromi, consistenza e percezione sensoriale, nascono composizioni straordinarie che, in linea con la sua filosofia, si contraddistinguono per quattro elementi: dolcezza, acidità, piccantezza e croccantezza.

Venite a fare "quattro passi" nel regno di Stephan Zippl, il Ristorante 1908: Revier, in tedesco, significa "regno", "territorio" e al suo interno racchiude anche la parola vier, ovvero "quattro". E non a caso: il carattere della nostra terra si rispecchia proprio nei quattro elementi che caratterizzano l'arte culinaria dello chef altoatesino.



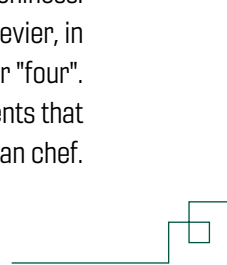
WELCOME AT stephan zippls

# 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.

Come and experience Stephan Zippls "Re:vier Kitchen" at the 1908 Restaurant: Revier, in German, means "kingdom", "territory" and inside it also contains the word vier, or "four".

And it is no coincidence: the character of our land is reflected in the four elements that characterise the culinary art of our South Tyrolean chef.



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.

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.

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.