



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.



GOLDFORELLE

Erbse, Rettich, Polei Minze

Euro 34

Weinbegleitung: "Wunder" Ansitz Waldgries

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Cold Brew Sencha

KALBSKOPF

Salsa verde, rote Zwiebel, Achillessehne

Euro 34

Weinbegleitung: Gewürztraminer „Lafóa“ Schreckbichl

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Hojicha-Extrakt



STANGENSPARGEL

Boznersauce, Erde, Puffkäse

Euro 38

Weinbegleitung: Weissburgunder „Helios“ Kränzelhof

Alkoholfreie Getränkebegleitung: weißer Tee/Lindenblüte



CARBONARA 1908

Bärlauch, Szechuan, Schafskäse

Euro 40

Weinbegleitung: Chardonnay „Sohie“ Manincor

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Tie Guan



SAIBLING

Artischocke, Beurre blanc, Basilikum

Euro 48

Weinbegleitung: Sauvignier Gris Thomas Niedermayr

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Shinya/Olivenblatt



KUTTELN

Kartoffel, Shiitake, Rosine

Euro 45

Weinbegleitung: Abendrot Thomas Niedermayr

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Pu Erh



ALPENLAMM

Austernpilz, Buchweizen, Orange Berry

Euro 53

Weinbegleitung: Blauburgunder Burgum Novum

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Sobacha

WALNUSS

Birne, Karamell, Lakritzetagetes

Euro 25

Weinbegleitung: Goldmuskateller „Vogelmeier“ A. Lageder

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Apfel-Birne, Kohl



SKYR

Rhabarber, Reis, Verbene

Euro 25

Weinbegleitung: „Tardus“ Tiefenbrunner

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Silver-Needle

KÄSEVARIATION

Südtiroler Käsespezialitäten affinert 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



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.



TROTA D’ORATA

Piselli, rafano, menta poleo

Euro 34

Abbinamento vini: "Wunder" Ansitz Waldgries

Abbinamento analcolico: Cold Brew Sencha

TESTINA DI VITELLO

Salsa verde, cipolla rossa, tendine d’achille

Euro 34

Abbinamento vini: Gewürztraminer „Lafóa“ Schreckbichl

Abbinamento analcolico: Estratto Hojicha



ASPARAGO

Salsa Bolzanina, terra, formaggio soffiato

Euro 38

Abbinamento vini: Pinot blanc „Helios“ Kränzelhof

Abbinamento analcolico: Tè bianco/fiori di tiglio



CARBONARA 1908

Aglione orsino, szechuan, pecorino

Euro 40

Abbinamento vini: Chardonnay „Sohie“ Manincor

Abbinamento analcolico: Tie Guan



SALMERINO

Carciofo, Beurre blanc, basilico

Euro 48

Abbinamento vini: Sauvignier Gris Thomas Niedermayr

Abbinamento analcolico: Shinya/foglia di olivo



TRIPPA

Patate, shiitake, uvetta

Euro 45

Abbinamento vini: Abendrot Thomas Niedermayr

Abbinamento analcolico: Pu Erh



AGNELLO ALPINO

Fungo ostrica, grano saraceno, orange Berry

Euro 53

Abbinamento vini: Pinot noir Burgum Novum

Abbinamento analcolico: Sobacha

NOCE

Pera, caramello, tagetes

Euro 25

Abbinamento vini: Moscato Giallo „Vogelmeier“ A. Lageder

Abbinamento analcolico: mela e pera, Kohl



SKYR

Rabarbaro, riso, verbena

Euro 25

Abbinamento vini: „Tardus“ Tiefenbrunner

Abbinamento analcolico: Silver-Needle

SELEZIONE DI FORMAGGI

Formaggi dell'Alto Adige, affinati da Hansi Baumgartner

Euro 37

Abbinamento vini: Lagrein Taber cantina Bozen e „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



Welcome in 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. 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.



GOLDEN TROUT

Peas, horseradish, mint

Euro 34

Wine pairing: "Wunder" Ansitz Waldgries

Non-alcoholic pairing: Cold Brew Sencha

VEAL HEAD

Salsa verde, red onion, Achilles tendon

Euro 34

Wine pairing: Gewürztraminer „Lafóa" Schreckbichl

Non-alcoholic pairing: Hojicha extract



ASPARAGUS

Bolzano sauce (South Tyrolean Hollandaise with herbs), earth, puffed cheese

Euro 38

Wine pairing: Pinot blanc „Helios" Kränzelhof

Non-alcoholic pairing: white tea/linden blossom



CARBONARA 1908

Wild garlic, szechuan, Pecorino cheese

Euro 40

Wine pairing: Chardonnay „Sohie" Manincor

Non-alcoholic pairing: Tie Guan



CHAR

Artichoke, Beurre blanc, basil

Euro 48

Wine pairing: Sauvignier Gris Thomas Niedermayr

Non-alcoholic pairing: Shinya/oliven leaf



TRIPE

Potatoes, shiitake, raisins

Euro 45

Wine pairing: Abendrot Thomas Niedermayr

Non-alcoholic pairing: Pu Erh



ALPINE LAMB

Oyster mushroom, buckwheat, chokeberry

Euro 53

Wine pairing: Pinot noir Burgum Novum

Non-alcoholic pairing: Sobacha

NUT

Pear, caramel, wood sorrel

Euro 25

Wine pairing: Goldmuskateller „Vogelmeier“ A. Lageder

Non-alcoholic pairing: apple-pear, Kohl



SKYR

Rhubarb, rice, verbena

Euro 25

Wine pairing: „Tardus“ Tiefenbrunner

Non-alcoholic pairing: Silver-Needle

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

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