



**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

HIRSCHCARPACCIO / CARPACCIO DI CERVO / VENISON CARPACCIO

Szechuanpfeffer, Erdmandeln, Minigurken
pepe Szechuan, zigolo dolce, mini cetrioli / Szechuan pepper, tiger nut, baby cucumbers



„La Rose De Manincor“
Manincor

Red Moon „Sparkling“
Red Moon



KASTANIENNOCKEN / GNOCCHI ALLE CASTAGNE / CHESTNUT GNOCCHI

fermentierte Zwetschge, Steinpilze, Sauerklee
prugna fermentata, porcini, trifoglio / fermented plum, porcini mushrooms, wood sorrel



Sauvignon „Lafóa“
Schreckbichl

Apfel Hopfen
Kohl



WEISSE BACHFORELLE / TROTA DI RUSCELLO BIANCA / WHITE TROUT

Buchweizen, Zitronenthymian, Umami-Meerrettich
grano saraceno, timo limonato, rafano all'Umami / buckwheat, lemon thyme, Umami horseradish



Gewürztraminer
Köfererhof

Apfel Rouge
Kohl



KUTTELN / TRIPPA / TRIPE

Shiitake, Topinambur, Weinbeere
shiitake, topinambur, uva giapponese / shiitake, Jerusalem artichoke, wineberry



Kalterersee „Erbe und Auftrag“
Andi Sölva

Rose Berry



WILDE HEIDELBEERE / MIRTILLO SELVATICO / WILD BLUEBERRY

Minze, weiße Schokolade, Sellerie
menta, cioccolato bianco, sedano / mint, white chocolate, celery



„Rosenkönig“
Tiefenbrunner

Medical Infusion



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

STÖR / STORIONE / STURGEON

Gazpacho, Erdnüsse, Drachenkopfkraut

gazpacho, arachidi, melissa moldavica / gazpacho, peanuts, Moldavian dragonhead



Weisburgunder „Helios“
Kränzelhof

Celery Splash



100% ASPINGER

Babygemüse, Erde, Fenchelpesto

verdura baby, terra, pesto di finocchietto / baby vegetables, earth, fennel pesto



Grüner Veltliner „Praepositus“
Kloster Neustift

Garden Roots



KASTANIENNOCKEN / GNOCCI ALLE CASTAGNE / CHESTNUT GNOCCHI

fermentierte Zwetschge, Steinpilze, Sauerklee

prugna fermentata, porcini, trifoglio / fermented plum, porcini mushrooms, wood sorrel



Sauvignon „Lafóa“
Schreckbichl

Apfel Hopfen
Kohl



WEISSE BACHFORELLE / TROTA DI RUSCELLO BIANCA / WHITE TROUT

Buchweizen, Zitronenthymian, Umami-Meerrettich

grano saraceno, timo limonato, rafano all'Umami / buckwheat, lemon thyme, Umami horseradish



Gewürztraminer
Köfererhof

Apfel Rouge
Kohl



KUTTELN / TRIPPA / TRIPE

Shiitake, Topinambur, Weinbeere

shiitake, topinambur, uva giapponese / shiitake, Jerusalem artichoke, wineberry



Kalterersee „Erbe und Auftrag“
Andi Sölva

Rose Berry



HEIMISCHES KALB / VITELLO NOSTRANO / LOCAL VEAL

Kamille, Kürbis, Sehne

camomilla, zucca, tendine / camomile, pumpkin, tendon



Blauburgunder „Trattmann“
Kellereri Girtan

Wilde Heidelbeere
Kohl



POPCORN

Mais, grüner Apfel, Karamell

mais, mela verde, caramello / corn, green apple, caramel



Goldmuskateller Quintessenz
Kellereri Kaltern

Dragon Ball





A LA CARTE

PREISE

PREZZI / PRICING



3 GÄNGE / 3 PORTATE / 3 COURSES

€ 85,-

Weinbegleitung	Alkoholfreie Getränkebegleitung
Accompagnamento vini	Accompagnamento di bevande analcoliche
Accompanying wines	Accompanying non-alcoholic beverages
€ 41,-	€ 28,-

5 GÄNGE / 5 PORTATE / 5 COURSES

€ 108,-

Weinbegleitung	Alkoholfreie Getränkebegleitung
Accompagnamento vini	Accompagnamento di bevande analcoliche
Accompanying wines	Accompanying non-alcoholic beverages
€ 64,-	€ 40,-

7 GÄNGE / 7 PORTATE / 7 COURSES

€ 125,-

Weinbegleitung	Alkoholfreie Getränkebegleitung
Accompagnamento vini	Accompagnamento di bevande analcoliche
Accompanying wines	Accompanying non-alcoholic beverages
€ 84,-	€ 52,-

9-GÄNGE / 9 PORTATE / 9-COURSE MENU SURPRISE

€ 153,-

Weinbegleitung	Alkoholfreie Getränkebegleitung
Accompagnamento vini	Accompagnamento di bevande analcoliche
Accompanying wines	Accompanying non-alcoholic beverages
€ 102,-	€ 77,-



Zusätzlich zu den angebotenen Desserts bieten wir eine Käsevariation affinert von Hansi Baumgartner.

Oltre 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!

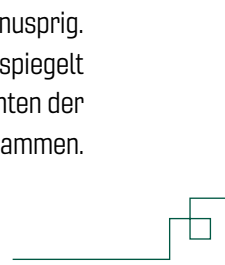
At the 1908 restaurant, we offer a special menu for small gourmets! Please ask your waiter!

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.



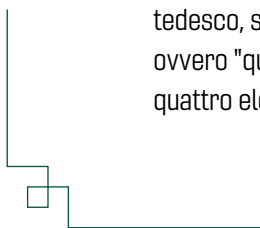
BENVENUTI

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.



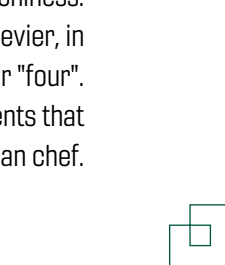
WELCOME AT stephan zippls

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.