



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.



ZANDER

Safran, Basilikum, Buchweizen

Euro 34

Weinbegleitung: Kerner „Aristos“ Eisacktaler Kellerei

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Basilikum-Tomaten-Shrub

WEIDEKALB

Tonnato 1908, Petersilie, Achillessehne

Euro 34

Weinbegleitung: Grüner Veltliner „Praepositus“ Kloster Neustift

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Rocco Sparkling



ARTISCHOCKENSUD

Distel, Topinambur, Milchbruch

Euro 38

Weinbegleitung: Riesling Falkenstein

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Salbei-Buttermilch



RAVIOLO

Burrata, Heu-Espuma, Wildkräuter

Euro 40

Weinbegleitung: Chardonnay Burgum Novum Castelfeder

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Almtée mit Zirbel



LACHSFORELLE

Spargel, Bozner Sauce, Bärlauch

Euro 48

Weinbegleitung: Sauvignon „Oberberg“ Kornell

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Erdbeer-Szechuan-Tonic



RINDERKUTTELN

Kartoffel, Shiitake, Sektrosinen

Euro 45

Weinbegleitung: Abendrot Thomas Niedermayr

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Hibiskus-Grüntee und Apfel



BERGLAMM

Erbse, Platterbse, Kräuterseitling

Euro 53

Weinbegleitung: Col De Rey Laimburg

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Beeren-Kiefer-Shrub

APFEL

Minze, Fichte, Walnuss

Euro 25

Weinbegleitung: „Nectaris“ Kerner Passito Eisacktaler Kellerei

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Apfel-Minze, Kohl



ZITRONENMELISSE

Marille, Sauerrahm, Amaretto

Euro 25

Weinbegleitung: „Le Petit“ Manincor

Alkoholfreie Getränkebegleitung: Birne-Salbei-Melisse

KÄSEVARIATION

Südtiroler Käsespezialitäten affiniert 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 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



Benvenuti 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.



LUCIOPERCA

Zafferano, basilico, grano saraceno

Euro 34

Abbinamento vini: Kerner „Aristos“ Eisacktaler Kellerei

Abbinamento analcolico: shrub al basilico e pomodoro, Kohl

VITELLO DA PASCOLO

Tonnato 1908, prezzemolo, tendine d'Achille

Euro 34

Abbinamento vini: Grüner Veltliner „Praepositus“ Kloster Neustift

Abbinamento analcolico: Rocco Sparkling



VELLUTATA DI CARCIOFI

Cardo, topinambur, cagliata di latte

Euro 38

Abbinamento vini: Riesling Falkenstein

Abbinamento analcolico: latticello alla salvia



RAVIOLO

Burrata, schiuma al fieno, erbe selvatiche

Euro 40

Abbinamento vini: Chardonnay Burgum Novum Castelfeder

Abbinamento analcolico: tè di malga con pino cembro



TROTA SALMONATA

Asparago, salsa Bolzanina, aglio orsino

Euro 48

Abbinamento vini: Sauvignon „Oberberg“ Kornell

Abbinamento analcolico: tonic alla fragola e szechuan



TRIPPA DI MANZO

Patate, shiitake, uvetta al vino spumante

Euro 45

Abbinamento vini: Abendrot Thomas Niedermayr

Abbinamento analcolico: tè verde all'ibisco e mela



AGNELLO ALPINO

Pisello, fagiolo piatto, cardoncello

Euro 53

Abbinamento vini: Col De Rey Laimburg

Abbinamento analcolico: shrub alle bacche e pino

MELA

Menta, abete, noce

Euro 25

Abbinamento vini: „Nectaris“ Kerner Passito Eisacktaler Kellerei

Abbinamento analcolico: mela e menta, Kohl



MELISSA

Albicocca, panna acida, amaretto

Euro 25

Abbinamento vini: „Le Petit“ Manincor

Abbinamento analcolico: pera-salvia-melissa

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: mela e 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 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.



PIKE PERCH

Saffron, basil, buckwheat

Euro 34

Wine pairing: Kerner „Aristos“ Eisacktaler Kellerei

Non-alcoholic pairing: basil-tomato shrub

PASTURE-RAISED VEAL

Tonnato 1908, parsley, veal tendon (Achilles cut)

Euro 34

Wine pairing: Grüner Veltliner „Praepositus“ Kloster Neustift

Non-alcoholic pairing: Rocco Sparkling



ARTICHOKE ESSENCE

Thistle, jerusalem artichoke, milk curd

Euro 38

Wine pairing: Riesling Falkenstein

Non-alcoholic pairing: sage buttermilk



RAVIOLO

Burrata, hay foam, wild herbs

Euro 40

Wine pairing: Chardonnay Burgum Novum Castelfeder

Non-alcoholic pairing: pasture tea with pine



SALMON TROUT

Asparagus, Bozner Sauce (South Tyrolean Hollandaise with herbs), wild garlic

Euro 48

Wine pairing: Sauvignon „Oberberg“ Kornell

Non-alcoholic pairing: strawberry-szechuan tonic



BEEF TRIPE

Potatoes, shiitake, sparkling wine-infused raisins

Euro 45

Wine pairing: Abendrot Thomas Niedermayr

Non-alcoholic pairing: Hibiscus green tea and apple



ALPINE LAMB

Pea, flat bean, king oyster mushrooms

Euro 53

Wine pairing: Col De Rey Laimburg

Non-alcoholic pairing: berries-pine shrub

APPLE

Mint, spruce, walnut

Euro 25

Wine pairing: „Nectaris“ Kerner Passito, Eisacktaler Kellerei

Non-alcoholic pairing: apple-Mint, Kohl



LEMON BALM

Apricot, sour cream, Amaretto

Euro 25

Wine pairing: „Le Petit“ Manincor

Non-alcoholic pairing: pear-sage-lemon balm

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 133

Six-Course Menu	Euro 124
Five-Course Menu	Euro 115
Four-Course Menu	Euro 104
Three-Course Menu	Euro 89

<i>Wine pairing seven glasses</i>	<i>Euro 90</i>
<i>Wine pairing six glasses</i>	<i>Euro 84</i>
<i>Wine pairing five glasses</i>	<i>Euro 68</i>
<i>Wine pairing four glasses</i>	<i>Euro 57</i>
<i>Wine pairing three glasses</i>	<i>Euro 43</i>

<i>Non-alcoholic pairing seven glasses</i>	<i>Euro 55</i>
<i>Non-alcoholic pairing six glasses</i>	<i>Euro 52</i>
<i>Non-alcoholic pairing five glasses</i>	<i>Euro 43</i>
<i>Non-alcoholic pairing four glasses</i>	<i>Euro 38</i>
<i>Non-alcoholic pairing three glasses</i>	<i>Euro 30</i>