

## RISTORANTE PRESULIS

T 0471 601 069 · info@presulis.com  
Giorno di riposo: lunedì

Sella di cervo marinata in casa, mela e barbabietola,  
gin dell'Alpe di Siusi

Lingua di manzo di Fiè, mela agrodolce di Fiè,  
cipolla rossa, ricotta al rafano

Zuppa di pesce d'acqua dolce dal laghetto Huber,  
pane contadino fatto in casa

Tagliatelle fatte in casa con farina di "Kloatzn" (pere secche),  
ragout d'anatra, formaggio grigio

Polenta, porcini, formaggio di malga

Ravioli tirolesi con farina di semi d'uva, ripieni di castagne,  
ragout di manzo di Fiè, spuma di vino locale  
dai nostri viticoltori

Gulasch di manzo di Fiè, canederlo pressato alle erbe,  
cipolla, radice di prezzemolo

Capriolo di Fiè, speck, castagne, broccoli selvatici

Barbabietola sotto sale dal maso Untergamper di Aica di Fiè,  
formaggio caprino fresco, schiuma di spinaci

(Su prenotazione anticipata e min. 2 persone):

Salmerino di lago dell'Alto Adige in crosta di sale,  
patate, pomodorini, sedano

"Schmarrn" di ricotta, composta di albicocca di Presule  
dal maso Front

Canederli dolci di patate, semi di papavero e prugne,  
salsa alla vaniglia fatta in casa

## HOTEL ALBERGO KIRCHER

T 0471 725 151 · info@gasthof-kircher.it  
Giorno di riposo: mercoledì

Ravioli d'ortica ripieni di porcini su ragù di capriolo

Variazione di canederli di grano saraceno

"Gröstl" di sanguinaccio fatto in casa  
con patate del maso Sieberer  
e insalata di cavolo e speck

Bistecca di cervo con scalogni  
al vino rosso e strigoli di patate

Stinco d'agnello brasato con patate arrosto e fagiolini al burro

"Schlutzer" alle pere secche con burro fuso  
e gelato alla cannella fatto in casa

"Scheiterhaufen" (Soufflé di pane e mele)  
con gelato alle bacche di sambuco

## RISTORANTE SCHÖNBLICK

T 0471 601 136 · info@gfell.it  
Giorni di riposo: lunedì tutto il giorno  
e martedì mezzogiorno

Tartare di manzo di Fiè I Prosciutto d'agnello I  
formaggio fresco alle erbe I pane fatto in casa

Zuppa di Pane croccante "Schüttelbrot" I  
salsiccia affumicata

Ravioli alla zucca I pera I ricotta I noci

Gnocchi di farina con erba cipollina I  
burro noisette I insalata di cavolo

Il meglio del manzo di Fiè I  
sfoglie di patate I verdure d'autunno

Tagliata di cervo I funghi I cavolo rosso

Semifreddo di strudel di mele I prugne brasate

## HOTEL ROSE WENZER

T 0471 725 016 · info@hotel-rose-wenzer.it  
Giorno di riposo: mercoledì

Carpaccio di manzo guarnito

Zuppa di pane nero con speck croccante

Ravioli di rape rosse con salsa al prezzemolo

Stinco d'agnello con verdura di stagione  
e crocchette di patate

Filetto di salmerino grigliato con verdura e patate

Omelette Sciliar

Semifreddo alle noci

## HOTEL HEUBAD

T 0471 725 020 · info@hotelheubad.com  
Giorno di riposo: mercoledì

Lingua di vitello nostrano con insalata  
di erbe selvatiche e marmellata di cipolle rosse

Zuppa di fieno con canederli di pane nero

Ravioli alle erbe ripieni di finferli  
con burro fuso e formaggio grattugiato

"Kartoffelblattn" sfoglie di patate  
con crauti e salsa al vino bianco

Guance di bue alla lavanda con verza  
e spuma di patate arrosto

Panna cotta alle castagne con sorbetto al ribes rosso

## La Dispensa di Fiè

Una tradizione che si  
rinnova per la 47ª volta,  
ottobre è ormai, per antonomasia,  
il mese della "Dispensa".

Con questa iniziativa culinaria,  
nota ormai ben oltre i confini della  
provincia, i gastronomi di Fiè  
si sono conquistati un posto  
di prestigio nel cuore dei tanti  
appassionati della buona tavola.

La "Dispensa" riserva ogni anno  
gustose sorprese dalla cucina locale:  
piatti preparati secondo antiche  
ricette e magistralmente adattati  
dagli chef al gusto moderno.

Per i buongustai,  
un appuntamento  
da non perdere!



## Prodotti di Fiè

Sapori locali e sostenibili

Vengono utilizzati, ogni qualvolta  
sia possibile, ingredienti coltivati,  
allevati o prodotti nelle immediate  
vicinanze di Fiè allo Sciliar

 **Bovino di Fiè**

 **Vacca vecchia di Fiè**



Ass. Turistica Fiè allo Sciliar

39050 Fiè allo Sciliar - via Bolzano 4  
www.voelserkuchlkastl.com · www.fie.it

## ALBERGO ALLO SCILIAR

T 0471 706 425  
info@gasthof-zum-schlern.it  
Giorno di riposo: martedì

Tartare di manzo di Fiè  
con burro e pane tostato

Involtini di prosciutto di cervo  
ripieni di formaggio fresco e rucola  
su insalata verde con pinoli e parmigiano

Canederlo di fegato in brodo

"Hexenschlucker"  
(tortelloni ripieni di funghi) fatti in casa  
con burro fuso e parmigiano

Arrosto di cervo brasato in salsa di pinot nero  
con pera al mirtillo rosso, cavolo rosso  
alle mele e gnocchetti all'uovo

Medaglione di cervo con funghi freschi,  
crocchette di patate e cavolo rosso alle mele

Semifreddo alle castagne

## ROMANTIK HOTEL TURM

T 0471 725 014 · info@hotelturm.it  
Aperto tutti i giorni

Pancetta speziata al forno con pomodorini,  
"Erdäpfelblattn" (sfoglie di patata)  
e insalata di cavolo cappuccio

Salmerino e lingua di vitello con rafano,  
finferli ed erba cipollina

Crostini di milza in brodo con perle di rape

"Teigtaschen" ripieni di brasato  
di mucca vecchia di Fiè  
con crema di formaggio di montagna

Canederli di ricotta con funghi  
dei boschi di Fiè

Teccia di carne di maiale del maso Stampfer  
con canederli di patate

Tagliatina di mucca vecchia di Fiè  
con funghi porcini

Il meglio della mela  
del maso Grottnner

Tortino croccante di prugne  
e grano saraceno  
con gelato alla cannella

## RISTORANTE UMSER MÜHLELE

T 371 384 65 31 · info@umsermuehlele.it  
Giorni di riposo: martedì e mercoledì

Mousse di formaggio fresco con verdure autunnali in salamoia

Lingua lessa di vitello con fettine di canederli fatti  
con pane alla liscivia e crauti rossi fermentati

Zuppa di farina abbrustolita con canederli di sanguinaccio

Zuppa cremosa ai porcini con copertura di pasta sfoglia

Ravioli ripieni con carne di coda di bue con schiuma al timo

Grano saraceno cotto con quaglia alla griglia

Pasta di farina rosolata con ragù di selvaggina  
e funghi autunnali

Involtino di manzo brasato con purè di patate  
e senape e tuberi

"Geröstel" di selvaggina nostrana  
con insalata di cavolo con speck

Agnello brasato alla moda della nonna

Mousse di castagne in mantello di cioccolato  
con castagne glassate

Crema al sauvignon con grappoli d'uva  
della tenuta Wasserer

Variazione di mela cotogna

## RISTORANTE PITSCHLMANN

T +39 0471 725 544 · info@tuffalm.it  
Giorni di riposo: lunedì e martedì

Tre tipi di cavolo cappuccio brasato, piccante, acido  
con sfoglie di patate e cumino

Zuppa di farina abbrustolita con pane tiepido  
dei contadini, trippa frita e maggiorana

Fritelle di zucca e formaggio su cavolo rosso  
con mele, fichi e noci caramellate

Mezzelune di segale ripiene di sanguinaccio  
con salsa di formaggio erborinato dell'Alto Adige  
e salsa agrodolce di pera

Gulasch della vecchia mucca di Fiè con funghi di bosco,  
canederli di grano saraceno e insalata di crauti

Animella con stufato di orzo, tuberi e cipolla al vino rosso

"Schmarrn" di ricotta e prugne  
con gelato di "Kloatzn" (pere secche)

Timballo di mele e pane in "Holermulle"  
(sciropo di sambuco) con gelato al fieno