



34^a Dispensa di Fiè



HOTEL ST. ANTON

Tel. 0471 725 062 - Aperto tutti i giorni

Ravioli di segala con ripieno di ricotta e formaggio grigio in salsa alle cipolle bianche

Sformato di canederli al formaggio di Fiè con chips di pane e funghi porcini alla griglia

Crema di castagne con pera Williams secca

Brasato di manzo su gnocchetti alle erbe alpine e fagotto di verza

Medaglioni di capriolo arrosto su risotto al pino mugo e verdure di stagione

Mezzelune dolci di patate con ripieno di prugne con pangrattato alla vaniglia e cannella e gelato di ricotta fatto in casa

Parfait di mele cotogne fritte nella pasta da strudel servito su salsa d'uva e mousse di sambuco

GARTENHOTEL VÖLSER HOF

Tel. 0471 725 421 - Riposo: lunedì

Salmerino di torrente marinato su insalata di finocchi

Prosciutto di cervo affumicato con piccoli Krapfen ai mirtilli rossi

Zuppa di fieno alpino con funghi chiodini

Crema di patate con uovo di quaglia di Fiè

Canederli alle erbe con salsa ai funghi

Gnocchi di castagne su spuma di zucca

Costoletta di vitellino da latte farcita per 2 persone

Petto di faraona ai funghi di bosco con purè di rosmarino e sedano

Mousse di castagne con prugne marinate

Mousse di laticello con fichi al miele

ALBERGO PRÖSLERHOF

Tel. 0471 601 069 - Riposo: lunedì

Maialino marinato

Julienne di trota affumicata in brodo

Tortelloni di patate con ripieno di funghi

“Spatzln” (gnocchetti) al formaggio grigio su insalate in foglia

Arrosto di agnello guarnito

Sfilaccetti di cervo nel nido di funghi finferli e frittelle di patate

Salmerino di torrente con patate al burro e verdure tritate

“Schmarrn” (omelette stracciata) di grano saraceno con composta di pere

Flan di castagne

Prugne in camicia

HOTEL HEUBAD

Tel. 0471 725 020 - Riposo: mercoledì

Insalata tiepida di funghi porcini e fegato di vitello con dressing alle patate

Carpaccio di cinghiale affumicato con insalata di cappucci al cumino e “Tirtlen” alla farina di segale

Zuppa-gulasch piccante di capriolo nostrano

Crema di zucca con raviolini all'anatra selvatica

Tortelloni alle ortiche con funghi finferli e formaggio di malga al burro fuso e parmigiano

Tagliatelle fatte in casa con ragù di cervo al profumo di ginepro

Carré d'agnello salmistrato su foglia di verza allo speck e canederli

Guancette di vitello brasate con patate arrostate e scalogno stufato al rosmarino

Rosticciata di canederli, manzo e maialino da latte alle cipolle rosse

Canederli di ricotta e more con burro alla cannella e parfait alle nocciole

Tortino di castagne e marmellata di mirtilli rossi con sorbetto alle mele e grappa di lamponi

ALBERGO SCHÖNBLICK

Tel. 0471 601 136 - Riposo: lunedì

Pralina di formaggio caprino di Fiè nel mantello di speck alla griglia su insalate autunnali

Punta di vitello tiepida e testina di vitello frita in salsa verde

Crema di patate con gambero alla griglia nel nido di pasta sfoglia

Zuppa all'agro

Ravioli arrostiti con barbabietole su salsa al gorgonzola e insalata alle spezie

Agnello del proprio allevamento cucinato in tre modi diversi con rosticciata di patate e verdure

Costoletta tenera di cervo in crosta alle erbe su cavolo rosso e roulade di polenta

Strigoli dolci alla vaniglia con scelta di bacche varie

HOTEL WALDSEE

Tel. 0471 725 041 - Riposo: martedì

Petto di anatra affumicato con insalata di mele e sedano

Crema di pastinaca con dadi die pera e noci

Mezzelune di patate con ripieno di castagne e burro fuso

Mezzelune di farina di segale con ripieno di capriolo e marmellata di mirtilli

Rosticciata di trota affumicata con insalata di cappucci

Guancette di bue brasate in Lagrein Dunkel

Scelta di vitello al forno

Mousse alle castagne e cioccolato

Escursione Dispensa di Fiè

L'escursione viene guidata da Moving Lukas e vi porta da Presule ad Aica di Fiè.

Per ritornare percorrete il sentiero dei masi di Aica di Fiè per giungere a pranzo all'albergo Pröslerhof dove venite viziati con piatti della „Dispensa di Fiè“ . Il pomeriggio visiterete il Castello di Presule.

Appuntamenti:

05/10 · 12/10 · 19/10 · 26/10/11

**Iscrizione ed info:
Lukas Paniz „Moving Lukas“
Mob. 366 178 8455,
info@movinglukas .com**



Associazione turistica Fiè allo Sciliar

Tel. 0471 725 047 · Fax 0471 725 488
www.voelserkuchlkastl.info

ROMANTIK HOTEL TURM

Tel. 0471 725 014 - Riposo: giovedì

Pancetta di maiale marinata con erbe e spezie cotta al forno, servita con pomodorini, insalata di cavolo cappuccio e frittelle di patate

Cervo marinato con gallinacci sott'olio, semi di girasole tostati e brioches al burro

Minestra d'orzo ed erbe con lumache

Gnocchi di castagne con ragù di camoscio e pere secche

Ravioli di patate ripieni con formaggio grigio, burro allo scalogno e speck croccante di Fiè

Agnello brasato con erbe selvatiche, “Tirtlen” di patate e crauti e verdure autunnali

Spalla di vitello cotta a bassa temperatura in crosta ai semi di senape e rafano fresco

Spuma alla vaniglia ghiacciata con frittelle di mele del maso Grottnner

“Schmarrn” di laticello e semolino con gelato al miele di bosco

Liquore di lamponi “Klara”

RISTORANTE LAGHETTO DI FIÈ

Tel. 0471 725 072 - Riposo: lunedì

Prosciutto di cervo con pane biologico

Zuppa di farina abrustolita con gnocchi ai funghi porcini

Canederli di fegato in brodo di carne

Tagliatelle ai funghi nostrani

Tortelloni con ripieno di anatra su specchio di miele

Frittelle di patate con crauti

Filetto di cervo con strigoli alle erbe e cavolo rosso

Petto di anatra in salsa al miele, patate e verdure

Costolette di agnello alla griglia con salsa all'aglio, crocchette e verdure

“Schmarrn” (omelette stracciata) con albicocche caramellate

Prugne in camicia

ALBERGO KIRCHER

Tel. 0471 725 151 - Riposo: mercoledì

Petto di anatra affumicato in casa con burro di ginepro e pane alle noci

Cubetti fritti di testina di vitello con insalata di patate

Vellutata di prezzemolo con funghi porcini

Tortelloni di patate con ripieno alle ortiche e burro fuso

Tagliatelle alla rucola con filetto di salmerino di torrente

Gulasch di cervo con canederli ai funghi finferli e purè di sedano

Sella di agnello in crosta al timo e patate arrostate

Rosticciata di sanguinaccio con insalata di cavolo cappuccio allo speck

Ravioli dolci alle pere secche con cannella e burro fuso

Tortino di noci con composta di prugne

HOTEL ROSE WENZER

Tel. 0471 725 016 - Riposo: mercoledì

Carpaccio di manzo marinato con funghi nostrani

Crema di zucca in pasta choux con olio tartufato

Pappardelle di grano saraceno con funghi porcini

Sella di coniglio in crosta di basilico su risotto d'orzo

Filetto di cervo alla griglia con funghi porcini e “Rösti” fatto in casa

Omelette allo Sciliar con sciroppo di lamponi

“Buchteln” (brioche) di pasta lievitata con salsa alla vaniglia

Semifreddo di castagne con salsa al cioccolato

ALBERGO ALLO SCILIAR

Tel. 0471 706 425 - Riposo: martedì

Piatto di antipasti di selvaggina affumicata con burro all'aglio e funghi sott'olio

Paté di selvaggina con salsa di ribes rosso, rotolini di burro e pane tostato

Canederli di fegato in brodo

“Hexenschlucker” (Tortelloni della strega) al burro noisette

Spalla di manzo brasata in salsa al Pinot Nero con strigoli e roulade di verza

Filetto di cervo in salsa di funghi porcini con pera ripiena, patate alle noci e crauti alle mele

Semifreddo ai frutti di bosco su specchio di lamponi

Krapfen di Fiè

Voglia di festa.



Messaggio pubblicitario

Vivere momenti speciali in compagnia, all'insegna dell'atmosfera unica della convivialità altoatesina.

Raiffeisen promuove gli eventi culturali che danno colore alla nostra vita, nel costante dialogo fra tradizione e divertimento.

www.raiffeisen.it



Raiffeisen

Cassa Raiffeisen Schlern-Rosengarten



www.roner.com

RONER

DESTILLATEURE AUS SÜDTIROL
DISTILLATORI IN ALTO ADIGE



VÖLSE
WEINDIELE

Vendita al dettaglio e all'ingrosso

Via del Paese 7 - 39050 Fiè allo Sciliar
Tel. 0471 724030 · Fax 0471 724333 · www.weindiele.com