



ALBERGO PRÖSLERHOF

Tel. 0471 601 069 - Giorno di riposo: lunedì

Carne di manzo marinata con funghi porcini sott'olio

Piatto unico di lenticchie

Tris di tortelloni di patate al burro fuso e formaggio grattugiato (ripieni di spinaci, crauti e funghi porcini)

Tagliatelle all'uovo con ragù di cervo nostrano

Grigliata di selvaggina alla moda della casa

Sella di capriolo con funghi cantarelli, schiacciatine di patate e spinaci

Salmerino di ruscello filettato servito con patate e ragù di verdura

Canederli di prugne

Flan di castagne

Omelette di grano saraceno con marmellata di sambuco fatta in casa

HOTEL HEUBAD

Tel. 0471 725 020 - Giorno di riposo: mercoledì

Testina di vitello tiepida con cipolle rosse, con mousse di formaggio grigio e pane alle noci al profumo d'aglio

Insalata di funghi porcini e fegato di vitello in marinata di patate

Vellutata di zucca con tortellini ripieni d'anatra selvatica

Tagliatelle alle erbe dell'orto con ragù di capriolo

Tortelloni alle ortiche con ripieno di formaggio di malga e funghi porcini al burro fuso e formaggio grattugiato

Guancette di vitello al forno con patate al rosmarino e scalogno in agro-dolce

Filetto di cervo in salsa di vino Lagrein con rosticciata di canederli e cipolla

Strudel di pere e noci con gelato alla vaniglia e gocce di cioccolato con liquore di ciliege

Piccoli canederli di ricotta e prugne con burro alla cannella e semifreddo al miele

GARTENHOTEL VÖLSER HOF

Tel. 0471 725 421 - Giorno di riposo: lunedì

Trota affumicata con cetrioli marinati e medaglioni di patate

Prosciutto di selvaggina con zucca sott'olio

Crema di patate con uova di quaglia di Fié

Canederli alle erbe su salsa di funghi

Coscia di agnello brasata con contorno di verdure

Galletto con funghi di bosco, patate gratinate e purè di sedano

Filetto di bue nel mantello di speck con variazione di fagioli

Mousse di castagne con prugne allo sciroppo

Scelta di formaggi di Fié con confit di pomodoro

Fichi con gelato alla cannella fatto in casa

ALBERGO ALLO SCILIAR

Tel. 0471 706 425 - Riposo: martedì

Prosciutto di camoscio marinato in casa con burro al ginepro e funghi porcini sott'olio

Paté di selvaggina in salsa di ribes rosso, burro e pane tostato

Canederli di fegato in brodo

Tortelloni della strega "Hexenschlucker" al burro noisette

Costolette di cinghiale con funghi finferli freschi, patate nocciola e cavolo rosso alla mela

Spiedini di lepre su verze stufate e strigoli

Semifreddo al miele di ginepro con frutti di bosco freschi

Krapfen di Fié

ALBERGO SCHÖNBLICK

Tel. 0471 601 136 - Riposo: lunedì

Millefoglie di prosciutto di cervo affumicato in casa con funghi porcini marinati

Zuppa all'agro su ricetta della nonna

Essenza di barbabietole con gnocchi alle erbe e verdure assortite

Canederli di grano saraceno con ripieno di formaggio grigio su cavolo cappuccio stufato al cumino

Tortelloni di pasta di patate con ripieno di crauti serviti con burro alle nocciole spumeggiante

Tre variazioni di agnello dell'allevamento proprio, con rosticciata di patate alle erbe

Puledro su verdure autunnali e roulade di semola di grano duro

"Buchteln" (fagottini di pasta lievitata) e salsa di vaniglia

Sformato alle prugne

RISTORANTE LAGHETTO DI FIÈ

Tel. 0471 725 072
Giorno di riposo: lunedì

Prosciutto di cervo di produzione propria con pane alle noci su ricetta della nonna

Ristretto di selvaggina con canederli di fegato di cervo

Canederli di "Schüttelbrot" (pane caratteristico di Fié) al formaggio grigio su letto di rafano nero

Tortelloni fatti in casa con ripieno di lepre nostrana in salsa di funghi

Schiacciatine di patate con crauti

Carrè di agnello con salsa di prezzemolo e aglio e ratatouille di verdure

"Dalla testa ai piedi": misto di camoscio nostrano giovane con cavolo rosso e crocchette di patate

Petto d'anatra alla moda del Laghetto di Fié (salsa al miele di bosco di Fié), verze e patate

Semifreddo di gemme di pino servito con composta di prugne fatta in casa

Scelta di formaggi del maso "Frassenschaller"

Benvenuti a Fié allo Sciliar alla 32ª Dispensa di Fié!

Gli albergatori di Fié allo Sciliar propongono questo invito al »32° ottobre gastronomico di Fié allo Sciliar« a tutti gli amici della tipica tavola tirolese. La dispensa illustra brevemente alcune delle portate preparate e servite con cura dei singoli gastronomi.

Vorremmo così arricchire questo mese della vendemmia con una scelta di ricette locali, ricordando anche l'antica usanza del »Törggelen« - la degustazione del vino nuovo presso tipici masi - e le passeggiate attraverso la variopinta e dorata natura autunnale.

Il »31° ottobre gastronomico« ha inizio il 1 ottobre e termina il 31 ottobre.

Buon appetito!



Associazione turistica Fié allo Sciliar

Tel. +39 0471 725 047 · Fax 0471 725 488 · www.voelserkuchlkastl.info

HOTEL WALDSEE

Tel. 0471 725 041 - Giorno di riposo: martedì

Mezzelune di castagne con burro alle noci

Gnocchetti di patate con funghi autunnali

Filetto di lucioperca su risotto alle noci

Cipolla ripiena con dadolata di manzo

Stinco di agnello brasato con topinambur e salsa alle erbe

Petto di maialino farcito con crauti e canederli di patate

Quaglia farcita servita nel fieno con passato di mele

Semifreddo di giandua

ALBERGO KIRCHER

Tel. 0471 725 151 - Ruhetag: mercoledì

Sottilette di carrè di maiale affumicato su fettine di canederli marinati

Formaggio caprino al forno su letto di verdure alla griglia

Crema di selvaggina con crostini di milza

Tortellini con ripieno di selvaggina su verze stufate

Canederli di grano saraceno al formaggio grigio su insalata di cavolo rosso

Medaglioni di cervo su risotto al vino rosso con castagne e funghi porcini

Lasagnette di canederli e polenta con polmone e cuore di vitello e insalata mista

Costoletta di vitello farcita in crosta di pasta al formaggio di malga

Gelato di vaniglia gratinato su letto di prugne allo sciroppo

Mousse di cioccolato e cappuccino

HOTEL ST. ANTON

Tel. 0471 725 062 - Giorno di riposo: lunedì

testina di vitello impanata con pangrattato di "schüttelbrot" su fettine di funghi porcini marinati

tortelloni di segale con ripieno di cavolo rapa in salsa leggera di rafano

tagliatelle di grano saraceno con ragù di coda di bue e funghi di bosco arrostiti

filetto rosa di cervo con contorno di cavolo rosso, salsa di mirtilli rossi e strigoli

guancetta di vitello brasata su purè di patate al rosmarino

spiedini di agnello arrosto con pancetta affumicata su zucchine alla griglia e contorno di patate alle erbe

pralina di cioccolato al vino bianco su ragù di kaki

mousse di castagne nel fiore di pasta dolce su pera cotogna marinata

ROMANTIK HOTEL TURM

Tel. 0471 725 014 - Giorno di riposo: giovedì

Petto d'anatra affumicato con gallinacci sott'olio

Zuppa di Pinot Bianco con tortino di patate alla cannella

Tortelloni ripieni con cavolo cappuccio e stinco salmistrato, serviti con burro spumeggiante ed erba cipollina

Tagliatelle di farina tostata con ragù di selvaggina e pere secche "Kloazen"

Sella di cervo marinata con fieno e "Vinschgerle" (pagnottelle di segale)

Costolette di bue tirolese con erbe, strigoli e verza allo speck

Rosticciata di baccalà alla moda dei frati cappuccini

Sella di vitello con schiacciatine di patate, verdure autunnali e funghi chiodini

Dessert di castagne del maso "Grottnr"

Canederli di ricotta ripieni di noci su composta di mele cotogne

Liquore di lamponi "Klara"

HOTEL ROSE WENZER

Tel. 0471 725 016 - Riposo: mercoledì

Crostini di milza in brodo

Guancette di manzo all'agro con anelli di cipolla

"Spatzlen" piccanti di grano saraceno in salsa allo speck e panna

Tortelli al forno con ripieno di funghi e zuppa di porri

Petto d'anatra alla mela, gratinato con formaggio di malga, con mezzelune di semolino

Costine di maiale farcite con contorno di palline di patate e funghi

Omelette dello Sciliar con succo di lamponi

Semifreddo al sambuco

Tortina di prugne con zucchero alla cannella e mousse di cioccolato bianco

La forza della natura!



Nuove energie e pace interiore sono i doni che ci offre la natura dell'Alto Adige. Organizzate il vostro tempo libero in maniera attiva e senza preoccupazioni: al vostro fianco avete un partner su cui poter contare in ogni momento!

www.raiffeisen.it



Raiffeisen

Cassa Raiffeisen Schlern-Rosengarten



www.roner.com

RONER

DESTILLATEURE AUS SÜDTIROL
DISTILLATORI IN ALTO ADIGE



Trovate un'ampia scelta di vini prestigiosi
e specialità esclusive dell'Alto Adige

VÖLSER
WEINDIELE

Vendità al dettaglio e all'ingrosso

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