

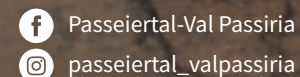


**Teilnehmende Betriebe
Attività partecipanti**
26.09. - 12.10.2025



- 1 Gasthof | Ristoro Hochfirst**
Rabenstein | Corvara
T +39 0473 647 040 · M +39 349 1814654
www.hochfirst.it
- 2 Bistro Panorama**
Pfelders | Plan
T +39 0473 646 727
www.panorama-pfelders.com
- 3 Gasthof | Ristoro Platterwirt**
Platt | Plata
T +39 0473 649 008 · www.platterwirt.com
- 4 Gasthof | Ristoro Rabenstein**
Rabenstein | Corvara
T +39 0473 868 118 · www.rabenstein.it
- 5 Restaurant | Ristorante Rosmarie**
Pfelders | Plan
M +39 346 68 61 670 · www.hotel-rosmarie.it
- 6 Hofschank | Osteria Contadina Steinerhof**
Pfelders | Plan
M +39 340 54 78 603 · www.steinerhof.eu
- 7 Pizzeria Pistenpub**
Pfelders | Plan
M +39 333 52 11 421

follow us on:



**Bauernkuchl
im Hinterpasseier**
26.09. - 12.10.2025
**Cucina contadina
in Alta Val Passiria**

Muas und Riibl
nur auf
Vorbestellung
"Muas e Riibl" su
prenotazione



passeiertal.it

L.P.



Wild,
Schöpsernes,
Muas & Riibl
Selvaggina, arrosto
di pecora,
"Muas e Riibl"

**Bauernkuchl
im Hinterpasseier:
Tradition trifft Moderne**

Unter dem Motto „Von damals bis heute“ laden wir dich ein, eine kulinarische Reise durch die Zeit zu erleben. Unsere Betriebe interpretieren traditionelle Gerichte neu und bringen den Geschmack von früher mit modernen Akzenten auf deinen Teller. Dabei legen wir besonderen Wert auf die Verwendung einheimischer Produkte. Frische Zutaten aus dem Tal garantieren höchsten Genuss. Erlebe, wie Tradition und Innovation harmonisch verschmelzen und entdecke die Schätze der Pseirer Küche neu.

**Cucina contadina in
Alta Val Passiria:
Tradizione incontra modernità**

Sotto il motto "Da allora ad oggi" ti invitiamo a intraprendere un viaggio culinario attraverso il tempo. Le nostre attività reinterpretano i piatti tradizionali e portano il gusto di una volta con accenti moderni nel tuo piatto. Poniamo particolare attenzione all'uso di prodotti locali. Ingredienti freschi della valle garantiscono il massimo piacere. Vivi l'armonia tra tradizione e innovazione e riscopri i tesori della cucina passiriana.

1 Gasthof | Ristoro Hochfirst

Fam. Gärtner
Timmelsjochstraße 39 Via Passo del Rombo · 39013 Moos | Moso i. P.
T +39 0473 647 040 · M +39 349 18 14 654 · info@hochfirst.it

- Krensuppe mit ofenfrischem Bauernbrot
- Rote-Beete-Carpaccio mit Frischkäse-Mousse
- Steinpilznocken an gedünstetem Weisswein-Wirsing
- Hasenbraten an Herbstgemüse und Bauernröstkartoffeln
- Wildschwein in Orangensauce, Apfelblaukraut und Petersilienkartoffeln

- Crema di rafano con pane contadino appena sfornato
- Carpaccio di barbabietola con mousse di formaggio cremoso
- Gnocchi ai funghi porcini con verza cotta al vapore al vino bianco
- Lepre al forno con verdure autunnali e patate alla contadina
- Cinghiale in salsa d'arancia, cavolo rosso alle mele e patate al prezzemolo

2 Bistro Panorama

Stefanie Schweigl
Pfelderer Straße 41 Via Plan · 39013 Moos | Moso i. P.
T +39 0473 646 727 · M +39 334 18 10 705
info@panorama-pfelders.com

- Sauerkrautsuppe mit Selchfleisch, Paarlbrotroutons und Meerrettich-Sahne
- Hausgemachte Schüttelbrotteigtaschen gefüllt mit heimischen Steinpilzen und Kürbisbutter
- Graukäsenocken mit Parmesan und zerlassener Butter auf Speck-Krautsalat
- Rindscarpaccio mariniert mit eingelegten Pfifferlingen, Rucola, Parmesanspänen und Walnüssen
- Wildburger: Hausgemachtes Sesambrötchen, Hirschfleisch-Patty, Salat, Käse, Steinpilze, mariniertes Blaukraut, Preiselbeer-Mayo und Kartoffelspalten

- Zuppa di crauti con carne affumicata, crostini di pane e panna al rafano
- Ravioli di pane croccantino fatti in casa ripieni con funghi porcini locali con burro sfuso e zucca
- Canederli di formaggio grigio con parmigiano, burro sfuso su insalata di cappuccio con speck
- Carpaccio di manzo con finferli in salamoia, rucola, parmigiano e noci
- Hamburger di cervo: Pane al sesamo fatto in casa, carne di cervo, insalata, formaggio, porcini, cavolo rosso marinato, maionese ai mirtilli rossi e wedges di patate

3 Gasthof | Ristoro Platterwirt

Fam. Hofer
Platt Kirchweg 1 Via della chiesa Plata · 39013 Moos | Moso i. P.
T +39 0473 649 008 · info@platterwirt.it

- Rindertatar | Karottensalat | Senfcreme | hausgemachte Bauernspeck-Focaccia
- Kürbiscremesuppe | Tirtl gefüllt mit Tschottn
- Rote-Beete-Tortelli | Bergkäse-Füllung | braune Butter | Parmesan
- Hirschrücken rosa gebraten | Nuss-Pfeffer-Kruste | Beetevariation | Kartoffelblätten
- Kastanienvariation | Kaki | Haselnuss

- Tartare di manzo | insalata di carote | crema di senape | focaccia allo speck fatta in casa
- Vellutata di zucca | Tirtl ripieno con quark
- Tortelli alla barbabietola | ripieni con formaggio di montagna | parmigiano | burro fuso
- Sella di cervo | crosta di noci e pepe | barbabietola | frittelle di patate
- Variazione di castagne | cachi | noci

4 Gasthof | Ristoro Rabenstein

Fam. Gufler
Rabensteiner Straße 3 Via Corvara · 39013 Moos | Moso i. P.
T +39 0473 868 118 · info@rabenstein.it

- Rohnen-Carpaccio mit Herbstsalat, Walnüssen und Hausdressing
- Saure Suppe
- Schöpsernes (Bauernbrat)
- Wild (Reh oder Hirsch) mit Petersilienspätzle und Apfelblaukraut
- Preiselbeer-Halbgefrorenes

- Carpaccio di barbabietola con insalata d'autunno, noci e dressing della casa
- Zuppa di trippa all'agro
- Arrosto di pecora
- Selvatico (capriolo o cervo) con "Spätzle" e cavolo rosso stufato
- Semifreddo di mirtilli rossi

5 Restaurant | Ristorante Rosmarie

Verena & Andreas Gufler
Pfelderer Straße 52 Via Plan · 39013 Moos | Moso i. P.
T +39 0473 421 022 · M +39 346 68 61 670 · info@hotel-rosmarie.it

- Gebackene weiße Leber auf marinierten Paradaisern | Zwiebelringe | Koblauchdip
- Südtiroler Apfel-Meerrettichcremesüppchen | Saiblingsfilet von „Schiefers Fischzucht“
- Hausgemachte Tagliatelle | Rehragout | Birne | Walnüsse | Preiselbeeren
- Hiesiges Rinderrückensteak am Knochen gebraten, nach alter Reifemethode bei uns im Rosmarie abgehangen „Dry Aged“
- Schöpsernes vom Pfelderer Bergschaf „Stuberhof“

- Fegato bianco croccante su capaccio di pomodoro | cipolla | salsina all'aglio
- Crema di mela d'Alto Adige e rafano con filetto di salmerino "Schiefers Fischzucht"
- Tagliatelle fatte in casa | ragù di capriolo | pera | noci | mirtilli rossi
- Steak di manzo della zona, stagionato da noi nel Rosmarie "dry aged"
- Arrosto d'agnello "Stuberhof"

6 Hofschank | Osteria Contadina Steinerhof

Fam. Hofer
Pfelderer Straße 34 Via Plan · 39013 Moos | Moso i. P.
M +39 340 54 78 603 · info@steinerhof.eu

- Schonend gegartes Gulasch vom hauseigenen Grauviehrind | Blaukraut-Polenta | Weiße Schmorrrübe aus dem eigenen Acker
- Saure Suppe nach Opa Alberts Art
- Rote-Beete-Kartoffel-Hummus (Sorten: Sissi und Monalisa vom eigenen Acker) | Pochiertes Ei von unseren Freilandhennen | Hokkaido-Brunoise | Birne | Honig
- Kastanienbandnudeln | Ragout von der Gämse aus eigenem Jagdgang | Blaukraut-Ricotta | Preiselbeere
- Lamnbraten vom Greiterhof in Pill | zwei Speckknödel | Ackergemüse

- Gulasch del nostro manzo | polenta con cavolo rosso | rapa bianca del proprio campo
- Zuppa di trippa all'agro
- "Hummus" di barbabietola rossa e patate | uovo in camicia | zucca | miele | pera
- Pappardelle alla farina di castagne | ragù di camoscio | ricotta con cavolo rosso | mirtillo rosso
- Arrosto d'agnello con due canederli allo speck | verdura mista

7 Pizzeria Pistenpub

Fam. Heidi Hofer
Pfelderer Straße 11 Via Plan · 39013 Moos | Moso i. P.
M +39 333 52 11 421 · heidhofer81@gmail.com

- Kastaniencremesuppe
- Salatteller mit gebackenen Frischkäsebällchen
- Dinkel-Kürbisgnocchi mit würzigem Almkäserahm
- Geschmorte Kalbsschulter mit Reis, Kroketten und Herbstgemüse
- Topfenschmarrn mit Schwarzbeermarmelade

- Crema di castagne
- Piatto di insalata con polpettine di formaggio fresco al forno
- Gnocchi di farro e zucca con crema di formaggio di malga speziato
- Spalla di vitello brasata con riso, crocchette e verdure autunnali
- Frittata di ricotta con marmellata di mirtilli neri



Fotos: Tourismusverein Passeiertal - Associazione turistica Val Passiria/Content Scouting

In allen teilnehmenden Betrieben gibt's natürlich noch viele weitere leckere Gerichte aus der Speisekarte!

Naturalmente, in tutte le attività aderenti troverai tante altre deliziose specialità nel menu!

