27. Sarnar Morgreti-Essn

4.-13.07.2025

SETTIMANA GASTRONOMICA

Zu den präsentierten Gerichten empfehlen wir unseren "Morgreti"-Wein!

Come abbinamento a questi piatti consigliamo il nostro vino S. Margherita

Zimmerei Thaler – Paul Thaler
Meine Sarner Appartements Hohenegg
HK Hochkofler Commercial Products – 39012 MERANO/MERANO • via Kranzgl-Str. 20 – Handelszone Sinich • Zona Commerciale Sinich
Schreckbichl Colterenzio
Despar Sarnthein
Reinswald
Pircher – Ars distillandi artium potabile
Grammhof – www.sarntaler.com
ERD – energiegenossenschaft reinswald – durnholz
Eschgfeller – Arte del Legno
vikto ria's – Apartments
Manfred Aster – Bau- und Renovierungsarbeiten
Julian Nussbaumer – Elektriker
Kienzl – Installationstechnik
mondial club – Sarntal
Holz Stuck – Holz erleben
Dorftanke – Sarnthein
Naturstein Thaler – des Joachim Thaler
Julius Meinl – Wien 1862
Kellerei Bozen – Cantina Winery
Sarnar Gin
Moser Bau K.G.

Elektroland
Bauunternehmen Hochkofler
Trienbacher Bau GmbH
Kaufhaus Rott
Gasthof Albergo Post – Sarnthein • Sarentino
Oberhöller – Finest Gourmet Chocolate
Getränke Moser
Gabiser – Schmiedebrbro
Heiss Fenster – Wenn's perfekt sein soll.
Lavarent
Kröss – Beton • Schotter • Recycling
carMix
Bäckerei Zancanella
Biker's Bar
Hochkofler Blumen
auto Sarntal
Labnes – Ihr Restaurant Partner
EP:Studio – Audio-Video-Telecom-Multimedia – Elektrohausgeräte-Zubehör
Sarnertec – Hang- und Felssicherungen – sistemazione versanti – des Stauder Roland
Locher – Felssicherung • Baggerarbeiten – www.locher.it
the Panoramic Lodge
aichner invest
Silvador
Remac Immobilien
dialog – Werkstatt für Design & Druck
Raiffeisen – Raiffeisenkasse Sarntal – Cassa Raiffeisen Sarentino

carron bau
Stuefer – Spengler lattoniere
Thaler System – Rohrsysteme & Inoxverarbeitung
Tecnoenergia
Oberhöller – www.steinmaurer.it
Feldrand – Hotel - Restaurant
Höllriegl – Hotel & Restaurant
Tankstelle Astfeld – Eni Live Station
30 Tage für den Frieden – und was machst du?
Hotel Alpenblick
foppa – Taste Supporter
gasser – Tischlerei Sarnthein
Geier – Zimmerer & Dachdecker

jung.it

27. Sarnar Morgreti-Essn

SETTIMANA GASTRONOMICA

4.-13.07.2025

hgv – Hoteliers- und Gastwirteverband – Unione Albergatori e Pubblici Esercenti

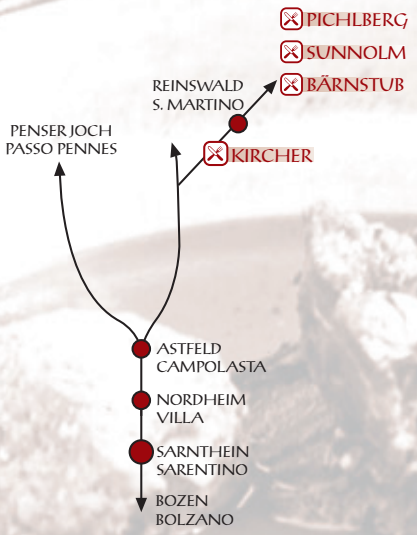
Gut essen & trinken im ...
Gustare i deliziosi piatti della ...

Tourismusverein Sarntal
Associazione turistica
Val Sarentino
Sarntal/Sarentino
Kirchplatz 9, P.zza Chiesa 9
Tel. 0471 623091
Fax 0471 622350
www.sarntal.com

SARNtAL Val Sarentino

"Morgreti", ein Sarner Dialektausdruck und abgeleitet vom Margarethentag aus dem Bauernkalender, bildet den Titel für die "Zeit der Gaumenfreuden" vom 4 - 13. Juli 2025 im Sarntal. Die Auswahl ist reichhaltig und Gourmetfreunde werden sich schwertun, das Richtige auszuwählen. Und wer sich übrigens einmal in einem der 4 Betriebe von den kulinarischen Genüssen überzeugt hat, nimmt automatisch an einer Verlosungsaktion mit tollen Preisen teil.

"Morgreti" è un termine dialettale della Val Sarentino che deriva dal "giorno di S. Margherita" del calendario dei contadini e che è stato scelto come titolo per la settimana gastronomica che si svolge dal 4 al 13 luglio 2025 in Val Sarentino. La scelta di specialità culinarie è ampia e non sarà facile per gli amanti della buona tavola scegliere il piatto giusto. Inoltre, chi assaggerà di persona le specialità culinarie in uno dei 4 esercizi che aderiscono all'iniziativa parteciperà automaticamente all'estrazione di fantastici premi.



Die vier Betriebe freuen sich auf Ihren Besuch!

I quattro ristoratori vi attendono con grande piacere!

Sepp Hochkofler mit Team
Reinswald | Sarntal
Tel. 0471 625 324
Mob. 348 7090465

Restaurant

SUNNOLM

Fischspezialitäten auf 1850 m
Specialità di pesce ad 1850 m

Garnelencocktail fein garniert
Cocktail di gamberetti con guarnitura
Räucherlachs mit Brot und Butter
Salmone affumicato con pane e burro
Fischsalat mit Knoblauchbrot
Insalata di pesce con pane all'aglio
Sunnolm-Variation vom Fisch
Varieta di pesce Sunnolm
Muschelpfanne mit Knoblauchbrot
Molluschi in padella con pane all'aglio
Spaghetti Meeresfrüchte
Spaghetti ai frutti di mare
Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit Lachsfüllung
Ravioli di patate fatti in casa con ripieno di salmone
Rote-Beete-Risotto mit Garnelen
Risotto alla barbabietola con gamberetti
Medaillon vom Seeteufel fein garniert
Medaglione di rana pescatrice finemente guarnito
Sarner Bachforelle mit Fenkel und Melone
Trota della Val Sarentino con finocchio e melone
Fritto misto mit Remouladensauce
Fritto misto con salsa remoulade
Gemischter Fisch vom Grill mit Beilage
Grigliata mista di pesce con contorno
Gemischte Fischplatte (für 2 Personen)
Ventaglio di pesce (per 2 persone)
Dessert: Morgreti-Überraschung
Dessert: la sorpresa di S. Marghereta

Sepp und sein Team wünschen guten Appetit!
Sepp e il suo staff augurano buon appetito!

Fam. Gruber
Reinswald 76 | Sarntal
Tel. 0471 625 331
info@hotel-kircher.com

KIRCHER

Boutique Hotel ****S

Immer abends, kein Ruhetag, bitte reservieren.
Sempre la sera, nessun giorno di riposo, si prega di prenotare.

Wildgerichte aus der Gourmetküche
Specialità di selvaggina in stile gourmet

Hirschcarpaccio | Sellerie-Apfelsalat | Walnüsse | Sauerteig Brotchips
Carpaccio di cervo | insalata di sedano e mela | noci | chips di pane al lievito madre
Rehtartar | Wachtelei | Senf-Kapern Mayonnaise | getoastetes Vollkorn-Baguette
Tartare di capriolo | uovo di quaglia | maionese alla senape e capperi | baguette integrale tostata
Wildconsommé | Wurzelgemüse | Kräuternocken
Consommé di selvaggina | radicini | gnocchetti alle erbe
Wild-Teigtaschen | Aprikosen Chutney | Kerbelcreme
Ravioli fatti in casa | selvaggina | chutney di albicocca | crema di cerfoglio
Rosmarin Risotto | Wildschweinragout | Pfifferlinge | Kresse
Risotto al rosmarino | ragù di cinghiale | finferli | crescione
Hirschrückensteak | Schwarzbeerenglace | frittierte Gnocchi | Blaukraut
Sella di cervo | glace ai mirtilli | gnocchi fritti | cavolo rosso
Wild-Hamburger | karamellisierte rote Zwiebeln | Wildkräuter | hausgemachte Pommes | Sauce Tartar
Hamburger di selvaggina | cipolle rosse caramellate | erbe selvatiche | patatine fritte fatte in casa | salsa tartara
Kirschmousse | Vanillecreme | Meringue | Joghurteis
Mousse di ciliegie | crema di vaniglia | meringa | gelato allo yoghurt
Pistazien Rocher | Erdbeerragout | Schokoladenganache | Minzesorbet
Rocher al pistacchio | ragù di fragole | ganache al cioccolato | sorbetto alla menta

Familie Gruber & Team wünschen guten Appetit!
La famiglia Gruber e il suo staff augurano buon appetito!

Tom mit Team
Reinswald Bergstation
Sarntal
Tel. 0471 095 585

Restaurant-Bistro-Après Ski

PICHLBERG

Öffnungszeiten täglich ohne Ruhetag, abends nur auf Reservierung (jeden Tag).
Aperto tutti i giorni senza giorno di riposo, la sera solo su prenotazione (tutti i giorni).

Kräuterspezialitäten
Specialità a base di erbe

Feine Scheiben von geräuchertem Lachs | Lavendel | Frühlingslauch | Orange
Filettini di salmone affumicato | lavanda | cipollotto | arancia
Rote Beete Carpaccio | Blattspinat | Früchtetoast
Carpaccio di barbabietola rossa | spinaci novelli | toast alla frutta
Gebackene Frühlingsrollen | Gemüsefüllung | Rotkohl | Kräuterdip
Involtini primavera fritti | ripieno di verdure | crauti rossi | salsina alle erbe
Brennnesselcremesuppe | Blätterteigchip | Frischkäse
Crema di ortiche | chip di pasta sfoglia | formaggio fresco
Tomatencremesuppe | geröstete Mandeln | blaue Chips
Vellutata di pomodoro | mandorle tostate | chips di patate viola
Estragonrisotto (gebacken) | Belugalinsen | Sauerrahm - Pfirsich
Risotto all'estragone (al forno) | lenticchie Beluga | panna acida – pesca
Hausgemachte Petersilienteigtaschen | Fisch/Garnelenfüllung | Safransauce
Agnolotti al prezzemolo fatti in casa | ripieno di pesce/gamberi | salsina allo zafferano
Schüttelbrottagliolini | Pancetta/Lauch/Champignonssauce | Schnittlauchcreme
Tagliolini di pan di segale | salsa con pancetta/porro/funghi champignon | crema all'erba cipollina
Kalbsrücken mit Kräuerkruste | buntes Gemüse | Selleriepüreè
Lombata di vitello con crosta alle erbe | verdure miste | purè di sedano
Schweinefiletmedaillon | Pfeffersauce | Kräuterkroketten | glasierte Karotten | Vanille
Medaglione di filetto di maiale | salsa al pepe | crocchette alle erbe | carote glassate alla vaniglia
Dessertvariation des Hauses | Variazione di dolci della casa

Tom mit Team wünschen guten Appetit!
Tom e suo staff augurano buon appetito!

Manuel mit Team
Reinswald 101 | Sarntal
Tel. 0471 095 720
Mob. +39 366 583 58333

Bar-Restaurant-Pizzeria

BÄRNSTUB

Montag Ruhetag
Lunedì giorno di riposo

Alles Knödel
Tutto canederli

Speckknödelsuppe | Canederli di speck in brodo
Kräuterknödelsuppe | Canederli di erbette in brodo
Buchweizenknödelsuppe | Canederli di grana saraceno
Leberknödelsuppe | Canederli di fegato in brodo
Spinatknödel mit Ggorgonzolasauce
Canederli di spinaci con salsa gorgonzola
Rote Beete Knödel mit Käsesauce
Canederli di bababietola con salsa formaggi
Käseknödel mit Butter/Parmesan
Canederli di formaggio con burro/parmigiano
Serviettenknödel mit Salbeibutter, Parmesan und Pilzragù
Canederli di tovaglioli con burro salvia, parmigiano e ragù di funghi
Käsepressknödel auf Speck/Krautsalat
Canederli di formaggio pressato su insalata speck/crauti
Rindsgulasch mit Speckknödel
Gulasch di manzo con canederli di speck
Roastbeef mit Pilzsauce und Serviettenknödel
Roastbeef con salsa funghi e canederli di tovaglioli
Zwiebelrostbraten mit Kräuterknödel
Arrosto di manzo con cipolla con canederli di erbette
Knödeltris nach Wahl | Tris di canederli a scelta
Topfenknödel auf Erdbeerragu/Kugel Eis
Canederli di ricotta su ragù di fragola/pallina di gelato
Marillenknödel mit Vanillesauce/Kugel Eis
Canederli di albicoccha con salsa di vaniglia/pallina di gelato
Erdbeerknödel mit Schokosauce/Kugel Eis
Canederli di Fragola con salsa al cioccolato/pallina di gelato

Manuel mit Team wünschen guten Appetit!
Manuel e suo staff augurano buon appetito!