

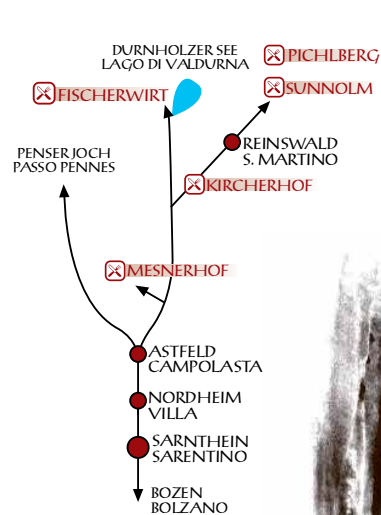


20. Sarnar Morgreti-Essn

SETTIMANA GASTRONOMICA

"Morgreti", ein Sarner Dialektausdruck und abgeleitet vom Margarethentag aus dem Bauernkalender, bildet den Titel für die "Zeit der Gaumenfreuden" vom 6. - 15. Juli 2018 im Sarntal. Die Auswahl ist reichhaltig und Gourmetfreunde werden sich schwertun, das Richtige auszuwählen. Und wer sich übrigens einmal in einem der 5 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. Marghereta" del calendario dei contadini e che è stato scelto come titolo per la settimana gastronomica che si svolge dal 6 al 15 luglio 2018 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 5 esercizi che aderiscono all'iniziativa parteciperà automaticamente all'estrazione di fantastici premi.



OBERKÖTTER FINEST GOURMET CHOCOLATE	TRIENBACHER BAU GMBH
Sarnthein/Sarentino	Reinswald/S. Martino
SCHRECKBICHL COLTERENZIO	HOCHKOFLER Commercial Products FELSICHERUNG - BAGGERARBEITEN FRIEDL MERAN/MERANO • via Romagnol-St. 39 Handelssuche Simb • Zweis. Commercialle Siroga
Girilan/Cornaiano	Meran/Merano
ST. PAULS KELLEREI - CANTINA	LOCHER FELSICHERUNG - BAGGERARBEITEN www.locher.it
St. Pauls/San Paolo	Sarnthein/Sarentino
mondial club SARNTAL	KAUFHAUS ROTT
Sarnthein/Sarentino	Sarnthein/Sarentino
MIKO Galerie der Gastronomie	ROTTENSTEINER
Frangart/Frangarto	Bozen/Bolzano
REINSWALD KELLEREI - CANTINA	STOFNER www.stofner.info
Reinswald/S. Martino	Reinswald/S. Martino
Julius Meini	Moser Johann & C. KG-SAS Forstdepot • Getränke & Weine
Bozen/Bolzano	Sarnthein/Sarentino
DESPAR	PIRCHER SUIS ENTSTELANDLÄNDLICH NOTABILE
Sarnthein/Sarentino	Lana
BAR DORTAN	SENONER
Sarnthein/Sarentino	Kardaun/Cardano
Raiffeisen. Die Bank. La banca.	

20. Sarnar Morgreti-Essn

SETTIMANA GASTRONOMICA

Graphic Design: jung.it
Foto Durholz: www.skypix.it



6.-15.07.2018

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

Tourismusverein Sarntal
Associazione turistica Val Sarentino
39058 Sarntal/Sarentino, Kirchplatz 9, Piazza Chiesa 9
Tel. 0471 623091 • Fax 0471 622350
www.sarntal.com

HGV
HOTELIERS- UND GASTWIRTEVERBAND
ORTSGRUPPE SARNTAL

SARNTAL
Val Sarentino



Die teilnehmenden Betriebe:
Ristoranti partecipanti:

Fam.le Cjölisch
Kandelsberg 5
39058 SARNITAL
Tel. 0471 695941



Jausenstation-Restaurant MESNERHOF

Nudelsuppe mit Fleisch und Strizl
Pastina in brodo con carne di manzo e "Strizl"
Sarner Nockensuppe
Brodo con gnocchetti alla sarentina
Bauern-Gerstensuppe
Zuppa d'orzo alla contadina
Saure Suppe
Trippa in brodo
Rindfleisch sauer mit Zwiebelringen
Manzo lessò all'agro con cipolla
Schlutzkrapfen mit Spinat-Erdäpfelfüllung
Mezzelune con ripieno di spinaci e patate
Schwarzplentener Äpfelriegl mit Pflaumenkompott
Piatto dolce a base di grano saraceno e mele con composta di prugne
Schöpfernes mit Kartoffeln und Knödeln
Castrato con patate e canederli saltati in padella
Gulasch vom Wild mit Polenta und "Grantensulz"
Gulasch di selvaggina con polenta e mirtilli rossi
Kitzbraten mit Polenta oder Röstkartoffel (nur auf Bestellung!)
Capretto arrosto con polenta o patate saltate (solo su prenotazione!)
Sarner Bachforelle gebraten mit Röstkartoffeln
Trota di torrente della Val Sarentino con patate saltate
Schwarzplentene Knödel mit grünem Salat
Canederli di grano saraceno con insalata verde
Bauerngröstl mit Speckkrautsalat
Rosticciata del contadino con insalata di cappuccio e speck
Dessert: Morgreti-Überraschung
Dessert: La sorpresa di S. Marghereta

Unser Menü: Gerichte aus der Sarner Bauernküche!
Il menù: Piatti tipici della cucina contadina locale

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

Unser Menü: Fischspezialitäten auf höchstem Niveau (1850 m)
Il menù: Specialità di pesce ad alto livello (1850 m)

Sepp Hochkofler & Team
Reinswald
39058 SARNITAL
Tel. 0471 695594
Shuttle: 348 709 0465



Restaurant SUNNOLM

Garnelencocktail auf Salatbeet
Cocktail di gamberetti su insalata
Fischsalat mit Knoblauchbrot
Insalata di pesce con pane all'aglio
Sunnolm Variation vom Fisch
Varietà di pesce Sunnolm
Duo vom Räucherlachs mit Toastbrot und Butter
Bis di salmone affumicato con pane tostato e burro
Rote-Beete-Risotto mit Garnelen
Risotto alle rape rosse con gamberetti
Muschelpfanne mit Knoblauchbaguette
Molluschi in padella con baguette all'aglio
Spaghetti mit Mies- und Venusmuscheln
Spaghetti alle cozze e vongole
Hausgemachte Teigaschen mit Lachsfüllung
Agnolotti fatti in casa con ripieno di salmone
Bachforelle „Urlockn“ mit Schnittlauchkartoffeln
Trota di fiume „Urlockn“ con patate all'erba cipollina
Gebackene Meeresfrüchte
Frittura di frutti di mare
Seeteufel mit Gemüse und Kartoffeln
Coda di rospo con verdure e patate
Gemischter Fisch vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln
Grigliata mista di pesce con patate e verdure
Fischplatte für 2 Personen mit Beilage
Pesce misto per 2 persone con contorno
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. Premstaller
Dumholz
39058 SARNITAL
Tel. 0471 695 593

Restaurant-Residence FISCHERWIRT***

Tartar vom Sarner Kalb & Rind mit hausgemachtem Brioche & Butter
Tartara di vitello e manzo con brioche fatta in casa e burro
Gebackener Kalbskopf auf marinierten Kartoffeln & süße Senf-Creme
Testina di vitello su patate marinate e crema di senape dolce
In Holunderblüten pochierter Kalbsfilet mit zweierlei Karotten
und Basilikum-Hollandaise
Filetto di vitello lessò in fiori di sambuco con salsa olandese
al basilico e duetto di carote
Leicht angeräucherte Rindsnuss mit Pfifferlingsalat und Birne
Scamone di manzo leggermente affumicato con insalata di finferli
e pera
Weiße Zwiebelcremesuppe mit gebackenem Kalbshirn
Crema di cipolla bianca con cervello di vitello fritto
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Kalbsleber-Nocken
Doppio consommé con gnocchi di fegato di vitello
Kamm-Tagliatelle mit Kalbsragout und Dumholzer Pfifferlinge
Tagliatelle al Kamut con ragù di vitello e finferli di Valdurna
Steinpilz-Risotto mit gebratener Rinderbrust & Himbeeressigschaum
Risotto con porcini, petto di manzo e schiuma di aceto ai lamponi
Kartoffelschlutzer mit Sarner Almkäse gefüllt, auf Marillencreme
und Kalbsbries
"Mezzelune" di patate con ripieno di formaggio di malga, su crema
di albicocche e animelle di vitello
Kalbswangerl & Kalbszunge mit Parmesanpolenta & Karottenstäbchen
Duetto di vitello (guancia e lingua) con polenta al parmigiano e carote
Rinderfilet-Steak mit Pfifferlingen gefüllt auf Selleriecreme
Filetto di manzo ripieno con finferli su crema di sedano
Fiorentina vom einheimischen Rind (à 500 g) mit Folienkartoffeln
und Kräuterquark
Fiorentina di manzo (500 g) con patate al cartoccio e formaggio
fresco alle erbe
Milchkalbsrücken vom Boarerhof in der Rosmarinkruste auf
Kartoffel-Steinpilz-Geröstel
Sella di vitello in crosta al rosmarino con rosticciata di patate e porcini
Dessert: Morgreti-Überraschung
Dessert: La sorpresa di S. Marghereta

Familie Premstaller wünscht guten Appetit!
La famiglia Premstaller augura buon appetito!

Unser Menü: Das Beste vom einheimischen Kalb und Rind
Il menù: Il migliore della carne di vitello e di manzo locale

Armin Tobanelli mit Team
Reinswald Bergstation
39058 SARNITAL
Tel. 0471 095585



Restaurant-Bistro-Àprès Ski PICHLBERG

Kräuterknödelcarpaccio - angebratene Lamm Nuss - Apfelcreme
Carpaccio di canederli alle erbe - agnello affumicato - crema di mela
Gebackene Käseknödel - Sommersalate - Senf Vinaigrette
Canederli di formaggio - insalatina estiva - vinaigrette al senape
Lammshinken - Rosmarin - Babykarotten - Knödelchips
Prosciutto d'agnello nostrano - rosmarino - carote baby - chips di
canederli
Leberknödelsuppe
Canederli di fegato in brodo
Zwiebelsüppchen mit Knödelcrotons
Crema di cipolla con crostini di canederli
Vollkorntagliolini - Lammragout - Bergkräuter
Tagliolini integrali - ragù di agnello - erbette
Spinatknödel - mariniertes Krautsalat - Speck
Canederli ai spinaci - insalata di crauti - speck
Gerstrisotto - Wurzelgemüse - geschmorte Lammschulter
Risotto d'orzo - verdure - spalla di agnello brasata
Lammgulasch - Schwarzplentene Knödel
Gulasch di agnello - canederli di grano saraceno
Lammrücken - Knödelscheiben - Pfifferlinge - Thymianjus
Carré d'agnello - fetta di canederli - finferli - salsa al timo
Lammroulade - Knödelfülle - Kartoffel - Frühlingzwiebel
Rotolo d'agnello - ripieno di canederli - patate - cipollotti
Dessert: Morgreti-Überraschung
Dessert: La sorpresa di S. Marghereta

Unser Menü: Schmackhafte Sarner Knödelgerichte
Il menù: Sfiziose varietà di canederli della Val Sarentino

Zu diesen hier präsentierten Gerichten empfehlen
wir unseren "Morgreti"-Wein!

Unser Menü: Wildgerichte aus der Jägerküche!
Il menù: Specialità di selvaggina dalla "cucina del cacciatore"

Familie Gruber
Reinswald 76
39058 SARNITAL
Tel. 0471 695531 - Fax 0471 695531



Opening
December 2018

Hotel-Restaurant KIRCHERHOF***

Wildkonsommee mit Pfifferlingnocken & Gemüsestreifen
Gnocchi di finferli & julienne di verdura in brodo di selvaggina
Brennnesselschaumsuppe mit Schinken-Blätterteigpfefferl
Crema d'ortica con croissant di pasta sfoglia ripieno di prosciutto
Hirschcarpaccio auf Rucola mit marinierten Pfifferlingen
Carpaccio di cervo su rucola con finferli marinati
Hausgemachte Vollkornravioli mit Steinpilzfülle, Butter & Parmesan
Ravioli integ. fatti in casa ripieni di funghi porcini, burro & parmigiano
Hausgemachte Petersilienbandnudeln mit Wildragout & Bergkräutern
Tagliatelle al prezzemolo fatti in casa con ragù di selvaggina ed erbe
di montagna
Zart gebratenes Rehnüsschen auf lauwarmem Pfifferlinggemüsesalat
Noce di capriolo su insalata tiepida di finferli e verdure miste
Saltimbocca vom Hirschkalb auf Selleriecreme & gegrillten Mango
Saltimbocca di cervo su crema di sedano & mango alla griglia
Rehulasch mit Speckknödel & gebackener Polenta
Gulasch di capriolo con canederli allo speck e polenta alla griglia
Frischlings Racks in der Kräuterpanade mit Blaukraut & Kartoffelbonbons
Racks di cinghialeto nella crosta alle erbe con cavoli rossi stufati e
frittelle di patate
Rosa gebratenes Straußenfilet mit Mohnnocken, Preiselbeeren &
glasierten Perlenzwiebeln
Filetto di struzzo con gnocchi di papavero, mirtilli rossi &
cipolline glassate
Wildererspieß mit Grießkroketten und Apfel- Ananaschutney
Spiedino al braconiere con crochette di semolino & mousse di mele
e ananas
Dessert: Morgreti-Überraschung
Dessert: La sorpresa di S. Marghereta

Familie Gruber wünscht guten Appetit!
La famiglia Gruber augura buon appetito!

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

Die fünf Betriebe freuen sich auf Ihren Besuch!
I cinque ristoratori vi attendono con grande piacere!