

1 Gasthof | Albergo Hochfirst

Fam. Gärtner

Timmelsjochstraße 39 Passo del Rombo · 39013 Moos | Moso i. P.
T +39 0473 647040 · M +39 349 1814654
info@hochfirst.it · www.hochfirst.it

- Krensuppe mit ofenfrischem Bauernbrot
- Rote Bete Carpaccio mit Frischkäse Mousse
- Steinpilznocken an gedünsteten Weisswein Wirsing
- Hasenbraten an Herbstgemüse und Rosmarinkartoffeln
- Wildschwein in Orangensauce Apfelblaukraut und Petersilienkartoffeln

- Crema di rafano con pane contadino appena sfornato
- Carpaccio di barbietola con mousse di formaggio cremoso
- Gnocchi ai funghi porcini con verza cotta al vapore al vino bianco
- Lebre al forno con verdure autunnali e patate al rosmarino
- Chinghiale 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 · www.panorama-pfelders.com

- Schüttelbrottagliolini mit heimischen Wildragout
- Saftiges Hirschgulasch mit Blaukraut & gebackenen Schupfnudeln
- Wildburger mit hausgemachtem Brot und Kartoffelecken
- Hausgemachte Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Steinpilzen und Kürbis- Salbei Butter
- Zwetschgenknödel mit SKYR-Zimt-Dip

- Tagliatelle "Schüttelbrot" al ragù di selvaggina
- Gulasch ci cervo con cavolo rosso e gnocchi di patate fritte
- Hamburger di selvaggina con pane fatto in casa e patate a spicchi
- Ravioli di patate ripieni di funghi porcini conditi con burro di zucca e salvia
- Canederli con prugne, in salsa di skyr alla cannella

3 Gasthof | Albergo Platterwirt

Fam. Hofer

Platt Kirchweg 1 Via della chiesa Plata · 39013 Moos | Moso i. P.
T +39 0473 649008
info@platterwirt.it · www.platterwirt.it

- Rindertartar | Selleriesalat | Senfcreme | hausgemachte Bauernspeck-Focaccia
- Schüttelbrotortelli | Taleggio Füllung | braune Butter | Parmesan
- Hirschrücken rosa gebraten | Nusskruste | Beetevariation | Kartoffelblättern
- Brotklee Gnocchi Sardi | Wildragout | Bergkäseespuma
- Apfelstrudel im Glas

- Tartare di manzo | insalata di sedano | crema di senape | focaccia allo speck fatto in casa
- Tortelli al „Schüttelbrot“ | ripieni con Taleggio | parmigiano | burro fuso
- Sella di cervo | crosta di noci | barbabetola | frittelle di patate
- Gnocchi Sardi con trigonella | ragù di selvaggina | schiuma al formaggio di montagna
- Strudel di mele nel bicchiere

4 Gasthof | Albergo Rabenstein

Fam. Gufler

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

- Frischkäsepralinen auf Rohren-Apfel- Meerrettich
- Kräuter-Kartoffelcremesuppe mit Croutons
- Scheppsernes (Bauernbrat)
- Hirschgulasch mit Buchweizenspätzle und Apfelblaukraut
- Mohn-Walnuss-Törtchen auf karamellisierten Schwarzebeeren

- Praline di ricotta su barbabetola, mela e rafano
- Crema di erbe e patate con crostini
- Arrosto di pecora
- Spezzatino di cervo con "Spätzle" di farro e cavolo rosso stufato
- Tortino di papavero e noci su mirtilli caramellati

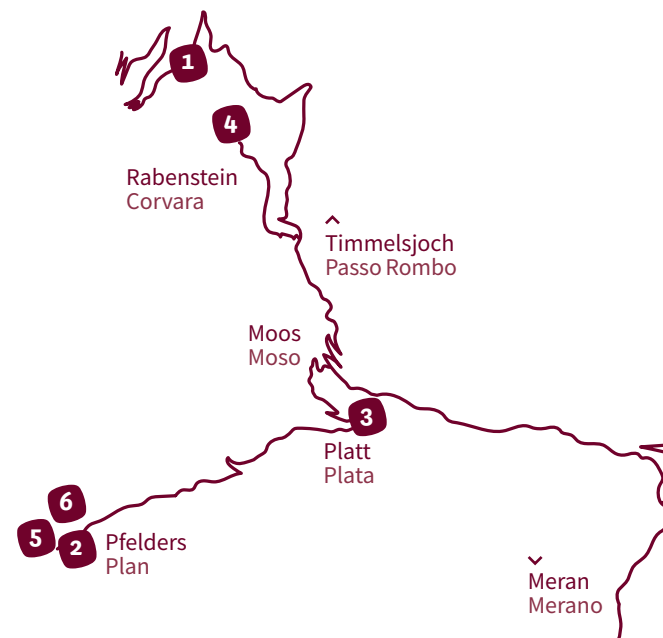
5 Restaurant | Ristorante Rosmarie

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 · www.hotel-rosmarie.it

- Rote Beete Carpaccio | Speck von Martins Hofladen | Frischkäse | Kürbisfrühlingsrolle
- Brennesselcremesuppe | Graukäsepraline
- Rosa gebratenes Rindersteak vom Grauvieh, nach alter Reifemethode Luftgereift (Dry Age)
- Schöpsernes vom Pfelderer Bergschaf „Stuberhof“
- Brombeer-Jogurttörtchen | Nusscrunch | Honigeis

- Carpaccio di rape rosse | Speck | formaggio fresco | involtino alla zucca
- Crema all'ortica | pallina croccante formaggio grigio
- Costata di manzo della zona "dry aged"
- Arrosto d'agnello di Plan del "Stuberhof"
- Tortino al yogurt e mora | noci | gelato al miele



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 · www.steinerhof.eu

- Gulasch vom hauseigenen Grauviehrind | Polenta | Schmorkarotte | Waldschätze
- Saure Suppe nach Opa Alberts Art
- Hausgemachte Schlutzkrapfen | Herbstkräuterfülle | Speck | Parmesan | Butter
- Duett von Berg und Wiese | Tatar vom hauseigenen Grauviehrind und vom Reh/Gämse aus eigenem Jagdgang | Blaukrautricotta | hausgebackenes Bauernpaarl
- Sauer macht Lustig von der Roten Beete und Hokkaidokürbis | frittierter Bergbauernkäse | Birne | Honig

- Gulasch del nostro manzo | polenta | carote al forno | tesori del bosco
- Zuppa trippa | ricetta del nonno Albert
- Mezzelune fatte in casa ripieni con erbe della montagna | speck | burro fuso | parmigiano
- Duo della montagna e prato | tatar del nostro manzo e del camoscio/capriolo | ricotta al gusto di cavolo rosso | pane fatto in casa
- Zucca e barbabetola rossa acida | formaggio della montagna fritto | pera | miele

Muas und Riibl
nur auf
Vorbereitung

Mosa e "Riibl" su
prenotazione

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

