

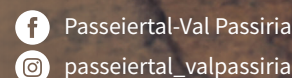


Wild, Schöpsernes,
Muas & Riibl
Selvaggina, arrosto
di pecora, "Muas e Riibl"
Game, Roast Mutton,
"Muas and Riibl"

Teilnehmende Betriebe Strutture partecipanti Participating Establishments 25.09. - 11.10.2026

- 1 Gasthof | Ristoro | Inn Hochfirst**
Rabenstein | Corvara
Kein Ruhetag | Aperto tutti i giorni | Open daily
T +39 0473 647 040 · M +39 349 1814654
www.hochfirst.it
- 2 Bistro Panorama**
Pfelders | Plan
Kein Ruhetag | Aperto tutti i giorni | Open daily
T +39 0473 646 727 · www.panorama-pfelders.com
- 3 Gasthof | Ristoro | Inn Platterwirt**
Platt | Plata
Ruhetag: DO | Giorno di riposo: GIO | Closed: THU
T +39 0473 649 008 · www.platterwirt.com
- 4 Gasthof | Ristoro | Inn Rabenstein**
Rabenstein | Corvara
Ruhetag: MO | Giorno di riposo: LUN | Closed: MON
T +39 0473 868 118 · www.rabenstein.it
- 5 Restaurant | Ristorante Rosmarie**
Pfelders | Plan
Ruhetag: MI | Giorno di riposo: MER | Closed: WED
M +39 346 68 61 670 · www.hotel-rosmarie.it
- 6 Hofschank | Osteria contadina | Farm Tavern Steinerhof**
Pfelders | Plan
Ruhetag: DI | Giorno di riposo: MAR | Closed: TUE
M +39 340 54 78 603 · www.steinerhof.eu
- 7 Pizzeria Pistenpub**
Pfelders | Plan
Ruhetag: MO & DI | Giorni di riposo: LUN e MAR |
Closed: MON & TUE
M +39 333 52 11 421

Follow us on:



Passeiertal-Val Passiria

passeiertal_valpassiria



Bauernkuchl Cucina contadina Farmhouse Cuisine in Hinterpasseier | Alta Val Passiria 25.09. - 11.10.2026 Täglich | Ogni giorno | Daily

Muas & Riibl
nur auf
Vorbestellung
solo su prenotazione
available by
pre-order only

passeiertal.it

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: La tradizione incontra la modernità

All'insegna del motto "Dal passato ad oggi" ti invitiamo a intraprendere un viaggio culinario nel tempo. I ristoratori reinterpretano i piatti tradizionali portando in tavola i sapori di una volta con un tocco moderno. Riserviamo particolare attenzione all'uso di prodotti locali. Ingredienti freschi della valle garantiscono un'esperienza culinaria di altissimo livello. Vivi l'armonia tra tradizione e innovazione e riscopri i tesori della cucina della Val Passiria.

Farmhouse Cuisine in Hinterpasseier/Alta Val Passiria: Tradition Meets Modernity

Under the motto "From Then to Now", we invite you to embark on a culinary journey through time. Our establishments reinterpret traditional dishes, bringing the flavours of the past to your plate with a modern touch. We place particular emphasis on using locally sourced products. Fresh ingredients from the valley ensure an outstanding culinary experience. Experience how tradition and innovation blend harmoniously, and rediscover the culinary treasures of the Passeiertal Valley.

1 Gasthof | Ristoro | Inn Hochfirst

- Saure Suppe nach Opas Art
- Steinpilznocken an gedünstetem Champagnerkraut
- Gröstel von der Blutwurst dazu Speckkrautsalat
- Gebackener Kalbskopf an Kartoffelgnocchi und Feldsalat
- Wildschwein in Orangensauce mit Dinkelspatzlan und Apfelblaukraut

- Minestra altoatesina di trippa all'agro secondo la ricetta del nonno
- Canederli ai funghi porcini con crauti al vino bianco stufati
- Gröstel di sanguinaccio con insalata di crauti e speck
- Testa di vitello impanata su gnocchi di patate e valeriana
- Cinghiale in salsa d'arancia con spätzle di farro e cavolo rosso alle mele

- Grandpa's sour soup
- Porcini dumplings with braised champagne cabbage
- Pan-fried blood sausage "Gröstel" with bacon cabbage salad
- Roasted veal head with potato gnocchi and lamb's lettuce
- Wild boar in orange sauce with spelt spätzle and braised red cabbage with apples

2 Bistro Panorama

- Cremige Kürbissuppe mit knusprigen Speckstreifen und Croûtons
- Handgemachte Schüttelbrot-Gnocchi mit aromatischem Ragout vom heimischen Wild
- Bauernburger mit saftigem Rindfleisch-Patty von Martins Hofladen im hausgemachten Dinkelvollkornbrötchen dazu würzige Burgersauce
- Fein aufgeschnittenes Rindscarpaccio, mariniert mit eingelegten Pfifferlingen, frischem Rucola, Parmesanspänen und Walnüssen
- Hausgemachte Kastanienherzen, serviert mit frisch geschlagener Sahne

- Vellutata di zucca con croccanti striscioline di speck e crostini
- Gnocchi di Schüttelbrot fatti in casa al ragù aromatico di selvaggina locale
- Burger del contadino con succulento hamburger di manzo della macelleria locale "Martins Hofladen", servito in un panino integrale di farro fatto in casa e accompagnato con salsa speziata
- Carpaccio di manzo tagliato fine, marinato con finferli, rucola fresca, scaglie di Parmigiano e noci
- Cuori di castagne fatti in casa, serviti con panna montata fresca

- Creamy pumpkin soup with crispy bacon strips and bread croûtons
- Handmade Schüttelbrot gnocchi with aromatic ragout of local game
- Juicy beef burger from Martin's Farm Shop served in a homemade wholegrain spelt bun with savoury burger sauce
- Thinly sliced beef carpaccio marinated with pickled chanterelles, fresh arugula, Parmesan shavings and walnuts
- Homemade chestnut hearts served with freshly whipped cream

3 Gasthof | Ristoro | Inn Platterwirt

- Steinpilz-Cremesuppe | Hörnchen gefüllt mit Schnittlauch-Ricotta
- Rote-Bete-Tortelli | Fonduta vom Bergkäse des Aigner Hofs | Nussbutter | Parmesan
- Hirschrücken rosa gebraten | Nuss-Pfeffer-Kruste | Petersilienwurzel Creme | Mangold | Ofenkartoffeln | karamellisierte Kastanien
- Geschmortes Rinderbäckchen | Topfenspätzle | Blaukraut
- Kastanienvariation | Kaki | Haselnuss

- Vellutata di funghi porcini | cornetto ripieno di ricotta ed erba cipollina
- Tortelli alla barbabietola rossa | fonduta di formaggio di montagna del maso Aigner Hof | burro nocciola | Parmigiano
- Sella di cervo rosa in crosta di noci e pepe | crema di radice di prezzemolo | bietola | patate al forno | castagne caramellate
- Guancia di manzo brasata | spätzle alla ricotta | cavolo rosso
- Variazione di castagne | cachi | nocciole

- Creamy porcini mushroom soup | pastry horns filled with chive ricotta
- Beetroot tortelli | mountain cheese fonduta from Aigner Farm | brown butter | Parmesan
- Roasted venison loin | nut and pepper crust | parsley root cream | chard | oven potatoes | caramelized chestnuts
- Braised beef cheek | quark spätzle | red cabbage
- Chestnut assortment | persimmon | hazelnut

4 Gasthof | Ristoro | Inn Rabenstein

- Saure Suppe
- Rohnenknödel auf Lauch-Graukäsesoße
- Bauernbrat'l vom einheimischen Schaf
- Hirschgulasch mit Spätzle und Apfel-Blaukraut
- Apfelkiachl mit Vanillesauce

- Zuppa di trippa all'agro
- Canederli alla barbabietola rossa su salsa di porri e formaggio grigio
- Arrosto del contadino di pecora nostrana
- Spezzatino di cervo con spätzle e cavolo rosso alle mele
- Frittelle di mele con crema alla vaniglia

- Sour tripe soup
- Beetroot dumplings with leek and grey cheese sauce
- Traditional roast mutton from local sheep
- Venison goulash with spätzle and braised red cabbage with apples
- Apple fritters with vanilla sauce

5 Restaurant | Ristorante Rosmarie

- Giersch-Knödel-Carpaccio | Schalotten-Vinaigrette | geräucherter Seesaibling von „Schiefers Fischzucht“ | Krenmousse
- Topinamburcremesuppe | geröstete Speckstreifen
- Hausgemachte Kürbistortelloni auf Wildragout und Preiselbeeren
- Geschmorte Kalbsstelze von „Martins Hofladen“ | Wurzelwerk und Plentn (Ossobuco)
- Kastanie küsst Quitte

- Carpaccio di canederli alla girardina silvestre | vinaigrette allo scalogno | salmerino di lago affumicato | mousse al rafano
- Vellutata di topinambur | croccanti striscioline di speck
- Tortelloni di zucca fatti in casa al ragù di selvaggina | mirtilli rossi
- Stinco di vitello brasato della macelleria locale "Martins Hofladen" | ortaggi a radice | polenta (ossobuco)
- Castagna e mela cotogna

- Goutweed dumpling carpaccio | shallot vinaigrette | smoked char from "Schiefer's Fish Farm" | horseradish mousse
- Creamy Jerusalem artichoke soup | crispy bacon strips
- Homemade pumpkin tortelloni with game ragout and lingonberries
- Braised veal shank from "Martin's Farm Shop" | root vegetables | polenta
- Chestnut meets quince

6 Hofschank | Osteria contadina | Farm Tavern Steinerhof

- Schonend gegartes Gulasch vom hauseigenen Grauviehrind | Buchweizenknödel | weiße Schmorrrübe aus dem eigenen Acker
- Saure Suppe nach Opa Alberts Art
- Rote-Beete-Gnocchi mit Roter Beete aus dem eigenen Acker | herzhaftes Almkäsesoße
- Latschen-Bergkräuter-Bandnudeln | Ragout von der Gämse aus eigenem Jagdgang | Preiselbeere
- Lambraten vom Stuberhof aus Pfelders | zwei Speckknödel | Ackergemüse

- Gulasch di manzo razza "Grigio Alpina" del nostro allevamento | canederli al grano saraceno | rapa bianca stufata dell'orto
- Zuppa di trippa all'agro secondo la ricetta del nonno Albert
- Gnocchi di barbabietola rossa dell'orto | saporita crema al formaggio di malga
- Tagliatelle al pino mugo e alle erbe di montagna | ragù di camoscio di propria cacciagione | mirtilli rossi
- Arrosto di agnello | due canederli allo speck | verdure dell'orto

- Slow-braised beef goulash from our own Tyrolean Grey cattle | buckwheat dumplings | white turnip from our own fields
- Grandpa Albert's tripe soup
- Beetroot gnocchi from our own fields | hearty Alpine cheese sauce
- Mountain pine and herb pasta | chamois ragout from our own hunt | lingonberries
- Roast lamb from Stuberhof in Pfelders | two bacon dumplings | seasonal vegetables

7 Pizzeria Pistenpub

- Buchweizenfritattensuppe
- Dinkel-Kartoffelgnocchi mit Wildragu
- Geschmorte Kalbsschulter mit Pfifferlingrahmsoße, Reis und kleinem Salat
- Schöpsernes
- Broutturn mit Vanillesouß

- Frittatine di grano saraceno in brodo
- Gnocchi di patate e farro al ragù di selvaggina
- Spalla di vitello brasata con crema ai finferli, riso e insalatina mista
- Arrosto di pecora
- "Broutturnt" – dolce tradizionale della Val Passiria con salsa alla vaniglia

- Buckwheat pancake soup
- Spelt and potato gnocchi with game ragout
- Braised veal shoulder with creamy chanterelle sauce, rice and side salad
- Roast mutton
- "Broutturnt" – traditional bread pudding with vanilla sauce



Fotos: Tourismusverein Passeiertal · Associazione turistica Val Passiria · Tourist office Passeiertal ValleyContent Scouting

