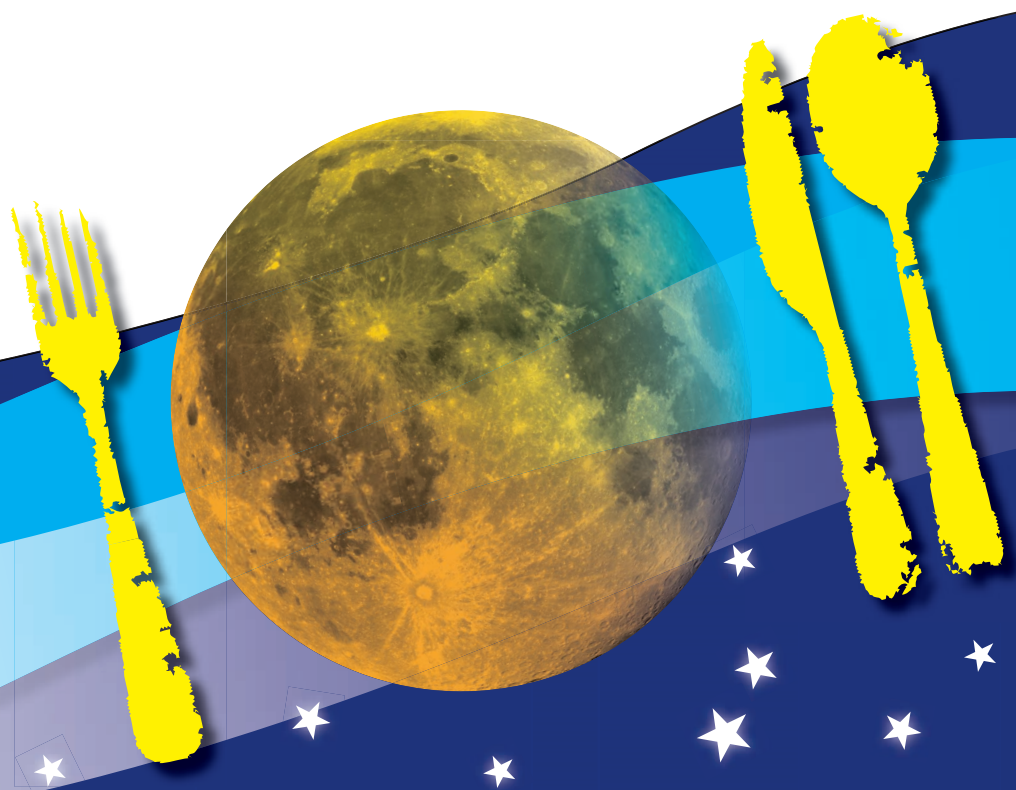




GENUSS VOLL MOND

LUNA PIENA DI GUSTO

Dolomiten - Südtirol
Steinegg
Collepietra
Dolomiti - Alto Adige





Luna piena di gusto

Tutti i venerdì durante le settimane della luna piena
a Collepietra – S. Valentino in Campo – Cornedo all'Isarco – Prato all'Isarco – Cardano

Divinamente appetitoso... È questo lo slogan delle serate gastronomiche degli astrovillaggi del Comune di Cornedo. Tutti i venerdì delle settimane della luna piena da giugno a dicembre 12 ristoranti dell'associazione turistica di Collepietra propongono prelibatezze gastronomiche a tema e consentono di vivere un'esperienza molto particolare con le stelle. Dall'ombrina, alle vongole su risotto al rosmarino fino alla pizza lunare... lasciatevi sorprendere! I ristoranti „Der Eggentaler“ di Cardano e „Lärchenwald“ di San Valentino di Sopra invitano a gustare raffinate specialità di pesce, il „Forellenhof“ di Rio d'Ega prepara deliziosi piatti a base di trota. Le pizzerie „Unterwirt“ di Collepietra e „Gostnerwiese“ di Prato all'Isarco propongono svariati tipi di pizze, mentre la trattoria „Unteregger“ di San Valentino di Sopra serve, nelle serate di luna piena, ogni sorta di canederlo. I ristoranti „Ottenkeller“ di Cardano, „Zur Sonne“ di Rio Ega e „Valzurg“ di Cornedo invitano ad assaporare celestiali specialità a base di carne e pasta. Il „Oberölgarthof“ di Cornedo crea raffinati antipasti, mentre al caffè „Christl“ di Collepietra si possono assaggiare ottimi dolci „lunari“. Il bar „Gitzl“ di Cardano vi attende invece per gustare un delizioso „aperitivo lungo“. Ogni partecipante alle serate della „luna piena di gusto“ riceverà in omaggio la possibilità di vivere un'esperienza cosmica molto speciale: un biglietto d'ingresso per il nuovo planetario in costruzione di San Valentino in Campo, che verrà inaugurato nel 2013. La serie di manifestazioni è co-finanziata nell'ambito del progetto „Primo astrovillaggio d'Europa“, grazie al contributo del fondo europeo per lo sviluppo regionale.

Luna piena di gusto - Appuntamenti:

1° giugno, 6 luglio, 3 agosto, 31 agosto, 28 settembre, 26 ottobre, 30 novembre, 28 dicembre 2012

Informazioni:

Associazione turistica di Collepietra, tel. +39 0471 376574 , www.astrovillaggio.it



Genuss Voll Mond

Immer Freitags in der Vollmondwoche
in Steinegg – Gummer – Karneid – Blumau – Kardaun

Himmlich lecker... so das Motto der kulinarischen Abende in den Sternendörfern der Gemeinde Karneid. 12 Restaurants des Tourismusvereins Steinegg bieten immer Freitags in der Vollmondwoche von Juni bis Dezember Köstlichkeiten der Vollmondküche und ein besonderes Sternen-Erlebnis an. Vom Schattenfisch, Venusmuscheln auf Rosmarinrisotto bis zur Mondpizza... lassen Sie sich überraschen!

Die Restaurants „Der Eggentaler“ in Kardaun und „Lärchenwald“ in Obergummer laden zu feinen Fischspezialitäten, der „Forellenhof“ in Eggenbach bereitet schmackhafte Forellen zu. Die Pizzerias „Untervirt“ in Steinegg und „Gostnerwiese“ in Blumau offerieren verschiedene Pizzavarianten und der Gasthof „Unteregger“ in Obergummer kocht am Vollmondabend Knödelallerlei. Die Restaurants „Ottenkeller“ in Kardaun, „Zur Sonne“ in Eggenbach und „Valzurg“ in Karneid laden zu himmlischen Fleisch- und Pastaspezialitäten. Feine Vorspeisen kreiert der „Oberölgarthof“ in Karneid und mondige Kuchenspezialitäten gibt es beim Café „Christl“ in Steinegg. Zum „Aperitivo lungo“ lädt die Bar „Gitzl“ in Kardaun.

Als kleines Präsent erhält jeder Gast der „GenussVollMond“-Abende ein kosmisches Erlebnis der besonderen Art: eine Eintrittskarte ins neu entstehende Planetarium in Gummer, welches 2013 seine Tore öffnet.

Die Veranstaltungsreihe wird im Rahmen des Projektes „Erstes europäisches Sternendorf“ mit Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung co-finanziert.

Genuss Voll Mond - Termine:

1. Juni, 6. Juli, 3. August, 31. August, 28. September, 26. Oktober, 30. November, 28. Dezember 2012.

Information:

Tourismusverein Steinegg, Tel. +39 0471 376574 , www.sternendorf.it



Gasthof „Der Eggentaler“

Fischspezialitäten – specialità di pesce

I-39053 - Kardaun/Cardano 47 Tel. +39 0471 365294
www.eggentaler.com



Ombrina (Schattenfisch) und frischer Thunfisch mit Meeresfrüchte

Man nehme einen frischen Schattenfisch, filetiere ihn und lege ihn mit der Hautseite auf ein Blech, das man vorher mit gutem Olivenöl anstreicht.

Man legt verschiedene Meeresfrüchte und Krustentiere, nach Wunsch, dazu. Venusmuscheln, Jacobsmuscheln, frische Scampi oder frische kleine Calamari eignen sich besonders gut.

Man schiebt das Blech im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 Grad ca. 10 bis 15 Minuten ein.

In dieser Zeit gehen die Meeresfrüchte alle auf und die Scampis und Calamari werden gebraten. Man richtet in der Zwischenzeit einen frischen Thunfisch in 1,5cm große Würfel, mariniert in kurz in Sojasauce und wenn man das Blech aus dem Ofen zieht, legt man den Thunfisch bei. Dieser brätet dann ganz leicht mit, bleibt halbbruh und schmeckt fantastisch zum gebratenen Schattenfisch und den Meeresfrüchten. Zuletzt richtet man die Fische mit etwas gutem Olivenöl auf einer Platte an und verfeinert sie mit frischen Kräutern Rosmarin, Thymian, Basilikum oder etwas frische Minze.

Guten Appetit

Ombrina e tonno fresco con frutti di mare

Prendete un'ombrina fresca, sfilettatela e deponetela dal lato con la pelle su una teglia precedentemente unta con del buon olio d'oliva. Aggiungete diversi tipi di frutti di mare e di crostacei a piacere. Particolarmente indicati sono le vongole, le capesante, gli scampi o i calamaretti freschi.

Mettete la teglia in forno preriscaldato a circa 200 gradi per 10-15 minuti.

Durante questo tempo i frutti di mare si apriranno e gli scampi e i calamari cuoceranno. Intanto preparate un tonno fresco tagliato a cubetti di circa 1,5 cm, marinatelo per breve tempo nella salsa di soia e, dopo aver estratto la teglia dal forno, aggiungete il tonno, che cuocerà leggermente rimanendo comunque un po' crudo. Il suo sapore si accompagna deliziosamente con l'ombrina e i frutti di mare. Per finire, disponete i pesci su un piatto, irrorateli con un filo di olio d'oliva e impreziosite il tutto con un trito di erbe fresche come rosmarino, timo, basilico o menta fresca.

Buon appetito.



Landgasthof Lärchenwald

I-39053 Gummer/San Valentino 78 Tel. & Fax 0471 610102
info@landgasthof.it www.landgasthof.it

Fischspezialitäten – specialità di pesce



Venusmuscheln auf Rosmarinpolenta

Polenta:

¼ l Wasser
¼ l Milch
110 g gelbe Polenta mittelfein
etwas geriebenen Parmesan
Frischen Rosmarin
Salz
20 g kalte Butter

Wasser und Milch aufkochen, Salz und Rosmarin dazugeben und das Polentamehl einrühren. Die Polenta auf kleiner Flamme unter gelegentlichen umrühren 1 Stunde köcheln. Zum Schluss die in Würfel geschnittene kalte Butter und den Parmesan unterrühren.

Venusmuscheln:

1 kg Venusmuscheln
Olivenöl
Weißwein trocken
1 mittlere Zwiebel in kleine Würfel geschnitten
2 Zehen Knoblauch fein gehackt
1 Karotte in Streifen geschnitten
wenig Sellerie in Streifen geschnitten
etwas Lauch in Streifen geschnitten
Kirschtomaten geviertelt
Salz
Pfeffer
Peperoncino
Petersilie gehackt

Venusmuscheln aussortieren, kaputte oder geöffnete Muscheln nicht verwenden, gut waschen und in Salzwasser legen ca. ½ Stunde. Die Muscheln aus dem Wasser nehmen und nochmals gut spülen. In einem Topf Olivenöl leicht erhitzen, die Muscheln dazugeben, mit Weißwein angießen und bei starker Hitze einige Minuten zugedeckt dünsten. Den Muschelsud durch ein feines Sieb gießen, die Muscheln aus der Schalen nehmen (einige als Garnitur in der Schale lassen). Zwiebel in Olivenöl kurz andünsten, Karotten, Sellerie, Lauch und Knoblauch dazugeben und ebenfalls mitdünsten. Den Muschelsud aufgießen und das Gemüse gar kochen. Mit Salz, Pfeffer und Peperoncino abschmecken. Die Muscheln und die Kirschtomaten dazugeben und einmal aufkochen (wenn nötig mit Stärke binden). Das Venusmuschelragout auf der Polenta anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit einem Rosmarinzwig und den ganzen Muscheln garnieren.



**Täglich
frische
Forellen**

Bar Restaurant Pizzeria Forellenhof

I-39053 - Eggenbach - Rio d'Ega 13
Tel. +39 0471 365430 338 6756983

Spezialität Forelle – specialità di trota

Forelle

Man nehme eine frische, SELBST gefangene und bereits ausgenommene Forelle und würze sie mit etwas Salz und Pfeffer. In die Bauchhöhle gebe man feingehackten Knoblauch und frische Petersilie. Man brate die Beute auf dem Grill oder in einer Bratpfanne. Dazu passen Röstkartoffel und eine ordentlich Schüssel frischen Salat, aber auch etwas Grillgemüse!

Allen Fischliebhabern und Hobbyköchen ein Gutes Gelingen!

Trota

Prendete una trota fresca, che avrete pescato PERSONALMENTE ed eviscerato e insaporitela con un pó di sale e pepe. Inserite nella cavità del ventre aglio e prezzemolo fresco finemente tritati. Cuocete sulla griglia o in padella. È ottima se accompagnata con patate arrosto e una bella ciotola di insalata fresca, ma anche con verdure grigliate!

Un autentico successo per tutti gli amanti del pesce e per i cuochi dilettanti!





Gasthof Pizzeria Unterwirt

Pizzavariationen - svariati tipi di pizza

I- 39053 Steinegg / Collepietra 60 (Bz), info@gasthofunterwirt.com
www.gasthofunterwirt.com

Tel. +39 0471 376507, Fax +39 0471 377312

Halbmond Pizza

Der aus Wasser, Hefe, Olivenöl, Mehl und Salz bestehender Pizzateig wird mit Mozzarella und Waldpilze gefüllt, zum Halbmond geformt und im Holzofen gebacken, mit Tomatensoße und Zucchiniesterne dekoriert.

Pizza mezzaluna

Farcite l'impasto della pizza fatto di acqua, lievito, olio d'oliva, farina e sale con mozzarella e funghi, dategli poi la forma di una mezzaluna e fatelo cuocere in forno a legna, decorandolo con sugo di pomodoro e fette di zucchini a stella.





Restaurant Pizzeria Gostnerwiese

Pizzavariationen - svariati tipi di pizza

Gostnerwiese, 7
I - 39053 Blumau / Prato all' Isarco (BZ)
Tel. +39 0471 353 461

Peraschci Halbmond

Zutaten:

250 g Mehl

15 g Hefe

1 Prise Salz

140 ml Wasser lauwarm

1 EL Olivenöl

Das Wasser, die Hefe und das Olivenöl in einer Schüssel gut verrühren.

Das Mehl und das Salz dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Zugedeckt etwa ½ Stunde gehen lassen.

Den Teig ausrollen, rundförmig ausstechen, füllen und in heißem Öl ausbacken.

Füllung: Hackfleisch oder Kartoffelpüree

Mezzaluna Peraschci

Ingredienti:

250 g di farina

15 g di lievito

1 presa di sale

140 ml di acqua tiepida

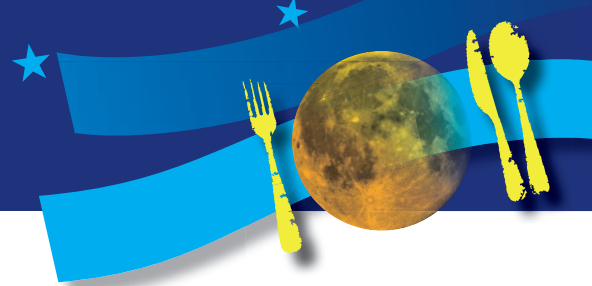
1 cucchiaio di olio d'oliva

Mescolate bene in una ciotola l'acqua, il lievito e l'olio d'oliva. Aggiungete la farina e il sale e lavorate fino a ottenere un impasto morbido.

Lasciate riposare coperto per circa ½ ora.

Stendete l'impasto, dandogli una forma tondeggiante, farcite e frigate in olio bollente.

Farcia: carne tritata o purè di patate.





Gasthaus Untereggerhof

Knödelallerlei - varietà di canederli

I - 39053 Gummer / San Valentino 43 (BZ)

Tel. & Fax +39 0471 376 471

Mob. +39 348 72 44 519

info@untereggerhof.it www.untereggerhof.it



Rohnenknödel

Für 4 Personen

100 g Rohnen (Rote Bete) gekocht

50 g Zwiebel geschnitten

120 g Knödelbrot

20 g Butter

2 Eier

50 g Gorgonzola

20 g Mehl

Zum Würzen: 1Tl Petersilie fein geschnitten
Salz, eine Prise Zucker, eine Prise Kümmelpulver

Zubereitung: Das kleingewürfelte Knödelbrot in eine Schüssel geben, die Zwiebel in der Butter dünsten und über das Brot geben. Die Rohnen schälen, in Stücke schneiden, dann mit den Eiern im Mixer pürieren und ebenfalls zum Brot geben. Das Mehl dazugeben, würzen und alle Zutaten gut vermischen und die Masse 15 Minuten ruhen lassen.

Aus der Masse Knödel formen, ein Stück Gorgonzola in die Mitte jeden Knödels geben, in Salzwasser ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, mit geriebenem Parmesankäse und brauner Butter servieren.

Tipp und Empfehlung:

Dazu passt auch eine leichte Meerrettichsauce und gedünsteter Lauch. Die Knödel nicht zu lange im Wasser liegen lassen, sonst verlieren sie die Farbe.

Canederli alle barbabietole

Per 4 persone

100 g di barbabietola rossa bollita

50 g di cipolla a fette

120 g di pane raffermo

20 g di burro

2 uova

50 g di gorgonzola

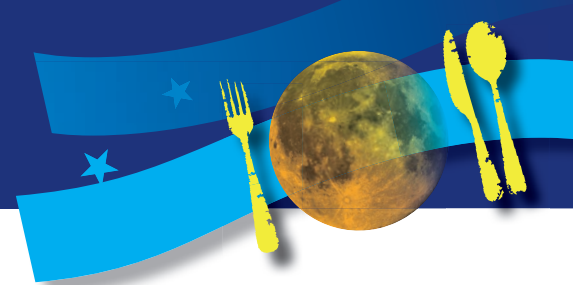
20 g di farina

Per insaporire: 1 cucchiaino di prezzemolo finemente tritato, sale, un pizzico di zucchero, un pizzico di cumino in polvere.

Preparazione: mettete il pane raffermo tagliato a cubetti in una ciotola, fate stufare la cipolla nel burro e versatela sul pane. Pelate le barbabietole, tagliatele a pezzetti, poi con il mixer riducetele in purè insieme alle uova. Aggiungete la farina, insaporite e mescolate bene tutti gli ingredienti, lasciate riposare il composto per 15 minuti. Date al composto la forma dei canederli, al centro di ognuno inserite un pezzo di gorgonzola, fare cuocere i canederli a fuoco basso per circa 15 minuti in acqua salata, serviteli conditi con parmigiano grattugiato e burro fuso.

Suggerimenti e consigli:

Un ottimo condimento per i canederli è anche una leggera salsa di rafano e porro stufato. Non lasciate i canederli a lungo nell'acqua, altrimenti perderanno il loro colore.





Radstation Ottenkeller

Fleisch-und Pastaspezialitäten - specialità a base di carne e pasta

Kuntersweg via Kunter 21/A

I-39053 Kardaun / Cardano (BZ) Südtirol - Italien

Tel.+39 0471 360 128 | +39 338 655 84 94 www.ottenkeller.com

Lammhaxe

4 Lammhaxen
400 g Wurzelgemüse
60 g Tomatenmark
¼ Liter Rotwein
1,5 Liter Gemüsebrühe
Öl zum anbraten
Salz, Pfeffer, Rosmarin, Lorbeerblatt, Thymian

Die Lammhaxe salzen, pfeffern und in Öl anbraten. Herausnehmen. Das Wurzelgemüse in groben Stücken schneiden, anrösten und das Tomatenmark dazurösten. Mit den Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Lammhaxe und Gemüsebrühe dazugeben und ungefähr 2 Stunden, mit mehrmaligen Wenden und übergießen, im Rohr braten.

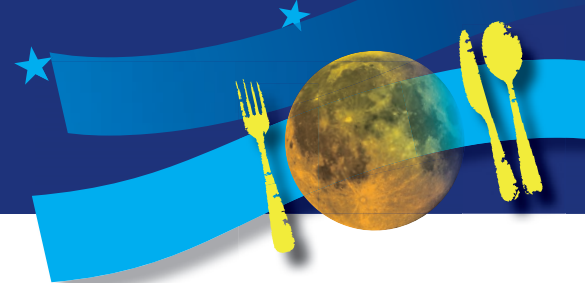
Das Fleisch herausnehmen, die Sauce durchsieben, Gemüse dazugeben und abschmecken.

Lammhaxe auf frischem Gemüse mit Kartoffeln servieren.

Stinco d'agnello

4 fette di stinco di agnello
cipolla, gambi di sedano, carote
60 g di concentrato di pomodoro
¼ l di vino rosso
1,5 l di brodo di verdure o di acqua
olio di girasole
sale, pepe, rosmarino, timo, 1 foglio d'alloro

Salate e pepate da entrambi i lati lo stinco di agnello. Fate rosolare in una pentola rovente unta d'olio. Togliete la carne e gettate l'olio. Tagliate le verdure a pezzi grossi. Mettete le verdure e la carne nella pentola e fate rosolare per circa 10-15 minuti. Aggiungete il concentrato di pomodoro, fate cuocere brevemente. Diluite con la metà del vino rosso, lasciate addensare. Diluite con il vino rimanente e fate addensare ancora. Irrorate con il brodo di verdure o l'acqua, aggiungete le foglie di alloro e fate cuocere per circa due ore. Togliete la carne. Insaporite il sugo e passatelo al colino. Aggiungete la metà delle verdure e lasciatele insaporire per dieci minuti nel sugo, poi toglietele. Rimettete la carne nel sugo.





Gasthof Zur Sonne

Fleisch-und Pastaspezialitäten - specialità a base di carne e pasta

I - 39053 Eggenbach / Rio d'Ega 7

Tel. +39 0471 365218

Fax +39 0471 365615

www.zur-sonne.it info@zur-sonne.it

Pfeffersteak

Für 4 Personen

Fleisch	4	Steaks vom Rindsfilet (Mittelstück) zu je 140 - 160 g
Sonstiges	4 EL	Öl zum Anbraten
	1 EL	Butter
	50 ml	Sahne
	150 ml	braune Grundsauce
Würzmittel	2 EL	grüner Pfeffer
	2 EL	Cognac oder Brandy
	1 TI	grob gemahlener Pfeffer aus der Mühle
		Salz
Weiteres	1 EL	kalte Butter für die Sauce
	1 EL	Sahne geschlagen

Das Filetsteak mit der Hand etwas ausdrücken oder leicht klopfen und mit grobgemahlendem Pfeffer und Salz würzen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Filetsteaks darin anbraten, erst nach 2 Minuten wenden, je nach gewünschtem Garungsgrad (englisch oder medium) fertigbraten.

Die Steaks aus der Pfanne heben (nicht mit der Fleischgabel in das Fleisch stechen) und auf einer Platte legen und warm stellen.

Das überschüssige Fett abgießen, Butter dazugeben, den Bratensatz mit Cognac löschen (eventuell flambieren), mit brauner Grundsauce aufgießen, die Sahne begeben und einkochen lassen.

Die Sauce eventuell durch ein Sieb seihen.

Dann den grünen Pfeffer hinzufügen. In die kochende Sauce eiskalte Butterstücke, einrühren, die geschlagene Sahne dazugeben und die Steaks mit der Sauce überziehen.

Bistecca al pepe

Per 4 persone

Carne: 4 bistecche di manzo ognuna da 140 - 160 g
Altro: 4 cucchiari di olio da cucina

1 cucchiario di burro
50 ml di panna
150 ml di fondo bruno

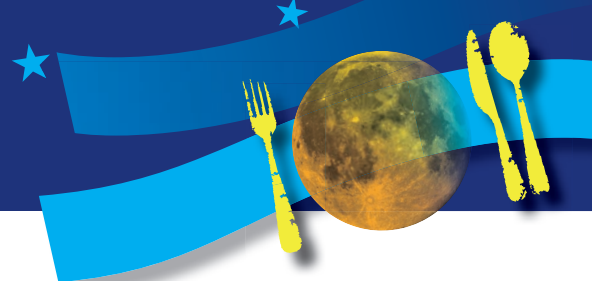
Per insaporire: 2 cucchiari di pepe verde
2 cucchiari di cognac o brandy
1 cucchiaino di pepe macinato grosso al momento sale

Altro: 1 cucchiario di burro freddo per la salsa
1 cucchiario di panna montata

Pressate con le mani o battete leggermente le bistecche e insaporitele con il pepe macinato grosso e il sale.

Riscaldare l'olio in una padella, rosolate le bistecche, giratele dopo soli due minuti, finite di cuocere in base ai vostri gusti (cottura all'inglese o media). Togliete le bistecche dalla padella (non pungete la carne con i rebbi della forchetta) e disponetele su di un piatto, tenendole in caldo. Gettate il grasso in eccesso, aggiungete il burro, diluite il sugo di cottura con il cognac (eventualmente bruciate l'alcol), versate il fondo bruno, aggiungete la panna e fate addensare. Eventualmente passate al colino il sugo.

Aggiungete poi il pepe verde. Mettete nel sugo bollente i pezzi di burro ghiacciato e mescolate, versate la panna montata e versate sulla carne il sughetto ottenuto.





Gasthaus Valzurg Trattoria

Fleisch-und Pastaspezialitäten - specialità a base di carne e pasta

I - 39053 Karneid / Cornedo all'Isarco 38 (BZ)
Tel. +39 0471 365334



Mezzelune di verdura e ricotta su specchio di spinaci e gocce di parmigiano

Per 4 persone:

Pasta: 250 gr di farina di frumento
250 gr di semola di grano duro
5 uova
sale
un filo d'olio

Unire le farine, mescolarle alle uova, aggiungere il sale ed un filo d'olio; impastare il tutto fino ad ottenere una pasta uniforme e compatta. Fare riposare la pasta ½ ora, coperta.

Ripieno:

zucchina
carota
sedano rapa
melanzana
250 gr di ricotta fresca
Parmigiano grattugiato
noce moscata
sale e pepe

Tagliare le verdure a dadini; sbollentare separatamente zucchina, carota e sedano rapa e raffreddarle sotto l'acqua corrente perché

restino croccanti; saltare con pochissimo olio d'oliva tutte le verdure separatamente e lasciarle raffreddare. Riunire le verdure sminuzzate grossolanamente in una terrina, aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare. Tirare la pasta sottile e ritagliare dei dischi, disporvi il ripieno e ripiegare a mezzaluna, avendo cura di chiudere bene i bordi dapprima spennellati con acqua.

Crema di spinaci:

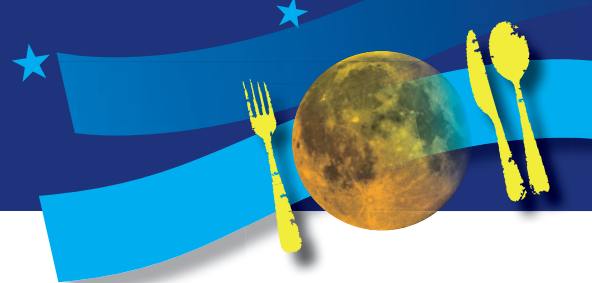
spinaci
burro
sale e pepe

Sbollentare gli spinaci, saltarli con il burro, aggiustare di sale e pepe e frullarli

Salsa di Parmigiano:

panna
Parmigiano grattugiato

Mettere sul fuoco la panna in un pentolino; raggiunto il bollore, aggiungere il Parmigiano e, sempre mescolando, portare la salsa a riduzione. Disporre la crema di spinaci a specchio sul piatto. Bollire le mezzelune in acqua salata, scolarle con la schiumarola ed adagiarle sulla crema. Completare il piatto con gocce di salsa di Parmigiano.





Jausenstation Oberölgart

Feine Vorspeisen - raffinati antipasti

I- 39053 Karneid / Cornedo 16 (Bz)

Tel.+39 0471 365438

Mus

Dazu braucht man:

1,5 l Milch, ca. 20 dag Musmehl, etwas Salz, Butter zum Abschmelzen.

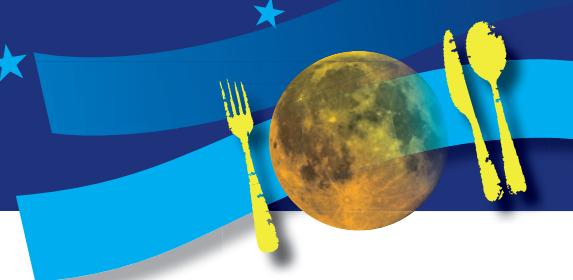
So wird das Mus gemacht: Etwas Butter in einer Pfanne (flach) hell bräunen, mit einer Tasse kalten Wasser löschen, die Milch dazugeben und salzen. Kurz vor dem Kochen das Musmehl langsam einrieseln lassen und dabei fleißig rühren, damit keine Knollen entstehen. Bei gleichmäßiger Hitze langsam etwa eine halbe Stunde kochen lassen und öfters umrühren, bis am Boden Raspern entstehen. Etwas abkühlen lassen, dann mit brauner Butter abschmelzen.

Mus (budino rustico)

Ingredienti:

1,5 l di latte, ca. 20 dag di farina per budino rustico „Musmehl“, un pó di sale, burro fuso.

Preparazione del budino: fate imbiondire un pó di burro in una padella (piatta), diluite con una tazza di acqua fredda, aggiungete il latte e salate. Poco prima che l'acqua bolla gettate la farina a pioggia e mescolate accuratamente, in modo da non formare grumi. Lasciate cuocere lentamente a fuoco uniforme per circa mezz'ora, mescolando spesso, fino a quando sul fondo non si formano delle crosticine. Lasciate raffreddare, poi cospargete di burro fuso.





Cafe Christl Pizzeria

Torten-,Kuchen- und Kaffeespezialitäten - specialità di dolci e caffè

I - 39053 Steinegg / Collepietra 73

Tel. + 39 0471 376535

Sachersterne

450 g (ca. 9) Eier
200 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
250 g Mehl
50 g Kakaopulver
10 g Backpulver
150 g Butter

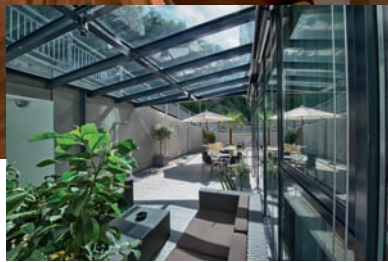
Füllung: Canachreme
300 g Sahne
150 g Kuvertüre – Bitterschokolade

Stella Sacher

450 g di uova (ca. 9)
200 g di zucchero
100 g di mandorle tritate
250 g di farina
50 g di cacao in polvere
10 g di lievito
150 g di burro

Farcia: crema ganache
300 g di panna
150 g di glassa, cioccolato amaro





Restaurant Gitzl

Gewerbegebiet Kardaun, 11
39053 Kardaun / Cardano
Tel. +39 0471 360016



Aperitivo Lungo

Aperitif mit allerlei Leckerem vom „Sternen“- Buffet. Genießen Sie salzige und süße Mundbissen.

Aperitivo Lungo

Aperitivo accompagnato da ogni tipo di golosità del buffet “stellare”. Potrete gustare spuntini dolci e salati.

Autotransporte Getränkedepot
VIEDER CHRISTOPH & Co KG

Transporte und Getränkeservice für

- Firmen
- Gastronomie
- Veranstaltungen
- Privat

Unterdorf 17 - 39053 Steinegg

Tel./Fax 0471 376580 • Handy +39 335 1046264

IMES
ALIMENTARI
PRODOTTI ALIMENTARI ALL'INGROSSO PER RISTORANTI E PIZZERIE
LEBENSMITTELPRODUKTE IM GROSSHANDEL FÜR RESTAURANT UND PIZZERIE

IMES Sas Via Andriano 20, 39018 Terlano
Tel. Magazzino 0471 300656 Uffici: 0471 257147 Fax 0471 97202

Getränke
Holzknecht



d. Holzknecht Richard & Co. OHG
Dolomitenstrasse 20 39056 Welschnofen

Tel. +39 0471 613128 Fax +39 0471 613638
www.getraenke-holzknecht.it info@getraenke-holzknecht.it

**foppa** GmbH Srl
FOOD SERVICE

www.foppa.com

Tel. 0471 820095





Walter Rastner
Uff. Vendite/Verkauf
Wörndle Interservice srl
Via Einstein I-39100 Bolzano
Tel +39 0471 553568
Fax +39 0471 553664
<http://www.woerndle.it>



GIRLAN

SÜDTIROL · ALTO ADIGE



Deko-Erlebnisse
in Meran
www.dekorwelt.it

Spezialitätenrösterei & Kaffeeladen, Völs am Schlern
T +39 0471 725 651 - www.caffe-caroma.it

CAROMA
≈ mmh Caffè ≈

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Kaffees.
In unserem Kaffeeladen in Völs am Schlern finden Liebhaber eine große Auswahl an Kaffees zum selbst genießen und Verschenken. MO–FR: 8–12 und 13.30–17.30 Uhr, SA: auf Anfrage. Völs am Schlern, Handwerkerzone 92.



Turner Oach

EFRE Projekt - progetto „Erstes europäisches Sternendorf“ „ primo astrovillaggio d'Europa“

Teilnehmende Hotels des Tourismusvereins Steinegg / esercizi partecipanti dell'associazione turistica

Gasthof Albergo Wieslhof	39053	Steinegg / Collepietra 206	0471 376544	www.wieslhof.com
Hotel Berghang	39053	Steinegg / Collepietra 110	0471 376516	www.hotel-berghang.com
Hotel Oberwirt - Weisses Kreuz	39053	Steinegg / Collepietra 79	0471 376525	www.gasthofoberwirt.com
Hotel Ritterhof	39053	Steinegg / Collepietra 4	0471 376537	www.hotelritterhof.com
Hotel Steineggerhof	39053	Steinegg / Collepietra 128	0471 376573	www.steineggerhof.com
Hotel Tschantnai	39053	Steinegg / Collepietra 174	0471 376545	www.tschantnaihof.com
Sonnleiten Dolomiten Residence	39053	Steinegg / Collepietra 100	0471 376530	www.sonnleiten.net
Heiglerhof	39053	Steinegg / Collepietra 186	0471 376473	www.heiglerhof.it
Gamperhof	39053	Gummer / S.Valentino 41	0471 376475	www.gamperhof.info
Landgasthof Lärchenwald	39053	Gummer / S.Valentino 78	0471 610102	www.landgasthof.it
Gasthof Pizzeria Unterwirt	39053	Steinegg / Collepietra 60	0471 376507	www.gasthofunterwirt.it

PLANETARIUM - PLANETARIO



Eröffnung Frühjahr 2013
Inaugurazione primavera 2013





HOTELIERS- UND GASTWIRTEVERBAND
UNIONE ALBERGATORI E PUBBLICI ESERCENTI

Rosengarten
Latemar

DOLOMITEN · SÜDTIROL

