



BAITA SASLONCH HÜTTE 12.00 - 15.00 h

Tirtles

“Tirtles”, possono essere chiamate anche “Tirtlen” o “Tirschtln”, a secondo del luogo dove vengono preparate. È possibile farcire con diversi ripieni come la ricotta, ricotta di capra, spinaci o anche in versione dolce con la marmellata. Con vista maestosa sul Sassolungo potrete gustare questa pietanza fritta al momento con aggiunta di crauti e birra locale „Monpiér“.

„Tirtlen“ können auch „Tirtles“ oder „Tirschtln“ genannt werden, je nachdem in welchem Teil Südtirols dieses Rezept vorbereitet wird. Tirtlen gibt es in verschiedenen Variationen, gefüllt mit Ziegen-Ricotta, Spinat oder Topfen oder auch die süßgefüllten mit Marmelade.

Mit herrlichem Panoramablick auf den Langkofel kann dieses frittierte Gericht mit Sauerkraut und einheimischen Bier „Monpiér“ genossen werden.

„Tirtles“ can also be called „Tirtlen“ or „Tirschtln“, according to the place where they are prepared. You can stuff them with different fillings like ricotta, goat cheese, and spinach or in sweet version with jam. Enjoy this at the moment fried dish with sauerkraut and local beer “Monpiér”, whilst admiring a majestic view on the Sassolungo.



WWW.TOPOFDOLOMITES.IT

Mangiare con gusto sulle piste più belle delle Dolomiti

A Selva Val Gardena, fermandovi in cinque rifugi, avrete la possibilità di assaggiare piatti prelibati in compagnia degli chef che li hanno preparati. Il voucher degustazione di 30 € può essere acquistato presso l'Associazione Turistica.



Essen mit Genuss auf den schönsten Skipisten der Dolomiten

In Wolkenstein haben Sie die Möglichkeit in fünf Hütten anzuhalten und erlesene Gerichte in Gesellschaft des Kochs zu verkosten. Ein Degustations – Voucher zu 30 € kann im Tourismusverein erworben werden.



Eating with delight on the most beautiful slopes of the Dolomites

In Selva Val Gardena you have the chance to stop off in five huts to taste delicious dishes in company of the chefs who prepared them. The tasting voucher of € 30 can be purchased at the Tourist Office.

Tourist Office Selva Val Gardena
Str. Mësules 213 | I-39048 Selva Val Gardena (BZ)
+39 0471 777 900 | active-events@valgardena.it
www.valgardena.it



BAITA CIAMPAC HÜTTE 12.00 - 15.00 h

Kaiserschmarren

Il „Kaiserschmarren“ è un piatto dolce tipico dell'Alto Adige, con degli ingredienti semplici e genuini. La Baia Ciampac gli da un tocco speciale, aggiungendoci delle scaglie di mandorle ed uvetta. Il nostro „Kaiserschmarren“ viene servito con due tipi di marmellate fatte in casa e spolverizzato con un leggero strato di zucchero a velo.

Der Kaiserschmarren ist eine typische Süßspeise aus Südtirol, die mit einfachen Zutaten zubereitet wird. Die Ciampac-Hütte verleiht dem Kaiserschmarren zudem eine ganz besondere Note, mit der Zugabe von Mandelflocken und Rosinen. Er wird mit zwei verschiedenen hausgemachten Marmeladen serviert und anschließend mit Puderzucker bestreut.

The „Kaiserschmarren“ is a typical sweet dish from South Tyrol, prepared with simple and genuine ingredients. The Ciampac hut gives the “Kaiserschmarren” a special touch, with the addition of almond flakes and raisins. It is also served with two different homemade jams and before it is served it is powdered with icing sugar.



RIFUGIO COMICI HÜTTE 10.00 - 15.00 h

Comici-Apéro

Il Comici-Apéro è un vero culto tra i fan dell'open-air. Un ritrovo tra amici per una piacevole bicchierata, accompagnata da bocconcini raffinati a base di pesce e frutti di mare e musica soft in sottofondo. Al cospetto del grandioso panorama dolomitico e dell'affascinante atmosfera del rifugio, questo momento si trasforma in un'esperienza unica.

Der Comici-Apéro ist ein Kult unter den Open-Air-Fans. Ein Treffen zwischen Freunden auf ein gutes Glas, begleitet mit exquisiten Fisch- und Meeresfrüchtehäppchen dazu sanfte Musik im Hintergrund. Der Anblick des herrlichen Panoramas auf die Dolomiten und die charmante Atmosphäre der Hütte verwandelten diesen Moment in ein einzigartiges Erlebnis.

The Comici-Apéro is a cult among the open-air fans. A meeting between friends on a good glass, accompanied by exquisite morsels of fish and seafood, and soft music in the background. The view of the magnificent panorama of the Dolomites and the charming atmosphere of the refuge turns into a unique experience.



FIENILE MONTE 12.00 - 15.00 h

Crafuncins

Un piatto molto noto nelle Dolomiti, sia come primo che come piatto principale. È un piatto ben voluto non solo in baita o in un tris tirolese ma anche nella cucina casalinga. Lasciatevi viziare a 2260 m., dal nostro piatto tradizionale ai piedi del Gruppo del Sassolungo.

Eine sehr bekannte Vor- und Hauptspeise im Dolomiten Raum – ob auf einer Almhütte, auf einem Tiroler Tris oder in der täglichen Haussmannsküche, Schlutzkräpfen sind immer ein gern gesehenes Gericht. Lassen Sie sich auf 2.260 m am Fuße der Langkofel-Gruppe mit unserem traditionellen Gericht so richtig verwöhnen.

A well-known pre-and main course in the Dolomites – whether on a mountain hut, on a tyrolean tris or in the daily house cooking, tyrolean spinach ravioli are always a welcome dish. Spoil yourself with our traditional dish at 2,260 m at the foot of the Sassolungo group.

