



EISACKTALER KOST
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972

Eisacktaler Kost vom 13. März bis 29. März 2026

Die Eisacktaler Kost ist die älteste Spezialitätenwoche Südtirols und steht für Tradition und Qualität der regionalen Küche.

In der heurigen, 54. Ausgabe werden erneut klassische Gerichte individuell verfeinert oder auch neu interpretiert. Von Sterzing bis Villanders präsentieren renommierte Eisacktaler Restaurants ihre Köstlichkeiten in einem einladenden Ambiente. Neben kulinarischen Genüssen erwartet Euch auch ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm. Ziel ist es, die enge Verbindung zwischen ProduzentInnen, GastronomInnen und GenießerInnen zu feiern.

Bei der Zubereitung der Gerichte kommen noch mehr regionale Produkte zum Einsatz (soweit sie in den Gerichten vom Betrieb eingesetzt werden). Dies fördert die kleinen Kreisläufe im Land und verstärkt die Markenbotschaft, die sich auf das Zusammenspiel zwischen Produzenten, Gastwirt und Gast fokussiert. Diese Produkte und Hersteller werden aktiv in die Kommunikation und das Rahmenprogramm der Eisacktaler Kost involviert.

Kommt vorbei, seid dabei und kempst kosten! ... und nehmt an unserem Gewinnspiel teil – mit etwas Glück gewinnt Ihr einen Gourmet-Gutschein!

Saponi della Valle Isarco dal 13 marzo al 29 marzo 2026

Saponi della Valle Isarco è la più antica settimana gastronomica in Alto Adige e rappresenta la tradizione e la qualità della cucina regionale.

La 54a edizione di quest'anno si concentra ancora una volta su piatti classici, raffinati o reinterpretati individualmente. Da Vipiteno a Villandro, rinomati ristoranti della Valle Isarco presentano le loro prelibatezze in un'atmosfera invitante. Oltre alle prelibatezze culinarie, vi attende anche un ricco programma. L'obiettivo è quello di celebrare lo stretto legame tra produttori, ristoratori e intenditori.

Durante la preparazione dei piatti vengono utilizzati ancora più spesso prodotti regionali (se utilizzati nei piatti delle diverse attività). Ciò favorisce i piccoli processi nella provincia e intensifica il messaggio del marchio, il quale è focalizzato sull'interazione tra produttori, ristoratori e ospiti. Questi prodotti e produttori vengono attivamente coinvolti nella comunicazione e nel programma quadro di "Saponi della Valle Isarco".

Dunque, visitateci, partecipate e venite ad assaggiare! ... e partecipate al nostro concorso premi: con un po' di fortuna potreste vincere un buono gourmet!



EISACKTALER KOST
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972

Special Cuts

Auf Vorbestellung – su prenotazione anticipata
Ab 2 Personen – da 2 persone

Tomahawk-Steak

Ofenkartoffeln | Zucchini nach Scapece Art | Aioli | Sauce Hollandaise | Kirschtomaten-Confit
Fleur de Sel | Jus ^{ACGMO}

Patate al forno | zucchini alla scapece | aioli | salsa olandese | pomodorini cherry confit
fior de sale | jus ^{ACGMO}

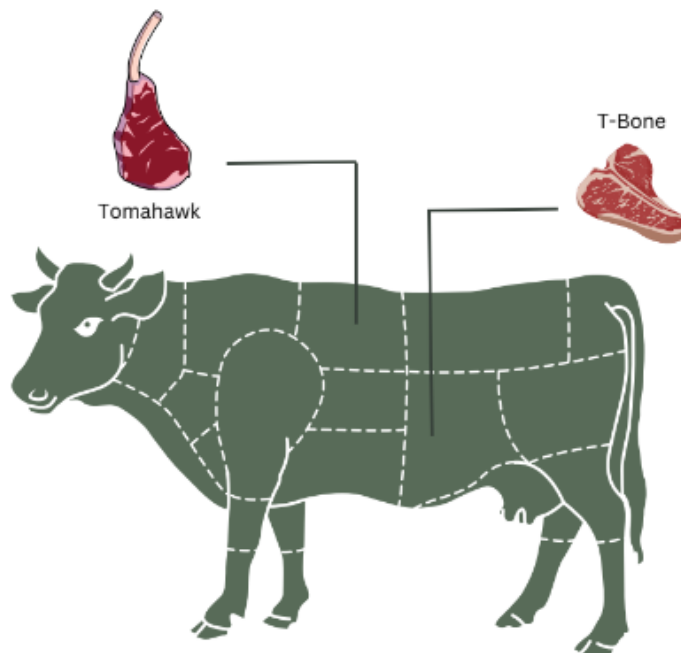
11€ / 100g

T-Bone-Steak

Ofenkartoffeln | Zucchini nach Scapece Art | Aioli | Sauce Hollandaise | Kirschtomaten-Confit
Fleur de Sel | Jus ^{ACGMO}

Patate al forno | zucchini alla scapece | aioli | salsa olandese | pomodorini cherry confit
fior de sale | jus ^{ACGMO}

11€ / 100g





EISACKTALER KOST
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972

„Zun Startn“ Kalte Vorspeisen - Antipasti

Auswahl an Aufschnitt und Käse vom Pretzhof

Chutney aus Zwiebel und Südtiroler Apfel | kleine Roggenbrötchen aus regionalem Roggen
Smoothie ^{ACGLO}

Piatto di salumi e formaggi del maso Pretzhof

Chutney di cipolla e mele Alto Adige IGP | mini buns di segale regiograno
smoothie ^{ACGLO}

22 €

Tatar vom heimischen Rind – 160g

Focaccia | regionales Wachtelei | Sterzinger Butter mit BioWipptal Likör
Kräutersüppchen ^{ACEGO}

Tartare di manzo locale – 160g

Focaccia | uovo di quaglia regionale | burrito di Vipiteno al liquore BioWipptal
zuppetta alle erbe ^{ACEGO}

22,5 €

Flambiertes Hirsch Carpaccio aus der Region

Wipptaler Salat | rote Zwiebel | Speck | Alpines Kräuterdressing mit Buttermilch ^{LO}

Carpaccio di cervo regionale flambato

Insalatona della Valle Isarco | cipolla rossa | speck
dressing alle erbe alpine latticello ^{LO}

22 €

Gefüllter Fagottino mit Passeirer Bachforelle und Kartoffeln

Marinierter Salat aus heimischen Wurzelgemüse | Petersiliencreme ^{ACFGO}

Fagottino alla trota fario di Val Passiria e patate

Insalatina marinata di radici locali | crema al prezzemolo ^{ACFGO}

19 €



EISACKTALER KOST
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972

„Zun Wärmen“ Suppen - Zuppe

Sylvaner Weißweinsuppe vom Weingut Pacherhof

Kleine Gnocchi aus Bio-Hühnerfleisch | Schüttelbrot Cracker
Schnittlauchöl ^{CGLO}

Crema al vino bianco Sylvaner della tenuta Pacherhof

Gnocchetti di pollo biologico | crackers allo "Schüttelbrot"
olio all'erba cipollina ^{CGLO}

13 €

Cremesuppe aus violetten Karotten

Praline aus regionalem Kraut und Minze ^{ACGLO}

Vellutata di carote viola

Pralina di cavolo cappuccio regionale e menta ^{ACGLO}

12,5 €



EISACKTALER KOST
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972

„Los geht's warm“ Warme Vorspeisen – Primi piatti

Risotto aus regionaler Gerste mit Roter Bete aus dem Pflerschtal

Gelee aus Sterzinger Naturjoghurt | Mareiter Stein Qualitätskäse vom Mount Becher ^{AEGL}

Orzo regiograno risottato alla rapa rossa di Fleres

Gelee di yogurt bianco di Vipiteno

formaggio Mareiter Stein qualità Mount Becher ^{AEGL}

15 €

Fusilli aus regionalem Dinkel

Gamsragout | Ridnauner Honig | Schüttelbrot Crumble ^{ACGO}

Fusilli regiograno di farro

Ragù di camoscio | miele di Ridanna | crumble di pane "Schüttelbrot" ^{ACGO}

16 €

Kartoffelteigtaschen mit Hirsch und Kartoffeln aus der Region

Sauerkrautcreme | Grissino aus Rosmarin und Buchweizen der Meraner Mühle ^{ACGNO}



Ravioli di patate locali ripieni di cervo della zona

Crema di crauti lessi regionali | grissino al rosmarino e grano saraceno del Molino Merano ^{ACGNO}

18 €

2 Euro dieses Gerichts kommen der Lebenshilfe, die Beratungsstelle für Unterstützte Kommunikation „Trotzdem reden Onlus“ zugute, der sich um Menschen aus Südtirol kümmert, die nicht oder kaum über Lautsprache verfügen.

2 euro di questo piatto verranno donato all'associazione Lebenshilfe Onlus – Trotzdem reden – Consulenza per la Comunicazione alternativa e aumentativa, la quale ha l'obiettivo di sostenere le persone, che non sono capace di parlare.



EISACKTALER KOST
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972

„S’Herzstück“

Hauptspeisen – Secondi piatti

Kalbswange

Crema aus Knollensellerie und Südtiroler Apfel | Pflerer Kartoffel-Lauch-Stampf
Dreierlei vom violettem Kohl ^{ACGLNO}

Guancia di Vitello

Crema di sedano rapa e mele Alto Adige IGP | stampf di patate di Fleres e porri
cavolo viola in tre consistenze ^{ACGLNO}

31 €

Lammkoteletts der Metzgerei Pretzhof

Pilzcreme | Gemüse vom Hof | Thymian Schupfnudeln | Sauerrahm ^{ACGNO}

Scottadito d’agnello della macelleria Pretzhof

Crema di funghi | verdure del maso | “Schupfnudel” al timo | panna acida ^{ACGNO}

34 €

Heimischer Saibling

Wirsing Duett | Sauce aus Grünem Veltliner vom Kloster Neustift
wilder Fenchel | Kartoffelkroketten ^{ABCDGO}

Salmerino alpino

Duetto di verza | salsa al Grüner Veltliner dell’abbazia di Novacella | finocchietto selvatico
Crocchetta di patate ^{ABCDGO}

31 €

Rindergulasch vom Frickhof

Speckknödel | knuspriger Kohlrabi ^{ACGLO}

Gulasch di manzo del maso Frick

Canederlo di speck | cavolo rapa croccante ^{ACGLO}

25 €



EISACKTALER KOST
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972

„S’Beste zun Schluss“ Dessert – dolci

Eisacktal in 3 Konsistenzen

Südtiroler Apfelsorbet | Heu-Espuma | Panna Cotta aus Sterzinger Joghurt ^{ACEG}

Valle Isarco in 3 consistenze

Sorbetto alla mela Alto Adige IGP | spuma al fieno | panna cotta allo yogurt di Vipiteno ^{ACEG}

12 €

Frischkäse Mousse

Rote Bete Sorbet | Minze ^{ACEG}

Cremoso al formaggio fresco

Sorbetto alla rapa rossa | menta ^{ACEG}

10 €

Oma’s Apfelstrudel

Vanillesauce ^{ACEGHMO}

Strudel di mele della nonna

Salsa alla vaniglia ^{ACEGHMO}

7 €

Dessertwein Empfehlung – consiglio vino da dessert

Kerner “Passito Praepositus” 2023 - Kloster Neustift

Süß und balanciert | Edelsüß

Dolce ed equilibrato | Dolce nobile

0,1l – 8,30 €





EISACKTALER KOST
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972

Die 14 Allergene

Die Gäste müssen über folgende 14 Allergene informiert werden:

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Soja (-bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf- und Senferzeugnisse
- N** Sesam-Samen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse
- P** Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

14 Allergeni

I nostri ospiti devono essere informati dei seguenti 14 allergeni:

- A** Cereali contenenti glutine
- B** Crostacei
- C** Uova
- D** Pesce
- E** Arachidi
- F** Soia
- G** Latte e lattosio
- H** Carioisidi
- L** Sedano
- M** Senape
- N** Sesamo
- O** Solfiti
- P** Lupini
- R** Molluschi



Vegetarisch – Vegetariano



Informationen zu unserer glutenfreien Küche
Informazioni sulla nostra cucina senza glutine