

UNSER KULINARIK-BOOKLET

Feel

Genuss

CYPRIANER
HOF

CULTURA DOLOMITI

Deine Zeit, deine Regeln. Lass dich treiben.
Inspiration findest du hier genug.
Für dich alleine. Als Teil unserer Gemeinschaft.
Und übrigens: Wir sagen Du.
Weil's persönlicher ist.

GENUSSHOTEL SÜDTIROL

QUALITÄT IST IM CYPRIANERHOF NICHT VERHANDELBAR.

Qualität ist unser Geschmacksträger. Für uns zählt nicht der Preis eines Produkts, sondern was in ihm steckt. Es geht um Echtheit, weniger um Etikette. Ein Babykohlrabi vom Hof nebenan ist für uns genauso spannend wie das Filet vom Hirsch. Warum nicht das Einfache feiern, wenn es gut ist?

Beides braucht Sorgfalt. Und Respekt. Genau mit dieser Haltung kochen wir im Gourmethotel Südtirol. Wir kennen unsere Produzent:innen und wissen, wie viel Arbeit und Zeit in jedem einzelnen Produkt steckt. Deshalb verarbeiten wir alles, was möglich ist – und werfen nichts leichtfertig weg.



REGIONALITÄT

EHRLICHER GENUSS BEGINNT BEI DEN BESTEN.

Wir verstehen regionale Lebensmittel als Teil unserer Identität. Wenn unsere Küche also dazu beiträgt, dass das, was hier wächst, gesehen und wertgeschätzt wird, und den Menschen im Tal Anerkennung und Rückenwind gibt, kulinarisch wie wirtschaftlich – dann haben wir alles richtig gemacht.

Du spürst, wo du bist und
wer hier kocht. Unverwechselbar.
Cultura Dolomiti.

«Bei Quattro geht's ums Teilen,
ums Vertrauen – und darum,
die Handschrift unserer Küche
gemeinsam weiterzudenken.»

Monika Damian



KULINARIK

BEI UNS KOCHT QUATTRO.

Vier Köch:innen. Eine Haltung. Keine Chefallüren, keine Hierarchien. Statt einer dominanten Starfigur vier gleichberechtigte Persönlichkeiten. Wie das schmeckt? Geschmack im Plural.

Monika, Marion, Alessandro und Alessandro führen und kochen gemeinsam. Sie feilen an Kombinationen, Texturen und Aromen – bis er da ist: der Geschmack des Cyprianerhofs. Quattro ist Geschmack im Plural, der Menschen zusammenbringt. Am Herd, am Tisch, im Leben.

UNSER GENUSSKONZEPT

ESSEN, DAS SCHMECKT. UND GLÜCKLICH MACHT.

Das beginnt morgens mit unserem gediegenen Frühstücksbuffet. Gut gestärkt startest du in die Berge oder ins entspannte Wellbeing bei uns im Haus. Am Abend freust du dich auf unser 5-Gänge-Menü, das eigentlich keines ist, weil du es dir nach Lust und Laune selbst zusammenstellst.

VEGAN? VEGGIE? ODER EIGENE REGELN?

Unsere Küche denkt weiter. Und zeigt, wie gut das schmeckt. Unverträglichkeiten? Kein Problem, wir finden gemeinsam eine Lösung. Für alles andere gilt: Lass dich überraschen und inspirieren.

So liest du unsere Karte:

SYMBOLLEGENDE



glutenfrei



laktosefrei



hausgemacht



regional



vegetarisch



vegan

ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide (1)

Krebstiere (2)

Eier (3)

Fisch (4)

Erdnüsse (5)

Sojabohnen (6)

Milchprodukte (7)

Schalenfrüchte (8)

Sellerie (9)

Senf (10)

Sesamsamen (11)

Schwefeldioxid und Sulphite (12)

Lupinen (13)

Weichtiere (14)

PARTNER

Josef und Barbara Santa vom Kohlstatthof



SEIT 2016 UNSER EIERLIEFERANT. UND FAMILIE.

Josef Santa bringt uns jede Woche 1.800 Eier.
Frisch vom Hof, ohne Zwischenweg und von Hühnern,
die den Tag draußen verbringen.

Martha Mulser vom Pfliegerhof



40 JAHRE WISSEN. UND EIN HAUCH HOLUNDER.

Martha Mulser vom Pfliegerhof bringt uns getrocknete Kräuter und Tees – in Bio-Qualität, aus eigener Saat, mit ganz viel Wissen.

PaRtNeR

Heidi und Günther Tschager vom Untergamperhof



ER LIEFERT, WAS GERADE WÄCHST.

Salate, Kräuter, Gemüse – Günther bringt, was sein Boden hergibt. Direkt vom Feld in unsere Küche. Frisch, ehrlich, unverpackt.

Markus Lantschner vom Eben Hof



MARKUS. EINER, DER KÄSE KANN.

Sein Käse schmeckt nach Bergsommer. Nach Handwerk, guter Milch und Charakter. Würzig, weich. Und ausgezeichnet.



PROJEKTE

WO NACHHALTIGKEIT WURZELN SCHLÄGT

«Bergler Acker» ist ein ökologischer Gemeinschaftsgarten in Tiers am Rosengarten (Südtirol), getragen von engagierten Tourismusbetrieben. Ziel ist es, durch Mischkultur frisches Gemüse nachhaltig anzubauen und chemische Eingriffe weitgehend zu vermeiden. Das geerntete Gemüse wird nach dem «0 km»-Prinzip direkt an die teilnehmenden Betriebe verteilt – frisch, regional und ohne lange Transportwege. So verbindet das Projekt Umweltschutz, biologische Vielfalt und regionale Verantwortung. «Bergler Acker» zeigt, wie Nachhaltigkeit schmeckt, und lädt Gäste ein, die besondere Verbindung von Natur, Landwirtschaft und Gastfreundschaft zu erleben.

Cyprianerhof

St. Zyprian 69, 39050 Tiers am Rosengarten (IT)
Tel. +39 0471 64 21 43, hotel@cyprianerhof.com
www.cyprianerhof.com



natureOffice.com/IT-719-YMRB7QQ

