

Wehrerhof's Rittner Abend – Regio Menü

Der Wehrerhof ist ein kleines 4 Sterne Hotel mit 23 Zimmern. Es liegt direkt am Wolfsgrubener See, am Rittner Hochplateau, oberhalb von Bozen. Der Wehrerhof ist mit seinem Standort stark verwurzelt. So werden bei Umbauten, wenn möglich nur Rittner Unternehmen beauftragt, die Baumaterialien aus der Region bezogen und man hat sogar eine eigene Kosmetiklinie mit Wolfsgrubener See Wasser.

Seit Jahren versucht man immer mehr regionale Produkte und Lieferanten in den Food und Beverage Bereich mit einzubauen. So findet man in der Weinkarte ausschließlich Weine aus Südtirol. Es gibt aber auch eigens kreierte Cocktails nur mit Südtiroler Produkten wie z. B. den Paul (Südtiroler Sekt von Peter Zemmer, Williams Birne von Psenner und Apfelsaft von Kohl).

In der Küche versucht man jedes Jahr mehr Südtiroler Produkte und wenn möglich sogar nur vom Ritten einzusetzen. Dies merkt man vor allem am Frühstücksbuffet (Eier vom Buchhütterhof, Käse und Butter vom Erschbaumerhof, Honig von Rinner Paul, Säfte von Kohl, Fruchtaufstriche vom Bühlerhof, Trockenobst vom Förannerhof uvm.).

Seit 2016 gibt es aber ein weiteres Projekt ganz nach dem Motto „0 Kilometer“.

Der seit Jahren bestehende Kräutergarten wurde um einen Gemüsegarten in Zusammenarbeit, mit Harald Gasser vom Aspingerhof, erweitert. Alles „Bio“-logisch und zum Teil mit alten Sorten. Aus diesem werden in den Sommermonaten jeden Tag Salate und Gemüsesorten für das tägliche Abendmenü entnommen. Dazu gibt es einmal wöchentlich ein Menü, in dem ausschließlich hauseigene und Produkte von Rittner Produzenten verarbeitet werden. Dabei muss als Beispiel auf Sahne verzichtet werden, da es am Ritten keinen Sahneproduzenten gibt. Weniger ist manchmal mehr!

Anbei ein Beispielenü aus dem Jahre 2016:

Wie schmeckt der RITTEN?

Lassen Sie es sich auf der Zunge zergehen:
Nach reichlich Sonne, nach Wald und Wiesen, auf jeden Fall bergig - nach Natur eben.

Kosten Sie von dem, was die Landschaft und die Menschen des Landes hervorbringen, denn am **Rittner-Abend** werden ausschließlich Produkte vom Ritten zu g'schmackigen Gerichten verarbeitet.

MILCH, GEMÜSE, FLEISCH, FISCH, OBST und KÄSE - wir schöpfen aus dem Umkreis!

Serviert wird, was man hierzulande nun mal so isst und schon immer gegessen hat,
vom Muas bis zum Bauerngröstl...

Denn „Wir Rittner wissen nicht nur wo's herkommt, sondern auch was gut ist.“

An Guaten!

Aperitivo mit Blaterlen

Südtiroler Sekt Arunda Euro 4,00

An guatn Weißen

Müller Thurgau Weingut Rielinger Euro 22,90

An guatn Roatn

Blauburgunder "Rittnerwein" Kellerei Bozen Euro 32,30

Inser Geheimtipp "ohne"

Gourmetapfelsaft "Rubinette" Obsthof Kohl Glas Euro 3,80

S'Verdauerle

Hausgemachter Holunderschnaps Euro 4,20

Rittner Abend – Unsere Region verkosten

(Sonntag, 30. Oktober 2016)

Zun Unfongen

Rittner Jausenbrettl

Gaider und Topfen-Frischkäse vom Erschbaumerhof mit Geräuchertem

A guate Vor

Mit Bauerntopfen und Brennnessel gefüllte Teigtaschen in Schnittlauchbutter

A hoäßes Sippl

Rote Beete Schaumsuppe mit Kräuterschöberl

Epes Guates

Rindergulasch vom "Obertrainerhof"
mit Schupfnudel und gedünstetem Wurzelgemüse

No a Siaßes

Rittner Dessertkreation

Topfenknödel, hausgemachtes Holundereis und Krapfen mit Kloatz

*Mit Liebe für Sie zubereitet mit Produkten
von folgenden Rittner Landwirten und Produzenten:*

Erschbaumerhof in Unterinn – Topfen, Butter und Käse

Stafflach Hof in Siffian - Mehl und Kartoffeln

Buchhütterhof in Wolfgruben - Eier

Bühlerhof in Unterinn - Fruchtaufstriche

Obsthof Kohl in Unterinn - Apfelsaft

Stiegerhof in Oberinn - Obst und Gemüse

Metzgerei Weissensteiner in Oberbozen - Lieferant für heimische Fleischwaren

Kräuter, Gemüse und Obst aus **Weihrerhof's** Hotelgarten

Anbei ein paar Beispielbilder der verschiedenen Gänge:





Warum:

Wir haben einen Faible für gutes aber auch gesundes Essen, mit Bezug zum Produzenten. Unser Ziel ist heimische Produzenten zu fördern, denn nur wo es auch eine gesunde Landwirtschaft gibt, wird es auch in Zukunft einen gesunden Tourismus geben. Unser Gast soll die Region nicht nur spüren, sondern diese auch genießen können um ihm ein bleibendes und authentisches Urlaubserlebnis zu ermöglichen.

Kontakt:

Hotel Wehrerhof

Klaus Pichler

Klaus.pichler@wehrerhof.com

www.wehrerhof.com