



# PRODUCERS COLLECTION

MIRAMONTI





# THE STORY

## **Handwerksarbeit von höchster Qualität:**

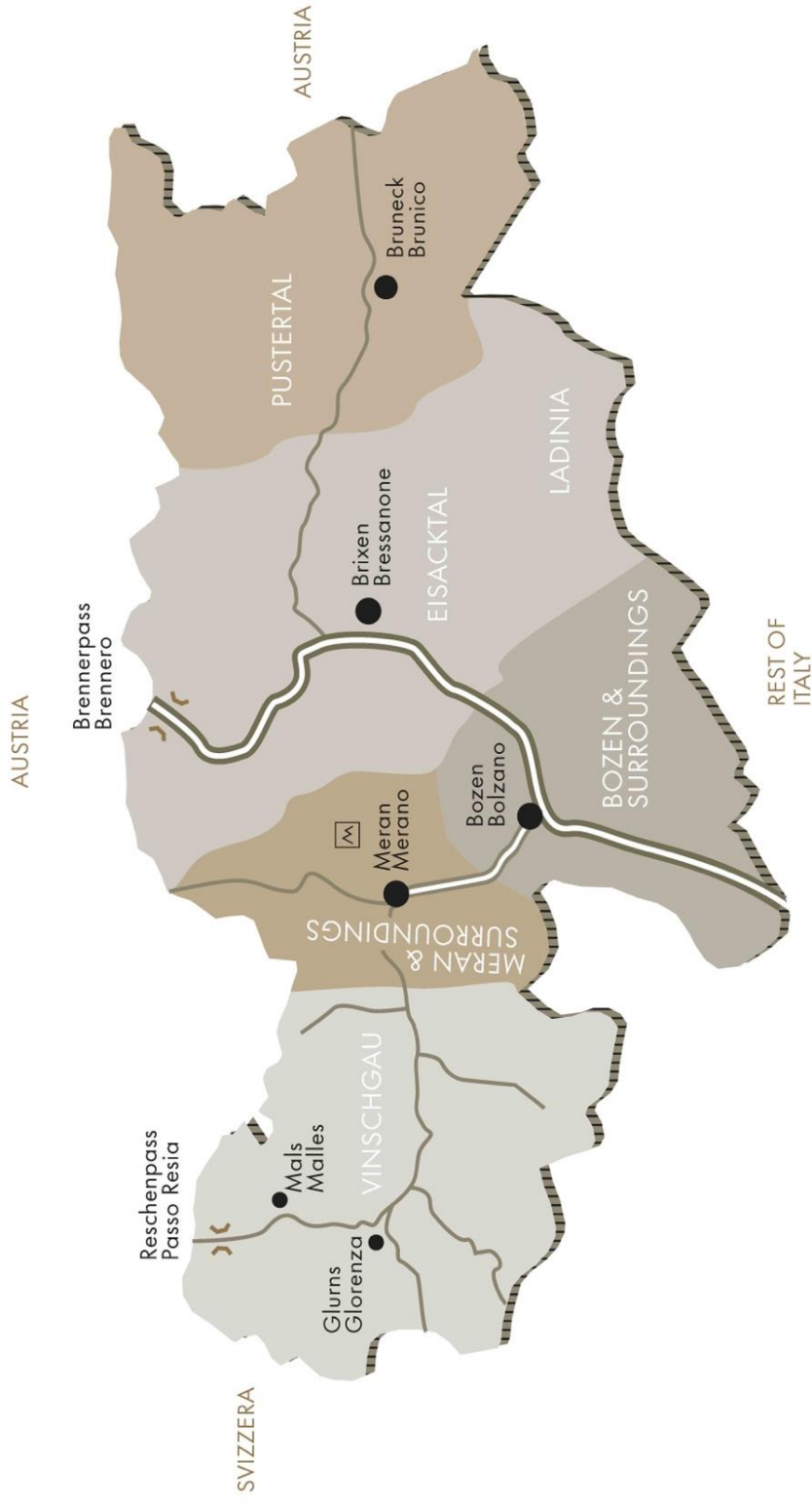
Schon seit Beginn des MIRAMONTI, war es stets eine Herzensangelegenheit von Carmen, Klaus, Massimo & Sergio kleine Produzenten aus der Umgebung zu unterstützen. Ihre Geschichten und vor allem die Menschen dahinter, inspirieren uns.

## **Artigianato di altissima qualità:**

Fin dall'inizio di MIRAMONTI, è sempre stata una questione di cuore per Carmen, Klaus, Massimo & Sergio sostenere i piccoli produttori della zona circostante. Le loro storie e soprattutto le persone che ci sono dietro ci ispirano.

## **Craftsmanship of highest quality:**

Since the beginning of MIRAMONTI, it has always been a matter of the heart of Carmen, Klaus, Massimo & Sergio to support small producers from the surrounding area. Their stories and especially the people behind them inspire us.





# Meran & surroundings

Das Meraner Land, mit der Kurstadt Meran, ist dank seines milden Klimas sehr mediterran und es gedeihen Palmen, Zypressen, Weinreben und Olivenbäume. Im Hintergrund erhebt sich die Texelgruppe mit wunderschönen Bergspitzen.

La regione di Merano, con la città termale di Merano, è molto mediterranea grazie al suo clima mite e alla ricca vegetazione di palme, cipressi, viti e ulivi. Sullo sfondo si staglia il Gruppo di Tessa con le sue splendide cime.

The Merano region, with the spa town of Merano, is very Mediterranean thanks to its mild climate and palm trees, cypresses, vineyards and olive trees thrive here.  
In the background rises the Texel Group  
with beautiful mountain peaks.



# Kuntrawant



**COFFEE**



**Lana**

Josef Aigner Str. 2

**Kuntrawant** ist eine kleine Handwerks-Kaffeerösterei mit traditioneller Trommelröstung in Lana. Josef, der Inhaber ist ein treuer Partnerbereits seit 2012.

È una piccola torrefazione artigianale di caffè con tostatura tradizionale a tamburo situata a Lana. Josef, il proprietario, è un partner fedele del MM dal 2012.

It is a small craft coffee roastery with traditional drum roasting located in Lana. Josef, the owner, has been a loyal partner of MM since 2012.



# Forno



**BREAD**



**Meran**

Rennweg 141/A

Die handgemachten Sauerteig Laibe von Ivo backt er ausschließlich mit Mehl aus biologischer Landwirtschaft und Salz aus Sizilien. Die Bäckerei im Zentrum von Meran heißt: **Forno**.

Ivo prepara le sue pagnotte artigianali a lievitazione naturale esclusivamente con sale siciliano e farina proveniente da agricoltura biologica. Il panificio nel centro di Merano si chiama: Forno.

Ivo bakes his handmade sourdough loaves exclusively with organically grown flour and Sicilian salt. The bakery in the centre of Merano is called: Forno.



# 58chocolate



**CHOCOLATE**



**Meran**

Rennweg 47

René führt die kleine Schokoladenmanufaktur **58chocolate** im Zentrum von Meran. „Bean to Bar“ lautet das Credo, wobei seine Schokolade mit sorgfältig ausgewählten Zutaten produziert wird.

René gestisce una piccola fabbrica di cioccolato nel centro di Merano. Il suo credo è "Bean to bar" e il suo cioccolato è prodotto con ingredienti accuratamente selezionati.

René runs a small chocolate factory in the centre of Merano. "Bean to bar" is his credo, whereby his chocolate is produced from very few but carefully selected ingredients.



# Noafhof



**EGG**



**Vöran**

Leadner Alm Weg 6

Der Biobauernhof **Noafhof** in der Nachbarsgemeinde Vöran ist der Lieferant für alle frischen Eier im MM. In der Küche verwenden wir deren Bio Hühnchen.

La fattoria biologica nel paese vicino di Vöran è il fornitore delle uova fresche del MM. Utilizziamo il loro pollo biologico anche in cucina.

The organic farm Noafhof in the neighbouring municipality of Vöran is the supplier of MM's fresh eggs. We also use their organic chicken in the kitchen.



# Ausseraicher Hof



**SPECK**



**St. Martin**

Gruberstr. 2

Der Cousin von Klaus hat einen Bergbauernhof im Passeiertal und beliefert uns mit seinem eigenen Speck. Gerne servieren wir diesen zu unserem Willkommensaperitif.

Il cugino di Klaus ha una fattoria di montagna nell'alta Val Passiria e ci fornisce il suo speck. Siamo felici di servirlo con il nostro aperitivo di benvenuto.

Klaus' cousin has a mountain farm in the upper Passeier valley and supplies us with his own speck. We are happy to serve it with our welcome aperitif.



# Lenkhof



**CHEESE**



**Vöran**

Vöranerstr. 4

Der **Lenkhof** im Nachbarsdorf Vöran produziert Rohmilchkäse mit der Heumilch seiner 15 Milchkühe. Er befindet sich unter dem bekannten Aussichtspunkt: „Knottnkino“.

Il maso produce formaggio a latte crudo con il latte di fieno delle sue 15 mucche. Il punto si trova sotto il famoso punto panoramico "Knottnkino".

The Lenkhof in the neighbouring village of Vöran produces raw milk cheese from the hay milk of its 15 dairy cows. It is located close to the famous viewpoint: "Knottnkino".



# Leitner Hof



**APPLE**



**Vöran**

Unterdorfstr. 9

Der **Leitnerhof** liefert uns naturtrüben Bergapfelsaft aus eigenem Anbau her, an den sonnigen Hängen von Vöran. Das MM war 2012 deren erster Kunde.

Produce succo di mela naturale di montagna dalle proprie coltivazioni situate sui pendii soleggiati di Vöran. Il MM è stato il loro primo cliente nell'anno 2012.

They produce natural mountain apple juice from their own cultivations on the sunny slopes of Vöran. MM was their first customer in 2012.



# Hieslerhof



**Honey**



**Hafling**

Hinterdorfweg 24

Die Familie vom **Hieslerhof in Hafling** bringt uns frischen Honig und Honigwaben von ihren eigenen Bienenvölkern für das MM Frühstück.

La famiglia di Avelengo ci fornisce il miele fresco e il polline dalle proprie colonie di api per la colazione MM.

The family from Avelengo brings us fresh honey and pollen from their own bee colonies for the MM breakfast.



# Kränzelhof



**WINE**



**Tscherms**

Gampenstr. 1c

Der Kränzelhof der Familie Pfeil ist ein biologisches Weingut mit einem traumhaften Garten samt Kunstaustellung. Ihre natürlichen und kreativen Weine begleiten uns schon seit Jahren.

La famiglia Pfeil è la proprietaria di questa cantina biologica con un giardino da sogno che comprende una mostra d'arte. I loro vini naturali e creativi ci accompagnano da anni.

The Pfeil family owns this organic winery with a dream garden that includes an art exhibition. Their natural and creative wines have been with us for years.



# Grawü



**WINE**



**Tscherms**

Raffeinstr. 8

Aus dem biologischen Weingut **Grawü** von Leila und Dominic, gehen faszinierende Naturweine aus PIWI Sorten hervor- echtes Handwerk mit natürlichem Ausbau der Weine im Keller.

L'azienda vinicola biologica di Leila e Dominic produce affascinanti vini naturali da varietà PIWI - un vero e proprio lavoro artigianale con invecchiamento naturale dei vini in cantina.

Leila and Dominic's organic winery produces fascinating natural wines from PIWI varieties – a true craftsmanship with natural ageing of the wines in the cellar.



# Unterthurner



## DESTILLATES



### Marling

Anselm Pattis Str. 14

Unterthurner ist eine familiengeführte Brennerei, die Destillate aus regionalen Zutaten, Grappas aus Weintrestern, Liköre und Rum von höchster Qualität erzeugt.

È una distilleria a conduzione familiare che produce distillati da ingredienti regionali, grappe da vinacce, liquori e rum di altissima qualità.

It is a family-owned distillery that produces distillates from regional ingredients, grappas from wine marc, liqueurs and rum of the highest quality.



# DA Genussgarten



**FLOWERS**

---



**Meran**

Vogelweidestr. 26

Anna und Daniele aus dem **DA Genussgarten** bringen uns wöchentlich frische Blumen („Slow Flowers“) aus ihrem organischen Ackerfeld. Carmen dekoriert das MM mit dieser natürlichen Blütenpracht.

---

Anna e Daniele ci portano ogni settimana fiori freschi („Slow Flowers“) raccolti nel loro campo biologico. Carmen decora il MM con questi fiori freschi.

---

Anna and Daniele bring us weekly fresh flowers ("Slow Flowers") from their organic field. Carmen decorates the MM with these natural flowers.



# Vinschgau

Zwischen Apfelgärten & Marillenbäumen und vergletscherte  
Dreitausender- allen voran der höchste Berg Südtirols:  
„Ortler“- befindet sich das Vinschgau.  
Es ist die Heimat von Gastgeber Klaus.

Tra frutteti di mele, albicocche e cime di ghiacciai di tremila  
metri - primo fra tutti l'Ortles, la montagna  
più alta dell'Alto Adige - si trova la Val Venosta.  
È la zona di provenienza del padrone di casa Klaus.

Between apple and apricot orchards and three-thousand-  
metre glacier peaks - first and foremost the Ortler, the  
highest mountain in South Tyrol - lies the Vinschgau Valley.  
It is the home area of host Klaus.



# Bio Dorfsennerei Prad



## CHEESE



**Prad, Stilfs**  
Silberstr. 1

Die Bio Dorfsennerei Prad ist ein Zusammenschluss von kleinen Bauernhöfen des oberen Vinschgau. Die Ziegenmilch wird in der Sennerei gesammelt, verarbeitet und verkauft.

È un'associazione di piccole aziende agricole dell'alta Val Venosta.

Il latte di capra viene raccolto, lavorato e venduto nel caseificio alpino.

It is an association of small farms in the upper Vinschgau valley. The goat's milk is collected, processed and sold in the alpine dairy.



# Kräuterrebellen



**TEA**



**Mals, Stilfs**

Piz Lun Weg 11

Die **Kräuterrebell**en produzieren handgepflückte Kräuter- und Früchtetees auf Vinschgauer Felder, bis auf 1.400m. Ohne Zusatz-, und Farbstoffen erkennt man hier die ursprünglichen Düfte eines natürlichen Tees.

---

Producono tè alle erbe e alla frutta raccolte a mano nei campi della Val Venosta, fino a 1.400m. Senza additivi e coloranti, è possibile riconoscere i profumi originali di un tè naturale.

---

Producing hand-picked herbal& fruit teas in the fields of Vinschgau, up to 1,400m. Without additives and colourings, you can taste the original scents of natural teas.



# Vinschger Ölmühle



**SEED OIL**



**Prad, Stilfs**

Kiefernheinweg 66a

Leinsamen sind die ältesten kultivierten Ölpflanzen der Welt. Dieses hochwertige Leinsamenöl wird von der **Vinschger Ölmühle** auf Anfrage frisch gepresst und geliefert.

Il lino è la più antica pianta oleaginosa coltivata al mondo. Questo olio di lino di alta qualità viene spremuto al momento e consegnato su richiesta.

Linseeds are the oldest cultivated oil plants in the world. This high-quality linseed oil is freshly pressed and delivered on request.



# Bäckerei Schuster



## BREAD



### Laatsch

Laatscherstr. 139

Peter von der **Bäckerei Schuster** aus Laatsch liefert uns das Vollkorn Toastbrot für unser Bar Food Menu am Nachmittag.

---

Peter, del panificio Schuster di Laatsch, ci fornisce il pane integrale per i toast per il bar food menu del pomeriggio.

---

Peter, from the Schuster bakery in Laatsch, provides us with wholemeal bread for toast for our bar food menu during the afternoon.



# Bozen & surroundings

Die Umgebung um der Südtiroler Landeshauptstadt Bozen ist sehr abwechslungsreich und bietet bezaubernde Hochebenen, wie der Salten oder das Rittner Horn.

L'area intorno al capoluogo altoatesino di Bolzano è molto varia e offre incantevoli altipiani, come il Salto o il Corno del Renon.

The area around the South Tyrolean capital of Bolzano is very varied and offers enchanting high plateaus, such as the Salten or the Rittner Horn.



# Schwarz Brennerei



DESTILLATES



**Mölten**

Möltnerstr. 28

Die Brüder Manuel und Christian sind die Gründer der Hofbrennerei **Schwarz**. Sie destillieren hochwertige Spirituosen aus Südtiroler Obst. Gemeinsam mit ihnen entstand unser MM SPITZENGIN.

I fratelli Manuel e Christian ne sono i fondatori e distillano liquori di alta qualità dalla frutta dell'Alto Adige. Il nostro MM SPITZENGIN è stato creato insieme a loro.

The brothers Manuel and Christian are the founders and they distill high-quality spirits from South Tyrolean fruit. Together we created our MM SPITZENGIN.



# Kohl



**APPLE**



**Unterinn**

Hauptstr. 35

Der Kohl Bergapfelsaft vom Ritten wird als „Cuvée“ mit anderen Südtiroler Früchten gemischt und bei uns als alkoholfreie Getränkebegleitung im Panorama Restaurant angeboten.

Il succo di mela di montagna del Renon viene miscelato come "cuvée" con altri frutti altoatesini e offerto come accompagnamento analcolico nel ristorante Panorama.

The mountain apple juice from Ritten is mixed as a "cuvée" with other South Tyrolean fruits and offered as a non-alcoholic accompaniment in the Panorama Restaurant.



# Oberhölle



**CHOCOLATE**



**Sarnthein**

Handwerkerzone 4

Die Familie Oberhölle aus dem Sarntal hat vor über 10 Jahren die Schokoladenproduktion gestartet. Edle handgemachte Schoko-, Haselnuss- und Pistaziencreme bereichern unser Frühstücksbuffet.

La famiglia ha iniziato la produzione di cioccolato oltre 10 anni fa. Il cioccolato lavorato a mano, la crema di nocciole e di pistacchio arricchiscono il nostro buffet della colazione.

The family started chocolate production over 10 years ago. Fine handmade chocolate, hazelnut and pistachio cream enrich our breakfast buffet.



# Mila



**MILK**



**Bozen**

Innsbruckerst. 42

**Mila** ist eine Südtiroler Genossenschaft, die mit über 2.000 Bauern der Region zusammenarbeitet. Das MM bezieht daher Milch, Joghurt und Butter, die zu 100% aus Südtirol stammen.

È una cooperativa altoatesina che collabora con oltre 2.000 agricoltori della regione. Il MM offre quindi latte, yogurt e burro al 100% di provenienza altoatesina.

It is a South Tyrolean cooperative that works with over 2,000 farmers in the region. The MM therefore offers milk, yoghurt and butter that come 100 % from South Tyrol.



# Arunda



**WINE**



**Mölten**

Prof. Josef Schwarz 18

**Arunda** ist die höchstgelegenste Sektkellerei Europas und befindet sich in unserem Nachbarsdorf. Beste Schaumweine nach traditioneller Flaschengärung. Ein treuer Partner seit 2012.

È la cantina di spumanti più alta d'Europa. Gli spumanti sono prodotti con la tradizionale fermentazione in bottiglia. È nostro partner dal 2012.

It is the highest sparkling wine cellar in Europe located in our neighbouring village. Sparkling wines are produced by traditional bottle fermentation. It is our partner since 2012.



# Kornell



**WINE**



**Siebeneich**

Kosmas- Damian Str. 6

Mit mehr als 700 Jahren Weinbaugeschichten hat das Weingut **Kornell** einiges zu erzählen. Angenehme Rot- und Weißweine entstehen an diesem mediterranen Platz auf Porphyrgestein.

Con oltre 700 anni di storia della viticoltura, questa cantina ha molto da raccontare. In questo luogo mediterraneo su roccia porfirica si producono piacevoli vini rossi e bianchi.

With over 700 years of viticultural history, this winery has much to tell. In this Mediterranean location on porphyritic rock, pleasant red and white wines are produced.



# Manincor



**WINE**



**Kaltern**

St. Josef am See 4

Das biodynamische Weingut **Manincor**, oberhalb des Kalterer Sees, ist ein traditionsreiches Familienunternehmen mit ausgezeichneten Weinen. Lieblingswein von Carmen: Chardonnay Sophie.

La cantina biodinamica, sopra il lago di Caldaro, è un'azienda tradizionale a conduzione familiare con vini eccellenti. Vino preferito di Carmen è lo Chardonnay Sophie.

This biodynamic winery, above Lake Kaltern, is a traditional family business with excellent wines. Carmen's favourite wine is the Chardonnay Sophie.



# Eisacktal

Im Süden des Eisacktals prägen Weinberge und Obsthaine die Landschaft, während die nördlichen Teile mit dessen Hochgebirge, die Dolomiten und Stubaier Gletscher miteinander verbinden. Es ist das Heimatgebiet von Gastgeberin Carmen.

Nel sud della Valle Isarco, vigneti e frutteti caratterizzano il paesaggio, mentre le parti settentrionali si collegano con le sue alte montagne, le Dolomiti e i ghiacciai dello Stubai. È la zona di provenienza della proprietaria Carmen.

In the south of the Valle Isarco, vineyards and fruit orchards characterise the landscape, while the northern parts connect with its high mountains, the Dolomites and Stubai glaciers. It is the home area of host Carmen.



# Bäckerei Brunner



**BREAD**



**Ridnaun**  
Maiern 3c

Die **Bäckerei Brunner**, aus dem  
Heimatsdorf von Carmen, liefert uns ihre  
vollwertigen Ridnauner Knusper.  
Getrocknetes Früchtebrot, welches wir  
gerne zu unserer Käseauswahl servieren.

Il panificio del paese natale di Carmen ci  
fornisce il suo genuino "Ridnauner  
Knusper": pane alla frutta secca, che ci  
piace servire con i nostri formaggi.

This bakery from Carmen's home village  
supplies us with their wholesome  
Ridnauner Knusper: dried fruit bread,  
which we like to serve with our cheeses.



# Furchetta



**LAMB**



**Villnöss**

Pizack 30

Das **Villnösser Brillenschaf** gehört zu den Slow Food Produkten. Der Inhaber vom Hof Furchetta, Oskar Messner, liefert uns seit Jahren dieses zarte Lammfleisch aus dem Dolomiten Tal.

---

È uno dei prodotti Slow Food.

Il proprietario del maso Furchetta, Oskar Messner, ci fornisce l'agnello tenero della Valle dei Dolomiti da anni.

---

It is one of the Slow Food products. The owner of the Furchetta farm, Oskar Messner, has been supplying us with the tender lamb from the Dolomite Valley for years.



# Rest of Italy

Italien ist ein sehr abwechslungsreiches Land mit hohen Berglandschaften im Norden, tiefe Täler bis hin zu traumhaften Küsten und Vulkane im Süden. Hier folgen weitere kleine Produzenten aus den restlichen Regionen.

L'Italia è un Paese molto vario, con paesaggi di alta montagna al nord, valli profonde, coste da sogno e vulcani al sud. Ecco altri piccoli produttori delle altre regioni.

Italy is a truly diverse country with high mountain landscapes in the north, deep valleys to dreamlike coasts and volcanoes in the south. Here are more small producers from the remaining regions.



# De Tacchi



**RICE**



**Padova**

Via Garibaldi 54

Der Risotto Grumolo delle Abbadesse der "Azienda De Tacchi" ist ein weiteres Slow Food Produkt und wird in unseren Restaurants serviert: MM Klassik und im Panorama Restaurant.

Il Risotto Grumolo delle Abbadesse dell'Azienda De Tacchi è un altro prodotto Slow Food e viene servito nei nostri ristoranti MM Klassik e Panorama.

The Risotto Grumolo delle Abbadesse of the "Azienda De Tacchi" is another Slow Food product and is served in our restaurants: MM Klassik and Panorama.



# Molino Casillo



## FLOUR



### Puglia

Via Sant' Elia 1

Von der traditionellen Getreidemühle „Molino Casillo“ aus Apulien beziehen wir die verschiedensten Mehlsorten für Küche und Patisserie.

Dal tradizionale mulino a grano "Molino Casillo" della Puglia otteniamo i più diversi tipi di farina per la cucina e la pasticceria.

From the traditional grain mill "Molino Casillo" from Apulia we obtain the most diverse types of flour for our kitchen and patisserie



# D'Oswaldo



**RAW HAM**



**FRIULI**

Via Sant' Elia 1

Die kleine Metzgerei D'Oswaldo in Friaul produziert Rohschinken von höchster Qualität. Nach langer Familientradition wird der Rohschinken ca. 16-24 Monate im dunklen Keller gelagert.

La piccola macelleria friulana produce prosciutto crudo di altissima qualità. Secondo una lunga tradizione familiare, il prosciutto viene conservato in una cantina buia per circa 16-24 mesi.

The small butchery in Friuli produces the highest quality raw ham. According to a long family tradition, the raw ham is stored in the cellar for about 16-24 months.



# D'Orazio



**OLIVE OIL**



**PUGLIA**

Via del Ullivo 1

Das kaltgepresste Olivenöl des „Frantoio D'Orazio“ wird nach alter Tradition in Apulien hergestellt. Francesco produziert das „grüne Gold“ langsam und bedacht.

L'olio di oliva spremuto a freddo è prodotto secondo un'antica tradizione pugliese. Francesco produce "l'oro verde" con delicatezza e attenzione.

The cold-pressed olive oil is produced according to an old Apulian tradition. Francesco produces the "green gold" slowly and carefully.



# Cantina Majolini



**WINE**



**Brescia**

Via F. Arrigoni 1

Die **Cantina Majolini** produziert den bekannten Schaumwein „**Franchiacorta**“ in Brescia, Lombardei. Biologische Landwirtschaft betreibt das nachhaltige Familienunternehmen bereits seit 2012.

La cantina produce il noto vino spumante "Franchiacorta" a Brescia. L'azienda, a conduzione familiare e sostenibile, pratica l'agricoltura biologica dal 2012.

It produces the well-known sparkling wine "Franchiacorta" in Brescia, Lombardy. The sustainable family business has been practising organic farming since 2012.



# Niasca Portofino



## Juices



## Portofino

Via del Fondaco 12

**Niasca Portofino** ist ein Zusammenschluss von Bewohnern aus Portofino (Genova), welche die Traditionen Italiens weitergeben möchten. Wir beziehen von ihnen Limonata, Portofino Festivo und Mandarinata. 100% Italien.

È un'associazione di residenti di Portofino (Genova) che vuole tramandare le tradizioni italiane. Ci riforniscono di Limonata, Portofino Festivo e Mandarinata. 100% italiano.

It is an association of residents from Portofino (Genoa) who want to pass on Italian traditions. They supply us with Limonata, Portofino Festivo, Mandarinata. 100% Italian.