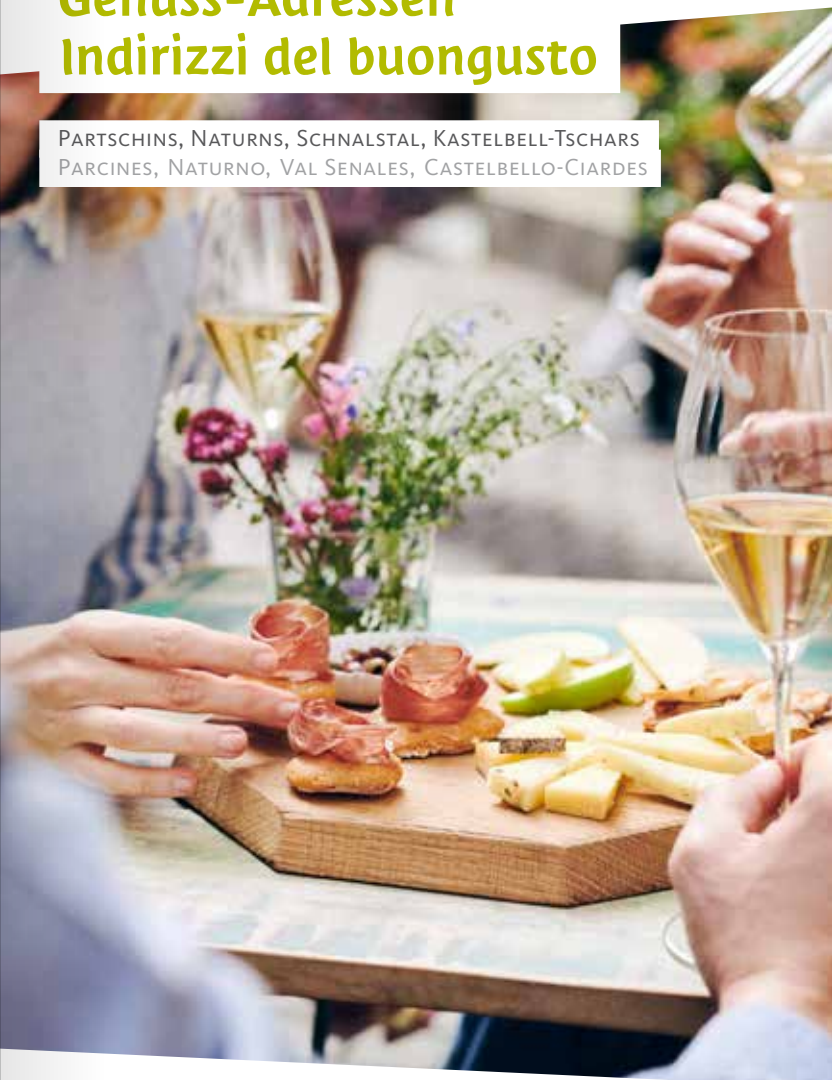




Genuss-Adressen Indirizzi del buongusto

PARTSCHINS, NATURNS, SCHNALSTAL, KASTELBELL-TSCHARS
PARCINES, NATURNO, VAL SENALES, CASTELBELLO-CIARDES





Genuss Piacere

MIT LIEBE UND PHANTASIE ZUBEREITET
PREPARATO CON PASSIONE E FANTASIA



Genuss - so heißt es - ist eine positive Sinnesempfindung, die mit körperlichem und/oder geistigem Wohlbehagen verbunden ist.

Il piacere - recita la definizione - è un senso di viva soddisfazione che deriva dall'appagamento di desideri, fisici oppure spirituali.

Nun - in Partschins, Naturns, Schnalstal und Kastelbell-Tschars gibt es derlei viele Möglichkeiten, besagtes Wohlbehagen zu erlangen: Ob beim gemütlichen Einkehren in den exzellenten Gastlokalen mit deren kulinarischen Geschmacksoffenbarungen oder beim genüsslichen Einkaufen in den Weinkellereien, Schnapsbrennereien und den Hofläden, deren erlesene Produkte die alpin-mediterrane Vielfalt unserer Region aufzeigen! So oder so: Ihre Geschmacksknospen werden aufblühen!

Lassen Sie sich verführen von typischer Südtiroler Herzlichkeit, vereint mit alpenländischer Würze und südlicher Raffinesse!

Una sensazione – aggiungiamo noi – che a Parcines, Naturno, Val Senales e Castebello-Ciardes si cela dietro ad ogni porta. Basta oltrepassare l'uscio di uno dei tanti locali per trovarsi immersi in un trionfo di sapori, esaltati da un'atmosfera avvolgente e rilassante. Basta affacciarsi all'entrata delle cantine vinicole, distillerie e vendite da maso ed ecco che si viene catapultati in un universo di specialità gastronomiche, espressioni di una terra dal carattere alpino e mediterraneo a un tempo. Non c'è che dire: i nostri paesi sono un'inesauribile fonte di piacere...per il palato.

Un pizzico di tradizionale cordialità sudtirolese, un tocco di irresistibile fascino alpino e una spolverata di calore mediterraneo: sono questi gli ingredienti di una ricetta che Vi conquisterà.



Glutenfrei
Senza glutine



Vegetarisch
Vegetariano



Vegan
Vegano



Spielplatz
Parco giochi



Spielecke
Area/
Angolo giochi



Echte Qualität am Berg
Pura qualità in montagna



Spargelzeit Kastelbell-Tschars
Tempo degli asparagi



Törgelokal
Ristorante Törgelen

Genuss-Übersicht

Partschins/Parcines

Rabland/Rablà
Töll/Tel
Quadrat
Tabland/Tablà
Sonnenberg/Monte Sole
Vertigen

Name Nome	Kategorie categoria	Koordinaten coordinate	Seite/ Nr. Lageplan pagina/ nr. piantina
Bad Egart		G-7	17
Buss'l & more		I-3	18
Cutraun		C-6	19
Garberstub		I-3	20
Hanswirt		B-5	21
Hochganghaus		M-1	22
Niederhof		I-7	23
Niedermais		L-1	24
Rössl		C-5	25
Thedl-Sem		L-6	26
Unterweirachhof		M-5	27
Wasserfall		G-1	28
LOKALE PRODUKTE/PRODOTTI LOCALI			
Ansitz Mairhof		I-4	88
Hofbrennerei Gaudenz am Gutshof Isser		J-3	89
Schlossweingut Stachlburg		I-3	89
Unterweirachhof		M-5	27

Indice del buongusto

Naturns/Naturno

Staben/Stava
Tabland/Tablà
Tschirland/Cirlano
Plaus

Name Nome	Kategorie categoria	Koordinaten coordinate	Seite/ Nr. Lageplan pagina/ nr. piantina
AijOO Eismanufaktur / Gelateria		G-4	35
Brandhof		J-6	36
Erlebnisbad - Acquavventura		G-2	37
Hofer		E-3	38
Mein Beck		G-3	39
Pirchhof		H-1	40
Verena's Wein Boutique		G-3	41
Waldschenke		D-6	42
Weintal		I-2	43
Zum Kreuzwirt		G-3	44
LOKALE PRODUKTE/PRODOTTI LOCALI			
Falkenstein		G-1	89



PIZZA



TRADITIONELLE
KÜCHE



GEHOBENE KÜCHE
CUCINA DI ALTO LIVELLO



BAR

CUCINA
TRADIZIONALE



WEINVERKOSTUNG
DEGUSTAZIONE DI VINI



EISBECHER
COPPE DI GELATO



KAFFEE & KUCHEN
CAFFÈ E TORTE



IMBISS
SPUNTINI



ALM/JAUSENSTATION
MALGA/POSTO DI RISTORO

Genuss-Übersicht

Schnalstal/Val Senales

Katharinaberg/Monte S. Caterina
Pfossental/Val di Fosse
Karthaus/Certosa
Unser Frau/Madonna di Senales
Vernagt/Vernago
Kurzras/Maso Corto

Name Nome	Kategorie categoria	Koordinaten coordinate	Seite/ Nr. Lageplan pagina/ nr. piantina
Edelweiss		D-4	51
Eishof		G-4	52
Finailhof		D-4	53
Goldene Rose Karthaus		E-5	54
Gourmet Stube Serafina		D-5	55
Grüner		E-5	56
Jägerrast		F-4	57
Lafetz Alm		D-5	58
Lazaun Hütte		B-4	59
Mountain Lake Hotel Vernagt		D-4	60
Oberraindlhof		E-5	61
Penaud Alm		D-6	62
Piccolo Hotel Gurschler		B-3	63
Texel Apartments & Pizzeria		E-5	64
Tonzhaus		D-5	65
LOKALE PRODUKTE/PRODOTTI LOCALI			
Oberniederhof		D-5	91

Indice del buongusto

Kastelbell-Tschars/Castelbello-Ciardes

Galsaun/Colsano

Name Nome	Kategorie categoria	Koordinaten coordinate	Seite/ Nr. Lageplan pagina/ nr. piantina
Kuppelrain		B-4	71
Angerguterkeller		C-5	72
Gstirnerhof		C-5	73
Himmelreich		H-3	74
Kesslwirt		G-4	75
Marzoner Alm		F-8	76
Niedermoarhof		D-2	77
Ortl		D-1	78
Pizzastube Zur Sonne		G-4	79
Schlosswirt Juval		K-2	80
LOKALE PRODUKTE/PRODOTTI LOCALI			
Bauernladen		K-3	92
Himmelreich-Hof		H-3	93
Köfelgut		C-4	94
Lehengut		E-4	95
Rebhof		E-4	96
Weberhof		D-4	97



PIZZA



TRADITIONELLE
KÜCHE



GEHOBENE KÜCHE
CUCINA DI ALTO LIVELLO



BAR

CUCINA
TRADIZIONALE



WEINVERKOSTUNG
DEGUSTAZIONE DI VINI



EISBECHER
COPPE DI GELATO



KAFFEE & KUCHEN
CAFFÈ E TORTE



IMBISS
SPUNTINI



ALM/JAUSENSTATION
MALGA/POSTO DI RISTORO

Partschins/Parcines

Rabland/Rablà

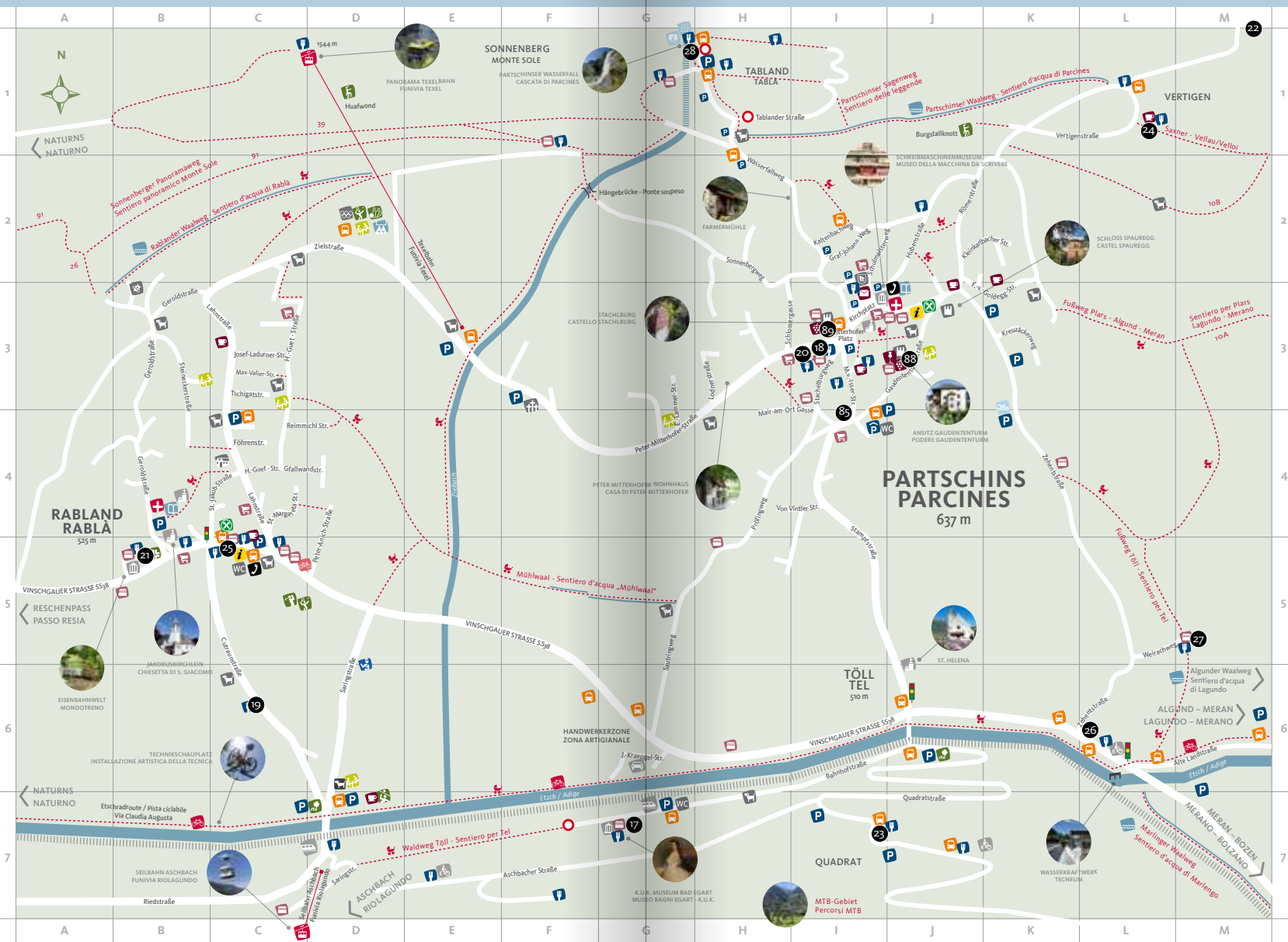
Sonnenberg/Monte Sole

Töll/Tel

Vertigen

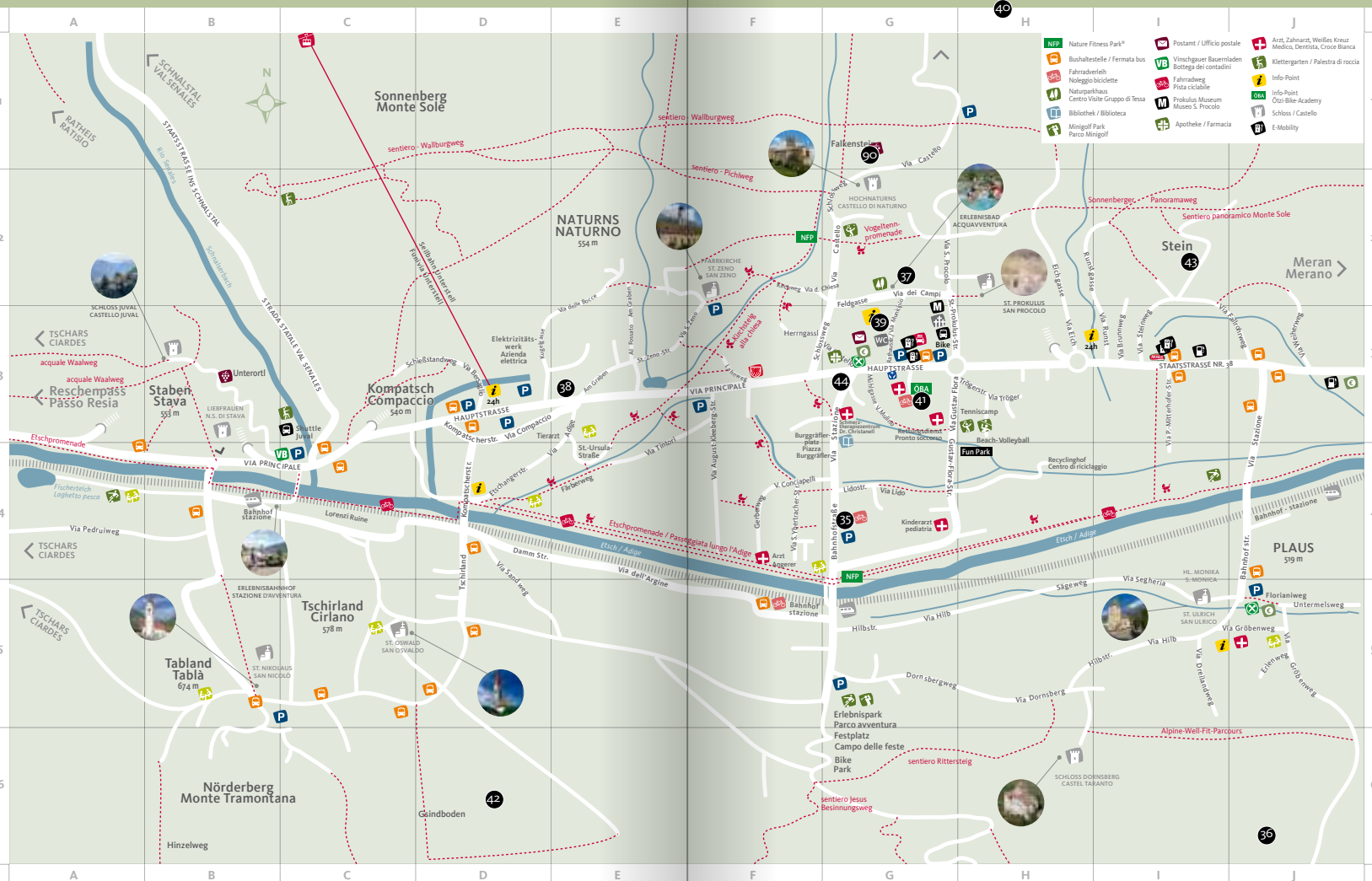
Quadrat

Tabland/Tablà



Naturns/Naturno

Staben/Stava
 Tabland/Tablà
 Tschirland/Cirlano
 Plaus



Schnalstal/Val Senales

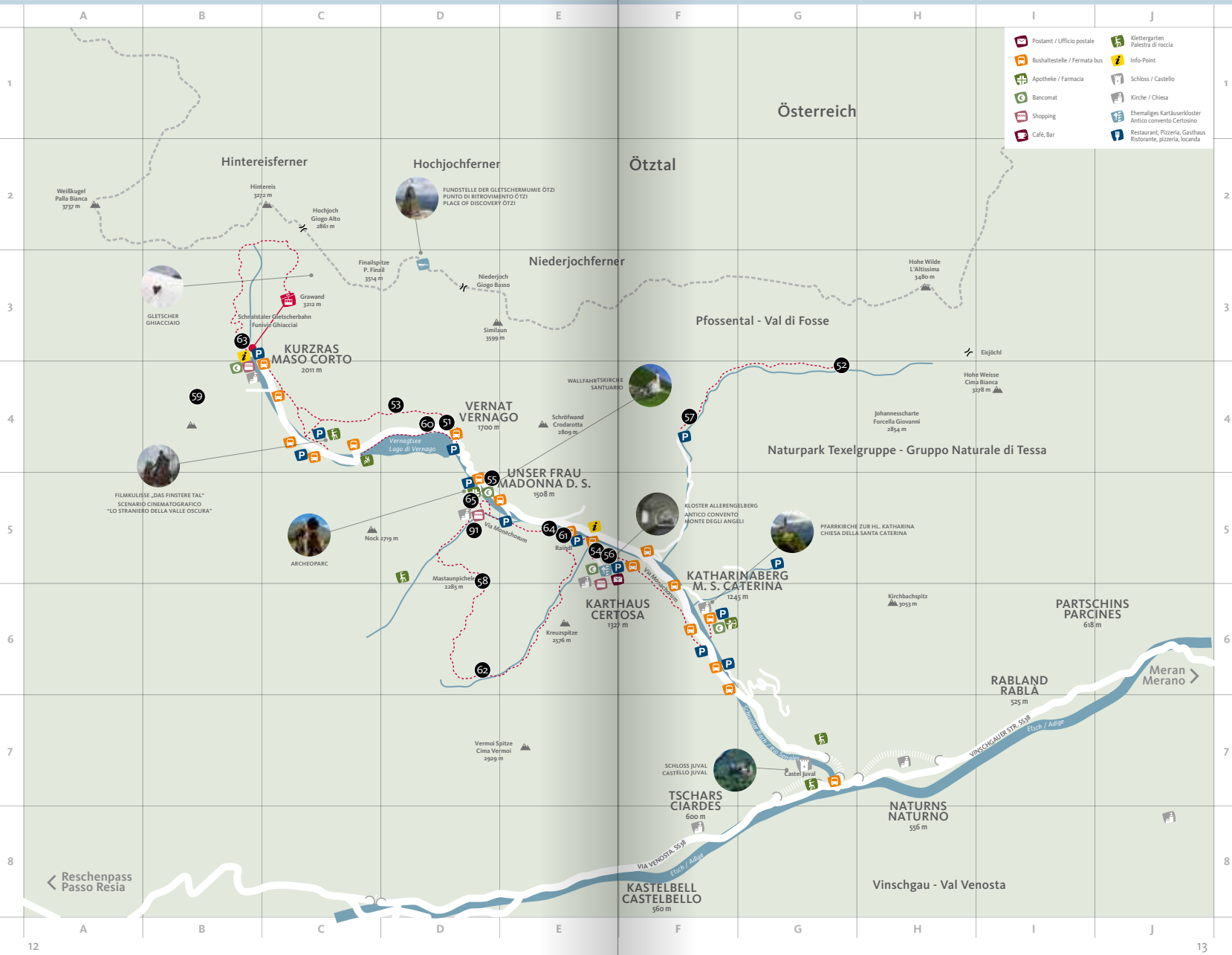
Karhaus/Certosa

Kurzras/Maso Corto

Katharinaberg/Monte Santa Caterina

Unser Frau/Madonna di Senales

Pfossental/Val di Fosse



Kastelbell/Castelbello

Tschars/Ciardes
Galsaun/Colsano



ZEICHNERKLÄRUNG - LEGENDA PITTOGRAMMI

	Touristenbüro, Infopoint, Infobüro Ufficio turistico, Infopoint, Ufficio informazioni		Tankstelle Stazione di servizio
	Alle Formen von Unterkünften Tutti i tipi di alloggio		e-Ladestation für Auto Stazione di ricarica auto
	Restaurant, Pizzeria, Büchereibank, Caffèhaus, Ristorante, Pizzeria, Caffetteria, Trattoria		Arzt Medico Apothek Farmacia
	Kaffee-Bar Caffè-Bar		Postamt Ufficio postale
	Weinkellerei, Weingut Cantina vinicola, vigneto		Bancomat, Bank Bancomat, Banca
	Bauernhof Maso contadino		Schloß, Kirche Castello, Chiesa, cappella
	Obstgenossenschaft Cooperativa frutticoltori		Mühle Mulino
	Parkplatz Posto grigliata		Grillplatz Posto grigliata
	Sportzentrum Centro sportivo		Freibad Piscina all'aperto
	Shuttle		Tennis, Tennisanlage Tennis, Campo da tennis coperto
	Bahnhof Stazione ferroviaria		Canoeing Rafting
	Kinderspielfeld Parco giochi		Strand Spiaggia
	Seilbahn Funivia		Skaterpark
	Sesselflift Seggiovie		Hütte, Alpe Rifugio, Marga
	Wanderweg Sentiero		

Genuss rund um Partschins Piacere intorno Parcines

PARTSCHINS/PARCINES

RABLAND/RABLÀ

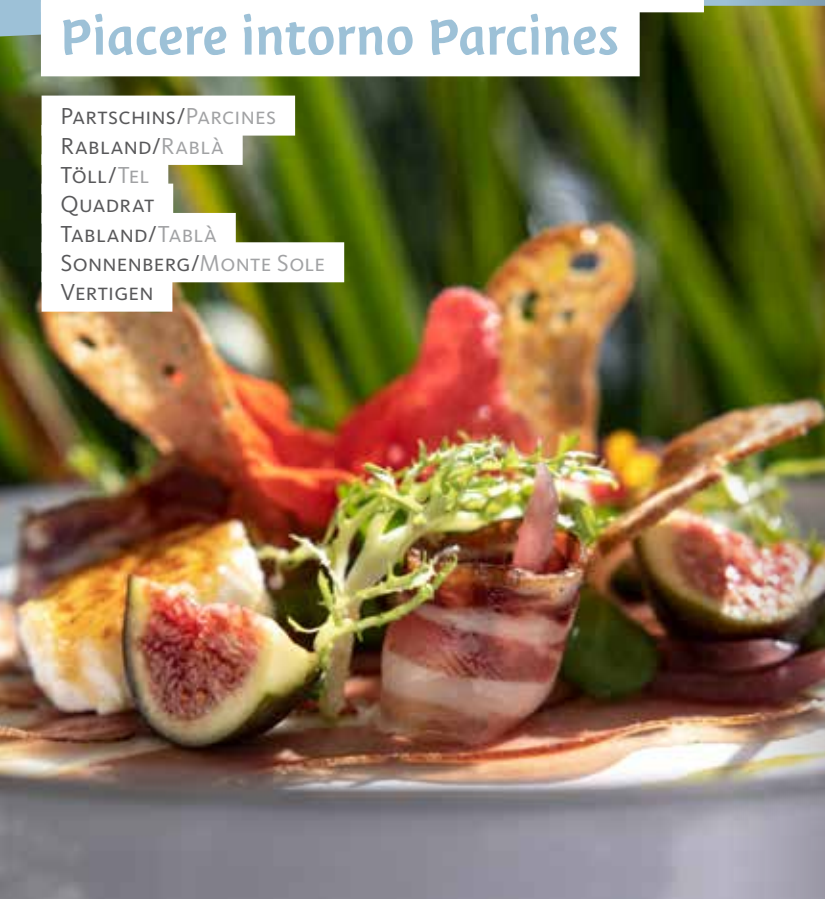
TÖLL/TEL

QUADRAT

TABLAND/TABLÀ

SONNENBERG/MONTE SOLE

VERTIGEN



Bad Egart - Onkel Taa

Restaurant/Ristorante

Fam. Platino

Bahnhofstr. 17/Via Stazione 17
39020 Töll/Tel

Tel. +39 0473 967 342

www.onkeltaa.com

restaurant@onkeltaa.com



Öffnungszeiten/Orario
12.00-15.00 und/e 18.30-23.00

Küche/Cucina
12.00-14.10 und/e 18.30-21.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Sonntag ab 15.00, Montag ganztägig/
Domenica dalle 15.00,
lunedì tutto il giorno

Geschlossen/Chiuso
13.11.-30.11. und/e
08.01.-Ende März/fine marzo 2024

Fein speisen im gemütlichen, historischen und geschichtsträchtigen ältesten Badl Tirols. Klassische einheimische Traditions-Gerichte werden in neuen Variationen serviert. Feines aus dem eigenen Bio-Gemüse-Kräutergarten.

Spezialitäten des Hauses:

K.u.K. Hofküche – Kaiserin Elisabeth's - Sisi's Lieblings-gerichte, Weinbergsschnecken aus eigener Zucht, frische Forellen, Kräutergerichte, essbare Blumen

Ottima cucina nell'accogliente ambiente storico dei bagni più antichi del Tirolo. I piatti della tradizione locale sono reinventati in nuove variazioni e preparati con ingredienti provenienti dal proprio orto biologico.

Specialità della casa:

Cucina Asburgo - piatti prelibati dell'Imperatrice Sissi, lumache dal proprio allevamento, trote fresche, piatti a base di erbe e fiori commestibili





Buss'l & more

Restaurant, Pizzeria/Ristorante, Pizzeria

Fam. Schiefer

Peter Mitterhofer Platz/
Piazza Peter Mitterhofer
39020 Partschins/Parcines
Tel. +39 0473 968 409
www.bussl.it
busslandy@gmail.com



Öffnungszeiten/Orario
11.30-14.00 und/e 18.00-24.00
Küche/Cucina
11.30-14.00 und/e 18.00-23.00
Pizza: 18.00-23.30
Ruhetag/Giorno di riposo
Sonntag ganztägig & Montag Mittag/
Domenica tutto il giorno e lunedì
fino alle 18.00
Geschlossen/Chiuso
Mitte November-Ende März/
metà novembre-fine marzo

Genuss und Ambiente pur direkt am Partschinser Dorfplatz. Ein modernes Lokal voller Leben und Gastfreundschaft. Fisch- und Fleischgerichte vom Feinsten, knackige Salate und verführerisch süße Desserts. Jeden Mittwoch ab 20.00 Uhr Live Music.

Spezialitäten des Hauses:

Mediterrane Küche, Pizza vom Holzofen

Un'esperienza di gusto in un ambiente suggestivo direttamente sulla piazza centrale di Parcines. Un locale moderno dall'atmosfera vivace e cordiale in cui trovate prelibati piatti di carne e pesce, croccanti insalate e irresistibili dessert. Ogni mercoledì musica dal vivo a partire dalle ore 20.

Specialità della casa:

Cucina mediterranea, Pizza dal forno di legna

Cutraun

Restaurant/Ristorante

Fam. Gögele

Cutraunstr. 26/Via Cutraun 26
39020 Rabland/Rablà
Tel. +39 0473 968 033
www.cutraun.it
info@cutraun.it



Öffnungszeiten/Orario
08.00-23.00

Küche/Cucina
12.00-14.00 und/e 17.30-21.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Sonntag/Domenica

2 Minuten vom Radweg und der Seilbahn Aschbach lädt das gemütliche Restaurant auf die Terrasse oder in die Stuben zur Einkehr. Speisen der Südtiroler und Internationalen Küche werden entsprechend dem saisonalen, lokalen Produktangebot mit Liebe kreiert. Kostenloser Shuttleservice für Partschinser Gäste hin und retour.

Spezialitäten des Hauses:

Spargel, Pilze, Wild, je nach Jahreszeit, hausgemachte Kuchen

A 2 minuti dalla pista ciclabile e dalla funivia Riolagundo, questo accogliente ristorante con terrazza e stube invita a gustare le specialità della cucina altoatesina e internazionale preparate con tanta cura e ingredienti locali freschi di stagione. Servizio navetta andata e ritorno gratuito per gli ospiti di Parcines.

Specialità della casa:

Asparagi, funghi, selvaggina a seconda della stagione, torte fatte in casa





Garberstübli

Gasthaus/Trattoria

Fam. Kuen

Peter-Mitterhofer-Str. 7/
Via Peter Mitterhofer 7
39020 Partschins/Parcines
Tel. +39 0473 967 226
Mobil +39 338 507 4286
www.restaurant-garberstub.com
info@restaurant-garberstub.com



Öffnungszeiten/Orario
08.00-23.00

Küche/Cucina
17.00-21.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Sonntag/Domenica

Geschlossen/Chiuso
02.07.-16.07.

Das Traditionsgasthaus verwöhnt mit saisonalen Gerichten und Südtiroler Spezialitäten. Die Garberstübli ist ein gemütliches, typisches Lokal mit Südtiroler Gastlichkeit, wo sich Einheimische und Gäste gerne treffen.

Spezialitäten des Hauses:

Im Frühling frische Spargelgerichte, im Sommer frische Pilzgerichte und im Herbst Wildgerichte

La Garberstübli è un'accogliente locanda tradizionale, punto di ritrovo molto apprezzato da turisti e locali. Qui vi attendono la tipica ospitalità altoatesina ed una selezione di ricette stagionali e specialità locali.

Specialità della casa:

In primavera freschi asparagi in varie creazioni, in estate fantastiche ricette di funghi e in autunno specialità di selvaggina



Hanswirt

Restaurant/Ristorante

Fam. Laimer

Geroldplatz 3/Piazza Gerold 3
39020 Rabland/Rablà
Tel. +39 0473 967 148
www.hanswirt.com
info@hanswirt.com



GAMBERO ROSSO

Gault-Millau

Öffnungszeiten/Orario
10.00-23.00

Küche/Cucina
12.00-14.00 und/e 18.30-21.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Geschlossen/Chiuso
13.11.-21.03.2024

Romantisches familiengeführtes Restaurant mit Hauben-gekrönter Küche: der Hanswirt ist ein Traditionsbetrieb mit historisch gewachsener Wirtshauskultur. Genuss von mediterranen und regionalen Besonderheiten in alten Bauernstuben und auf der Terrasse.

Spezialitäten des Hauses:

Lokale Spezialitäten und mediterrane Küche

Ristorante a conduzione familiare dall'atmosfera intima, con cucina pluripremiata, l'Hanswirt è portavoce di una tradizione di lunga data in cui gustare specialità gastronomiche della cucina mediterranea e regionale, nelle antiche stube contadina oppure sulla terrazza.

Specialità della casa:

Specialità regionali e cucina mediterranea





Hochganghaus

Schutzhaus/Rifugio

Fam. Erlacher

Vertigenstraße 33/Via Vertigen 33
39020 Partschins/Parcines
am Meraner Höhenweg/
sull'Alta Via di Merano
Tel. +39 0473 443 310
www.hochganghaus.it
erlacher@hochganghaus.it



Schutzhütten
Rifugi Alpini
Südtirol
Hochganghaus (M-1) - Obermais (M-10)

Öffnungszeiten/Orario
06.30-22.00

Küche/Cucina
11.00-15.30 und/e 17.30-20.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Geschlossen/Chiuso
31.10.-31.05.

Das Hochganghaus, direkt am Meraner Höhenweg, ist beliebtes Ausflugsziel für Familien und Wanderer inmitten idyllischer Bergkulisse. Gemütliche Atmosphäre bei traditionellen Hüttengerichten aus regionalen Produkten mit selbstgeernteten Bergkräutern.

Spezialitäten des Hauses:

Knödel, Kräutersirupe nach Jahreszeit, auf Wunsch/Vorbestellung Riebelkochen im Freien
25.06., 30.07., 24.09.,
29.10. (mit Kastanienbraten)

Il Hochganghaus sorge proprio sull'Alta Via di Merano, circondato da idilliaci paesaggi montani, ed è una meta molto amata da famiglie ed escursionisti. Oltre a un'atmosfera accogliente offre una serie di piatti tipici preparati con ingredienti regionali ed erbe di montagna.

Specialità della casa:

Canederli, sciroppi alle erbe secondo la stagione, su richiesta/preordine cucinare il "Riebl" all'aria aperta
25.06., 30.07., 24.09.,
29.10. (con castagne arrostiti)



Niederhof

Gasthof/Trattoria

Fam. Abler

Quadratstraße 11/Via Quadrat 11
39020 Quadrat
Tel. +39 0473 967 017
www.niederhof.eu
info@niederhof.eu



Öffnungszeiten/Orario
10.00-22.00

Küche/Cucina
11.30-14.30 und/e 17.00-20.30

Ruhetag/Giorno di riposo
Montag/Lunedì außer Oster- und
Pfingstmontag/eccetto Pasquetta e
lunedì di Pentecoste

Geschlossen/Chiuso
06.11.-07.01.2024 Mo-Fr,
Feiertage ausgenommen/
Lun-ven, escluso giorni festivi

Grandioser Rundum-Ausblick auf die Sonnenbergseite, den Partschinser Wasserfall und den Vinschgau. Kulinarisch verwöhnen lässt man sich in der Gaststube oder im idyllischen Garten bei schmackhaften Gerichten der Südtiroler und Italienischen Kochkunst.

Spezialitäten des Hauses:

Spezialitäten mit den eigenen Hofprodukten, verschiedene Saisonsgerichte, Hofeigenes Rindfleisch, hausgemachte Teigtaschen und Nudelgerichte

Il maso Niederhof offre una fantastica vista a 360 gradi sul Monte Sole, la cascata di Parcines e la Val Venosta. Nella stube oppure nello splendido giardino del maso si possono gustare saporiti piatti della tradizione alpina e mediterranea.

Specialità della casa:

Specialità con prodotti dal maso, diversi piatti alla stagione, carne bovina nella produzione contadina, ravioli e piatti di pasta fatti in casa





Niedermais

Restaurant, Café/Ristorante, Caffè

Fam. Kuen

Vertigenstr. 8/Via Vertigen 8
39020 Partschins/Parcines
Tel. +39 0473 967 171
www.hotel-niedermais.com
info@hotel-niedermais.com



Öffnungszeiten/Orario
8.00-22.00

Küche/Cucina
12.00-14.00 und/e 18.00-20.00
14.00-18.00 kleine Karte/piccola carta

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Feine Gerichte aus regionaler und biologischer Landwirtschaft, hausgemachte Kuchen und Eisspezialitäten, sowie Wein aus eigener Produktion. Traumhafte Panoramalage 1 km oberhalb Partschins (Vertigen). Fazit: Aussichtreicher Genuss!

Spezialitäten des Hauses:

Im Frühling frische Spargelgerichte, im Sommer frische Pilzgerichte und im Herbst Wildgerichte

Piatti raffinati da agricoltura regionale e biologica, torte fatte in casa e specialità di gelato, così come il vino di produzione propria. Fantastica posizione panoramica 1 km sopra di Parcines (frazione: Vertigen). Conclusione: divertimento con vista meravigliosa!

Specialità della casa:

In primavera freschi asparagi in varie creazioni, in estate fantastiche ricette di funghi e in autunno specialità di selvaggina



Rössl

Restaurant/Ristorante

Fam. Pircher

Vinschgauerstr. 26/Via Venosta 26
39020 Rabland/Rablà
Tel. +39 0473 967 143
www.roessler.com
info@roessler.com



Gault-Millau



Öffnungszeiten/Orario
11.30-23.00

Küche/Cucina
11.30-14.00 und/e 18.00-21.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Gourmets und Liebhaber der regionalen Küche finden im Rössl genau das, was sie sich wünschen. In den traditionellen Stuben werden Kreationen serviert, die ihresgleichen suchen und bestimmt in bester Erinnerung bleiben.

Spezialitäten des Hauses:

Traditionsgerichte und mediterrane Speisen

Il Rössl è la scelta perfetta per i buongustai e gli amanti dei sapori semplici. Nelle sue stube tradizionali gusterete prelibate creazioni che vi resteranno impresse nella memoria.

Specialità della casa:

Piatti tradizionali e mediterranei





THEDL-Sem

Restaurant, Pizzeria/Ristorante, Pizzeria

Fam. Schönweger

Vinschgauerstr. 105/Via Venosta 105
39020 Töll/Tel

Tel. +39 0473 967 796

www.thedl.it | www.pizzeria-sem.it
info@thedl.it | info@pizzeria-sem.it



Öffnungszeiten/Orario
Thedl Restaurant/Rist.: 12.00-21.00

Küche/Cucina: 12.00-14.00 und/e
18.00-21.00

Snacks/Spuntini: 14.00-18.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Donnerstag / Giovedì

Sem Pizzeria: 17.00-22.00
Ruhetag/Giorno di riposo
Montag/Lunedì

Das THEDL ist inspiriert vom Besten, was Südtirol zu bieten hat: von Rezepten, die von Generation zu Generation weitergereicht und verfeinert wurden und von der 300 Jahre alten Schindl-Stube.

Auch in der Pizzeria SEM wird auf herausragende Qualität gesetzt. Dazu gehören hausgemachte Pizzateige, regionale Zutaten und Bio-Produkte.

Spezialitäten des Hauses:

Saisonale Köstlichkeiten, Südtiroler Gaumenfreuden, Pizza vom Holzofen

THEDL è ispirato da quanto di meglio può offrire l'Alto Adige: ricette tramandate di generazione in generazione e sottoposte a rivisitazioni e la tavernetta Schindl risalente a 300 anni fa. Puntando su una qualità d'eccellenza, non ci sono prodotti alternativi da mettere in cottura nel forno. Nella pizzeria SEM l'impasto della pizza è ovviamente di produzione propria, gli ingredienti sono principalmente regionali e molti sono biologici.

Specialità della casa:

Piatti raffinati di stagione, prelibatezze tirolesi, pizza dal forno di legna



Lageplan/Pianta
L-6, Nr. 26



Unterweirachhof

Buschenschank/Osteria contadina



Fam. Schönweger

Weirachweg 2/Via Weirach 2
39020 Partschins/Parcines

Tel. +39 0473 967 008

unterweirachhof@gmail.com

Öffnungszeiten/Orario
14.00-22.00

Küche/Cucina
Kalte Küche/Piatti freddi

Ruhetag/Giorno di riposo
Montag/Lunedì

Geschlossen/Chiuso
19.06.-30.06.
01.11.-30.04.



Hofeigene Produkte, wie Bauernspeck, Kaminwurz, Pellkartoffel, Fruchtsäfte und Eigenbauwein genießt man auf der gemütlichen Terrasse oder in der urigen Stube. Naturdenkmal der historischen Weiracher Rebe. Wein- und Apfelsaftverkauf.

Spezialitäten des Hauses:

Muaskochn mit Hermann auf Vorbestellung

Prodotti del maso di produzione propria come speck, salamini affumicati, patate bollite, succhi di frutta e vino dalla propria vigna da gustare sulla terrazza o nella stube rustica. La vite Weiracher è un monumento naturale. Vendita diretta di vini e succo di mela.

Specialità della casa:

Cucinare il "muas" con Hermann su prenotazione



Lageplan/Pianta M-5, Nr. 27



Wasserfall

Gasthof/Trattoria

Fam. Fischer Haller

Wasserfallweg 55/Via Cascata 55
39020 Partschins/Parcines
Tel. +39 0473 967 274
Mobil +39 338 346 2333
www.partschins-wasserfall.com
info@partschins-wasserfall.com



Öffnungszeiten/Orario
09.30-19.00

Küche/Cucina
11.30-18.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Samstag/Sabato

Geschlossen/Chiuso
Anfang November-Anfang April/
Inizio novembre-inizio aprile

Direkt an der Bushaltestelle des schönsten Wasserfalls Südtirols! Leichte mediterrane Gerichte und Südtiroler Traditionsküche, sowie frische Forellen aus dem Quellwasserbecken.

Spezialitäten des Hauses:

Forelle blau und "Müllerin Art",
Kaiserschmarren

Proprio accanto alla fermata dell'autobus presso la cascata più bella dell'Alto Adige, vi aspettano piatti leggeri mediterranei e cucina tradizionale tirolese, oltre a trote fresche dal bacino d'acqua sorgiva.

Specialità della casa:

Trota alla mugnaia,
"Kaiserschmarren"

Ruhetag / Giorno di riposo

Restaurant-Gasthaus-Pizzeria/Ristorante-Trattoria-Pizzeria

Bad Egart Onkel Taa Restaurant/ Ristorante	Bahnhofstraße 17 Via Stazione	0473 967 342	Mo/Lu + So ab 15 Uhr/Do dalle ore 15
Birkenwald Gasthof/Trattoria	Wasserfallweg 40 Via Cascata	0473 968 356	Di/Ma
Botango Restaurant, Pizzeria/ Ristorante, Pizzeria	Vinschgauerstraße 105 Via Venosta	0473 967 796	Restaurant THEDL Do/Gi Pizzeria SEM Mo/Lu
Brünnl Gasthaus, Restau- rant/Trattoria, Ristorante	Quadratstraße 23 Via Quadrat	0473 968 077	Mi/Me
Buss'l & More Restaurant, Pizzeria/ Ristorante, Pizzeria	Peter-Mitterhofer-Platz Piazza Peter- Mitterhofer	0473 968 409	So/Do + Mo Mittag/Lu mezzo giorno
Cutraun Restaurant/ Ristorante	Cutraunstraße 26 Via Cutraun	0473 968 033	So/Do
Ennemoser Restaurant, Pizzeria/ Ristorante, Pizzeria	Vinschgauerstraße 17 Via Venosta	0473 967 280	Do/Gi
Garberstüb Restaurant, Bar/ Ristorante, Bar	Peter-Mitterhofer- Straße 7 Via Peter-Mitterhofer	0473 967 226	So/Do
Graswegerkeller Gasthof/Trattoria	Vertigenstraße 15 Via Vertigen	366 243 5848	Mo/Lu ab/dalle 17.00 + Di//Ma ganztägig/ tutto il giorno
Hanswirt Restaurant/ Ristorante	Geroldplatz 3 Piazza Gerold	0473 967 148	kein/nessun
Happichl Gasthof/Trattoria	Geroldstraße 35 Via Gerold	0473 967 438	Mo/Lu + Di/Ma
Kronenwirt Restaurant, Pizzeria/ Ristorante, Pizzeria	Stachelburgweg 3 Via Stachelburg	0473 967 112	Di/Ma
Laterne Restaurant, Pizzeria/ Ristorante, Pizzeria	Saringstraße 33 Via Saring	0473 967 099	Mo/Lu
Niederhof Gasthof/Trattoria	Quadratstraße 11 Via Quadrat	0473 967 017	Mo/Lu



Niedermais Restaurant/ Ristorante	Vertigenstraße 8 Via Vertigen	0473 967 171	kein/nessun
Panorama Restaurant/ Ristorante	Vinschgauerstraße 25 Via Venosta	0473 967 140	Mi/Me
Prünster Gasthof/Trattoria	Tablanderstraße 6 Via Tablà	0473 967 454	Fr/Ve
Rablander Grillstube - El Mexicano Restaurant/ Ristorante	Lahnstr. 4 Via Lahn	0473 968 142	Di/Ma
Rössl Restaurant/ Ristorante	Vinschgauerstraße 26 Via Venosta	0473 967 143	kein/nessun
Stiegenwirt Restaurant, Pizzeria/ Ristorante, Pizzeria	Wasserfallweg 2 Via Cascata	345 814 1368	Fr/Ve
Unterebenen Gasthof/Trattoria	Aschbacher Straße 4 Via Aschbach	339 247 2378	Sa/Sa
Wasserfall Gasthof/Trattoria	Wasserfallweg 55 Via Cascata	0473 967 274	Sa/Sa

Jausenstation-Hofschank/Posto di ristoro

Dursterhof	Wasserfallweg 105 Via Cascata	338 291 9915	kein/nessun
Formerkeller	Graf-Johann-Weg 15 Via Graf-Johann	0473 967 353	Fr/Ve (Juni-Aug.+Do/ Giugno- Agosto+Gi)
Giggelberg	Sonnenbergweg 61 Via Sonnenberg	0473 967 566	kein/nessun
Oberbrunnhof	Aschbacherstraße 1 Via Rio Lagundo	334 9674 121	Do/Gi
Unterweirachhof	Weirachweg 2 Via Weirach	0473 967 008	Mo/Lu
Winklerhof	Sonnenbergweg 56 Via Sonnenberg	379 190 9703	Mi/Me (Juni-Aug.+Di /Giugno- Agosto+Ma)

Almen/Malghe

Nasereit	Sonnenberg/ Monte Sole	0473 425 152	kein/nessun
-----------------	---------------------------	--------------	-------------

Hochganghaus	Sonnenberg/ Monte Sole	0473 443 310	kein/nessun
---------------------	---------------------------	--------------	-------------

Bar-Café-Bistro-Imbiss-Konditorei-Eisdiele/ Bar-Caffè-Spuntini-Pasticceria-Gelateria

Beachbar Rafting Adventure Südtirol	Saringstraße 31 Via Saring	346 607 0641	Mo/Lu
Lahn	Lahnstr. 41 Via Lahn	342 653 1694	Di/Ma + Mi/Me + Do/Gi
Rudi	Kleinkarlbacher Straße 10 Via Kleinkarlbacher	0473 967 003	Di/Ma
Sonne	Peter-Mitterhofer-Platz 8 Piazza Peter- Mitterhofer	0473 967 108	kein/nessun
Taufenbrunn	Taufnergasse 2 Vicolo Taufner	0473 967 136	Mi/Me



Änderungen möglich/Salvo modifiche



Vinschger Schüttelbrot

Für 10 Stück

Vorteig:
250 g Roggenmehl
250 ml lauwarmes Wasser
20 g Hefe

Teig:
500 g Roggenmehl
250 g Weizenmehl
850 ml lauwarmes Wasser
20 g Hefe
20 g Salz
1 EL Fenchel
1 EL Kümmel
2 EL Brotklee (Zigeunerkraut)

Zubereitung

Für den Vorteig die Hefe im warmen Wasser auflösen und mit dem Mehl zu einem weichen Teig verrühren. Bei Zimmertemperatur für ca. 1-2 Stunden ruhen lassen. Danach für den Teig die Hefe wieder im warmen Wasser auflösen und mit allen weiteren Zutaten und dem Vorteig gut vermengen. Wieder ca. 1 Stunde ruhen lassen. Dann die Masse in ca. 150 g-Teigstücke teilen und auf mit Mehl bestäubte Tücher legen und wiederum für ca. 15 Minuten ruhen lassen. Nun legt man jedes einzelne Teigstück auf ein pizzagroßes Brett und schüttelt es im Kreis drehend, damit das Teigstück dünn ausläuft. Bei ca. 210° ca. 20 Minuten im Backrohr backen.

Tipp

Das Schüttelbrot kann vor dem Backen auch mit Sesamkernen oder Kürbiskernen bestreut werden.

Pane Croccante Della Val Venosta

Per 10 pezzi

Primo impasto:
250 g di farina di segale
250 ml di acqua tiepida
20 g di lievito

Impasto:
500 g di farina di segale
250 g di farina di frumento
850 ml di acqua tiepida
20 g di lievito
20 g di sale
1 cucchiaino di finocchio
1 cucchiaino di cumino
2 cucchiaini di trigonella (erba zingara)

Preparazione

Per il primo impasto, sciogliere il lievito nell'acqua calda e preparare un impasto morbido con la farina. Far riposare a temperatura ambiente per ca. 1-2 ore. Poi, per l'impasto vero e proprio, sciogliere di nuovo il lievito in acqua calda e mescolare bene tutti gli altri ingredienti aggiungendoli al primo impasto. Lasciar riposare di nuovo per ca. 1 ora. Poi dividere l'impasto in pezzi da ca. 150 g e posarli su un telo infarinato, facendoli riposare per ca. 15 minuti. A questo punto posizionare ogni pezzo di impasto su una teglia delle dimensioni di una pizza e stenderlo al centro, in modo che si assottigli. Cuocere in forno a ca. 210° per 20 minuti.

Consiglio

Il pane Schüttelbrot può essere cosperso con semi di sesamo o zucca prima di essere infornato.



Omelett mit Marmelade

Zutaten für 4 Personen

200 ml Milch
3 Eier
200 g Mehl
3 EL Butter
1 Prise Salz
½ EL Zucker
1 EL Oliven-, Sonnenblumenöl
oder Butter zum Ausbacken (bei antihaftbeschichteten Pfannen ist nur beim ersten Ausbacken die Zugabe von Fett erforderlich)
Preiselbeer- oder Marillenmarmelade zum Füllen
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Milch, Eier, Mehl, die geschmolzene Butter, Salz und Zucker zu einem geschmeidig-flüssigen Teig rühren. In einer Pfanne etwas Butter oder Öl erhitzen und die Omletten nach und nach auf beiden Seiten backen. Die Omletten mit Preiselmarmelade, Erdbeermarmelade oder Marillenmarmelade auf einer Seite bestreichen und einrollen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Tipp

Die Omletten schmecken auch lecker mit Schokoladecreme gefüllt.

Omelette alla marmellata

Ingredienti per 4 persone

200 ml di latte
3 uova
200 g di farina
3 cucchiaini di burro
1 pizzico di sale
½ cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino d'olio d'oliva, d'olio di semi di girasole oppure burro per la cottura (con padelle antiaderenti, l'aggiunta di olio oppure burro è necessaria solo per la prima cottura)
Marmellata di mirtilli rossi oppure albicocche da riempire
Zucchero a velo per spolverare

Preparazione

Mescolare il latte, le uova, la farina, il burro fuso, il sale e lo zucchero fino ad ottenere un impasto liscio e liquido. Scaldare un po' di burro oppure olio in una padella e cuocere le omelette gradualmente su entrambi i lati. Spennellare le omelette con marmellata di mirtilli rossi, marmellata di fragole oppure marmellata di albicocche su un lato e arrotolarle. Spolverare con zucchero a velo e servire.

Consiglio

Le omelette sono anche deliziose con un ripieno di crema al cioccolato.

Genuss rund um Naturns Piacere intorno a Naturno

NATURNS/NATURNO
STABEN/STAVA
TABLAND/TABLÀ
TSCHIRLAND/CIRLANO
PLAUS



AijOO

Eismanufaktur/Gelateria

Katrin Pohl

Bahnhofstrasse 47/Via Stazione 47
39025 Naturns/Naturno
Tel. +39 392 063 0995
www.aijoo.it
info@aijoo.it



AiJOO

EISMANUFATUR - GELATERIA

Öffnungszeiten/Orario
Siehe/Vedi www.aijoo.it

Ruhetag/Giorno di riposo
Montag/Lunedì

Geschlossen/Chiuso
November-Februar/
Novembre-Febbraio

AijOO steht für handwerklich hergestelltes Eis aus natürlichen Zutaten, das richtig gut schmeckt.

In unser Eis kommen nur saisonale, frische und wann immer möglich lokale Zutaten. Oder ganz besondere Rohstoffe, wie Bourbon Vanille, Haselnüsse aus dem Piemont und Sizilianische Pistazien.

Spezialitäten des Hauses:
Hausgemachtes Eis, Halbgefrorene, Eistorten, Eisbecher to go

La filosofia di AijOO: un gelato artigianale prodotto con i migliori ingredienti naturali. Senza una lunga lista di ingredienti, ma con tutto il sapore della naturalezza. Usiamo ingredienti stagionali, freschi e, quando possibile, locali. E soprattutto ingredienti di alta qualità, come le bacche di vaniglia Bourbon, le nocciole del Piemonte e i pistacchi della Sicilia.

Specialità della casa:
Gelato artigianale, semifreddi, torte gelato, coppe gelato to go





Brandhof

Hofschank/Osteria contadina

Fam. Gerstgrasser

Nörderberg 51/Monte Tramontana 51
39025 Naturns/Naturno
Tel. +39 0473 668 225
Mobil +39 339 451 8660
hofschank.brandhof@gmail.com



Öffnungszeiten/Orario
10.00-22.00

Küche/Cucina
11.00-20.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Freitag/Venerdì



Eigene Käserei. Verschiedene Knödel, Kaiserschmarrn, hausgemachte Kuchen, Brettlmarende und Säfte aus eigener Herstellung. Sie erreichen uns mit dem Auto über Plaus Birchberg oder über den Nörderberg Naturns. Mit der Seilbahn Aschbach, 1,30h über den Weg Nr. 16. Zurück über den Weg Nr. 17.

Spezialitäten des Hauses:

Käse - Eigene Herstellung,
Südtiroler Küche

I nostri piatti tipici come canederli, „Kaiserschmarrn“- frittata con mirtilli, dolci, speck, formaggio e succhi di propria produzione. Siamo raggiungibili con la macchina da Plaus o Naturno oppure con la funivia Rio di Lagundo, 1,30h di cammino sul sentiero no. 16. Ritorno sul sentiero no. 17.

Specialità della casa:

Formaggio di propria produzione,
Cucina sudtirolese



Erlebnisbad - Acquavventura

Restaurant, Pizzeria/Ristorante, Pizzeria

Familie Lechthaler

Feldgasse 5/Via dei Campi 5
39025 Naturns/Naturno
Tel. +39 0473 868 003
Tel. +39 338 389 9754 Lieferdienst
www.erlebnisbad.it
restaurant@erlebnisbad.it

Öffnungszeiten/Orario

Siehe/Vedi www.erlebnisbad.it
oder/o Facebook

Küche/Cucina

Mai-Sept./Maggio-sett.: 11.30-22.00
Okt.-April/Ott.-apr.: 17.00-22.00

Pizza

Mai-Sept./Maggio-sett.: 11.30-14.00
und/e 17.00-22.30
Okt.-April/Ott.-apr.: 17.00-22.30

Ruhetag/Giorno di riposo

Mai-Sept./Maggio-sett.: Keinen/Nessuno
Okt.-April/Ott.-apr.: Dienstag, ausgenommen Feiertage & Schulferien/
Martedì, esclusi i giorni festivi e le vacanze scolastiche



Genießen Sie unsere große Auswahl an hausgemachten Pizzas und schmackhaften Gerichten aus saisonalen, regionalen und hochwertigen Produkten. Ein freundliches Team sorgt für einen genussvollen Aufenthalt für die ganze Familie.

Spezialitäten des Hauses:

Pizza und regionale Küche

Il nostro ristorante pizzeria offre un vasto assortimento di pizze fatte in casa e piatti gustosi a base di prodotti stagionali, regionali e di alta qualità. Stiamo facendo il massimo per garantire un piacevole soggiorno per tutta la famiglia.

Specialità della casa:

Pizza e cucina regionale





Hofer

Pizzeria/Pizzeria

Fam. Hofer

Haupt Strasse 8/Via Principale 8
39025 Naturns/Naturno
Tel. +39 0473 667 097
www.pizzeria-hofer.com
hofer.dietmar@rolmail.net

Öffnungszeiten/Orario
17.00-23.00

Küche/Cucina
17.00-23.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Mittwoch/Mercoledì



Geniessen Sie eine große Auswahl an Pizza und Nudelgerichte im gemütlichen Speisesaal oder auf der Terrasse. Spielplatz für die kleinen Gäste.

Spezialitäten des Hauses:

Pizza und Nudelparadies

Gustatevi una vasta scelta di pizze e pasta nella confortevole sala da pranzo oppure sulla terrazza. Parco giochi per i nostri piccoli ospiti.

Specialità della casa:

Pizza e paradiso della pasta



Mein Beck

Brot-Boutique, Café & Bistro/Boutique del pane, caffè & bistrò

Rathausplatz 1/Piazza Municipio 1
39025 Naturns/Naturno
Tel. +39 0473 711 111
www.meinbeck.it
info@meinbeck.it

Öffnungszeiten/Orario
Café & Bistro: 07.00-18.00
Brot-Boutique/Boutique del pane:
06.00-18.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno



Auf dem Rathausplatz verbreiten wir nicht nur unseren wohlriechenden Brötchenduft! Neben der großen Brotauswahl gibt es auch unwiderstehliche Torten, frisch zubereitete Snacks, coole Drinks, hausgemachte Gelati und dazu noch eine große und chillige Sonnenterrasse, wo all die Leckereien noch leckerer schmecken!

Spezialitäten des Hauses:

Warme Brot-Snacks mit Salaten, hausgemachte Torten, Kuchen und Eis, Frühstücke

In piazza Municipio diffondiamo non solo il delizioso aroma dei panini appena sfornati! Accanto alla vastissima scelta di pane, offriamo irresistibili torte, snacks preparati al momento, freschi drinks, gelati artigianali, oltre alla grande e fantastica terrazza soleggiata, sulla quale tutte queste delizie sono ancora più buone.

Specialità della casa:

Snack di pane caldo con insalate, torte fatte in casa, dolci e gelati, colazione





Pirchhof

Hofschank/Osteria contadina

Fam. Müller

Sonnenberg 77A/Monte Sole 77A
39025 Naturns/Naturno
Tel. +39 0473 667 812
www.pirchhof.it
info@pirchhof.it



Öffnungszeiten/Orario
09.00-22.00

Küche/Cucina
11.00-16.00 und/e 18.00-20.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Geschlossen/Chiuso
Mitte November-Mitte März/
Metá Novembre-metá marzo



Am Meraner Höhenweg gelegen, verwöhnen wir Sie mit gesunden, natürlichen Produkten typischen Spezialitäten die wir mit viel Liebe von unseren hofeigenen Produkten zubereiten. Dazu ein herrlicher Ausblick auf die Meraner Berge und die Ortlergruppe.

Spezialitäten des Hauses:

Ziegenbraten, Pirchhofbrettl, Knödelvariationen

Sulla Via Alta di Merano, vi viziemo con i prodotti del maso, naturali e sani, sapori unici e specialità che prepariamo con cura e amore. Come contorno il panorama delle montagne di Merano e il gruppo del Ortles.

Specialità della casa:

Arrosto di capra, Merenda Pirchhof, Canederli



Verena's Wein Boutique

Vinotek/Vinoteca

Verena Santer

Hauptstrasse 35/Via Principale 35
39025 Naturns/Naturno
Tel. +39 335 608 1923
www.wein-boutique.it
info@weinboutique.it

Öffnungszeiten/Orario

Mo-Fr/Lu-Ve
09.30-13.00 und/e 15.00-19.30
Sa/Sa 09.00-13.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Sonntag/Domenica



Klein, aber fein: Direkt im Herzen von Naturns. 2022 neu eröffnet, lockt die charmante Vinotek mit einer Sammlung an erlesenen Weinen. Neben beliebten Südtiroler Bestsellern umfasst das Sortiment eine große Auswahl an nationalen und internationalen Kostbarkeiten. Abgerundet durch schmackhafte italienische Feinkost erleben Weinliebhaber in unserer kleinen Boutique einmalige Geschmackserlebnisse, getreu dem Motto: Come in - taste - enjoy!

Piccola, ma di classe. Verena's Wine Boutique si trova proprio nel centro di Naturno. Inaugurata nel 2022, questa affascinante enoteca vi propone una gamma selezionata di vini di qualità. Accanto ai vini più noti dell'Alto Adige, la nostra selezione comprende anche una vasta selezione di pregiate bottiglie nazionali e internazionali. Nella nostra Boutique, tutti gli appassionati di vino potranno vivere una straordinaria esperienza di gusto, accompagnata da gustose prelibatezze della cucina italiana e da consigli e suggerimenti sul vino, secondo il motto: Come in - taste - enjoy!





Waldschenke

Family-Restaurant-Pizzeria/Family-Ristorante-Pizzeria

Fam. Walzl

Tschirland 117/Cirlano 117
39025 Naturns/Naturno
Tel. +39 0473 668 206
www.familyparadies.com
waldschenke@familyparadies.com



Öffnungszeiten/Orario
11.00-23.00

Küche/Cucina
11.30-14.30 und/e 17.30-21.00

Pizza
17.30-22.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Siehe Website/Vedi sito web:
www.familyparadies.com

In unserem familienfreundlichen Restaurant Waldschenke in Naturns erwarten Sie leckere, herzhafteste Gerichte, die persönlich vom Chef für Sie zubereitet werden. Ein stilvoll modernes Ambiente zum Wohlfühlen und freundliche Gastgeber, die Sie herzlich willkommen heißen und für einen genussvollen Aufenthalt für die ganze Familie sorgen.

Spezialitäten des Hauses:

Regionale und mediterrane Küche, kostenloses Hexentaxi ab 17:30 Uhr

Il nostro ristorante per famiglie a Naturno propone piatti gustosi e abbondanti, preparati dallo chef nonché proprietario in persona. Un ambiente moderno, in cui rilassarsi e gustare i piaceri della tavola in tutta tranquillità. L'esclusivo "taxi delle streghe" gratuito per arrivare e ripartire in tutta tranquillità.

Specialità della casa:

Cucina regionale e mediterranea, taxi delle streghe gratuito dalla ore 17:30



Weintal

Jausenstation/Ristoro

Fam. Götsch

Steinstr. 11/Via Stein 11
39025 Naturns/Naturno
Tel. +39 340 819 5551
jausenstation.weintal@gmail.com



Öffnungszeiten/Orario
11.00-22.00

Küche/Cucina
11.30-21.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Mittwoch + Donnerstag/
Mercoledì + giovedì

Geschlossen/Chiuso
Mitte Dezember-Mitte März/
metà dicembre-metà marzo

Hausgemachte Schlutzkrapfen, verschiedene Knödel, Suppen, Eierspeisen, Brettlmarende.... Die Jausenstation Weintal liegt abseits in Mitten der Obstwiesen von Naturns und ist zu Fuß bequem über den Sonnenberger Panoramaweg erreichbar. Parkplatz und Spielplatz.

Spezialitäten des Hauses:

Grillspezialitäten und Spareribs auf Vorbestellung

Schlutzkrapfen fatti in casa, canederli diversi, minestre, piatti a base di uova. In mezzo ai campi di mele a Naturno a pochi passi dal sentiero panoramico del Monte Sole. Parcheggio e parco giochi.

Specialità della casa:

Grigliate miste e spareribs su prenotazione





Zum Kreuzwirt

Restaurant/Ristorante

Birgit & Siegi

Hauptstrasse 47/Via Principale 47
39025 Naturns/Naturno
Tel. +39 380 475 0060
kruzewirt-naturns@outlook.com



Öffnungszeiten/Orario
Di-Sa/Ma-Sa
10.00-14.30 und/e 17.00-22.00
So/Do
Winter/Inverno 10.00-14.30
Sommer/Estate 17.00-22.00

Küche/Cucina
12.00-14.00 und/e 18.00-21.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Montag/Lunedì

Tradition erfrischend anders – das ist unser Motto, nachdem wir unsere Küche ausgerichtet haben. Unser Küchenchef verwöhnt Sie vorwiegend mit traditionellen saisonalen Gerichten, hergestellt aus Tiroler und Südtiroler Zutaten. Alle Speisen werden bei uns selbst produziert – hmmm, das schmeckt man...

Spezialitäten des Hauses:

Traditionelle Gerichte erfrischend anders – auch vegetarische Gerichte

Tradizione un po' diversa: questo è il nostro motto della nostra cucina. Il nostro chef crea dei piatti tipici in modo diverso, a base di ingredienti tirolesi. Tutti i piatti sono fatti in casa – hmmm, vieni a gustare...

Specialità della casa:

Piatti tradizionali creati in modo diverso, piatti vegetariani

Ruhetag / Giorno di riposo

Restaurant-Gasthaus-Pizzeria/Ristorante-Trattoria-Pizzeria

Bad Kochenmoos Pizzeria, Restaurant, Bar/Pizzeria, Ristorante, Bar	Staben 3 Stava 3	0473 191 0669 328 288 7887	Mo/Lu
Erlebnisbad Acquavventura Restaurant, Pizzeria/Ristorante, Pizzeria	Feldgasse 5 Via dei Campi 5	0473 868 003, 338 389 9754 (Lieferdienst)	Di (Oktober bis April)/ Ma (Da ottobre ad aprile)
Falkenstein Gasthof/Osteria	Schlossweg 15/ Via Castello 15	0473 667 321	Mo/Lu
Goldene Rose Gasthof/Osteria	Schlossweg 4 Via Castello 4	0473 661 026	Mi/Me
Hofer Pizzeria/Pizzeria	Am Graben 8 Al Fossato 8	0473 667 097	Mi/Me
Lamm Restaurant/Ristorante	Kompatscherstr. 16 Via Compaccio 16	0473 666 344	Di/Ma
Langwies Landgasthaus/Trattoria	Schießstandweg 6 Via Bersaglio 6	0473 667 526	Sa/Sa
Linthof Gasthof/Osteria	Sonnenberg 48 Monte Sole 48	349 378 6678	kein/nessun
Mein Thai Restaurant Alte Post Restaurant/Ristorante	Hauptstr. 8 Via Principale 8	377 342 916	Mo/Lu
Naturnerhof Restaurant/Ristorante	Bahnhofstr. 27 Via Stazione 27	0473 667 112	Mi/Me
Tschirlanderhof Restaurant, Cocktailbar, Bistro/Ristorante, Bar, Bistro	Tschirland 75 Cirlano 75	0473 668 282	Mo/Lu
Unterstellhof Gasthof/Osteria	Sonnenberg 46 Monte Sole 46	0473 667 747 349 158 7982	Fr/Ve



Waldschenke Family-Restaurant, Pizzeria/ Ristorante, Pizzeria	Tschirland 117 Cirlano 117	0473 668 206	Siehe Website/ Vedi sito web: www.familypa- radies.com
---	-------------------------------	--------------	---

Wally Pizzeria, Bar/ Pizzeria, Bar	Hauptstr. 87 Via Principale 87	0473 667 247 328 581 4243	Di/Ma
---	-----------------------------------	------------------------------	-------

Weinberghof Restaurant/ Ristorante	Runstgasse 6 Via Runst 6	377 342 8776	Mo/Lu
---	-----------------------------	--------------	-------

Weisses Kreuz Gasthof/ Osteria	Tabland 22 Tablà 22	0473 660 529	kein/nessun
---	------------------------	--------------	-------------

Wiedenplatzler Keller Restaurant/ Ristorante	Eichgasse 15 Via Eich 15	0473 673 280	Mo Abend/ Lu sera + Di/Ma
---	-----------------------------	--------------	---------------------------------

Zollwies Gasthof/ Osteria	Bahnhofstr. 70 Via stazione 70	0473 667 276	Sa Abend/ Sa sera + So/Do
--	-----------------------------------	--------------	---------------------------------

Zum Adler Restaurant, Pizzeria/ Ristorante, Pizzeria	Hauptstr. 45 Via Principale 45	0473 668 288	Fr/Ve
---	-----------------------------------	--------------	-------

Zum Kreuzwirt Restaurant, Café/ Ristorante, Caffè	Hauptstr. 47 Via Principale 47	380 475 0060	Mo/Lu + Sommer/Estate So Mittag/ Do mezzogiorno Winter/Inverno So Abend/ Do sera
--	-----------------------------------	--------------	--

Jausenstation-Hofschenk/Posto di ristoro

Brandhof Hofschenk/ Osteria contadina	Nörderberg 51 Monte Tramontana 51	0473 668 225	Fr/Ve
--	--------------------------------------	--------------	-------

Galmein Jausenstation/ Locanda contadina	Sonnenberg 41 Monte Sole 41	0473 668 117	kein/nessun
---	--------------------------------	--------------	-------------

Pirchhof Hofschenk/ Osteria contadina	Sonnenberg 77A Monte Sole 77A	0473 667 812	kein/nessun
--	----------------------------------	--------------	-------------

Schwalbennest Jausenstation/ Locanda contadina	Pichlweg 5 Via Pichl 5	388 429 6512	kein/nessun (im Juli & August: Do)/ (nei mesi lu- glio & agosto: giovedì)
---	---------------------------	--------------	--

Waldhof Hofschenk/ Osteria contadina	Fuchsberg 51 Monte Volpe 51	335 522 8700	Fr/Ve
---	--------------------------------	--------------	-------

Weintal Jausenstation/ Locanda contadina	Stein 11 Via Stein 11	340 819 5551	Mi/Me + Do/Gi
---	--------------------------	--------------	------------------

Winesapple Hofschenk/ Osteria contadina	Kellerbachweg 17 Via Kellerbach 17	349 103 4251	Auf Vorbestellung/ su prenota- zione
--	---------------------------------------	--------------	---

Almen/Malghe

Mausloch Alm	Nörderberg Monte Tramontana	349 610 2188 347 066 3404	kein/nessun
---------------------	--------------------------------	------------------------------	-------------

Naturnser Alm	Nörderberg Monte Tramontana	348 643 4690 334 280 1114	kein/nessun
----------------------	--------------------------------	------------------------------	-------------

Tablander Alm	Nörderberg Monte Tramontana	329 255 2277	kein/nessun
----------------------	--------------------------------	--------------	-------------

Zetn Alm	Nörderberg Monte Tramontana	334 971 2828	kein/nessun
-----------------	--------------------------------	--------------	-------------

Bar-Café-Bistro-Imbiss-Konditorei-Eisdiele/ Bar-Caffè-Spuntini-Pasticceria-Gelateria

AijOO Eismanufaktur/ Gelateria	Bahnhofstr. 47 Via stazione 47	392 063 0995	Mo/Lu
---	-----------------------------------	--------------	-------

Anny Café, Eisdiele/ Caffè, Gelateria	Bahnhofstr. 18 Via stazione 18	349 338 1170	Do/Gi
--	-----------------------------------	--------------	-------

Baumgärtner Bar, Café/ Bar, Caffè/	Hauptstr. 43 Via Principale 43	0473 667 621	So/Do
---	-----------------------------------	--------------	-------

Belvedere Café, Bar/ Caffè, Bar	St.-Prokulus-Str. 35 Via San Procolo 35	0473 667 306	kein/nessun
--	--	--------------	-------------

Dorfcafé Naturns Café, Bar, Eis, Kuchen/ Caffè, Bar, Gelato, Torte	Hauptstr. 18 Via Principale 18	339 676 7317	So/Do
Gleis 2 Bäckerei, Konditorei, Café/ Panetteria, Pasticceria, Caffè	Bahnhofstr. 46 Via stazione 46	329 533 1339	Sa Nachmittag/ Sa pomeriggio + So/Do
Mein Beck Café, Bistro, Bröt-Boutique/ Caffè, Bistro, Boutique del pane	Rathausplatz 1 Via Municipio 1	0473 711 111	kein/nessun
Nadine Café, Bistro/ Caffè, Bistro	Stein 30 Via Stein 30	0473 660 126 331 121 8929	kein/nessun
Naturnser Viothek Vinothek/ Vinoteca	Hauptstr. 43 Via Principale	0473 667 621	So/Do
Naturnser Würstelbude Imbiss/ Spuntini	Hauptstr. 54 Via Principale 54	0473 668 264	Sa/Sa + So/Do
Preidhof Café/ Caffè	St. Zeno-Str. 13 Via San Zeno 13	0473 666 251	kein/nessun
Radbar Bar, Imbiss/ Bar, Spuntini	Staben 101 Stava 101	333 749 2239	an Regenta- gen/nei giorni di pioggia
San Zeno Café, Bar/ Caffè, Bar	Bahnhofstr. 20 Via stazione 20		So ab 14 Uhr/ Do dalle ore 14 + Mo/Lu
S'ltipftl Café, Bar/ Caffè, Bar	Hauptstr. 46 Via Principale 46	335 684 5207	Mi/Me
Sportbar Bar, Imbiss/ Bar, Spuntini	Bahnhofstr. 67 Via stazione 67	333 570 3507	Mo/Lu

Tenniscamp Naturns Bar, Imbiss/ Bar, Spuntini	Gustav-Flora-Str. 29 Via Gustav Flora 29	0473 668 094	So (April + Mai kein)/Do (aprile/mag- gio nessun)
Verena's Wein Boutique Vinothek/ Vinoteca	Hauptstr. 35 Via Principale 35	335 608 1923	So/Do



Stand am 01.02.2023, Änderungen möglich /
Situazione al 01.02.2023, salvo modifiche

Genuss rund um das Schnalstal Piacere intorno la Val Senales

KATHARINABERG/MONTE S. CATERINA
PFOSSENTAL/VAL DI FOSSE
KARTHAUS/CERTOSA
UNSER FRAU/MADONNA DI SENALES
VERNAGT/VERNAGO
KURZRAS/MASO CORTO



Edelweiss

Hotel & Restaurant/Hotel e Ristorante

Fam. Spechtenhauser
Vernagt 78/Vernago 78
39020 Schnals/Senales
Tel. +39 0473 669 633
www.chalets-edelweiss.it
info@chalets-edelweiss.it

Öffnungszeiten/Orario
07.00-23.00

Küche/Cucina
12.00-14.00 und/e 18.00-20.30

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Geschlossen/Chiuso
Nach Allerheiligen bis Anfang
Dezember/da Ognissanti a inizio
dicembre



Restaurant in traumhafter Lage am Vernagt See mit Sonnenterrasse und Cafe. Hausgemachte Kuchen, Restaurant mit regional-mediterraner Küche und lokalen Schmankerln wie Kaiserschmarren, Apfelstrudel, Lamm und vielem mehr...

Spezialitäten des Hauses:
hausgemachte Nudelgerichte,
frische Seeforelle, Lamm und
Wildgerichte

Ristorante in posizione da sogno sul lago di Vernago con terrazza panoramica. Torte fatte in casa e ristorante con cucina tradizione e mediterranea, tanti piatti regionali e specialità tradizionali come lo Kaiserschmarren, Strudel di mele, Agnello e Piatti stagionali di Selvaggina.

Specialità della casa:
piatti tipici regionali e gustosi fatti
in casa





Eishof

Alm/Malga

Haller Ulrich

Pfossental 1/Val di Fosse 1
39020 Schnals/Senales
Tel. +39 0473 420 524
info@eishof.com
www.eishof.com



Öffnungszeiten/Orario
Ende Mai-Ende Oktober/
fine maggio-fine ottobre

Küche/Cucina
11.30-17.00
Abendmenü ab/menu cena dalle
ore 18.30

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Südtirol schmecken und riechen bei einer einzigartigen Bergkulisse! Das flotte junge Team kreiert eine authentische Almküche im neuen Gewand und begeistert mit Freude und herausragend viel Liebe zum Detail. Es legt dabei hohen Wert auf einheimische und saisonale Produkte und bezieht diese ausschließlich von lokalen Produzenten und Bauern. Ideal für Tagesausflüge, Mountain Bike- und Wandertouren.

Spezialitäten des Hauses:

Kaiserschmarrn sowie hausgemachte Knödel- und Nudelgerichte

Alto Adige gustare e annusare con un unico ambiente di montagna. Il giovane team riveste l'autentica cucina alpina e ispira con gioia e un amore particolare per i dettagli. Attribuisce grande importanza ai prodotti locali e stagionali e li acquista esclusivamente da produttori e agricoltori altoatesini. Ideale per passeggiate, gite ed escursioni di mountain bike e di trekking.

Specialità della casa:

Kaiserschmarrn, canederli e pasta fatti in casa



Finailhof

Jausenstation/Posto di ristoro

Fam. Gurschler

Vernagt 9/Vernago 9
39020 Schnals/Senales
Tel. +39 0473 669 644
Tel. +39 346 617 4980
info@finailhof.com
www.finailhof.com



Öffnungszeiten/Orario
31.01.2023-08.01.2024

Küche/Cucina
11.00-18.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Wunderschöner Ausblick auf den Stausee, gemütliche Bauernstuben, idyllische Sonnenterrasse, hofeigene Produkte werden vorwiegend verarbeitet, direkt am Wanderweg Nr. 7 gelegen, mit dem Auto über die Bergstraße erreichbar.

Spezialitäten des Hauses:

Hofeigene Produkte werden verarbeitet, Schöpsernes, Bockenes, Ziegenkitz und Lambraten, hausgemachte Säfte und Marmeladen

Bella vista sul lago di Vernago, accoglienti salotti della fattoria, idilliaca terrazza, prodotti fatti in casa, situato direttamente sul sentiero n. 7, accessibile in macchina tramite la strada di montagna.

Specialità della casa:

Prodotti fatti in casa, arrosto d'agnello e caprino, sciropi e marmellate fatti in casa





Goldene Rose Karthaus

Hotel & Restaurant/Hotel e Ristorante

Fam. Paul & Stefania Grüner

Karthaus 29/Certosa 29
39020 Schnals/Senales
Tel. +39 0473 679 130
www.goldenerose.it
info@goldenerose.it



Öffnungszeiten/Orario
07.00-23.00

Küche/Cucina
12.00-14.00 und/e 18.30-21.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Geschlossen/Chiuso
Nach Allerheiligen bis Anfang Dezember und nach Ostern bis Pfingsten/ da Ognissanti a inizio dicembre e da dopo Pasqua a Pentecoste

Traditionell, raffiniert und innovativ. Das ist unsere Küche. Unser holzgetäfeltes Restaurant mit weißem Leinen und klassischem Tafelsilber lädt zum Genießen feiner Speisen ein. Exquisite Weinempfehlungen zum Fine Dining. Im Sommer verspricht unser Pergola-Garten Genuss und Kulinarik unter freiem Himmel.

Spezialitäten des Hauses:

Auf Vorbestellung unser einzigartiges Knödel-Degustationsmenü, Menü SILENTIUM

Una cucina tradizionale ma al contempo raffinata e innovativa, da gustare nel nostro ristorante dove i pannelli in legno, le tovaglie bianche e l'argenteria in stile classico creano un'atmosfera piacevole ed elegante. Potrete accompagnare i vostri piatti con squisite etichette, che saremo lieti di consigliarvi. In estate Vi aspetta il giardino con pergolato!

Specialità della casa:

il nostro menu degustazione di canederli, disponibile su prenotazione, Menu SILENTIUM



Lageplan/Pianta
E-5, Nr. 54



Gourmetstube Serafina

Hotel & Restaurant/Hotel e Ristorante

Fam. Gamper

Unser Frau 26/Madonna di Senales 26
39020 Schnals/Senales
Tel. +39 0473 669 652
www.adlerness.com
info@adlerness.com



Öffnungszeiten/Orario
07.00-24.00

Küche/Cucina
12.00-14.00 und/e 18.30-20.30

Ruhetag/Giorno di riposo
Mittwoch/Mercoledì

Geschlossen/Chiuso
16.04.2023-17.05.2023
05.11.2023-24.11.2023

Bei uns im Adlerness kommt nur das Feinste aus der Natur auf den Teller. Verwöhnt wirst du mit kulinarischen Gipfelmomenten, die es wert sind, der Versuchung nicht zu widerstehen. Wir beziehen fast 80% unserer Lebensmittel aus einem Umkreis von 100 Kilometern wie z.B. Wild von einheimischen Jägern aus dem Schnalstal oder Lammfleisch von unserem eigenen Hof.

Spezialitäten des Hauses:

Auf Vorbestellung unser Überraschungs-Gourmetmenü

In tavola all'Adlerness, arrivano solo le migliori bontà della natura. Ti delizieremo con sublimi prelibatezze, per le quali vale la pena cedere alla tentazione. Puntiamo su ingredienti sostenibili, prodotti per l'80% entro un raggio 100 km. Ne sono un esempio la selvaggina acquistata da cacciatori della Val Senales o la carne di agnello del nostro maso.

Specialità della casa:

Su prenotazione il nostro menu gourmet



Lageplan/Pianta D-5, Nr. 55



Grüner

Restaurant, Café/Ristorante, Caffé

Fam. Grüner

Karthaus 24/Certosa 24
39020 Schnals/Senales
Tel. +39 0473 679 104
www.restaurant-gruener.com
restaurant.gruener@rolmail.net



Öffnungszeiten/Orario
08.00-24.00

Küche/Cucina
12.00-14.00 und/e 18.00-21.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Donnerstag/Giovedì

Geschlossen/Chiuso
Mitte Juni-Anfang Juli
metà giugno-inizio luglio

Verbinden Sie Kulinarisches mit Kulturellem. Familienbetrieb am Dorfplatz von Karthaus, direkt an den Überresten der Kartause "Allerengelberg", gut bürgerliche Küche, wir bemühen uns, regionale Grundprodukte zu verwenden. Im Angebot erinnern einige Speisen an die einfache, klösterliche Küche der Kartäusermönche.

Spezialitäten des Hauses:

Bärlauchtagliolini mit Zutaten aus der alpinen und mediterranen Küche

Ristorante in piazza di Certosa, situato nelle mura della Certosa "Monte di tutti gli angeli", terrazzo, gestione familiare, cucina tradizionale con prodotti regionali.

Specialità della casa:

Tagliolini all'aglio ursino con sapori mediterranei ed alpini

Jägerrast

Gasthof/Posto di ristoro

Fam. Kofler

Pfossental 6/Val di Fosse 6
39020 Schnals/Senales
Tel. +39 0473 421 652
Tel. +39 0473 679 230
gasthof.jaegerrast@rolmail.net
www.jaegerrast.com



Öffnungszeiten/Orario
Ostern-Allerheiligen/
Pasqua-Ognissanti

Küche/Cucina
11.00-18.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Ausgangspunkt für Almwanderungen. Direkt am Meraner Höhenweg gelegen mit herrlichem Ausblick auf die Ötztaler Alpen. Wir verwöhnen Sie mit gesunden, natürlichen Produkten und Spezialitäten, die wir mit viel Liebe zubereiten. Das gesamte Fleisch stammt vom eigenen Hof. Auch die Milch wird in der eigenen Hofkäserei zu verschiedenen Käsesorten verarbeitet.

Spezialitäten des Hauses:

Lammbraten, Käseknödel, verschiedene Käse, Speck und Kaminwurz, alles aus eigener Produktion.

Punto di partenza per escursioni alpine. Situato direttamente all'Alta Via di Merano. Magnifica vista sulle Alpi Venoste. Vi viziemo con prodotti sani e naturali e specialità tipiche, che prepariamo con amore con i prodotti della nostra azienda agricola. Tutta la carne proviene dal nostro maso. Il latte viene anche trasformato in vari tipi di formaggio nel nostro caseificio.

Specialità della casa:

Arrosto d'agnello, canederli al formaggio, vari formaggi, pancetta e salume affumicato, tutto fatto in casa.





Lafetz Alm

Alm/Malga

Leoni Tappeiner

Unser Frau/Madonna di Senales
39020 Schnals/Senales
Tel. +39 333 697 3512
hoila@lafetz-alm.com
www.lafetz-alm.com



Öffnungszeiten/Orario
Mai-Oktober/Maggio-Ottobre

Küche/Cucina
11.00-15.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Donnerstag/Giovedì

Eine Wanderung oder eine Radtour bringt Sie auf die 2015 m hochgelegene Lafetz Alm. Die junge Wirtin Leoni verarbeitet Produkte vom Heimatbetrieb Oberniederhof, sowie weiteren regionalen Produzenten. Die Alm ist ein ideales Ausflugsziel für Jung und Alt, Sportler und Genießer.

Un'escursione a piedi o in bicicletta vi porterà alla malga Lafetz, a 2015 m di altitudine. La giovane padrona di casa Leoni elabora i prodotti dell'azienda di Oberniederhof e di altri produttori regionali. L'alpeggio è una meta ideale per grandi e piccoli, sportivi e appassionati.

Lazaunhütte

Alm/Malga

Fam. Gamper

Kurzras/Maso Corto
39020 Schnals/Senales
Tel. +39 335 537 3649
info@adlernest.com
www.lazaun.it



Öffnungszeiten/Orario
Anfang Dezember-Mitte April
& Anfang Juni-Mitte Oktober/
Inizio dicembre-metà aprile e
inizio giugno-metà ottobre

Küche/Cucina
11.00-15.30

Ruhetag/Giorno di riposo
Montag (nur im Sommer)/
Lunedì (solo in estate)

Wenn die Hütte immer näherkommt, wird der Duft der Rösti in der Nase immer stärker und die Schritte vom Appetit beflügelt. Unsere Lazaun-Speisekarte ist traditionell almig mit dem besonderen und regionalen Adlernest-Touch. Und als Gifelschnaps gibt es natürlich unseren hauseigenen Nest-Gin. Na dann, Prost Mahlzeit!

Spezialitäten des Hauses:
Lazaun Burqer, Spareribs

Piu ci si avvicina al rifugio e piu il profumo di patate arrostate si fa vivo stuzzicando l'appetito. A quel punto, non vorrai altro che raggiungere al piu presto il Lazaun! Qui, troverai specialita tipiche di malga, ma anche piatti con quel tocco di originalità e regionalità ehe caratterizzano la cucina dell'Adlernest. Naturalmente, per il brindisi ti serviremo il nostro Nest gin artigianale.

Specialità della casa:
Lazaun Burqer, Spareribs



Lageplan/Pianta
D-5, Nr. 59



Lageplan/Pianta B-4, Nr. 59



Mountain Lake Hotel Vernagt

Hotel & Restaurant/Hotel e Ristorante

Fam. Weithaler - Gruber

Vernagt 79/Vernago 79
39020 Schnals/Senales
Tel. +39 0473 676 063
www.hotel-vernagt.it
info@hotel-vernagt.it



Öffnungszeiten/Orario
09.00-23.00

Küche/Cucina
12.00-13.30 und/e 18.30-20.30

Ruhetag/Giorno di riposo
Montag + Dienstag/
Lunedì + Martedì

Geschlossen/Chiuso
17.04.-13.05.2023

Familiengeführtes Hotel &
Restaurant mit guter Küche.

Spezialitäten des Hauses:
Saisonal hausgemachte Speisen

Albergo e ristorante gestito in
famiglia con ottima cucina.

Specialità della casa:
Pietanze stagionali preparati dai
chef

Oberraindlhof

Hotel & Restaurant/Hotel e ristorante



Fam. Raffeiner

Raindl 49
39020 Schnals/Senales
Tel. +39 0473 679 131
www.oberraindlhof.com
info@oberraindlhof.com



Öffnungszeiten/Orario
12.00-14.00 und/e 18.00-21.00

Küche/Cucina
12.00-14.00 und/e 18.00-21.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Geschlossen/Chiuso
2. Novemberhälfte/
2° metà di novembre

Der ehemalige Bergbauernhof
wird in fünfter Generation von Fa-
milie Raffeiner geführt. Im Ober-
raindlhof werden alte Schnalser
Gerichte neu interpretiert, ser-
viert in urigen Zirmstuben. Chef
und Diplomsommelier Helmuth
bietet über 400 Etiketten.

Spezialitäten des Hauses:
Schnalser Nudel mit Lammragout
und gedünsteten Karotten

Questo maso di montagna è
gestito dalla famiglia Raffeiner
da cinque generazioni. All'Ober-
raindlhof trovate antiche ricette
della Val Senales reinterpretate
in chiave moderna e servite nelle
stube rustiche in cirmolo. Lo chef
e sommelier diplomato Helmuth
propone oltre 400 etichette.

Specialità della casa:
Pasta della Val Senales con ragù
d'agnello e carote cotte



Lageplan/Pianta
D-4, Nr. 60
60



Lageplan/Pianta E-5, Nr. 61

61



Penaud Alm

Alm/Malga



Trientbacher Felix Anton

Karthaus/Certosa
39020 Schnals/Senales
Mobil +39 329 141 0567
penaudalm@gmail.com
www.penaudalm.com



Öffnungszeiten/Orario
Ende Mai bis Anfang Oktober/
Fine maggio - inizio ottobre

Küche/Cucina
12.00-15.00
Wochenende/Fine settimana
11.30-17.00
Abends auf Vorbestellung/
La sera su prenotazione

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Sie sind auf der Suche nach dem Speziellen? Dann ist die höchstgelegene Sennalm Südtirols die richtige Adresse. Mit Fleisch, Käse und Eier von unseren Almtieren, Kräutern und Frisches aus dem Garten zaubern wir Almgerichte die Sie so nicht erwartet hätten.

Spezialitäten des Hauses:
Hausgemachte Käsespezialitäten
„Dochbrett“, Almburger, gegrillter
Ziger auf gemischtem Almsalat

È alla ricerca di una cosa speciale?
Allora la malga più alta dell'Alto
Adige fa al caso suo. Con carne, for-
maggio e uova del nostro bestiame,
erbe e verdura fresca del nostro
orto prepariamo pasti che non vi
aspettereste.

Specialità della casa:
Specialità di formaggi "Dochbrett",
Burger Penaud, formaggio "Ziger"
su insalata della malga

Piccolo Hotel Gurschler

Hotel & Restaurant /Hotel e ristorante

Fam. Gurschler

Kurzras 11/Maso Corto 11
39020 Schnals/Senales
Tel. +39 0473 662 100
www.piccolohotelgurschler.com
info@piccolohotelgurschler.com



Öffnungszeiten/Orario
07.30-23.00

Küche/Cucina
10.00-21.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Geschlossen/Chiuso
17.04.2023-30.06.2023

Bar, Restaurant mit bodenständigen,
saisonalen Gerichten aus Südtirol
und Italien. Imbisse, Kuchen,
Eisbecher, verschiedene
Tagesgerichte.

Spezialitäten des Hauses:

Strudel mit Bio-Äpfel,
Nudelgerichte, Suppen

Bar, Ristorante con piatti stagionali,
tipici Tirolesi e italiani. Spuntini,
torte, coppe gelato, piatti del
giorno.

Specialità della casa:

Strudel di mele,
piatti di pasta, zuppe



Lageplan/Pianta
D-6, Nr. 62



Lageplan/Pianta
B-3, Nr. 63



Texel Apartments & Pizzeria

Appartements, Pizzeria, Bar/Appartamenti, Pizzeria, Bar

Fam. Raffener

Unser Frau 105/Madonna di Senales 105
39020 Schnals/Senales
Tel. +39 0473 669 787
Tel. +39 366 665 456 o
www.residencetexel.it
info@residencetexel.it



Öffnungszeiten/Orario
17.00-24.00

Pizzeria
17.00-22.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Montag/Lunedì

Geschlossen/Chiuso
2. Novemberhälfte/
2° metà di novembre

In unserer kleinen aber feinen Pizzeria bieten wir unseren Gästen eine schmackhafte Pizza Napolitana. Dazu eine Auswahl an hervorragenden italienischen Weinen, frische Fassbiere und coole Drinks in lockerer Atmosphäre!

Spezialitäten des Hauses:

Pizza nach napoletanischer Art aus den besten Zutaten unserer Region; wöchentliche Spezialpizzas

Nella nostra accogliente Pizzeria offriamo ai nostri ospiti una ricca selezione di pizze napoletane. Per accompagnarla: una piccola selezione di eccellenti vini italiani, birre fresche alla spina e bevande fresche in un'atmosfera rilassata.

Specialità della casa:

pizza genuina napoletana, partendo dai migliori prodotti della regione; pizze speciali settimanali

Tonzhaus

Hotel & Pizzeria/Hotel e Pizzeria

Fam. Götsch

Unser Frau 27/Madonna di Senales 27
39020 Schnals/Senales
Tel. +39 0473 669 688
www.tonzhaus.com
info@tonzhaus.com



Öffnungszeiten/Orario
08.00-23.00

Pizzeria
12.00-14.00 und/e 17.00-22.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Mittwoch/Mercoledì

Geschlossen/Chiuso
16.04.-05.05.2023
19.06.-30.06.2023
22.11.-07.12.2023

Unsere große Sonnenterrasse lädt ein: genießen Sie eine der speziellen Holzofen-Pizzas, Salatschüssel, Pinsa oder ein Stück hausgemachte Torte mit wunderbarem Blick auf die Schnalser Berge.

Spezialitäten des Hauses:

Holzofenpizza & hausgemachte Kuchen

La nostra grande terrazza estiva vi invita a gustare le nostre pizze dal forno a legno, insalate, pinsa o una bella torta fatta in casa, il tutto con uno splendido panorama delle montagne senalesi.

Specialità della casa:

pizze al forno al legno e torte fatte in casa



Ruhetag / Giorno di riposo

Restaurant-Gasthaus-Pizzeria/Ristorante-Trattoria-Pizzeria

Aktiv & Familien- hotel Adlernest Restaurant/ Ristorante	Unser Frau 26 Madonna di Senales	0473 669 652	kein/nessun Gourmetstube Serafina Mi/Me
Gasthof Schnalsburg Gasthof/Osteria	Katharinaberg 49 Monte Santa Caterina	0473 679 145	Fr/Ve
Gasthof Neuratheis Gasthof/Osteria	Katharinaberg 40 Monte Santa Caterina	351 753 7757	Mo/Lu
Hotel Gerstgras Restaurant/ Ristorante	Kurzras 7 Maso Corto	0473 662 211	kein/nessun
Goldene Rose Karthaus Restaurant/ Ristorante	Karthaus 29 Certosa	0473 679 130	kein/nessun
Hotel & Chalets Edelweiss Restaurant/ Ristorante	Vernagt am See 78 Vernago al Lago	0473 669 633	kein/nessun
Mountain Lake Hotel Vernagt Restaurant/ Ristorante	Vernagt am See 79 Vernago al Lago	0473 676 063	Mo/Lu + Di/Ma
Oberraindlhof Restaurant/ Ristorante	Unser Frau 49 Madonna di Senales	0473 679 131	kein/nessun
Piccolo Hotel Gurschler Restaurant/ Ristorante	Kurzras 11 Maso Corto	0473 662 100	kein/nessun
Restaurant Grüner Restaurant/ Ristorante	Karthaus 24 Certosa	0473 679 104	Do/Gi
Texel Apartments & Pizzeria Pizzeria/ Pizzeria	Unser Frau 105 Madonna di Senales	366 665 4560	Mo/Lu

TONZHAUS Hotel & Pizzeria Pizzeria/ Pizzeria	Unser Frau 27 Madonna di Senales	0473 669 688	Mi/Me
---	-------------------------------------	--------------	-------

Jausenstation-Hofschank/Posto di ristoro

Finailhof	Vernagt 9 Vernago	0473 669 644	kein/nessun
Gasthof Jägerrast	Pfossental/ Val di Fosse	0473 421 652	kein/nessun
Tisenhof	Vernagt am See 14 Vernago al Lago	0473 669 790	Mo/Lu

Almen-Hütten/Malge-rifugi

Berglalm	Kurzras/ Maso Corto	339 381 6482	kein/nessun
Eishof	Pfossental/ Val di Fosse	0473 420 524	kein/nessun
Klosteralm	Karthaus/ Certosa	329 564 7323	kein/nessun
Lafetz Alm	Unser Frau/ Maso Corto	333 697 3512	Do/Gi
Lazaun Hütte	Kurzras/ Maso Corto	335 537 3649	Sommer/Estate Mo/Lu Winter/Inverno kein/nessun
Mastaun Alm	Unser Frau/ Maso Corto	339 718 0319	kein/nessun
Penaud Alm	Karthaus/ Certosa	329 141 0567	kein/nessun
Rableidalm	Pfossental/ Val di Fosse	0473 420 631	kein/nessun
Schutzhütte Schöne Aussicht	Kurzras/ Maso Corto	0473 679 130	kein/nessun
Schutzhütte Similaun	Vernagt am See/ Vernago al Lago	0473 669 711	kein/nessun

Bar-Café-Bistro-Imbiss/Bar-Caffé-spuntini

Berghotel Tyrol	Unser Frau 114 Madonna di Senales	0473 669 690	Di/Mar
Bar Bistro Schnals	Karthaus 60 Certosa	0473 679 102	Di/Mar
Oberraindl's Platzlbar	Kurzras/ Maso Corto	333 422 1366	Sommer/Estate Mo/Lu Winter/Inverno kein/nessun
Pension Leithof	Vernagt am See 21 Vernago al Lago	0473 669 678	kein/nessun
Residence Remi	Unser Frau 98 Madonna di Senales	0473 669 647	Do/Gio
Unterpifrailhof	Karthaus 59 Certosa	0473 679 168	Do/Gio

Stand am 01.02.2023, Änderungen möglich /
Situazione al 01.02.2023, salvo modifiche



Schwarzplentener Riebl

Zutaten für 4 Personen

½ l lauwarme Milch
1 Prise Salz
6 EL Schwarzplentemehl (Buchweizenmehl)
1 EL Weizemehl
2 Eier
1-2 EL Butter
eventuell Äpfel

Zubereitung

Mehlsorten gut mischen und salzen. Mehl mit der Milch verrühren und etwas ziehen lassen. Die Eier unterheben. In einer Pfanne die Butter erhitzen und den Teig ca 2 cm hoch eingießen. Den Teig anbacken lassen, dann wenden bis er auch auf dieser Seite gut angebraten ist. Jetzt den Teig mit dem Kochlöffel in kleine Stücke zerteilen und noch mal gut durchrühren. Nach Belieben kleine Apfelstücke untermischen. Zuletzt mit Zucker bestreuen und servieren. Als Beilage selbstgemachte Preiselbeermarmelade oder Apfelkompott.

Riebl di grano saraceno

Ingredienti per 4 persone

½ l di latte tiepido
1 presa di sale
6 cucchiaini di farina di grano saraceno
1 cucchiaino di farina di frumento
2 uova
1-2 cucchiaini di burro

Preparazione

Mischiare i tipi di farina e il sale. Mescolare la farina con il latte e lasciate riposare per un po'. Unire le uova e amalgamare il tutto. Riscaldare il burro e unirlo lentamente all'impasto. In una padella antiaderente fate fondere una noce di burro e versate la pastella precedentemente preparata. Fate cuocere a fiamma media da entrambi i lati, quindi spezzettate la frittata con una spatola di legno mentre continuate a mescolare. Chi vuole può aggiungere i cubetti di mela. Come contorno ideale la marmellata di mirtilli rossi fatta in casa o composta di mele.

Genuss rund um Kastelbell-Tschars Piacere intorno Castelbello-Ciardes

KASTELBELL/CASTELBELLO
TSCHARS/CIARDES
GALSAUN/COLSANO



Kuppelrain

Restaurant/Ristorante

Famile Trafoier

Bahnhofstr. 16 Via Stazione
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello Ciardes
Tel. +39 0473 624 103
info@kuppelrain.com
www.kuppelrain.com



Öffnungszeiten/Orario
Bistrot

12.00-15.00

Gourmet Restaurant geöffnet ab
19.00, auf Reservierung/
Ristorante gourmet aperto dalle ore
19.00 su prenotazione

Ruhetag/Giorno di riposo
Sonntag und Montag/
Domenica e lunedì

Kulinarische Köstlichkeiten im Kuppelrain angrenzend am Kastelbeller Bahnhof. Unser Bistrot „Le Petit Kuppelrain“ bietet von 12 Uhr Mittag bis 15 Uhr, mediterrane und einige typische Südtiroler Gerichte. Wir bieten ein täglich wechselndes Mittagsmenü, hausgemachte Törtchen, feinste Pralinen und Gebäck. Am Abend genießen Sie die Sterneküche im Restaurant Kuppelrain mit einer der besten Weinkarte Südtirols/Italiens. Das Restaurant wurde mit dem Michelin Sommelier Award 2022 ausgezeichnet.

Deliziose creazioni culinarie al Kuppelrain, a due passi dalla stazione di Castelbello. Il nostro bistrot „Le Petit Kuppelrain“ è aperto dalle 12 alle 15 con piatti mediterranei e della tradizione altoatesina. Proponiamo un menù di mezzogiorno ogni giorno diverso. Da provare i nostri dolci, torte e praline, tutto fatto in casa. La sera gustate la cucina stellata del Ristorante Gourmet che vanta una delle migliori carte dei vini d'Italia. Ristorante premiato con il Premio Michelin Sommelier 2022. Stella Michelin dal 2001 ad oggi.





Angerguterkeller



Hofschank, Törggelekeller/Osteria contadina

Fam. Mitterer

Alte Straße 1/Strada Vecchia 1
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello Ciardes
Mobil +39 349 424 9708
www.angerguterkeller.com
info@angerguterkeller.com

Öffnungszeiten/Orario
Mi-Sa/Mer-sab 12.00 - 23.00
So/Dom 09.00-23.00

Küche/Cucina
12.00-21.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Montag & Dienstag/Lunedì & martedì

Weinverkauf ganzjährig/
vendita vino tutto l'anno



Familie Mitterer begrüßt Sie herzlich im Angerguterkeller in Kastelbell im Vinschgau. Der Hof "Angergut" wurde 1817 in Kastelbell, im Ortsteil Marein gegründet. Seit 1977 betreibt die Familie einen gemütlichen Hofschank wo Südtiroler Spezialitäten und im Herbst typische Törggelespezialitäten angeboten werden.

Spezialitäten des Hauses:

Südtiroler Gerichte,
Törggelespezialitäten

La famiglia Mitterer vi dà il benvenuto all'Angerguterkeller, nella frazione di Maragno presso Castelbello, in Val Venosta. Il maso risale al 1871 e dal 1977 i Mitterer gestiscono questa osteria contadina servendo piatti della cucina altoatesina e, in autunno, le specialità tipiche del Törggelen.

Specialità della casa:

Cucina sudtirolese,
specialità "Törggelen"



Gstirnerhof

Gasthof, Restaurant, Törggelekeller/Osteria, Ristorante, Caffè

Fam. Gstirner

Spineidweg 5/Via Spineid 5
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello Ciardes
Tel. +39 0473 624 032
www.gstirnerhof.eu
gstirnerhof@rolmail.net

Öffnungszeiten/Orario
10.00-01.00

Küche/Cucina
12.00-21.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno



Radlertreff im Gastgarten, wo ganz-tägig warme Tiroler Spezialitäten serviert werden und gemütliche, romantische Atmosphäre in den Gewölben aus dem 15. Jahrhundert wo man sich zu einer zünftigen Brettlmarende und im Herbst zum Törggelen trifft.

Spezialitäten des Hauses:

Südtiroler Gerichte, Törggelespezialitäten, Hausgemachte Kuchen

Punto d'incontro molto amato dai ciclisti, il Gstirnerhof serve tutto il giorno piatti caldi della cucina tirolese nella calda, raccolta atmosfera delle volte risalenti al XV secolo: un posticino perfetto per concedersi una ricca merenda contadina e in autunno ritrovarsi con gli amici per il Törggelen.

Specialità della casa:

Cucina sudtirolese, specialità "Törggelen", torte fatte in casa





Himmelreich

Restaurant, Bar, Café/Ristorante, Bar, Caffé



Fam. Rungg

Klostergasse 15B/Vicolo del Conv. 15B
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello Ciardes
Tel. +39 0473 624 109
www.himmelreich.it
info@himmelreich.it

Öffnungszeiten/Orario
08.00-24.00

Küche/Cucina
12.00-14.00
Abends auf Vorbestellung/
Sera su prenotazione

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Geschlossen/Chiuso
Allerheiligen-Ostern/
Ognissanti-Pasqua



Wir verwöhnen unsere Gäste im himmlischen Restaurant mit gesunder und frischer Küche in urgemütlichen Stuben oder im aussichtsreichen Panoramaspeisesaal. Genussreiche Stunden verspricht die einmalige Gartenlaube auf unserer stilvollen Terrasse am Vinschgauer Sonnenberg.

Spezialitäten des Hauses:
Saisonale Gerichte

Il nome richiama il paradiso, e con buona ragione: la cucina dell'Himmelreich vizia i palati con fresche e sane prelibatezze, da gustare dell'atmosfera accogliente della stube o nella sala da pranzo panoramica. Anche il gazebo sulla terrazza, con vista sul Monte Sole, promette ore di piacevole relax.

Specialità della casa:
Piatti stagionali



Lageplan/Pianta
H-3, Nr. 74



Kesslwirt

Restaurant, Pizzeria, Bar, Café/
Ristorante, Pizzeria, Bar, Caffé



Fam. Gurschler

Tombergweg 4/Via Montefontana 4
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello Ciardes
Tel. +39 0473 861 861
www.kesslwirt.it
info@kesslwirt.it

Öffnungszeiten/Orario
10.30-22.30

Küche/Cucina
12.00-14.00 und/e 17.30-21.00
Pizza: 12.00-22.00

Ruhetag/Giorno di riposo
01.04.-31.10. Samstag/Sabato
01.11.-31.03. Dienstag/Martedì



In unserem Biergarten, direkt am Vinschger Radweg, verwöhnen wir unsere Gäste mit allerlei köstlichen Gerichten aus der Südtiroler und der italienischen Küche. Für spezielle Anlässe laden die „Zirmstube“ sowie der Speisesaal zu gemütlichen Stunden ein.

Spezialitäten des Hauses:
Südtiroler Gerichte, Pizza, Italienische Küche

Nel nostro giardino, direttamente sulla ciclabile della Val Venosta, viziemo i nostri ospiti con tutti i tipi di deliziosi piatti altoatesini e italiani. Per le occasioni speciali, la "Zirmstube" e la sala da pranzo invitano a trascorrere ore piacevoli.

Specialità della casa:
Cucina sudtirolese e italiana, Pizza





Marzoner Alm

Alm/Malga

Fam. Gerstgrasser

Freiberg/Montefranco
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello Ciardes
Mobil +39 335 560 5862
www.marzoneralm.it
info@marzoneralm.it



Öffnungszeiten/Orario
09.00-19.00

Küche/Cucina
11.00-18.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Geschlossen/Chiuso
November-April/
Novembre-aprile

Gemütliche Alm am Kastelbeller Nörderberg, in 30 min vom Parkplatz aus leicht, auch mit dem Kinderwagen zu erreichen. Spielplatz, Kegelbahn, direkt an der Meraner Bike - Highline. Ideal für Fimen- Geburtstags- und Jahrgangsfesten, kleinere Almhochzeiten

Spezialitäten des Hauses:

Köstliches aus der Almkuchl, verschiedene Knödel mit Salat aus unserem Alm Garten, Kaiserschmarrn, hausgemachte Kuchen. Schöpssernes und schmackhafte Wildgerichte auf Vorbestellung

Confortevole malga sul Monte Tramontana di Castelbello, facilmente raggiungibile in 30 minuti dal parcheggio anche con il passeggino. Parco giochi, pista da bowling, direttamente sulla Merano Bike-Highline. Ideale per feste e matrimoni alpini.

Specialità della casa:

Canederli con insalata dal giardino della malga, torte fatte in casa e "Kaiserschmarrn". Piatti di selvaggina su prenotazione.



Niedermoarhof

Hofschank/Osteria contadina

Fam. Kaserer

Trumsberg 4/Montetrumes 4
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello Ciardes
Tel. +39 0473 624 091
Mobil +39 348 148 2401
reinhard.kaserer@hotmail.com



Gault-Millau

Öffnungszeiten/Orario
08.00-18.00

Abends nur auf Vorbestellung/
Sera solo su prenotazione

Küche/Cucina
11.00-18.00

Ruhetag/Giorno di riposo
01.04.-20.12. Donnerstag/Giovedì,
15.06.-15.08. Donnerstag & Sonntag/
Giovedì e domenica

Geschlossen/Chiuso
21.12.2022-31.03.2023

Hoch über Kastelbell steht der Niedermairhof. Der traumhafte Ausblick von der Sonnenterrasse und die getäfelte Bauernstube laden zu gemütlichen Stunden ein und lassen Sie sich die vielen hofeigenen Produkte von Familie Kaserer schmecken.

Spezialitäten des Hauses:

Hofeigene Produkte, Südtiroler Gerichte, Törggelsespezialitäten

Il Niedermairhof si trova sopra il paese di Castelbello. La terrazza offre una vista da sogno e la stube contadina all'interno invita a trascorrere piacevoli momenti degustando i prodotti del maso della famiglia Kaserer.

Specialità della casa:

Prodotti di produzione propria, piatti altoatesini, specialità "Törggelen"





Ortl

Hofschank/Osteria contadina

Fam. Rassele

Trumsberg 11/Montetrumes 11
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello Ciardes
Tel. +39 348 748 0049
ortlhof@yahoo.it

Öffnungszeiten/Orario
11.00-21.00

Küche/Cucina
11.00-21.00

Abends Vorbestellung erwünscht/
Sera su richiesta

Ruhetag/Giorno di riposo
Montag bis Mittwoch/
lunedì da mercoledì



Bei atemberaubender Aussicht auf die Gipfelkulisse des Vinschger - Nördersberg, erwartet Sie die junge Gastwirtefamilie. Die helle Stube sowie die Sonnenterasse laden zum Entspannen ein. Serviert werden traditionelle Gerichte mit hofeigenen Produkten aus der Bio-Landwirtschaft.

Spezialitäten des Hauses:

hausgemachte Teigwaren,
Südtiroler Gerichte und Törggele-
spezialitäten

Dall'osteria Ortl godete una vista meravigliosa sulle cime al Monte Trumes della Val Venosta. La luminoso sala da pranzo e la terrazza soleggiata vi invitano a rilassare. I piatti tradizionali vengono serviti con prodotti coltivati in casa provenienti da agricoltura biologica.

Specialità della casa:

pasta fatta in casa, piatti tipici alto-
atesini, specialità "Törggelen"



Pizzastube Zur Sonne

Pizzeria/Pizzeria

Fam. Prantl

Klostergasse 1/Vicolo del Convento 1
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello Ciardes
Tel. +39 0473 624 105
info@pizzastube-sonne.com

Öffnungszeiten/Orario
Freitag+Samstag/Venerdì+Sabato
17.00-22.00
Sonntag/Domenica
11.00-14.00 und/e 17.00-22.00

Küche/Cucina
12.00-14.00 und/e 17.30-22.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Montag-Donnerstag/
Lunedì-giovedì



Die Pizzastube Zur Sonne befindet sich im Herzen von Tschars. Nicht nur abends, sondern auch mittags werden eine große Auswahl an Pizzen mit frischen, regionalen und hochwertigen Zutaten, sowie kleine Gerichte aus der Gasthausküche serviert.

Spezialitäten des Hauses:

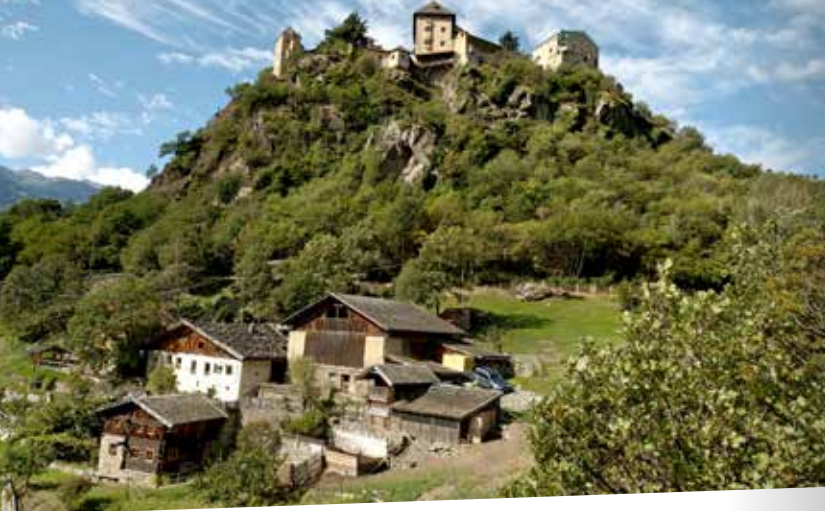
Pizza Bufala mit Trüffelsalami,
Spargelpizzen mit Kastelbeller
Spargel

La pizzeria Zur Sonne si trova nel cuore di Ciardes. Aperta a pranzo e cena, offre un'ampia scelta di pizze preparate con ingredienti locali freschi di alta qualità, oltre ad alcuni piatti della cucina della locanda.

Specialità della casa:

Pizza bufala con salame al tartufo,
pizze con asparagi di Castelbello





Schlosswirt Juval

Gasthaus/Trattoria

Juval 2/Juval 2
39020 Kastellbell-Tschars/
Castelbello Ciardes
Tel. +39 0473 668 056
www.schlosswirtjuval.it/gasthaus
gasthaus@schlosswirtjuval.it



Öffnungszeiten/Orario
10.00-18.00

Küche/Cucina
12.00-16.00

Für Gruppen abends auf Anfrage/
Per gruppi la sera su richiesta

Ruhetag/Giorno di riposo
Mittwoch/Mercoledì

Herzlich Willkommen im Schlosswirt Juval! Wir freuen uns, Sie in unserem historischen Hof willkommen zu heißen und Sie mit unserer traditionellen Südtiroler Küche verwöhnen zu dürfen. Ob zu Fuß über den Waalweg oder in wenigen Minuten mit dem Bus vom Tal hoch, erleben Sie bei einem genüsslichen Essen und einem guten Glas Wein hier im Schlosswirt Juval die perfekte Auszeit.

Spezialitäten des Hauses:
Südtiroler Gerichte,
Törggelespezialitäten

Benvenuti allo Schlosswirt Juval! Saremo lieti di darvi il benvenuto nel nostro maso storico e di viziervi con la nostra cucina tradizionale sudtirolese. A piedi attraverso il sentiero della roggia o in pochi minuti con l'autobus dalla valle, vivrete la pausa perfetta con un pasto delizioso e un buon bicchiere di vino qui al Schlosswirt Juval.

Specialità della casa:
Cucina sudtirolese e tradizionale

Ruhetag / Giorno di riposo

Restaurant-Gasthaus-Pizzeria/Ristorante-Trattoria-Pizzeria

Gstirnerhof Kastellbell/Castelbello, 0473 624 032 kein/nessun
Gasthof/ Spineidweg 5
Osteria Via Spineid

Himmelreich Tschars/Ciardes, 0473 624 109 kein/nessun
Restaurant, Café/ Klostergasse 15 B
Ristorante, Caffè Vicolo d. Convento

Kesslwirt Tschars/Ciardes, 0473 861 861 01.04.-31.10.
Restaurant, Tombergweg 4 Sa/Sa
Pizzeria/ Via Montefontana 01.11.-31.03.
Ristorante, Pizzeria Di/Ma

Kuppelrain Kastellbell/Castelbello, 0473 624 103 So/Do
Restaurant/ Bahnhofstraße 16 Mo/Lu
Ristorante Via Stazione

Schlosswirt Juval Juval 2 Juvale 0473 668 056 Mi/Me
Gasthof/Osteria

Zur Sonne Tschars/Ciardes, 0473 624 105 Mo-Do/
Pizzeria/Pizzeria Klostergasse 1 Lu-Gi
Vicolo del Convento

Weinsalon Bistro Kastellbell/Castelbello, 347 7957 297 Mo-Mi/
Seeber Dorfplatz 5 Lu-Me
Bistro/Bistro Piazza del Paese

Jausenstation-Hofschanke/Posto di ristoro

Angerguterkeller Kastellbell/Castelbello, 349 4249 708 Mo/Lu
Alte Straße 1 Di/Ma
Strada Vecchia

Himmelreich-Hof Tschars/Ciardes, 335 6087 807 Mo/Lu
Klostergasse 15 A Sonn-und
Vicolo del Convento Feiertage/
Domenica e
giorni festivi

Köfelgut Kastellbell/Castelbello, 348 7504 196 So-Mi/
Im Winkel 12 340 7030 386 Do-Me
Rione ai tre Canti

Niedermoarhof Kastellbell/Castelbello, 0473 624 091 Do/Gi
Trumsberg 4 (15.06.-15.08
Montetrumes auch So/
anche dom)



Ortl	Kastelbell/Castelbello, Trumsberg 11 Montetrumes	348 7480 049	Mo-Mi/ Lu-Me
Pfraum	Kastelbell/Castelbello, Montalbaner Weg 4 Via Montalban	320 7046 557	Mi/Me (Juli & August geschlossen Luglio & agosto chiuso)
Almen/Malghe			
Alt Alm/ Tomberger Alm	Tschars/Ciardes, Tomberg /Montefontana	0473 624 193	geöffnet von Juni bis September
Freiberger Alm	Kastelbell/Castelbello, Freiberg/Montefranco	338 2106 899	geöffnet von Juni bis Oktober
Latschiniger Alm	Kastelbell/Castelbello, Freiberg/Montefranco	333 9013 729	geöffnet von Juni bis September
Marzoner Alm	Kastelbell/Castelbello, Freiberg/Montefranco	335 5605 862	geöffnet vom 1. Mai bis Ende Oktober
Stierberg Alm	Kastelbell/Castelbello Trumsberg/ Montetrumes	340 7193 398	geöffnet von Juni bis Mitte September
Trumser Alb'l	Kastelbell/Castelbello Trumsberg/ Montetrumes	335 6048 766	geöffnet von Mai bis Oktober
Zirmtal Alm	Tschars/Ciardes, Tomberg/Montefon- tana	0473 426 105	geöffnet von Mitte Mai bis Ende Oktober
Bar-Café-Bistro-Imbiss/Bar-Caffé-spuntini			
Etzthalerhof	Tschars/Ciardes, Staatsstraße 54 Via Statale	338 6021 123	So/Do
Sand	Tschars/Ciardes, Mühlweg 2 Via del Mulino	0473 624130	kein/nessun

Tscharser Dorfcave	Tschars/Ciardes, Hauptstraße 10 Via Principale	0473 421441	Mo/Lu ab 18 Uhr dalle ore und/e Di/Ma
-------------------------------	--	-------------	---

Weinsalon Café Seeber	Kastelbell/Castelbello, Dorfplatz 5 Piazza del Paese	347 7957 297	Mi/Me
----------------------------------	--	--------------	-------



Stand am 01.02.2023, Änderungen möglich /
Situazione al 01.02.2023, salvo modifiche



Spargelknödel

Canederli agli asparagi

Zutaten für 4 Personen

250 g altes Brot (weißes Brot wie z.B. Semmel), zu 1/2 cm Würfel geschnitten
 500 g Spargel (weiß oder grün)
 2 Eier
 ¼ lt Milch
 Zwiebel, feingehackt
 Butter
 Salz
 Kräuter (Schnittlauch, Petersilie...)

Zubereitung

Die fein gehackten Zwiebeln in der Butter goldgelb andünsten. In der Zwischenzeit das Brot etwas salzen und die Kräuter hinzugeben. Die Eier zur Milch geben, mit einem Schneebesen verquirlen und über das Brot gießen. Für ca. 10 Minuten ruhen lassen. Die Spargel in Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz anbraten. Mit einem Stabmixer die Masse zerkleinern. Die Spargelmasse mit dem Brot vermischen und mit einem Kochlöffel alles gut verrühren. Kurz abkühlen lassen und mit den Händen gut verkneten. Der Teig sollte mit Feingefühl verarbeitet werden, damit die Struktur des Brotes nicht ganz verloren geht. Die Knödel sollten weder zu trocken, noch zu weich sein. Falls die Masse zu weich ist, nicht Mehl, sondern Brotbrösel dazugeben. Anschließend die Hände mit Wasser befeuchten und Knödel von ca. 5-6 cm Durchmesser formen. Die Spargelknödel in kochendem Salzwasser leicht köcheln lassen oder im Dampf für ca. 10-15 Minuten garen. Die gekochten Knödel werden mit Schinken, geriebenem Parmesan, Schnittlauch und brauner Butter serviert.

Ingredienti per 4 persone

250 g di pane raffermo (panini bianchi), tagliati a cubetti di ½ cm
 500 g di asparagi (bianchi oppure verdi)
 2 uova
 ¼ l di latte
 Cipolla, tagliata finemente
 Burro
 Sale
 Erbe aromatiche (erba cipollina, prezzemolo...)

Preparazione

Brasare la cipolla tritata finemente nel burro. Nel frattempo salare il pane ed aggiungere le erbe aromatiche. Aggiungere le uova al latte, sbattere con una frusta e versare sul pane. Lasciar riposare per circa 10 minuti. Tagliare gli asparagi a cubetti, aggiungerli alla cipolla e far brasare brevemente. Tritare il composto con un frullatore ad immersione. Aggiungere il composto di asparagi al pane e mescolare bene con un cucchiaio di legno. Lasciar raffreddare brevemente ed impastare bene con le mani. L'impasto deve essere lavorato delicatamente in modo da non perdere completamente la struttura del pane. I canederli non devono essere né troppo asciutti né troppo morbidi. Se il composto è troppo morbido, anziché di aggiungere la farina, aggiungere il pangrattato, poi inumidire le mani con acqua e formare canederli di circa 5-6 cm di diametro. Cuocere a fuoco lento i canederli agli asparagi in acqua bollente salata oppure cuocerli a vapore per circa 10-15 minuti. I canederli cotti vengono serviti con prosciutto cotto, parmigiano grattugiato, erba cipollina e burro fuso.



Buchweizentorte (Schworzplentnkuchn)

Torta al grano Saraceno

Für 8 Stück

250 g weiche Butter
 150 g Zucker
 100 g Puderzucker
 250 g Schworzplentmehl (Buchweizenmehl)
 250 g geröstete, geriebene Mandeln
 6 Eier
 1 Prise Salz
 1 Prise Vanille
 250 g Preiselbeermarmelade
 Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß in einer Schüssel mit der Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und den Puderzucker unterrühren. In einer Schüssel die 150 g Zucker mit den Eigelben und der Butter schaumig rühren. Vanille, Mandeln und Schworzplentmehl dazugeben und gut verrühren. Das geschlagene Eiweiß unter die Teigmasse heben und das Ganze in eine ausgefettete Kuchenform füllen. Im auf 180° Heißluft vorgeheizten Backrohr für ca. 50 Minuten backen. Danach den Kuchen auskühlen lassen. Den Kuchen einmal durchschneiden und mit Preiselbeermarmelade füllen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Ist gerade keine Preiselbeermarmelade zur Hand, kann auch Johannisbeermarmelade verwendet werden.

Per 8 pezzi

250 g di burro ammorbidito
 150 g di zucchero
 100 g di zucchero a velo
 250 g di farina al grano saraceno
 250 g di mandorle tostate e grattugiate
 6 uova
 1 pizzico di sale
 1 presa di vaniglia
 250 g di marmellata di mirtilli rossi
 Zucchero a velo per cospargere

Preparazione

Separare gli albumi dai tuorli. Montare gli albumi in una scodella con un pizzico di sale a neve ferma e mescolare lo zucchero a velo. In un'altra scodella mescolare lo zucchero con i tuorli ed il burro fino ad ottenere una schiuma cremosa. Aggiungere la vaniglia, le mandorle e la farina di grano saraceno e mescolare bene. Aggiungere gli albumi montati al composto e versare il tutto in una tortiera unta. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 50 minuti. Dopo lasciar raffreddare. Tagliare la torta a metà e riempirla con marmellata di mirtilli rossi. Cospargere con zucchero a velo e servire.

Consiglio

se non c'è la marmellata di mirtilli rossi a portata di mano, è possibile utilizzare anche la marmellata di ribes.

Lokale Produkte Prodotti locali

PARTSCHINS/PARCINES

NATURNS/NATURNO

SCHNALSTAL/VAL SENALES

KASTELBELL-TSCHARS/CASTELBELLO-CIARDES



Ansitz Mairhof

Hofladen/Negozio del maso

Fam. Bernhart

Max von Isser Straße 1/
Via Max von Isser 1
39020 Partschins/Parcines
Tel. +39 349 4151784
Tel. +39 347 9121903
www.ansitz-mairhof.com
info@ansitz-mairhof.com



Öffnungszeiten/Orario
März-November/marzo-novembre
Montag-Freitag/Lunedì-venerdì
10.00-12.00 und/e 17.00-19.00
Samstag/Sabato
9.00-12.00

Außerhalb der Öffnungszeiten
bitte telefonisch Kontakt
aufnehmen/Appuntamenti al di
fuori dell'orario da concordare per
telefono.

Am Ansitz Mairhof in Partschins gibt es alles, was die von Familienhand bewirtschafteten Obstwiesen, Gärten und Weinberge an Gutem hergeben: selbstgemachte Marmeladen, Apfelsaft, Frucht- und Blättersirupe, Chutneys, Tees und Kräutermischungen, sowie ein vielfältiges Weinsortiment der Sorten Riesling, Grüner Veltliner, Lagrein Rosé, Blauburgunder u.v.m.. Auf Wunsch werden im historischen Keller Verkostungen angeboten.

L'offerta della residenza Mairhof a Parcines comprende tutto ciò che di buono e bello cresce nei campi, nell'orto e nei vigneti di famiglia: marmellate fatte in casa, succo di mela, sciroppi di frutta e foglie, chutney, tè e erbe, oltre a un vario assortimento di vini come Riesling, Grüner Veltliner, Lagrein Rosato, Pinot Nero e molti altri. A richiesta offrono degustazioni guidate nella storica cantina.



Gaudenz Hofbrennerei & Weingut

Hofbrennerei/Weingut Distilleria/Azienda vinicola



**Christine Schönweger &
Felix von Söldner**

Gaudententurmstraße 7/
Via Gaudententurm 7
39020 Partschins/Parcines
Mobil +39 348 7341463
Mobil +39 349 5837483
www.hofbrennerei.com
info@hofbrennerei.com



Öffnungszeiten/Orario
27.03.-10.11
Montag-Freitag/Lunedì-venerdì
17.00-19.00

Außerhalb der Öffnungszeiten bitte
telefonisch oder per Mail Kontakt
aufnehmen/Appuntamenti al di
fuori dell'orario da concordare per
telefono oppure email.

Zwei Generationen, vier Hände, ein Team. Von der Blüte bis zur Ernte verwirklichen Mutter und Sohn ihre Vision passionierten Wein- und Obstbaus. Im Keller verwandelt Felix ausgesuchte Trauben in ausdruckstarke Weine. Christine lässt in der Brennerei feinste Destillate in limitierter Auflage entstehen. Vier Hände, ein Ziel: jeder Schluck die pure Leidenschaft.

Due generazioni, quattro mani, un team. Dalla fioritura fino alla raccolta mamma e figlio realizzano la loro visione appassionata della frutto- e viticoltura.

In cantina Felix la trasforma uve selezionate in vini espressivi. In distilleria Christine crea delle grappe nobili in edizione limitata. Quattro mani, un obiettivo: pura passione in ogni sorso.

Schlossweingut Stachlburg

Bioweingut/Azienda vinicola bio

Fam. Baron von Kripp

Peter Mitterhofer Str. 2/
Via Peter Mitterhofer 2
39020 Partschins/Parcines
Tel. +39 335 265939
www.stachlburg.com
sigmund.kripp@stachlburg.com



Öffnungszeiten/Orario
Ostern-Allerheiligen/
Pasqua-Tutti i Santi
Montag-Freitag/Lunedì-venerdì
9.00-12.00 und/e 15.00-19.00
Samstag/sabato 9.00-12.00

Außerhalb der Öffnungszeiten bitte
telefonisch oder per Mail Kontakt
aufnehmen/Appuntamenti al di
fuori dell'orario da concordare per
telefono oppure email.

Baron Sigmund von Kripp und seine Familie setzen ihren Schwerpunkt auf den Respekt vor der Natur und den Traditionen, um ein wertvolles und nachhaltiges Produkt zu erzeugen. Weissburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Regent, Gewürztraminer, Blauburgunder, Merlot und Sekt ... zählen zum reichhaltigen, exquisiten Sortiment.

Il barone Sigmund von Kripp e la sua famiglia puntano sul rispetto della natura e delle tradizioni per ottenere prodotti di qualità e sostenibili. Il ricco assortimento comprende Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Regent, Gewürztraminer, Pinot nero, Merlot e Prosecco ... e spumanti.



Falkenstein

Weingut/Azienda Agricola

Fam. Pratzner

Schlossweg 19/Via Castello 19
39025 Naturns/Naturno
Tel. +39 0473 666 054
Mobil +39 335 593 7139
www.falkenstein.bz
info@falkenstein.bz



Öffnungszeiten/Orario
Montag-Freitag/Lunedì-venerdì
08.00-12.00,
Nachmittags und Samstag
Vormittag auf Anfrage/Pomeriggio
e sabato su richiesta,
Auf Voranmeldung werden ganz-
jährig Verkostungen angeboten/
Tutto l'anno degustazioni su
richiesta.

Am Naturnser Sonnenberg führt Franz Pratzner gemeinsam mit seiner Frau, unterstützt durch die beiden Töchter, den Familienbetrieb. Weißburgunder, Sauvignon, Gewürztraminer, Blauburgunder und vor allem Riesling bilden die Produktpalette an Weinen. Daneben werden die entsprechenden, sortenreinen Grappas angeboten.

Sul Monte Sole di Naturno Franz Pratzner conduce l'Azienda vinicola assieme alla sua famiglia. I vini Weißburgunder, Sauvignon, Gewürztraminer, Blauburgunder ma soprattutto il Riesling formano insieme alle rispettive grappe la gamma di prodotti.

Biobauernhof Oberniederhof

Bauernhof/maso contadino

Familie Tappeiner

Unser Frau 34/Madonna di Senales 34
39020 Schnals/Senales
Tel. +39 335 7086786
Tel. +39 333 8050158
www.oberniederhof.com
info@oberniederhof.com



Öffnungszeiten/Orario
Montag-Freitag/Lunedì-venerdì
10.00-12.00
Freitag/venerdì 16.00-18.00
Samstag/sabato 9.00-12.00

Bei Familie Tappeiner wird das Tierwohl groß geschrieben. Der Bio-Bauernhof setzt nicht auf Masse, sondern auf Qualität. So werden vom Aussterben bedrohte Tierrassen artgerecht im Laufstall gehalten, Kälber, auch die männlichen, dürfen bei ihrer Mutter bleiben. Im Hofladen gibt es Käse, Joghurt, Quark, Speck, Kaminwurzeln, Salami und Ochsenfleisch

Nella famiglia Tappeiner, una delle cose che conta di più, è il benessere degli animali. Uno dei fondamenti del maso biologico è puntare alla qualità piuttosto che alla quantità. Per questo, anche alcune razze in pericolo di estinzione, vengono allevate libere nelle stalle, ad esempio i vitelli maschi possono restare con le loro mamme. Nel punto vendita del maso si trovano formaggi, joghurt, ricotta, speck, salsicce affumicate, salame e carne di bue.



Bauernladen

Bauernladen/Bottega dei contadini

Hauptstraße 78, Juval/Via Principale 78
 39025 Naturns/Naturno
 Tel. +39 0473 667 723
 www.bauernladen.it
 vinschger@bauernladen.it



Der Vinschger Bauernladen vertreibt rund 800 Erzeugnisse der Vinschger Bauern in bester Qualität: schmackhafter Speck und Käse, Bauernbrot, frisches Obst und Gemüse, Fruchtaufstriche und Honige, Kräuter, Tee und Gewürze, naturtrübe Säfte und Sirupe, edle Weine und Brände, Naturkosmetik und vieles mehr. Genießen Sie in unserem gemütlichen Barbereich lokale Weine und einheimische Köstlichkeiten direkt von unseren Bauern. Ein einzigartiges Angebot!

Nella bottega dei contadini vengono venduti più di 800 prodotti di propria produzione, di altissima qualità: speck e formaggi gustosi, pane fresco, frutta e verdura fresca, frutta da spalmare e miele, erbe aromatiche, tè e spezie, succhi naturali e sciroppi, vini e distillati pregiati, cosmetica naturale e tanto di più. Al nostro bar gli ospiti possono gustare vini locali e le numerose prelibatezze fatte in casa dei nostri contadini.

Himmelreich

Weingut/Azienda Vinicola

Fam. Fliri
 Klostersgasse 15A/Vicolo del Conv. 15A
 39020 Kastelbell-Tschars/
 Castelbello Ciardes
 Tel. +39 0473 624 417
 Mobil +39 335 608 7807
 www.himmelreich-hof.info
 info@himmelreich-hof.info

Öffnungszeiten/Orario
 Di-Sa/Mar-sab 10.00-18.00
 Außerhalb der Öffnungszeiten bitte telefonisch Kontakt aufnehmen/
 Appuntamenti al di fuori dell'orario da concordare per telefono



Das Weingut Himmelreich umgeben von Weinbergen mit sonnigen Lagen und einmaligen Terrassen mit uralten Steinmauern ermöglichen der Winzerfamilie naturbelassene, fruchtige und mineralische Weine zu produzieren. Auch für das leibliche Wohl wird mit Speck, Käse und Kleinigkeiten gesorgt. Die Weine selbst, können auf Wunsch am Hof erworben werden.

NEU 2023

Langer Freitag von Juni-August mit verschiedenen Köstlichkeiten die wir Ihnen bis 21.00 Uhr anbieten. Vorreservierung erwünscht.

La cantina Himmelreich, circondata da vigneti in posizioni soleggiate e terrazzamenti unici con antichi muri in pietra, consente alla famiglia di viticoltori di produrre vini naturali, fruttati e minerali. Ci prendiamo cura anche del tuo benessere fisico con bacon, formaggio e snack. I vini stessi possono essere acquistati presso l'azienda agricola se lo si desidera.

NOVITÀ 2023

Venerdì lungo da giugno ad agosto con varie prelibatezze che proponiamo fino alle 21:00. È richiesta la prenotazione anticipata.



Köfelgut

Weingut, Hofbrennerei/Azienda vinicola, distilleria privata

Fam. Pohl

Im Winkel 12/Rione ai tre Canti 12
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello Ciardes
Mobil +39 340 703 0386
Mobil +39 348 750 4196
www.koefelgut.com
info@koefelgut.com



Öffnungszeiten/Orario
Montag-Samstag/Lunedì-sabato
9.00-13.00 und/e 14.00-18.30

Das Weingut Köfelgut am Vinschgauer Sonnenberg verbindet Tradition mit Innovation und ist ein idealer Ort zum Einkehren. Weißburgunder, Ruländer, Chardonnay, Gewürztraminer und Blauburgunder sind die angebauten Weinsorten; Marille, Muskateller Birne, Zwetschge, Apfel und Grappa die feine Edelbrände des Hofes. Im April und Mai wird am Köfelgut weißer Spargel geerntet. Einblicke in die Spargelproduktion gibt es in der Spargelzeit dienstags um 14.00 Uhr und in den Weinkeller von Mai bis November freitags um 16 Uhr mit vorheriger Anmeldung.

Proprietà della famiglia Pohl, la tenuta Köfelgut coltiva vitigni di Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Gewürztraminer e Pinot nero. Nella distilleria artigianale si producono distillati di mela, prugna e pera e il tipico distillato d'albicocca della Val Venosta. Tra i prodotti agricoli della tenuta ci sono anche gli asparagi, che possono essere comprati direttamente al maso da metà aprile a fine maggio. Presso la tenuta si tengono inoltre visite guidate sul tema della produzione degli asparagi, tutti i martedì alle ore 14.00 in maggio, e sulla viticoltura tutti i venerdì alle ore 16 da maggio a novembre su prenotazione.

Lehengut

Weingut/Azienda Agricola

Fam. Plack

Brunnengasse 2/B/
Via della Fonti 2/B
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello Ciardes
Tel. +39 348 756 2676
www.lehengut.it
info@lehengut.it

Öffnungszeiten/Orario
Auf Anfrage/su richiesta



Am Fuße des Vinschger Sonnenberges befindet sich das Weingut Lehengut. Die Bewirtschaftung erfolgt ausschließlich biologisch. Viele Sonnenstunden, kühle Nächte sowie die geschützte Lage, bieten ideale Voraussetzungen für den Anbau von Weissburgunder, Riesling, Blauburgunder und Sauvignon gris (spannende PIWI Sorte weiß). Auf Anfrage erhalten sie gerne eine Führung durch den Weinberg mit der Möglichkeit ausgewählte Weine zu verkosten und zu kaufen.

Ai piedi del Monte Sole della Val Venosta si trova la cantina Lehengut. La coltivazione è esclusivamente biologica. Notti fresche e la posizione offrono le condizioni ideali per la coltivazione di Pinot Bianco, Riesling, Pinot Nero e Sauvignon gris. Su richiesta, c'è la possibilità di fare un'escursione al vigneto con la degustazione di vini sulla piattaforma panoramica direttamente nel vigneto.



Rebhof

Weingut/Azienda vinicola

Fam. Forcher

Römerstraße 23/Via Romana 23
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello Ciardes

Tel. +39 0473 624 692

Mobil +39 335 592 7008

www.rebhof-vinschgau.com

info@rebhof-vinschgau.com

Öffnungszeiten/Orario

Montag-Freitag/Lunedì-venerdì

09.00-12.00 und/e 14.00-18.00,

Samstag/Sabato 08.00-12.00



Der Rebhof befindet sich in Galsau, eine Fraktion von Kastelbell-Tschars. Fruchtbare Böden an sonnenbegünstigten Hanglagen bieten ideale Voraussetzungen für die Reifung von gesunden und hochwertigen Trauben. Unser Sortiment ist typisch für den Vinschgau: Weißburgunder, Riesling, Kerner und Cahrdonnay und bei den Rotweinen: Blauburgunder, Zweigelt und Vernatsch, sowie Blauburgunder Rosè. Auf unserem Hof besteht die Möglichkeit die Weine zu verkosten und zu kaufen. Verkostungstermine: Montag, Mittwoch und Freitag um 15,30 Uhr (Anmeldung erforderlich).

Nella cantina del Rebhof, con sede a Colsano, trovate i vini rossi e bianchi tipici della Val Venosta: Chardonnay, Pinot bianco, Riesling, Kerner, Pinot nero rosé, Schiava, Zweigelt e Pinot nero. Guida ai vini, passeggiata guidata nei vigneti e degustazione ogni lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 15,30, da prenotare entro il giorno precedente.

Weberhof

Hofbrennerei/Destilleria agricola

Fam. Klotz

Brunnengasse 7/Via delle Fonti 7

39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello Ciardes

Tel. +39 0473 624 708

Mobil +39 338 228 4528

www.weberhof.bz

info@weberhof.bz

Öffnungszeiten/Orario

Auf Anfrage/Su richiesta



Der Weberhof ist seit vielen Generationen in „Schnapsbrennerhand“ und liegt mitten im kleinen Dörfchen Galsau. Neben Apfelbränden und Grappa werden auch Fruchtliköre aus verschiedenen einheimischen Früchten hergestellt. Neu am Weberhof: Ötzi Gin, "The Iceman Gin" aus Wacholder, verschiedenen Früchten, Kräutern und Gewürzen aus der Steinzeit ist deshalb so besonders und der erste Gin im Vinschgau. Jeden Donnerstag um 15 Uhr besteht die Möglichkeit die Hofbrennerei Weberhof zu besichtigen mit der Möglichkeit Edelbrände zu erwerben.

Il Weberhof è nelle mani di distillatori da molte generazioni e si trova nel mezzo del piccolo villaggio di Colsano. Oltre all'acquavite di mele e alla grappa, vengono prodotti anche liquori alla frutta con vari frutti locali. Novità al Weberhof: Ötzi Gin, "The Iceman Gin" a base di ginepro, varie erbe e spezie. L'Iceman Gin è così speciale perché è il primo gin della Val Venosta. La grapperia può essere visitata tutti i giovedì alle ore 15 su prenotazione.

Kulinarische Angebote

Eventi culinarie

PARTSCHINS/PARCINES

NATURNS/NATURNO

SCHNALSTAL/VAL SENALES

KASTELBELL-TSCHARS/CASTELBELLO-CIARDES



Meraner Frühling in Naturns: Frühlingsfest in Naturns

25.03.2023

Nach einem kalten Winter freuen wir uns umso mehr auf den Frühling: Die Natur gibt Vollgas, es beginnt zu blühen, zu duften und zu sprießen. Die wärmer werdende Sonne lockt bunte Blumen und leuchtende Knospen. Im Dorfzentrum von Naturns begrüßen wir den Frühling mit einem bunten Fest. Gärtner präsentieren Frühlingsblumen und Deko, die Bäuerinnen bereiten leckere Köstlichkeiten zu und alles umrahmt von fröhlicher, traditioneller Musik.

**Tourismusgenossenschaft
Naturns**

Tel. +39 0473 666 077

info@naturns.it

www.naturns.it

Merano flower festival a Naturno: Festival della primavera a Naturno

25.03.2023

Dopo un freddo inverno, aspettiamo con gioia la primavera. Il sole sempre più caldo risveglia la natura, i fiori sbocciano nei giardini e profumi intensi riempiono l'aria. Nel centro di Naturno si svolgerà una festa per salutare la tanto attesa primavera. I floricoltori locali presenteranno fiori primaverili e decorazioni e le nostre contadine Vi vizeranno con le prelibatezze tipiche regionali. Il tutto incorniciato da musica folcloristica.

**Società cooperativa turistica
Naturno**

Tel. +39 0473 666 077

info@naturns.it

www.naturns.it



Naturnser Bergfrühling am Meraner Höhenweg

26.03.2023

Am 26. März eröffnen wir gemeinsam mit den Bergbauern des Naturnser Sonnenbergs die neue Saison am Meraner Höhenweg. Wanderungen sind hier auch schon ab Anfang März möglich, jedoch werden an diesem Tag besondere Erlebnisse geboten. Die Seilbahn Unterstell kann kostenlos genutzt werden und die Bergbauern geben seltene Einblicke in ihr Leben, ihre Traditionen und ihren Alltag. Die Sonnenberger Berggasthöfe und Hofschänke verwöhnen Sie mit schmackhaften Gerichten aus der Region.

Tourismusgenossenschaft Naturns

**Tel. +39 0473 666 077
info@naturns.it
www.naturns.it**

Primavera in montagna sull'Alta Via di Merano

26.03.2023

Il 26 marzo apriremo la nuova stagione sull'Alta Via di Merano insieme ai contadini del Monte Sole di Naturno. Qui gli escursioni sono possibili già dall'inizio di marzo, ma in questo giorno vengono offerte esperienze speciali. La funivia Unterstell può essere utilizzata gratuitamente e i contadini di montagna danno rari spunti sulla loro vita quotidiana e sulle tradizioni. Inoltre gli alberghi e le osterie contadine del Monte Sole Vi vizieranno con tipiche specialità contadine e gustosi piatti della regione.

Società cooperativa turistica Naturno

**Tel. +39 0473 666 077
info@naturns.it
www.naturns.it**



Juvaler Frühling

23.04.2023

Im April wird auf dem sonnigen Burghügel von Juval das besondere Fest Juvaler Frühling gefeiert. Unter dem Motto „gehen und genießen“ öffnen die Höfe von Juval ihre Tore und verwöhnen Sie mit ihren selbst erzeugten Produkten und verschiedenen Südtiroler Köstlichkeiten. Entdecken Sie die Einzigartigkeit des Juvaler Hügels und genießen dabei ein abwechslungsreiches Programm mit Kulinarik, Wein und Musik.

Weitere Informationen unter www.kastelbell-tschars.com

**Informationsbüro
Kastelbell-Tschars
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com**

Primavera Juval

23.04.2023

Ad aprile, sulla collina di Castel Juval si celebra la speciale Festa di Primavera di Juval. All'insegna del motto "andate e gustate", le osterie di Juval aprono le loro porte e viziano con i loro prodotti fatti in casa e varie prelibatezze altoatesine. Scopri l'unicità del Juvaler Hügel e goditi un programma vario con delizie culinarie, vino e musica.

Maggiori informazioni su www.kastelbell-tschars.com

**Associazione Turistica
Castelbello-Ciardes
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com**



Spargelzeit in Kastelbell-Tschars

Mitte April - Ende Mai

Seit fast 30 Jahren baut Familie Pohl vom Köfelgut nun schon Spargeln höchster Qualität an. Und während der Kastelbeller Spargelzeit landet das edle Gemüse selbstverständlich ohne Umweg stechfrisch auf den einheimischen Ladentischen und in den Kochtöpfen ausgewählter Gastronomiebetriebe. Zudem werden die Spargelweine der Winzer aus Kastelbell-Tschars serviert. Es werden wöchentlich die Spargelführung mit Spargelbauer Martin Pohl – und die Spargelwein Verkostungen am Rebhof und am Köfelgut sowie die Apfelführungen durch die Apfelwiesen angeboten.

Weitere Informationen unter www.kastelbell-tschars.com

**Informationsbüro
Kastelbell-Tschars**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com

Tempo degli asparagi a Castelbello-Ciardes

Metà aprile a fine maggio

Coltivatori d' asparagi e di vino, ristoranti ed i negozi nel paese di Castelbello-Ciardes partecipano alle settimane degli asparagi, che si svolgono anche quest'anno da metà aprile a fine maggio. Da oltre 30 anni la famiglia Pohl dell' azienda agricola Köfelgut produce asparagi di alta qualità. Piatti con asparagi freschi si trovano nelle locande e nelle borse di spesa durante il tempo degli asparagi a Castelbello-Ciardes.

Inoltre vengono serviti i vini d' asparagi dei produttori di vino di Castelbello-Ciardes.

Maggiori informazioni su www.kastelbell-tschars.com

**Associazione Turistica
Castelbello-Ciardes**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com



Lust auf Kaffee?

**12.04., 26.04., 10.05., 24.05.,
07.06., 21.06., 05.07., 19.07.,
02.08., 30.08., 13.09., 27.09.,
11.10.2023**

Führung durch die
Traditionsrösterei Alps/Coffee -
Schreyögg. Anmeldung bis zum
Vortag im Tourismusbüro

Tourismusbüro Partschins
Tel. +39 0473 967 157
info@partschins.com
www.partschins.com



Partschinzer Bauernkuchl

Für Genussmenschen und Liebhaber der traditionellen alpinen Küche

Im Rahmen dieser Veranstaltungsreihe haben sich die Köche in Partschins besondere Highlights und Veranstaltungen für Sie ausgedacht:

Muaskochn mit Hermann

Jeden Freitag auf Vorbestellung (Mai – September)

Schworzplentn Rieblkochen am Hochganghaus

25.06., 30.07., 24.09., 29.10.2023

Tourismusbüro Partschins

Tel. +39 0473 967 157
info@partschins.com
www.partschins.com

Cucina alpina a Parcines

Fantasia in cucina tra sapori tradizionali e nuove creazioni

Nel quadro di questo evento, i cuochi di Parcines presentano un programma coinvolgente:

Imparare a fare il “Muas” con Hermann

Ogni venerdì su prenotazione (maggio – settembre)

Cucinare “Schworzplentn-Riebl” al rifugio Hochganghaus

25.06., 30.07., 24.09., 29.10.2023

Associazione Turistica Parcines e Rablà

Tel. +39 0473 967 157
info@partschins.com
www.parcines.com



Garten-und Genussmarkt

06.05.2023

Die Kastellbeller “Genussinsel” findet man im Zentrum von Kastellbell. Auf dieser „Genussinsel“ bieten, lokale Kleinproduzenten und Direktvermarkter von 8 bis 15 Uhr ihre hofeigenen Produkte an. Die Kastellbeller und Tscharser Vereine verwöhnen die Marktbesucher mit selbstgemachten, gesunden Köstlichkeiten.

Weitere Informationen unter
www.kastellbell-tschars.com

Informationsbüro

Kastellbell-Tschars

Tel. +39 0473 624 193
info@kastellbell-tschars.com
www.kastellbell-tschars.com

Mercato del giardino e del gusto

06.05.2023

Al centro del paese viene allestita „L'isola dei sapori“. Questa „Isola dei sapori“ attira i visitatori con stand gastronomici nei quali i produttori locali e i coltivatori diretti propongono le loro delizie dalle 8 alle 5. Le associazioni di Castello e Ciardes deliziano gli ospiti con tante specialità fatte in casa, sane e genuine.

Maggiori informazioni su
www.kastellbell-tschars.com

Associazione Turistica

Castello-Ciardes

Tel. +39 0473 624 193
info@kastellbell-tschars.com
www.kastellbell-tschars.com



Südtiroler Specktag in Naturns

07.05.2023

Am 07. Mai lädt Naturns wieder zum Südtiroler Specktag ein. Auf die Besucher wartet ein umfangreiches und modernes Rahmenprogramm im Zeichen des Südtiroler Specks g.g.A. Die Veranstaltung beginnt um 10:00 Uhr und findet bei jeder Witterung statt. Dabei bietet sich die Gelegenheit, auf verschiedenen Ständen Wissenswertes rund um den Südtiroler Speck zu erfahren und viele traditionelle und moderne Köstlichkeiten zu genießen.

**Tourismugenossenschaft
Naturns**

**Tel. +39 0473 666 077
info@naturns.it
www.naturns.it**

Giornata dello speck Alto Adige a Naturno

07.05.2023

Naturno vi invita alla giornata dello speck altoatesino. Un ampio e moderno programma di sostegno attende i visitatori. C'è la possibilità di apprendere cose interessanti sullo speck altoatesino e di gustare molte prelibatezze tradizionali e moderne.

**Società cooperativa turistica
Naturno**

**Tel. +39 0473 666 077
info@naturns.it
www.naturns.it**



Naturns Almen unplugged

11.06.2023

Traditionelle alpine Musik, von jungen Südtiroler Musikern neu interpretiert, und kulinarische Köstlichkeiten. Naturns eröffnet seine Almsaison am Nörderberg mit einer neuen Musikveranstaltung, die jungen Künstlern eine Bühne für ihre Neuinterpretation traditioneller alpiner Musik bietet.

Verschiedene Gruppen spielen auf den Almen des Nörderbergs, welche die Besucher kulinarisch mit Spezialitäten aus der Region verwöhnen. Die Almen am Nörderberg sind zumeist schon ab Anfang Mai geöffnet.

**Tourismugenossenschaft
Naturns**

**Tel. +39 0473 666 077
info@naturns.it
www.naturns.it**

Malghe sul Monte Tramontana unplugged

11.06.2023

Musica popolare tradizionale delle Alpi reinterpretata da giovani musicisti altoatesini e specialità culinarie. Naturno riapre la stagione delle malghe sul Monte Tramontana con un nuovo evento musicale che offre ai giovani musicisti altoatesini un palcoscenico per la loro reinterpretazione della musica tradizionale alpina. Inoltre le malghe offrono piatti tipici della regione.

**Società cooperativa turistica
Naturno**

**Tel. +39 0473 666 077
info@naturns.it
www.naturns.it**



Wine & Taste auf Schloss Kastelbell

02.07.2023

An diesem besonderen Tag stehen die Vinschger Weine und Winzer im Mittelpunkt auf Schloss Kastelbell. Von mehreren Sommelier begleitet, können Sie von 10:00 bis 16:00 Uhr verschiedene Weine wie Riesling, Weißburgunder, Vernatsch und Blauburgunder aber auch Sekt verkosten. Bei dieser Gelegenheit können Sie direkt mit dem Winzer in Kontakt treten und die jeweiligen Informationen zu den Weinen einholen. Für den kleinen Hunger werden verschiedene Häppchen serviert.

Weitere Informationen unter www.kastelbell-tschars.com

**Informationsbüro
Kastelbell-Tschars
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com**

* Änderungen vorbehalten

Wine & Taste al Castello di Castelbello

02.07.2023

In questo giorno speciale, i vini e i viticoltori della Val Venosta sono al centro del Castello di Castelbello. Accompagnati da diversi sommelier, potrete degustare vari vini come Riesling, Pinot Bianco, Schiava e Pinot Nero, oltre allo spumante, dalle 10:00 alle 16:00. Puoi sfruttare questa opportunità per entrare in contatto diretto con l'enologo e avere informazioni sui vini. Vari antipasti sono serviti per il piccolo appetito.

Maggiori informazioni su www.kastelbell-tschars.com

**Associazione Turistica
Castelbello-Ciardes
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com**

* Salvo modifiche



Wanderung entlang des Weinwanderweges „Via Vinum Venostis“ in Kastelbell und Naturns

Der Vinschger Weinweg ist eine ganzjährige Einladung an den Wanderer zu einer aufschlussreichen und genusslichen Tour. Über weite Strecken folgt der Weinweg den Waalen, entlang des Sonnenberges, vorbei an Höfen und Weinberge. Entlang des Weges geben Hinweistafeln Informationen zu Landschaft und Wein und Gastbetrieben & Hofkellereien. Die rund 2,5 Stunden lange Wanderung kann auch in Teilabschnitten sowie in beide Richtungen begangen werden. Eine weitere Möglichkeit den Vinschger Weinwanderweg „Via Vinum Venostis“ zu entdecken besteht in Naturns. Vom Dorfzentrum aus, führt dieser Rundweg vorbei an der Seilbahn Unterstell, durch die Weinberge von Naturns zurück ins Dorfzentrum.

Weitere Informationen unter www.kastelbell-tschars.com

**Informationsbüro
Kastelbell-Tschars
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com**

Escursioni guidate lungo il sentiero del vino „Via Vinum Venostis“ a Castelbello e Naturno

Il sentiero enologico della Val Venosta invita tutto l'anno gli escursionisti ad intraprendere tour istruttivi all'insegna del gusto. Numerosi tratti del sentiero enologico seguono le rogge e passano davanti a vigneti privati. Lungo il sentiero sono disposti cartelli informativi sul panorama, il vino, le strutture ristorative, le aziende vitivinicole e le cantine. L'escursione lunga circa 2 ore e mezza può essere suddivisa in tappe e percorsa in entrambe le direzioni. Un'altra possibilità per scoprire il sentiero „Via Vinum Venostis“ è a Naturno. Dal centro del paese si cammina oltre la funivia Unterstell attraverso i vigneti di Naturno al centro del paese.

Maggiori informazioni su www.kastelbell-tschars.com

**Associazione Turistica
Castelbello-Ciardes
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com**



Nacht der Lichter

12., 19. & 26.07.2023
jeden Mittwoch

Jeden Mittwoch vom 12. bis 26. Juli 2023 wird das verkehrsfreie Dorfzentrum von Naturno zur Bühne für ein Straßenfest der speziellen Art. Die Geschäfte bleiben bis spät abends geöffnet, Vereine und Wirte bieten kulinarische Genüsse, von Gerichten aus der „Alpinen Wellness Küche“ bis zu süßen Genüssen nach traditionellen Rezepten. Künstlerische Darbietungen, tolle Live-Bands und ein buntes Kinderprogramm sorgen für gute Unterhaltung.

Tourismusenossenschaft

Naturno

Tel. +39 0473 666 077

info@naturno.it

www.naturno.it

La notte delle luci

12., 19. & 26.07.2023
ogni mercoledì

Il piacere di gustare ottime specialità gastronomiche al chiaro di luna! Per i quattro mercoledì del mese di luglio, il centro di Naturno è riservato ai buongustai. Ai piaceri del palato non si pongono limiti: piatti tipici, specialità di pesce, carne alla griglia, speck e formaggi di malga, dolci, frittelle di mela, gelato ed ottimo vino. Naturalmente non mancherà l'intrattenimento musicale e le occasioni di divertimento per i bambini. Per di più i negozi saranno aperti fino alle ore 22.00.

Società cooperativa turistica

Naturno

Tel. +39 0473 666 077

info@naturno.it

www.naturno.it



Partschinser Gasslfest

22. und 23.07.2023

Kulinarium & Musik im historischen Zentrum von Partschins.

Tourismusbüro Partschins

Tel. +39 0473 967 157

info@partschins.com

www.partschins.com

Festa nei vicoli di Parcines

22. e 23.07.2023

Musica e delizie culinarie nel centro storico di Parcines.

Associazione Turistica

Parcines e Rablà

Tel. +39 0473 967 157

info@partschins.com

www.parcines.com



Vinschger Weinmarkt Weine von Vinschger Weinhöfen

06.08.2023

Die Weine vom Vinschgauer Sonnenberg haben sich in den letzten 30 Jahren unter Kennerinnen und Kennern zu einem Geheimtipp entwickelt. Alpiner Wein auf Urgesteinsböden gewachsen und mit einzigartig mineralischer Art. Die engagierten Winzerinnen und Winzer bieten beim Vinschger Weinmarkt persönlich ihre Tropfen zur Verkostung und zum Kauf an.

Ort: im Rathaushof Naturns.

Zeit: 11.00-18.00 Uhr.

**Tourismusgenossenschaft
Naturns**

Tel. +39 0473 666 077

info@naturns.it

www.naturns.it

Mercato dei vini della Val Venosta

06.08.2023

Nel corso degli ultimi 30 anni i vini che prosperano sul Monte Sole della Val Venosta si sono evoluti a tal punto, da attirare intenditori e buongustai. Il vino alpino viene coltivato su pendici rocciose ma con un terreno ricco di minerali. I vignaioli offrono i loro vini per la degustazione e l'acquisto in occasione del mercato del vino della Val Venosta.

Luogo: in piazza presso il Centro Comunale di Naturno.

Orario: 11.00-18.00.

**Società cooperativa turistica
Naturno**

Tel. +39 0473 666 077

info@naturns.it

www.naturns.it



Schnalser Schaf - Spezialitätenwochen im Zuge der Transhumanz

01.09.2023 - 24.09.2023

Das Schaf. Was ranken sich im Schnalstal nicht an Geschichten um diese sanften Herdentiere. Passend zur Transhumanz - der Rückkehr der Schafe von den Sommerweiden aus dem Ötztal ins Schnalstal - laden die Schnalser Gastronomiebetriebe zu den beliebten Spezialitätenwochen rund um das Schaf. Rustikal, traditionell, verfeinert, modern oder neu kreiert - für jeden Gaumen gibt es das passende Genusserlebnis. Nachhaltigkeit, Naturverbundenheit und Lokalität sind im Schnalstal kein Trend sondern eine Lebenseinstellung. Das Schnalstal ist seit 2021 Presidio von Slow Food. Slow Food vereint weltweit über 5.000 Einzigartigkeiten und Besonderheiten in der Landwirtschaft.

**Tourismusgenossenschaft
Schnalstal**

Tel. +39 0473 679 148

info@schnalstal.it

www.schnalstal.it

Pecora della Val Senales - specialità culinarie in occasio- ne della transumanza

01.09.2023 - 24.09.2023

In Val Senales non si contano le storie che hanno per protagoniste le pecore. Da sempre questi docili animali sono stremamente utili ai contadini per affrontare la dura vita di montagna. Perfettamente integrate nella regione alpina, sui pascoli d'alta montagna le pecore della Val Senales si nutrono del miglior foraggio biologico, ricco di minerali ed erbe aromatiche. Da millenni, all'inizio dell'estate, i pastori della Val Senales conducono le pecore a Vent, nella Ötztal (Austria), attraversando gioghi e ghiacciai, per poi far ritorno in Italia nella metà di settembre. Nel corso di questo evento storico, chiamato transumanza, i ristoranti senalesi propongono deliziose specialità a base di pecora della Val Senales. La Val Senales è dall'anno 2021 Presidio di Slow Food. Slow Food è un progetto che raccoglie oltre 5000 unità agroalimentari da tutto il mondo.

**Società Cooperativa Turistica
Val Senales**

Tel. +39 0473 679 148

info@valsenaes.cc

www.valsenaes.cc



Törggelezeit in Kastellbell-Tschars

**Ende September -
Mitte November**

Ende September beginnt die "fünfte Jahreszeit" in Kastellbell-Tschars. Das Törggelen. Bei den wöchentlichen Kastanienhinführungen erfährt man Wissenswertes rund um die Kastanie. In den Hof- und Buschenschänken in der Umgebung findet das Törggelen mit echter Volksmusik statt. Während der Törggelezeit gibt es täglich Weinführungen in Kastellbell-Tschars.

Weitere Informationen unter www.kastellbell-tschars.com

**Informationsbüro
Kastellbell-Tschars**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastellbell-tschars.com
www.kastellbell-tschars.com

Tempo del Törggelen Castellbello-Ciardes

**Fine settembre -
metà novembre**

Nelle tipiche osterie contadine le contadine servono il nuovo vino con salsicce, canederli e crauti.

Sulla tavola arriva anche una porzione di caldarroste e "Krapfen" fatte in casa. Tutto questo con il giusto intrattenimento musicale. Questo è il Törggelen.

Maggiori informazioni su www.kastellbell-tschars.com

**Associazione Turistica
Castellbello-Ciardes**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastellbell-tschars.com
www.kastellbell-tschars.com



Musi & Keschn

24.09.2022

Die Ziertol-Böhmische lädt zur gemütlichen "Keschnpartie" ab 15.00 Uhr am Kirchplatz in Partschins.

Tourismusbüro Partschins
Tel. +39 0473 967 157
info@partschins.com
www.partschins.com

Musi & Keschn

24.09.2022

Castagnata tradizionale della banda musicale Boemia "Ziertol-Böhmische" di Parcines a partire dalle ore 15.00 sulla Piazza della Chiesa di Parcines.

**Associazione Turistica
Parcines e Rablà**
Tel. +39 0473 967 157
info@partschins.com
www.parcines.com



Törggelfest im Ansitz Gaudententurm

01.10.2023

Gebratene Kastanien, Südtiroler Marende, Eigenbauwein und typische Partschinser Volksmusi

Tourismusbüro Partschins

Tel. +39 0473 967 157
info@partschins.com
www.partschins.com

Castagnata - la festa del "Törggelen" al podere Gauden- tenturm

01.10.2023

Castagne arrosto, tipici spuntini altoatesini, vino di produzione propria e musica leggera nel giardino del podere Gaudententurm.

**Associazione Turistica
Parcines e Rablà**

Tel. +39 0473 967 157
info@partschins.com
www.parcines.com



Herbst-Törggelen in Naturns

04.10.-25.10.2023
jeden Mittwoch

Der Brauch des herbstlichen Beisammensitzens zu Kastanien, Krapfen und neuen Wein wird in Naturns seit langem gepflegt. So gibt es jeden Mittwoch im Oktober ab 14.30 Uhr beim Dorfbrunnen im Zentrum von Naturns das traditionelle Törggelen.

**Tourismusgenossenschaft
Naturns**

Tel. +39 0473 666 077
info@naturns.it
www.naturns.it

Törggelen - Castagnata a Naturno

04.10.-25.10.2023
ogni mercoledì

L'usanza autunnale di ritrovarsi nelle locande per gustare castagne, krapfen e vino nuovo vanta una lunga tradizione, a Naturno. L'appuntamento con il Törggelen tradizionale è ogni mercoledì di ottobre a partire dalle 14.30 presso la fontana in centro paese.

**Società cooperativa turistica
Naturno**

Tel. +39 0473 666 077
info@naturns.it
www.naturns.it



Naturnser Törggelefest

08.10.2023

Törggelen hat in Südtirol eine jahrhundertelange Tradition. Nach der erfolgreichen Ernte im Herbst trafen sich die Bauern der Gegend und feierten mit neuem Wein, Kraut und Geselchtem, Krapfen und Kastanien. Bis heute gilt das Törggelen bei den Südtirolern als Ausdruck für Geselligkeit und Lebensfreude. Beim großen Törggelefest mit Live-Musik und gastronomischen Spezialitäten haben Sie die Möglichkeit diesen Brauch in Naturns zu erleben.

Ort: auf dem Rathausplatz Naturns. Zeit: 10.30-17.00 Uhr

Tourismusgenossenschaft Naturns

Tel. +39 0473 666 077
info@naturns.it
www.naturns.it

Grande Festa „Törggelen“

08.10.2023

In Alto Adige, quella del „Törggelen“ è una tradizione secolare. In autunno, i contadini si ritrovano per festeggiare il raccolto gustando vino nuovo, crauti e salumi affumicati, krapfen e castagne. Partecipate alla tradizionale festa „Törggelen“ a Naturno con musica dal vivo e specialità gastronomiche, e avrete la possibilità di vivere da vicino quest’usanza tipica. Luogo: in piazza del Municipio a Naturno.

Orario: ore 10.30-17.00.

Società cooperativa turistica Naturno

Tel. +39 0473 666 077
info@naturns.it
www.naturns.it



Törggelefest Galsau

21. und 22.10.2023

Der Höhepunkt der Törggelezeit in Kastelbell-Tschars ist das traditionelle Törggelefest mit Törggele-Spezialitäten, köstlichen Weinen der einheimischen Winzer und mit musikalischer Unterhaltung in den Gassen und Kellern von Galsau.

Weitere Informationen unter www.kastelbell-tschars.com

Informationsbüro Kastelbell-Tschars

Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschaars.com
www.kastelbell-tschars.com

Festa del “Törggelen” a Colsano

21. e 22.10.2023

Il culmine della stagione del “Törggelen” a Castebello-Tschars è la tradizionale festa del “Törggelen” con specialità del “Törggelen”, deliziosi vini dei viticoltori locali e intrattenimento musicale nei vicoli e nelle cantine di Colsano.

Maggiori informazioni su www.kastelbell-tschars.com

Associazione Turistica Castebello-Ciardes

Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com



Wein & Genuss - Gourmetherbst

14.10.-18.11.2023

Vom 14. Oktober bis zum 18. November 2023 laden wir Sie dazu ein, die Südtiroler Weine mit allen Sinnen zu entdecken, zu genießen und zu verkosten. Neben ausgesuchten Weinen erwarten Sie kulinarische Höhepunkte. Spitzenköche verwöhnen Sie mit Gaumenfreuden und Köstlichkeiten, von edlen Weinen begleitet. Besuchen und besichtigen Sie gemeinsam unsere nahe gelegenen Weingüter Falkenstein und Castel Juval Unterortl und verkosten Sie die ausgezeichneten Weine, die hier Jahr um Jahr gekeltert werden. Im Zeichen des Gourmetherbstes in Naturns freuen wir uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen in Naturns einen bereichernden Wein- und Gourmetgenuss.

**Tourismusgenossenschaft
Naturns**
Tel. +39 0473 666 077
info@naturns.it
www.naturns.it

Vino & Gourmet – Delizioso autunno

14.10.-18.11.2023

Dal 14 ottobre al 18 novembre 2023 vi invitiamo a scoprire, gustare e assaporare i vini altoatesini con tutti i sensi. Oltre ai vini selezionati, vi aspettano anche specialità culinarie. I migliori chef delle cucine vi vizzeranno con delizie e prelibatezze, accompagnate da vini pregiati. Visitate le nostre vicine cantine Falkenstein e Castel Juval Unterortl e assaggiate gli eccellenti vini che vengono prodotti qui anno a anno. Nello spirito dell'autunno gastronomico di Naturno, attendiamo la vostra visita e vi auguriamo di vivere un'esperienza enogastronomica arricchente a Naturno.

**Società cooperativa turistica
Naturno**
Tel. +39 0473 666 077
info@naturns.it
www.naturns.it



Glacier & Wine – eine Weinverkostung der besonderen Art

Glacier & Wine steht für Genuss am Gletscher. Diese Weinverkostung führt Skifahrer und Winterwanderer von Hütte zu Hütte. In Zusammenarbeit mit der HGV Ortsgruppe Schnals wird jedes Jahr ein neues Motto ausgearbeitet, lassen Sie sich überraschen was im Januar 2024 das Motto sein wird.

**Tourismusgenossenschaft
Schnalstal**
Tel. +39 0473 679 148
info@schnalstal.it
www.schnalstal.it

Glacier & Wine – una degustazione di vino del tutto speciale

Glacier & Wine è sinonimo di divertimento sul ghiacciaio. Questa degustazione porta gli sciatori e gli escursionisti invernali di rifugio in rifugio. In collaborazione con il gruppo locale dei albergatori e locandieri della Val Senales, ogni anno viene elaborato un nuovo motto, quindi lasciatevi sorprendere da quello che sarà il motto nel gennaio 2024.

**Società Cooperativa Turistica
Val Senales**
Tel. +39 0473 679 148
info@valsenaies.cc
www.valsenaies.cc



Keschn - (Kastanien) Tiramisù

Tiramisù alle castagne

Zutaten für 4 Personen

1 Eigelb
1 Ei
30 g Zucker
250 g Mascarpone
50 ml geschlagene Sahne
50 g Kastaniencreme (Kastanien-
marmelade)
Löffelbiskuits

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker im Wasserbad aufschlagen und mit dem Mascarpone zu einer Creme rühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Im Glas die Mascarpone-Creme, die in Milch kurz getränkten Löffelbiskuits und die Kastaniencreme abwechselnd schichten.
Für ca. 2 Stunden kühlstellen und servieren.

Tipp

Schmeckt auch lecker mit Apfelsmus anstelle der Kastaniencreme.

Ingredienti per 4 persone

1 tuorlo
1 uovo intero
30 g di zucchero
250 g di mascarpone
50 ml di panna montata
50 g di crema di castagne (marmellata di castagne)
Savoardi

Preparazione

Montare le uova con lo zucchero a bagnomaria e mescolare con il mascarpone fino ad ottenere una crema. Incorporare la panna montata.

In un bicchiere sistemare a strati la crema al mascarpone, i biscotti savoiardi brevemente imbevuti nel latte e la crema di castagne.

Riporre in frigo per ca. 2 ore e servire.

Consiglio

Volendo si può sostituire la crema di castagne con della mousse di mele.



Impressum © 2023

Herausgeber: Tourismusvereine Partschins, Naturns, Schnalstal, Kastellbell-Tschars

Bilder: Tourismusvereine Partschins, Naturns, Schnalstal, Kastellbell-Tschars, Helmuth Rier, Karin Thaler, Udo Bernhart, Alex Filz, Frieder Blickle, IDM Südtirol

Grafik: ID Creativstudio, Meran

Druck: Lanarepro, Lana

Indice © 2023

Curatore: Associazioni Turistiche Parcines, Naturno, Val Senales, Castelbello-Ciardes

Fotografia: Archivio Associazione Turistica Parcines, Naturno, Val Senales, Castelbello-Ciardes, Helmuth Rier, Karin Thaler, Udo Bernhart, Alex Filz, Frieder Blickle, IDM Alto Adige,

Grafica: ID Creativstudio, Merano

Stampa: Lanarepro, Lana



In Zusammenarbeit mit In collaborazione con

Spaureggstr. 10/Via Spauregg 10
39020 Partschins/Parcines
www.partschins.com
Tel. +39 0473 96 71 57

partschins
BEI MERAN | PRESSO MERANO

Rathausstr. 1/Via Municipio 1
39025 Naturns/Naturno
www.naturns.it
Tel. +39 0473 66 60 77

mehr erleben
naturns
bei Meran · presso Merano

Karhaus 42/Certosa 42
39020 Schnals/Val Senales
www.schnalstal.it
Tel. +39 0473 67 91 48

**Schnalstal
Val Senales**
ÖTZI THE ICEMAN
UNESCO CULTURAL HERITAGE

Hauptstraße 5/Via Statale 5
39020 Kastelbell/Castelbello
www.kastelbell-tschars.com
Tel. +39 0473 62 41 93

Kastelbell-Tschars
Vinschgau · Val Venosta