



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 Castelbello-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



Törggelelokal
Ristorante Törggelen



Spezialitätenwochen
Schnalser Schaf
Specialità culinarie
pecora della Val
Senales

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
Niederhof		I-7	22
Rössl		C-5	23
Stachelburg		I-3	24
Thedl-Sem		L-6	25
Unterweirachhof		M-5	26
Wasserfall		G-1	27
LOKALE PRODUKTE/PRODOTTI LOCALI			
Ansitz Mairhof		I-4	77
Gaudenz Hofbrennerei & Weingut		J-3	78
Schlossweingut Stachlburg		I-3	79
Unterweirachhof		M-5	26

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	33
Ba in`s - Unterwegguetl		E-2	34
Brandhof		J-6	35
Bring's mir Hoam		G-3	36
Hofer		E-3	37
Kreuzwirt		G-3	38
Mein Beck		G-3	39
Pirchhof		H-1	40
Ramilia		D-6	41
Verena's Wein Boutique		G-3	42
Weintal		I-2	43
LOKALE PRODUKTE/PRODOTTI LOCALI			
Falkenstein		G-1	80



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
Bergl Alm		C-5	51
Bistro Adlernest		D-5	52
Edelweiss		D-4	53
Eishof		G-4	54
Finailhof		D-4	55
Goldene Rose Karthaus		E-5	56
Grüner		E-5	57
Hotel Vernagt		D-4	58
Jägerrast		F-4	59
Lazaun Hütte		B-4	60
Oberraindlhof		E-5	61
Piccolo Hotel Gurschler		B-3	62
Tonzhaus		D-5	63
LOKALE PRODUKTE/PRODOTTI LOCALI			
Oberniederhof		D-5	81

Indice del buongusto

Kastelbell-Tschars/Castelbello-Ciardes

Galsaun/Colsano

Name Nome	Kategorie categoria	Koordinaten coordinate	Seite/ Nr. Lageplan pagina/ nr. piantina
Kuppelrain		B-4	67
Terra		B-5	68
Angerguterkeller		C-5	69
Gstirnerhof		C-5	70
Himmelreich		H-3	71
Niedermoarhof		D-2	72
LOKALE PRODUKTE/PRODOTTI LOCALI			
Bauernladen		K-3	82
Köfelgut		C-4	83
Lehengut		E-4	84
Marinushof		C-5	85
Oberschlossbauer		J-2	86
Rebhof		E-4	87
Weberhof		D-4	88
Weingut Himmelreich		H-3	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

Partschins/Parcines





Rabland/Rablà

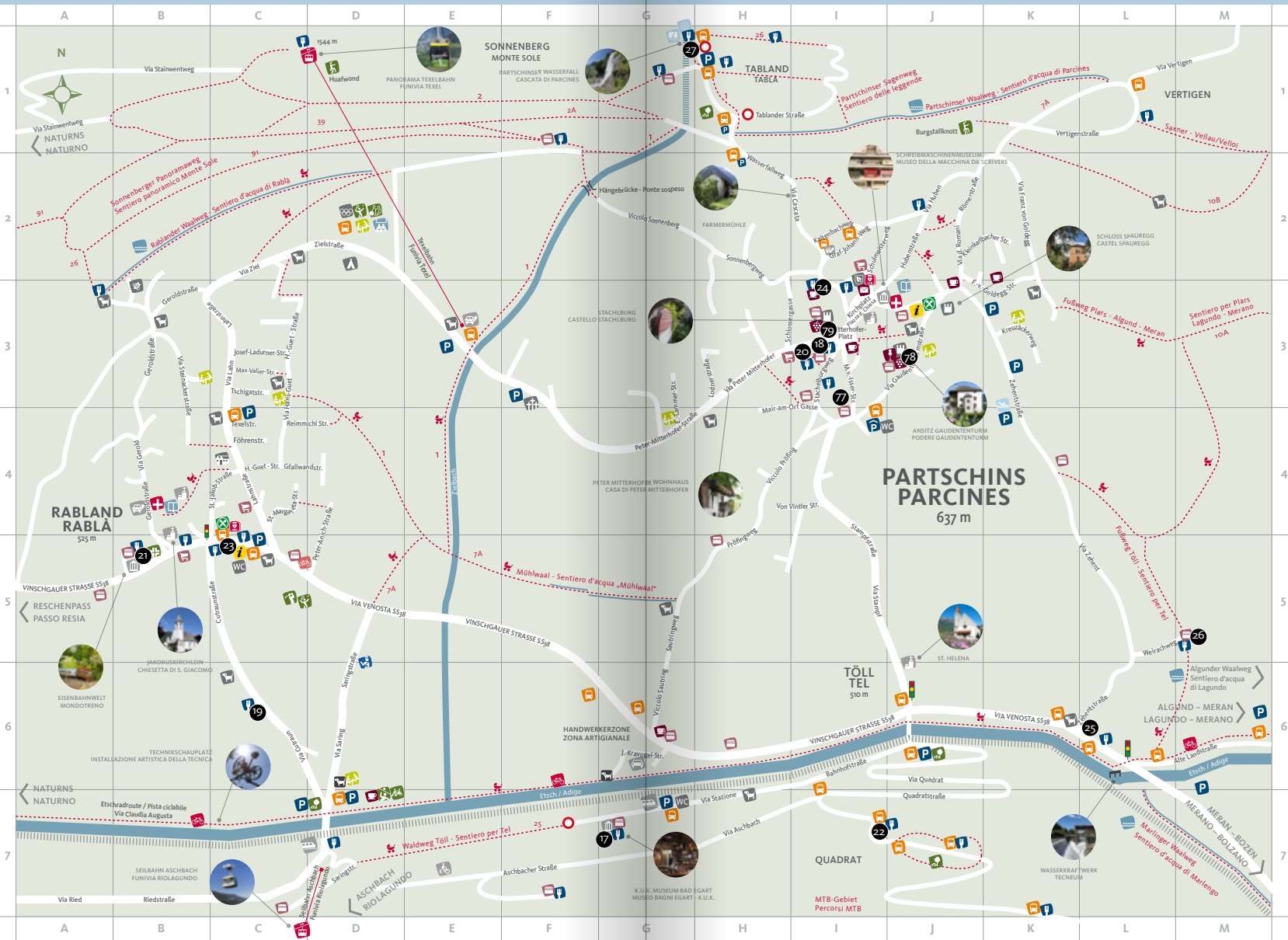
Sonnenberg/Monte Sole

Töll/Tel

Vertigen

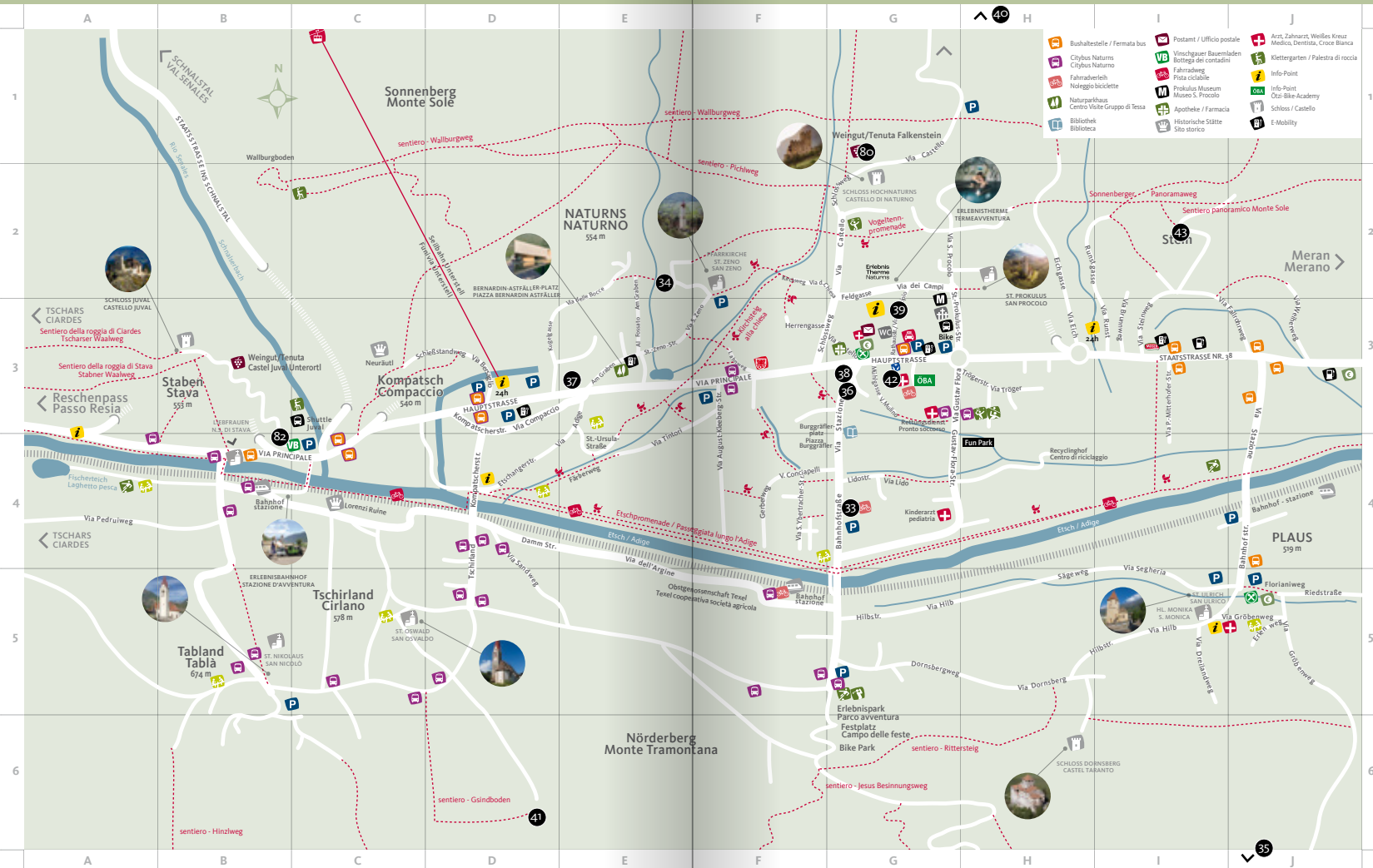
Quadrat

-  Restaurant, Pizzeria, Gasthaus/Ristorante, Pizzeria, Locanda
-  Café, Bar/Caffè, Bar
-  Lebensmittel/Alimentari
-  Shopping



Naturns/Naturno

Staben/Stava
Tabland/Tablà
Tschirland/Cirlano
Plaus



Schnalstal/Val Senales

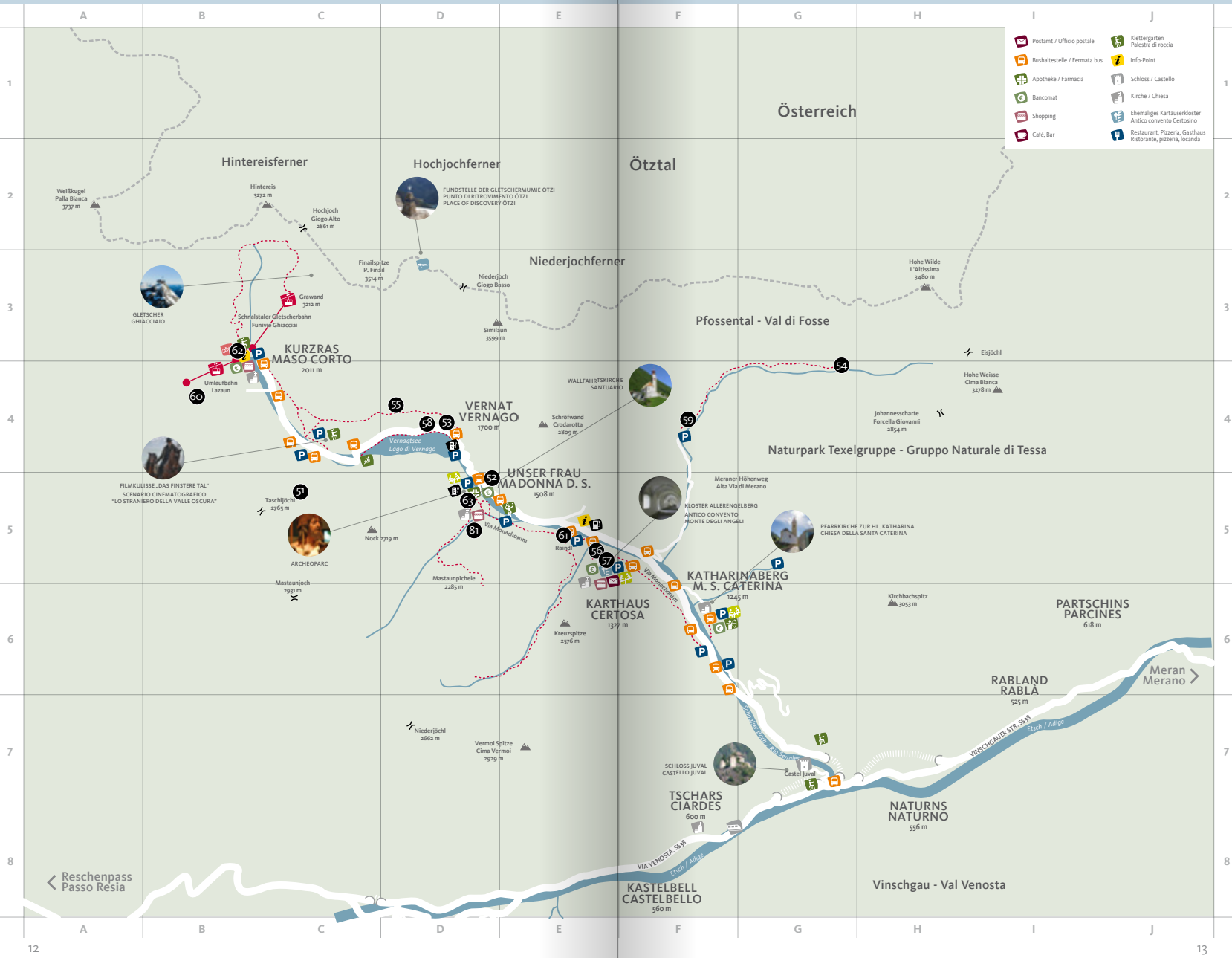
Karhaus/Certosa

Kurzras/Maso Corto

Katharinaberg/Monte Santa Caterina

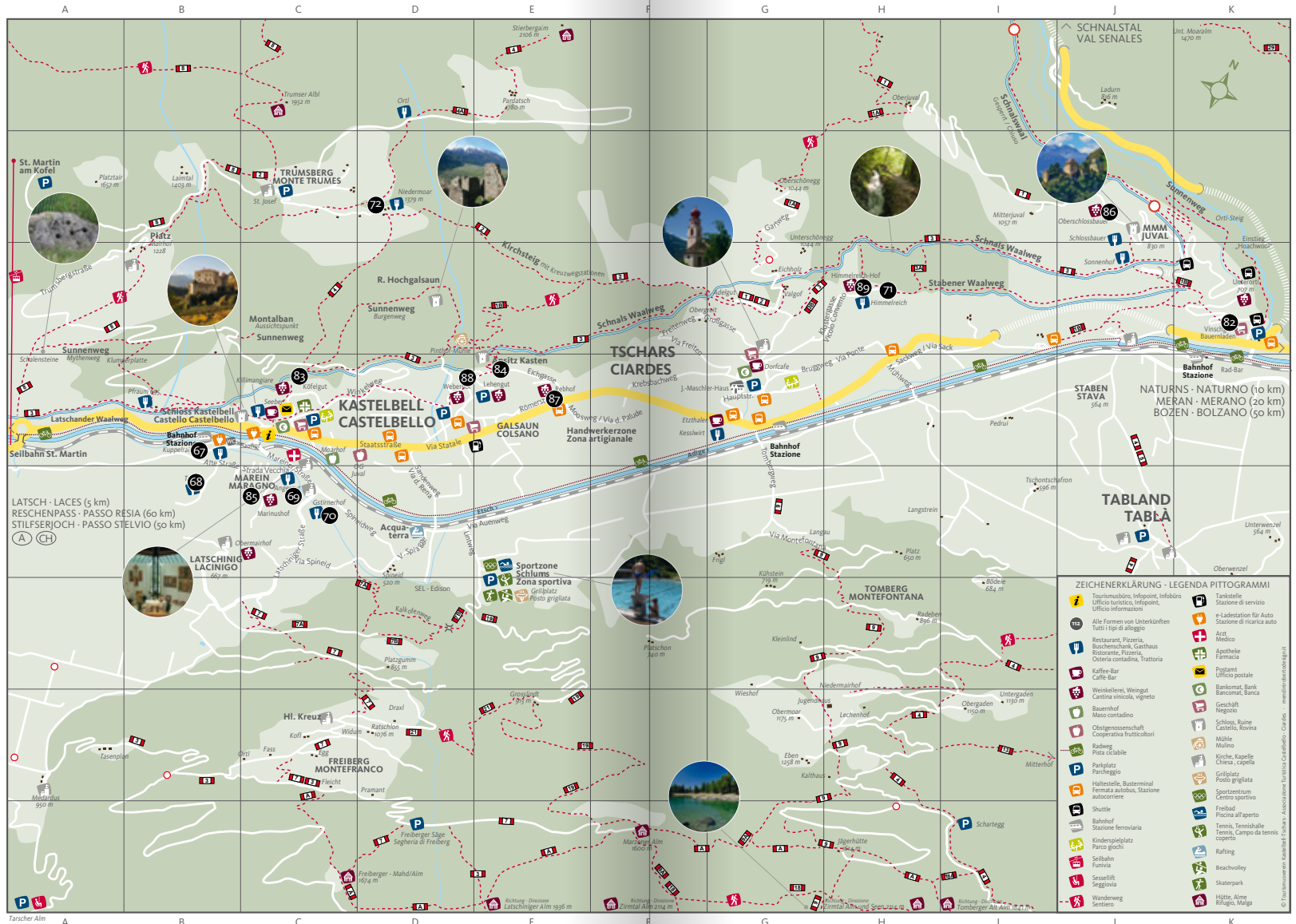
Unser Frau/Madonna di Senales

Pfossental/Val di Fosse



Kastelbell/Castelbello

Tschars/Ciardes
Galsaun/Colsano



ZEICHNERKLÄRUNG - LEGENDA PITTOGRAMMI

	Touristenbüro, Infopoint, Infobooth Ufficio turistico, Infopoint, Ufficio informazioni		Tankstelle Stazione di servizio
	Alle Formen von Unterkünften Tutti i tipi di alloggio		Arzt/Medico Apothek/Farmacia
	Restaurant, Pizzeria, Bäckereischank, Gasthaus, Ristorante, Pizzeria, Osteria, trattoria, Trattoria		Postamt Ufficio postale
	Kaffee-Bar Caffè-Bar		Bankommat, Bank Bancomat, Banca
	Weinkellerei, Weingut, Cantina vinicola, vigneto		Geschäft Negozio
	Bauernhof Maso contadino		Schloss, Ruine Castello, Rovina
	Obstgenossenschaft Cooperativa frutticoltori		Mühle Mulino
	Radweg Pista ciclabile		Kirche, Kapelle Chiesa, capella
	Parkplatz Posto di sosta		Grillplatz Posto grigliata
	Hallestelle, Bushaltestelle Fermata autobus, Stazione autocorriere		Sportzentrum Centro sportivo
	Shuttle		Freibad Piscina all'aperto
	Bahnhof Stazione ferroviaria		Tennis, Tennishalle Tennis, Campo da tennis coperto
	Kinderplatz Parco giochi		Rafting
	Selbsttankstelle Stazione di servizio		Beachvolley
	Sausitz Seggiovio		Skatepark
	Hütte, Alpe Rifugio, Malga		Hütte, Alpe Rifugio, Malga

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
12.00-14.00 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
06.01.-31.03. und/e 10.11.-04.12.

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 Lieblingsgerichte, Weinberg-schnecken, frische Forellen, kreative Kräutergerichte mit essbaren 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, trote fresche, piatti a base di erbe e fiori commestibili.





Buss'l & more

Restaurant, Pizzeria, Bar/Ristorante, Pizzeria, Bar

Fam. Schiefer

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



Öffnungszeiten/Orario
12.00-14.00 und/e 17.30-24.00

Küche/Cucina
12.00-13.45 und/e 17.30-22.00
Pizza: 17.30-23.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Sonntag ganztägig & Montag Mittag/
Domenica tutto il giorno e lunedì
fino alle 18.00

Geschlossen/Chiuso
Mitte November-Anfang April/
metà novembre-inizio aprile

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 nella 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, Bar/Ristorante, Bar

Fam. Gögele

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



Öffnungszeiten/Orario
8.00-14.30 und/e 17.00-23.00

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-garberstübli.com
info@restaurant-garberstübli.com



Öffnungszeiten/Orario
08.00-14.00 und/e 17.00-22.00

Küche/Cucina
17.00-21.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Sonntag/Domenica

Geschlossen/Chiuso
13.07.-27.07.

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, Café/Ristorante, Caffè



Gault & Millau



Fam. Laimer

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



Öffnungszeiten/Orario
11.30-23.00

Küche/Cucina
11.30-14.00 und/e 18.30-21.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Geschlossen/Chiuso
01.01.-12.04. und/e 09.11.-25.12.

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 contadine oppure sulla terrazza.

Specialità della casa:

Specialità regionali e cucina mediterranea





Niederhof

Gasthof/Trattoria

Fam. Ablér

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
03.11.-06.11.

Ab April 2025: Neuer Look mit großem Wintergarten! Genießen Sie den Rundum-Ausblick auf den Sonnenberg, den Partschinser Wasserfall und den Vinschgau. Kulinarische Highlights erwarten Sie in der Gaststube oder im idyllischen Garten mit Südtiroler und italienischen Spezialitäten.

Spezialitäten des Hauses:

Spezialitäten aus eigenen Hofprodukten, saisonale Gerichte, hofeigenes Rindfleisch sowie hausgemachte Teigtaschen und Nudelgerichte.

Da aprile 2025: Nuovo look con grande veranda panoramica! Godetevi la vista a 360 gradi sul Monte Sole, la cascata di Parcines e la Val Venosta. Vi aspettano delizie culinarie nella stube o nel giardino idilliaco con specialità altoatesine e mediterranea.

Specialità della casa:

Specialità con prodotti del proprio maso, piatti stagionali, carne bovina del maso e pasta fresca fatta in casa, inclusi ravioli artigianali.



Rössl

Restaurant, Café/Ristorante, Caffè **Gault&Millau**



Fam. Pircher

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



Öffnungszeiten/Orario
11.00-24.00

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

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Geschlossen/Chiuso
Anfang November - Ende März/
inizio novembre - fine marzo

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





das stachelburg

Restaurant, Bar/Ristorante, Bar

Wasserfallweg 7/Via Cascata 7
39020 Partschins/Parcines
Tel. +39 0473 967 310
www.hotel-stachelburg.com
info@hotel-stachelburg.com

Öffnungszeiten/Orario
8.00-23.00

Küche/Cucina
18.00-20.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Geschlossen/Chiuso
10.11. bis Anfang April/fino inizio aprile



Erleben Sie in stilvollem Ambiente Gaumenfreuden aus der Südtiroler und mediterranen Küche. Frische, saisonale Zutaten und herausragende Qualität schaffen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis. Genießen Sie Weine höchster Qualität.

Spezialitäten des Hauses:
Regionale Spezialitäten und mediterrane Küche

Immersi in un ambiente raffinato, gustate prelibatezze della cucina altoatesina e mediterranea. Ingredienti freschi, qualità eccelsa, e un servizio di prima classe accompagnano un'esperienza gastronomica indimenticabile. Deliziati con una ricca selezione di vini d'eccellenza.

Specialità della casa:
Specialità regionali e cucina mediterranea



THEDL-Sem

Restaurant, Pizzeria/Ristorante, Pizzeria

Fam. Schönweger
Vinschgauerstr. 105/Via Venosta 105
39020 Töll/It
Tel. +39 0473 967 796
www.thedl.it | www.pizzeria-sem.it
info@thedl.it | info@pizzeria-sem.it

Thedl Restaurant/Ristorante:
Öffnungszeiten/Orario 12.00-22.00

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

Ruhetag/Giorno di riposo
Donnerstag/Giovedì

Sem Pizzeria:
Öffnungszeiten/Orario 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





Unterweirachhof

Buschenschank/Osteria contadina

Fam. Schönweger

Weirachweg 2/Via Weirach 2
39020 Partschins/Parcines
Tel. +39 0473 967 008
Mobil +39 339 780 0805
unterweirachhof@gmail.com



Hofeigene Produkte, wie Bauernspeck, Kaminwurzeln, Pellkartoffeln, 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



TÖRGGELEKAL

Öffnungszeiten/Orario
14.00-22.00

Küche/Cucina
Kalte Küche/Piatti freddi

Ruhetag/Giorno di riposo
Montag/Lunedì

Geschlossen/Chiuso
Allerheiligen - Ostern/
Ognissanti - Pasqua

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

Wasserfall

Gasthaus/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



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

Spezialitäten des Hauses:
Forelle und "Müllerin Art",
Kaiserschmarren

Öffnungszeiten/Orario
09.00-18.00

Küche/Cucina
11.30-17.30

Ruhetag/Giorno di riposo
Samstag/Sabato

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

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:
Trotta 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 Gasthaus/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, / Trattoria,	Quadratstraße 23 Via Quadrat	0473 968 077	Di/Ma + Mi/Me
Buss' & More Restaurant, Pizzeria, Bar/Ristorante, Pizzeria, Bar	Peter-Mitterhofer-Platz Piazza Peter- Mitterhofer	0473 968 409	So/Do
Cutraun Restaurant, Bar/ Ristorante, Bar	Cutraunstraße 26 Via Cutraun	0473 968 033	So/Do
Das Stachelburg Restaurant, Bar/ Ristorante, Bar	Wasserfallweg 7 Via Cascata	0473 967 310	kein/nessun
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
Hanswirt Restaurant, Café/ Ristorante, Caffè	Geroldplatz 3 Piazza Gerold	0473 967 148	kein/nessun
Happichl Gasthaus/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 + Sa Mittag/Sa mezzo giorno
Laterne Restaurant, Pizzeria, Bar/Ristorante, Pizzeria, Bar	Saringstraße 33 Via Saring	0473 967 099	Mo/Lu
Niederhof Gasthof/Trattoria	Quadratstraße 11 Via Quadrat	0473 967 017	Mo/Lu

Niedermais
Restaurant, Café/
Ristorante, Caffè

Vertigenstraße 8
Via Vertigen

0473 967 171 kein/nessun

Panorama
Restaurant/
Ristorante

Vinschgauerstraße 25
Via Venosta

0473 967 140 Do/Gi

Prünster
Gasthaus/Trattoria

Tablanderstraße 6
Via Tablà

0473 967 454 Fr/Ve

Rössl
Restaurant, Café/
Ristorante, Caffè

Vinschgauerstraße 26
Via Venosta

0473 967 143 kein/nessun

Stiegenwirt
Gasthof, Pizzeria/
Trattoria, Pizzeria

Wasserfallweg 2
Via Cascata

345 814 1368 Sa/Sa

Wasserfall
Gasthaus/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

Flatscherhof

Jochweg 1/2
Via Jochweg

0473 442 452 Do/Gi

Formerkeller

Graf-Johann-Weg 15
Via Graf-Johann

0473 967 353 Mi/Me,
Do/Gi,
Fr/Ve

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)

Schutzhütte/Rifugio

Hochganghaus

Sonnenberg/
Monte Sole

0473 443 310 kein/nessun

Nasereit

Sonnenberg/
Monte Sole

0473 425 152 kein/nessun

Bar-Café-Imbiss-Eisdiele/
Bar-Caffè-Spuntini-Gelateria

Beachbar Rafting Adventure Südtirol	Saringstraße 31 Via Saring	346 607 0641	Mo/Lu
Jack + King	Vinschgauerstraße 63 Via Venosta	0473 968 284	So/Do + Sa ab 14 Uhr/ Sa dalle ore 14
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



Stand am 01.02.2025, Änderungen möglich /
Situazione al 01.02.2025, salvo modifiche



"Muas"- Traditionelles
Südtiroler Bauerngericht

"Muas" - tipico piatto
altoatesino

Zutaten für 4 Personen

1,5 l Vollmilch
0,5 l Wasser
200 g Muasmehl (Weizengrieß)
1 Prise Salz
70 g Butter

Ingredienti per 4 persone

1,5 l di latte intero
0,5 l d'acqua
200 g di semolino di grano
1 pizzico di sale
70 g di burro

Zubereitung

Milch, Wasser und Salz in einer Muaspfanne zum Köcheln bringen. Mit dem Schneebeesen das Muasmehl einrühren und nach und nach weiter rühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Dann die Pfanne auf leichter Flamme ohne zu rühren garen, bis es leicht am Boden anhaftet „ansitzt“. Die Butter in einer kleinen Pfanne bräunen und das Muas damit „abschmelzen“ (Butter darübergeben).

Preparazione

Portare ad ebollizione il latte, l'acqua ed il sale in una padella. Aggiungere il semolino di grano con la frusta e mescolare gradualmente fino ad ottenere una consistenza cremosa. Poi farlo cuocere in padella su fiamma bassa senza mescolare fino a quando si ottiene una crosta sottile. Rosolare il burro in una piccola padella e versare sul "muas".

Tipp

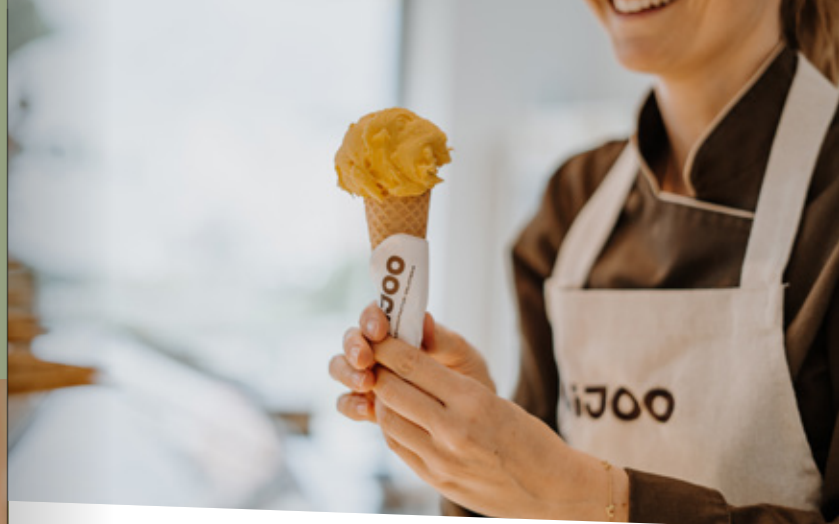
Wer mag, kann das Muas mit Zimt und Zucker bestreuen.

Consiglio

si può cospargere il "muas" anche con cannella e zucchero.

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.ajoo.it
info@ajoo.it



AijOO

EISMANUFATUR - GELATERIA

Öffnungszeiten/Orario
Siehe/Vedi www.ajoo.it

Ruhetag/Giorno di riposo
Siehe/Vedi www.ajoo.it

Geschlossen/Chiuso
November-März/
Novembre-Marzo

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





Ba in`s - Unterwegguetl

Cocktailbar Bar

Stefan Pichler

St. Zenostrasse 7/Via San Zeno 7
39025 Naturns/Naturno
Mobil +39 345 352 9095
www.unterwegguetl.com
info@unterwegguetl.com

Öffnungszeiten/Orario
Di-So/Ma-Do
10.00-22.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Montag/Lunedì



Am Fusse des Naturner Sonnenberges finden Sie unser kleines aber feines Tageskaffee und „Cocktailbar“. Seit Dezember 2023 führen wir das neu eröffnete Lokal „Ba in`s“. Genießen Sie Gin, Whiskey, Rum und individuelle Cocktails auf unseren Sonnenterrassen.

BA SUI, BA ENK, BA DIR,
BAR BIER, BA INS!
BA SIMONE & STEFAN

Sul lato della valle del monte sole di Naturno troverete il nostro piccolo ma raffinato Bar e "Cocktail Bar" diurno. Dal dicembre 2023 gestiamo il nuovo locale "Ba in`s". Gustate gin, whiskey, rum e cocktail personalizzati sulle nostre terrazze soleggiate.

DA LORO, DA VOI, DA TE,
BAR BIRRA, DA NOI!
BA SIMONE & STEFAN



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 Käseerei. 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





Bring's mir Hoam

Lieferdienst Pizza & Burger/Delivery Pizza & Burger

Fam. Lechthaler

Hauptstrasse 47/
Via Principale 47
39025 Naturns/Naturno
Tel. +39 338 389 9754
www.bringsmirhoam.it
bringsmirhoam@gmail.com

Öffnungszeiten/Orario

17:30-21:30

Küche/Cucina

17:30-21:30

Ruhetag/Giorno di riposo

Dienstag/Martedì



Der Lieferservice "Brings mir Hoam" befindet sich seit Januar 2024 im Ortskern von Naturns im Restaurant Kreuzwirt. Die Lieferautos sind mit einem Pizzaofen ausgestattet. Das garantiert die hohe Qualität der gelieferten Pizza. Wird zu Hause bezahlt, ist es auch hier möglich, bargeldlos zu bezahlen. Onlinebestellung und Speisekarten unter QR oder Homepage abrufbar.

Spezialitäten des Hauses:

Pizza und Burger



Il servizio di consegna "Brings mir Hoam" si trova nel centro di Naturno presso il ristorante Kreuzwirt dal gennaio 2024. I furgoni per le consegne sono dotati di un forno per la pizza. Questo garantisce l'alta qualità della pizza consegnata. Se si paga a casa, è possibile pagare anche senza contanti. Ordine online e menù disponibili tramite QR o sul sito web.

Specialità della casa:

Pizza e burger

Hofer

Pizzeria/Pizzeria

Fam. Hofer

Am Graben 8/Al Fossato 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





Kreuzwirt

Restaurant, Pizzeria/Ristorante, Pizzeria

Fam. Lechthaler

Hauptstrasse 47/
Via Principale 47
39025 Naturns/Naturno
Tel. +39 380 475 0060
www.naturns.restaurant
restaurant.kreuzwirt@gmail.com



Öffnungszeiten/Orario
Ostern bis Allerheiligen 10.00-23.00
Allerheiligen bis Ostern 10.00-14.30 /
17.00-23.00

Küche und Restaurant/
Cucina e ristorante
11.30-14.00 und/e 17.00-21.00
(Pizza bis/fino alle 22.00)

Ruhetag/Giorno di riposo
Dienstag/Martedì

Im Kreuzwirt warten kulinarische Genüsse in uriger Zirmstube oder auf der Sonnenterrasse. Perfekt für Dinner, Feiern oder gesellige Abende. Neben Pizza gibt es traditionelle Gerichte, Pasta, Salate und Desserts. Die Weinkarte umfasst erlesene Weine.

Spezialitäten des Hauses:
Traditionelle Speisen – Pizza

Al Kreuzwirt si trovano delizie culinarie nella caratteristica Zirmstube o sulla terrazza soleggiata. Perfetto per cene, feste o serate in compagnia. Oltre alla pizza, sono disponibili piatti tradizionali, pasta, insalate e dessert. La carta dei vini propone vini pregiati selezionati.

Specialità della casa:
Piatti tradizionali e pizza



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, colazioni



Lageplan/Pianta
G-3, Nr. 39



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 hofeigenen Produkten aus eigener Zucht (Tiroler Grauvieh und Passeirer Gebirgsziegen), eigene Sirup-Säfte je nach Saison, Produkte aus dem Garten und vieles mehr...dazu ein herrlicher Ausblick auf die Meraner Berge und die Ortlergruppe.

Spezialitäten des Hauses:

Ziegenbraten, Pirchhofbrettl, Knödelvariationen

Sulla via alta di merano, vi viziamo con i nostri prodotti tradizionali e anche la carne é del nostro maso: la razza di bovini é „grigio alpina“ e capra, succhi saisonali, prodotti del nostro giardino e tante altre cose in piú...con il panorama delle montagne di Merano e il gruppo del Ortles.

Specialità della casa:

Arrosto di capra, Merenda Pirchhof, Canederli



Ramilia

Family-Restaurant-Pizzeria/Family-Ristorante-Pizzeria

Fam. Walzl

Tschirland 117/Cirlano 117
39025 Naturns/Naturno
Tel. +39 0473 668 206
www.ramilia.it
info@ramilia.it



Öffnungszeiten/Orario

Von Mo. bis Fr. täglich ab 16.30/
Da lun. a ven. tutti i giorni a
partire dalle 16.30
Sa., So. und Feiertage/Sa., do. e festivi
11.00-22.30

Warme Küche/Cucina calda
Mo. bis Fr./ Da lun. a ven. 17.00-21.00
Sa., So. und Feiertage/Sa., do. e festivi
11.30-14.30 & 17.00-21.00

Pizza
Mo. bis Fr. ab/Da lun.- ven. a partire
dalle 17.00-21.30
Sa., So. und Feiertage/Sa., do. e festivi
11.30-14.30 & 17.00-21.30

Aus der Waldschenke Naturns wurde RAMILIA. Hier genießen Sie abwechslungsreiche Köstlichkeiten in gemütlicher Atmosphäre.

Highlights für Kids und Teens:

unser Spielplatz sowie der einzigartige Indoor Games Room mit iWall, Fun4Four-Tisch und einem Ferrari in Originalgröße. **Unser kostenloses Haustaxi** fährt ab sofort nur noch auf Vorbestellung und bedient die Strecken Naturns – Staben – Tabland – Plaus. (Staben, Tabland und Plaus ab min. 4 Personen).

Für größere Gruppen öffnen wir unser Restaurant mittags ausschließlich auf Vorbestellung.

Dalla Waldschenke Naturno a RAMILIA. Qui potrete gustare una varietà di prelibatezze in un'atmosfera accogliente.

Punti di forza per bambini e ragazzi: il nostro parco giochi e l'esclusiva sala giochi interna con iWall, tavolo Fun4Four e una Ferrari a grandezza naturale.

Il nostro taxi privato e gratuito sarà disponibile solo su prenotazione e coprirà le tratte Naturno – Stava – Tabl – Plaus (Stava, Tabl e Plaus per un minimo di 4 persone).

Per gruppi numerosi, il ristorante è disponibile a pranzo solo su prenotazione.





Verena's Wein Boutique

Vinothek/Vinoteca

Verena Santer

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



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
Dezember-Mitte März/
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:
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:
Spareribs su prenotazione



Ruhetag / Giorno di riposo

Restaurant-Gasthaus-Pizzeria/Ristorante-Trattoria-Pizzeria

Asiatisches Restaurant Iris Restaurant, Sushi Bar, Bistro, Take Away	Feldgasse 5 Via dei Campi 5	375 614 3799	Di/Ma
Bad Kochenmoos Pizzeria, Restau- rant, Bar/Pizzeria, Ristorante, Bar	Staben 3 Stava 3	0473 191 0669 328 155 71 82	Mo/Lu
Bring's mir Hoam Lieferdienst Pizza & Burger/ Servizio di consegna di pizza e hamburger		338 389 9754	Di/Ma Lieferdienst/ servizio di consegna 17.00-21.30
Falkenstein Gasthof/Osteria	Schlossweg 15 Via Castello 15	0473 667 321 349 629 5692	Mo/Lu + Di/Ma bis Ostern/ fino a Pasqua Mo/Lu ab Ostern/ da Pasqua
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
Kreuzwirt Restaurant, Pizzeria/ Ristorante, Pizzeria	Hauptstr. 47 Via Principale 47	380 475 0060	Di/Ma
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 + Juli & August: So bis 16.30 Luglio e ago- sto: Do fino alle 16:30
Linthof Gasthof/Osteria	Sonnenberg 48 Monte Sole 48	349 378 6678	Sa/Sa
Moma Apero, Küche & Wein/Apero, Cucina & Vino	Hauptstr. 47 Via Principale 47	376 128 8024	Mo/Lu + Di/Ma
Mein Thai Restaurant Alte Post Restaurant/ Ristorante	Hauptstr. 8 Via Principale 8	377 342 9016	Mo/Lu
Naturserhof Restaurant/ Ristorante	Bahnhofstr. 27 Via Stazione 27	0473 667 112	Mi/Me
Ramila Restaurant, Pizzeria/ Ristorante, Pizzeria	Tschirland 117 Cirlano 117	0473 668 206	kein/nessun
Tschirlanderhof Restaurant, Bar/ Ristorante, Bar	Tschirland 75 Cirlano 75	0473 668 282	Mo/Lu + Di/Ma
Unterstellhof Gasthof/Osteria	Sonnenberg 46 Monte Sole 46	349 158 7982	Fr/Ve
Wally Pizzeria/Pizzeria	Hauptstr. 87 Via Principale 87	0473 667 247	Di/Ma An allen an- deren Tagen: geöffnet von 16.30-22.00/ In tutti gli altri giorni: aperto dalle 16.30-22.00
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
Weisses Rössl Restaurant/ Ristorante	Hauptstr. 57/a Via Principale 57/a	0473 667 147	Di/Ma + Mi/Me
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	So/Do Küche/cucina 11.30-14.00
Zum Adler Restaurant, Pizzeria/ Ristorante, Pizzeria	Hauptstr. 45 Via Principale 45	0473 668 288 338 3566388	Do ab 15.00/ Gi dalle 15.00 + Fr/Ve

Jausenstation-Hofschank/Posto di ristoro

Brandhof Hofschank/ Osteria contadina	Nörderberg 51 Monte Tramontana 51	0473 668 225	Fr/Ve
Galmein Jausenstation/ Locanda contadina	Sonnenberg 41 Monte Sole 41	0473 668 117 349 720 5566	kein/nessun
Patleidhof Hofschank/ Osteria contadina	Sonnenberg 47 Monte Sole 47		
Pirchhof Hofschank/ 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 Hofschank/ 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 Hofschank/ 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	348 959 2116	kein/nessun
Zetn Alm	Nörderberg Monte Tramontana		

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

AijOO Eismanufaktur/ Gelateria	Bahnhofstr. 47 Via stazione 47	392 063 0995	Siehe Website/ Vedi sito web www.aijoo.it
Anny Café, Eisdiele/ Caffè, Gelateria	Bahnhofstr. 18 Via stazione 18	349 338 1170 339 117 2353	Do/Gi
Ba in 's - Unterwegguetl Café, Cocktailbar/ Caffè, Cocktailbar	St. Zeno-Str. 7 Via San Zeno 7	345 352 9095	Mo/Lu
Baumgärtner Bar, Café/ Bar, Caffè/	Hauptstr. 43 Via Principale 43	0473 667 621	Sa Nachmittag/ Sa pomeriggio + 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, Brot-Boutique/ Caffè, Bistro, Boutique del pane	Rathausplatz 1 Piazza 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 Vinothek Vinothek/ Vinothek	Hauptstr. 43 Via Principale 43	0473 667 621	Sa Nachmittag/ Sa pomeriggio + 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 324 614 3526	an Regentagen/ 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'itipftl Bar, Bistro, Eisdiele/Bar, Bistrò, Gelateria	Hauptstr. 46 Via Principale 46	351 556 8377	Di/Ma + Mi/Me
Stabner Postlodn Café, Bar/ Caffè, Bar	Staben 29 Stava 29	348 198 6388	Sa Nachmittags/ Sa pomeriggio + So/Do
Tenniscamp Naturns Bar, Imbiss/ Bar, Spuntini	Gustav-Flora-Str. 29 Via Gustav Flora 29	0473 668 094	So (April + Mai kein)/Do (aprile/maggio nessun)
Verena's Wein Boutique Vinothek/ Vinotheca	Hauptstr. 35 Via Principale 35	335 608 1923	Sa Nachmittags/ Sa pomeriggio + So/Do



Stand am 01.02.2025, Änderungen möglich /
Situazione al 01.02.2025, 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.

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



Bergl Alm

Alm/Malga

Fam. Weithaler/Rainer

Unser Frau 126/
Madonna di Senales 126
39020 Schnals/Senales
Tel. +39 339 381 6482
www.bergl-alm.com
info@bergl-alm.com

Öffnungszeiten/Orario
10.00-17.00

Küche/Cucina
11.00-17.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno



Einzigartige Aussicht auf der
Sonnterrasse, gemütliche
Bauernstuben, traditionelle
Gerichte aus regionalen und
saisonalen Produkten. Ideal für
Wandertouren und Tagesausflüge

Spezialitäten des Hauses:
Knödel in verschiedenen
Schöpserens, Kaiserschmarren und
Kuchen

Vista unica sulla terrazza,
accoglienti salotti della fattoria,
piatti tradizionali a base di prodotti
regionale e stagionali. Ideale per
escursioni di trekking e gite di un
giorno

Specialità della casa:
Canederli in diverse varianti,
Schöpserens, Kaiserschmarren e
dolci





Bistro Adlernest

Hotel & Restaurant/Hotel e Ristorante



Fam. Gamper

Unser Frau 26/
Madonna di Senales 26
39020 Schnals/Senales
Tel. +39 0473 669 652
www.adlernest.com
info@adlernest.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
04.05.2025-28.05.2025
08.11.2025-23.11.2025

Exklusiv und dabei lässig, entspannt!
Genuss pur in unserer modernen
Zirbenstube. Chef Daniel Rainer und
sein Team stehen für pure, echte
Kochkunst, raffinierte Kreationen
und ganz viel Liebe zum Detail.
Verwendet werden ausschließlich
regionale und saisonale Zutaten.

Spezialitäten des Hauses:

Auf Vorbestellung unser
Überraschungs-Gourmetmenü
mit 5 oder 7 Gängen

Desideri un menu esclusivo?
Casual e rilassato allo stesso tem-
po? Ti piacciono l'arte culinaria pura
e genuina e le creazioni raffinate?
Qui trovi tutto quel che ti piace!
Utilizziamo solo ingredienti di
stagione e regionali.

Specialità della casa:

Su prenotazione il nostro menu
gourmet con 5 o 7 portate



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 18.30-20.30

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Geschlossen/Chiuso
04.11.2025-05.12.2025

Restaurant in traumhafter Lage am
Vernagt See mit Sonnenterrasse
und Cafe mit hausgemachten
Kuchen. Traditionelle Küche mit
Südtiroler Schmankerln, verfeinert
und raffiniert mit saisonalen und
regionalen Zutaten. Dazu ausge-
wählte Südtiroler Weine runden das
Genusserlebnis ab.

Spezialitäten des Hauses:

Knödel, saisonal Lamm- und
Wildgerichte, Seeforelle, Kaiser-
schmarren, Apfelstrudel uvm.

Ristorante in posizione da sogno
sul lago di Vernago con terrazza
panoramica. Torte fatte in Casa e
ristorante con cucina tadizionale
con tanti piatti regionali e specialità
altoatesine come lo Kaiserschmar-
ren, Strudel di Mele, stagionali
Piatti d'Agnello e 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-Anfang November/
fine maggio-inizio novembre

Küche/Cucina
11.30-17.00

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 ristorante



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
01.03.2025-06.01.2026
Januar + Februar 2026 nur an den
Wochenenden geöffnet/
Gennaio e febbraio 2026:
aperto solo nei fine settimana.

Küche/Cucina
11.00-19.00

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 Lamnbraten, 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, sciroppi 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
12.00-14.30 und/e 18.30-21.00
Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno



Geschlossen/Chiuso
nach Allerheiligen - Woche vor
Weihnachten & Woche nach Ostern -
Anfang Juni/da Ognissanti alla
settimana prima di Natale e
da Pasqua a inizio Giugno

Traditionell, raffiniert und innovativ. In unserem Restaurant JOSEF STUBE genießen Sie traditionelle Speisen mit einem mediterranen Twist. Perfekt ergänzt durch exquisite Weinempfehlungen. Im Sommer verspricht unser idyllischer Pergola-Garten Genuss und Kulinarik unter freiem Himmel.

Spezialitäten des Hauses:

Auf Vorbestellung unser Fine Dining SILENTIUM Menü (6 Gänge), ein Sharing Menü in der Weinbar, Fondue Abend mit Menü im Winter und Grillabend im Sommer.

Nel nostro ristorante JOSEF STUBE potrete gustare una cucina regionale e innovativa. Piatti tradizionali con un tocco mediterraneo, perfettamente abbinati a raffinate proposte di vini. In estate, il nostro incantevole giardino con pergola vi invita a godere di momenti di gusto e alta cucina all'aria aperta.

Specialità della casa:

Il nostro Fine Dining SILENTIUM Menu (6 portate), il Sharing Menu al nostro Winebar, una ricca fonduta in inverno e la serata barbecue nell'estate sono disponibile su prenotazione.

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
12.06.2025-02.07.2025

Verbinden Sie Kulinarisches mit Kultur. Familienbetrieb am Dorfplatz von Karthaus, direkt an den Überresten der Kartause "Allerengelberg". Gut bürgerliche Küche. Es ist unser Bestreben, regionale Grundprodukte aus Südtirol zu verwenden. Interessantes Angebot an einheimischen und italienischen Gerichten. Einige Speisen erinnern an die einfache, klösterliche Küche der Kartäusermönche. Sonnige Terrasse am Dorfplatz. Eigene Eisherstellung im Sommer.

Spezialitäten des Hauses:

Bärlauchfettuccine mit Zutaten aus der alpinen und mediterranen Küche.

Ristorante in piazza di Certosa, situato nelle mura della Certosa "Monte di tutti gli angeli". Terrazzo soleggiato. Gestione familiare. Cucina regionale con prodotti genuini dei masi Altatesini. Offriamo delle pietanze tradizionali tirolese e, richiamando la cucina certosiana, alcune pietanze vegetariane. In estate: gelato artigianale.

Specialità della casa:

Fettuccine all'aglio ursino con il salamino dei contadini (Kaminwurz).



Lageplan/Pianta
E-5, Nr. 56



Lageplan/Pianta
E-5, Nr. 57



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 18.30-20.15

Ruhetag/Giorno di riposo
Montag/Lunedì

Geschlossen/Chiuso
28.04.2025-23.05.2025
10.11.2025-04.12.2025

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



Jägerrast

Gasthof/Posto di ristoro

Fam. Kofler

Pfossental 6/Val di Fosse 6
39020 Schnals/Senales
Tel. +39 0473 421 652
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 ge-
legen mit herrlichem Ausblick auf die
Ötztaler Alpen. Wir verwöhnen Sie
mit gesunden, natürlichen Produkten
und Spezialitäten, die wir mit viel Lie-
be zubereiten. Das gesamte Fleisch
stammt vom eigenen Hof. Auch die
Milch wird in der eigenen Hofkä-
serei zu verschiedenen Käsesorten
verarbeitet.

Spezialitäten des Hauses:
Lambraten, Käseknödel, verschie-
dene 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 afumicato, tutto fatto in casa.





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)

Egal, ob Wanderlustige, Boarder oder Skifahrer, auf gehts zur Lazaunhütte! Hier warten griabige Schmankerl und regionale Specials. Knusprig kross aus der Pfanne oder dem Ofen.

Spezialitäten des Hauses:
Lazaun Burger, Spareribs

Tu sia un appassionato di escursioni-smo, snowboard, sci o slittino, sali al rifugio Lazaun! Gustose prelibatezze e le specialità regionali ti aspettano al rifugio. Croccanti e friabili dalla padella o dal forno.

Specialità della casa:
Lazaun Burger, Spareribs



Oberraindlhof

Hotel & Restaurant/Hotel e ristorante



Gault+Millau Gambero Rosso

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



Öffnungszeiten/Orario
Küche/Cucina
Do-Di/Gi-Ma 18.00-20.30
So/Do 12.00-14.00 und/e 18.00-20.30

Ruhetag/Giorno di riposo
Mittwoch/Mercoledì

Geschlossen/Chiuso
27.04.2025-28.05.2025
16.11.2025-04.12.2025

Der ehemalige Bergbauernhof wird in fünfter Generation von Familie Raffener geführt. Im Oberraindlhof werden alte Schnalser Gerichte neu interpretiert, serviert in urigen Zirmstuben. Chef und Diplom-sommelier Helmuth bietet über 400 Etiketten.

Spezialitäten des Hauses:
Schnalser Nudel mit Lammragout und gedünsteten Karotten

Questo maso di montagna è gestito dalla famiglia Raffener da cinque generazioni. All'Oberraindlhof 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





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
10.30-20.30

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Geschlossen/Chiuso
04.05.2025-27.06.2025



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

Spezialitäten des Hauses:

Strudel mit Bio-Äpfel,
Nudelgerichte, Käsefondue

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

Specialità della casa:

Strudel di mele, piatti di pasta,
fonduta di formaggio



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
15.06.2025-27.06.2025
16.11.2025-05.12.2025



Unsere große Sonnenterrasse lädt ein: genießen Sie eine der speziellen Holzofen-Pizzas, eine Pinsa, Salat, Burger 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, una pinsa, insalate, burger 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

Glacier Hotel Grawand Restaurant/Ristorante	Kurzras 111 Maso Corto	0473 662 118	kein/nessun
Aktiv & Familienhotel Adlernest Restaurant/Ristorante	Unser Frau 26 Madonna di Senales	0473 669 652	kein/nessun Bistro Adlernest 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
Hotel Vernagt Restaurant/Ristorante	Vernagt am See 79 Vernago al Lago	0473 676 063	Mo/Lu
Oberraindlhof Restaurant/Ristorante	Unser Frau 49 Madonna di Senales	0473 679 131	Mi/Me
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	338 912 2283	Mo/Lu + Di/Ma
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 Jägerast	Pfossental/ Val di Fosse	0473 421 652	kein/nessun

Tisenhof	Vernagt am See 14 Vernago al Lago	0473 669 790	Mo/Lu
-----------------	--------------------------------------	--------------	-------

Almen-Hütten/Malghe-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
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
Teufelsegg Hütte	Kurzras/ Maso Corto	0473 679 131	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

Stand am 01.02.2025, Änderungen möglich /
Situazione al 01.02.2025, salvo modifiche

Genuss rund um Kastelbell-Tschars Piacere intorno Castelbello-Ciardes

KASTELBELL/CASTELBELLO
TSCHARS/CIARDES



Kuppelrain

Restaurant/Ristorante

Fam. Trafoier

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



Öffnungszeiten/Orario
Bistrot

12.00-14.30

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 14.30 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 14.30 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.





Terra

Restaurant, Bistrot/Ristorante, Bistrot

Fam. Pohl & Platter

Alte Straße 21A/
Strada Vecchia 21a
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello-Ciardes
Tel. +39 0473 867 000
www.amaril.it
info@amaril.it



Öffnungszeiten/Orario
Bistrot
12.00-14.00
Restaurant/Ristorante
18.00-21.00

Regionaler Genuss zwischen Tradition und Innovation: Im Gourmetrestaurant TERRA, ausgezeichnet mit zwei goldenen Gabeln von Falstaff, werden den Gästen hochwertige Speisen mit den besten lokalen Zutaten der Saison serviert, verfeinert mit den Kräutern aus dem hauseigenen Garten und begleitet von erstklassigen Südtiroler Weinen. Für leichte kulinarische Genussmomente im exklusiven Ambiente.

La cucina regionale tra tradizione e innovazione: nel ristorante gourmet TERRA, premiato con due forchette d'oro da Falstaff, gli ospiti vengono deliziati da piatti di alta qualità, preparati con i migliori ingredienti locali di stagione, esaltati dalle erbe del giardino dell'hotel e accompagnati da eccellenti vini altoatesini. Esperienze di autentico piacere culinario in un ambiente esclusivo.



Angerguterkeller

Hofschank, Törggelekeller, Weingut/ Osteria contadina, azienda vinicola

Fam. Mitterer

Alte Straße 1/Strada Vecchia 1
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello-Ciardes
Mobil +39 349 424 9708
Mobil +39 349 213 2428
www.angerguterkeller.com
info@angerguterkeller.com



Öffnungszeiten/Orario
Do-Sa/Gi-Sa 12.00-22.00
So/Do 09.00-22.00

Küche/Cucina
12.00-20.30

Ruhetag/Giorno di riposo
Montag-Mittwoch/
Lunedì-mercoledì

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"



TÖRGGELELOKAL





Gstirnerhof



Gasthof, Restaurant, Törggelekeller/Osteria, Ristorante, Caffé

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 gantztägig warme Südtiroler 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 Panoramasaal. Genussreiche Stunden verspricht die einmalige Gartenlaube auf unserer stilvollen Terrasse am Vinschgauer Sonnenberg.

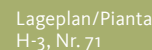
Spezialitäten des Hauses:

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





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



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

Neu/Novità:
Seit 01.04.2024 mit eigenem Hofladen/
dal 01.04.2024 con negozio proprio

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

Spezialitäten des Hauses:
Hofeigene Produkte, Südtiroler Gerichte, Törggelspezialitäten

Il Niedermoarhof 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"



Ruhetag / Giorno di riposo

Restaurant-Gasthaus-Pizzeria/Ristorante-Trattoria-Pizzeria

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

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

Kesslwirt
Restaurant,
Pizzeria/
Ristorante,
Pizzeria
Tschars/Ciardes,
Tombergweg 4
Via Montefontana
0473 861 861
Sa/Sa

Killimangiare
Restaurant/
Ristorante
Kastelbell/Castelbello,
Dorfplatz 5
Piazza del Paese
347 7957 297
Mo-Mi/
Lu-Me

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

Terra
Restaurant,
Bistrot/
Ristorante, Bistrot
Kastelbell/Castelbello,
Alte Straße 21 A
Strada Vecchia
0473 867 000
kein/nessun

Jausenstation-Hofschank/Posto di ristoro

Angerguterkeller
Kastelbell/Castelbello,
Alte Straße 1
Strada Vecchia
349 4249 708
349 2132 428
Mo-Mi/
Lu-Me

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

Pfraum
Kastelbell/Castelbello,
Montalbaner Weg 4
Via Montalban
320 7046 557
Mi/Me
(Juli & August
geschlossen
Luglio &
agosto chiuso)

Schlossbauer	Juval/Juvale, Juval 4 Juvale	320 6933 829	Mi/Me
---------------------	---------------------------------	--------------	-------

Sonnenhof	Juval/Juvale, Juval 9 Juvale	366 3101 483	Fr/Ve
------------------	---------------------------------	--------------	-------

Almen/Malghe

Alt Alm/ Tomberger Alm	Tschars/Ciardes, Tomberg/Montefontana	338 1314 588	geöffnet von Juni bis September
-----------------------------------	--	--------------	---------------------------------------

Freiberger Alm	Kastelbell/Castelbello, Freiberg/Montefranco	0473 624 193	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	347 0315 878	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/Montefontana	0473 426 105	geöffnet von Mitte Mai bis Ende Oktober
--------------------	--	--------------	---

Bar-Café-Bistro-Imbiss/Bar-Caffè-spuntini

Etzthalerhof	Tschars/Ciardes, Staatsstraße 54 Via Statale	338 6021 123	So/Do
---------------------	--	--------------	-------

Tscharser Dorfcafé	Tschars/Ciardes, Hauptstraße 10 Via Principale	0473 421441	Mo+Di/ Lu+Ma
-------------------------------	--	-------------	-----------------

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

Stand am 01.02.2025, Änderungen möglich /
Situazione al 01.02.2025, salvo modifiche



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, Tee, sowie ein vielfältiges Weinsortiment der Sorten Riesling, Weißburgunder, Grüner Veltliner, Lagrein Rosé, Vernatsch, Blauburgunder, Zweigelt. Wöchentliche Weinverkostungen im historischen Keller auf Anfrage.

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 Sölder

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



Öffnungszeiten/Orario
31.03.-07.11.2025
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 tele-
fono 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 ausdrucksstarke 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 Stachlberg

Bioweingut/Azienda vinicola bio

Fam. Baron von Kripp

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



Öffnungszeiten/Orario
Ostern-Allerheiligen/
Pasqua-Tutti i Santi
Montag-Freitag/Lunedì-venerdì
10.00-12.00 und/e 15.00-18.00
Samstag/sabato 09.00-12.00

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. Geführte Weinprobe jeden Donnerstag um 17 Uhr, oder auf Voranmeldung.

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. Degustazione guidata ogni giovedì alle ore 17, o su appuntamento.





Falkenstein

Weingut/Azienda Agricola

Fam. Pratzner

Schlossweg 19/Via Castello 19
39025 Naturns/Naturno
Tel. +39 0473 666 054
Mobil +39 339 374 0923
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. +39 333 8050158
www.oberniederhof.com
info@oberniederhof.com



Öffnungszeiten/Orario
24 h Selbstbedienungshofladen/
Negozio self-service - 24 ore su 24

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, Speck, Kaminwürsten, Salami, Ochsenfleisch, Kräutersalze, Aufstriche und Marmeladen.

Nella famiglia Tappeiner, una della 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, speck, salsicce affumicate, salame, carne di bue, sali alle erbe, creme e marmellate.





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



Öffnungszeiten/Orario
Montag-Sonntag/Lunedì-domenica
09.00-18.00

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.

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. 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 15.00 Uhr; Weinbergführungen mit Verkostung ganzjährig freitags um 16.00 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 15.00 in maggio, e sulla viticoltura tutti i venerdì alle ore 16.00 da maggio a novembre su prenotazione.





Lehengut

Weingut/Azienda Agricola

Fam. Plack

Brunnengasse 2B/
Via della Fonti 2B
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 Sauvignier 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 Sauvignier gris. Su richiesta, c'è la possibilità di fare un'escursione al vigneto con la degustazione di vini sulla piattaforma panoramica direttamente nel vigneto.

Marinushof

Weingut, Hofbrennerei/Azienda vinicola, distilleria privata

Fam. Pohl

Alte Sraße 9B/
Vecchia Strada 9
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello-Ciardes
Mobil +39 335 420 136
www.marinushof.it
info@marinushof.it

Öffnungszeiten/Orario
Montag-Freitag/Lunedì-venerdì
08.30-12.30 und/e 14.00-18.30
Samstag/Sabato 09.00-11.30



Unser moderner Bauernhof entstand im Jahre 2005 mit der Idee, eine Stätte des Genusses zu schaffen. Unser Ziel ist die Veredelung der hervorragenden Früchte aus dem eigenen Anbau und auch anderer Spitzenbauern im Vinschgau. 7 verschiedene Qualitätsweine und 8 Edelbrände stehen zur Auswahl und können am Marinushof probiert und gekauft werden. Zudem steht eine Auswahl feinsten italienischer Weine, Olivenöle und Balsamico in unserem Gourmetshop bereit.

Abbiamo fondato la nostra azienda agricola nel 2005 con l'obiettivo di creare una propria fattoria per buongustai. La nostra motivazione massima è la vinificazione di vini tipici di alto livello (7 tipologie) e la distillazione di acquavite della migliore frutta della Val Venosta (8 tipologie) – con la possibilità di assaggiare tutto in loco. Inoltre offriamo vini pregiati di altri colleghi dell'Alto Adige nel nostro spaccio per buongustai.





Oberschlossbauer Juval

Weingut/Azienda vinicola

Fam. Blaas/Viertler

Juval 5/Juval 5
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello-Ciardes
Mobil +39 349 365 3617
oberschlossbauer@rolmail.net

Öffnungszeiten/Orario
Montag-Sonntag/Lunedì-domenica
10.00-18.00



Am Oberschlossbauer Juval erwartet Sie ein ruhig gelegener Bergbauernhof mit einzigartigem Blick auf das Schloss Juval und auf die Vinschger Bergwelt. An den sonnigen und trockenen Hängen des Juvaler Hügels werden auf ca. 900 m üdM. fruchtige und mineralische Weißweine in liebevoller Handarbeit von der Familie angebaut. Sie erreichen uns zu Fuß über den Waalweg Nr. 3 von Tschars ausgehend. Vom Bauernladen über die Straße nach Juval mit dem Shuttlebus oder mit dem Auto.

Un tranquillo maso di montagna con una vista unica su Castel Juval e sulle montagne della Val Venosta vi aspetta all'Oberschlossbauer Juval. Sui pendii soleggiati e asciutti della collina di Juval, a circa 900 metri sul livello del mare, la famiglia coltiva con amore vini bianchi fruttati e minerali. Si può raggiungere a piedi attraverso il sentiero Waalweg n. 3 da Tschars. Dal negozio della fattoria attraverso la strada per Juval con il bus navetta o in auto.

Rebhof

Weingut/Azienda vinicola

Fam. Forcher

Römerstraße 23/Via Romana 23
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello-Ciardes
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 Chardonnay 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. (Anmeldung erforderlich)

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. (Prenotazione necessaria)

Weingut Himmelreich

Weingut/Azienda Vinicola

Fam. Fliri

Klostergasse 15A/Vicolo del Conv. 15A
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello-Ciardes
Mobil +39 335 608 7807
www.himmelreich.wine
info@himmelreich.wine



Öffnungszeiten/Orario
Weinverkostung und Weinverkauf/
Degustazione e vendita di vini
Di-Sa/Ma-Sa 10.00-12.00

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. Die Weine selbst, können auf Wunsch am Hof erworben werden. Verkostungen sind auf Vorreservierung möglich.

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. I vini stessi possono essere acquistati presso l'azienda agricola se lo si desidera. Le degustazioni sono possibili su prenotazione.



Kulinarische Angebote Eventi culinarie

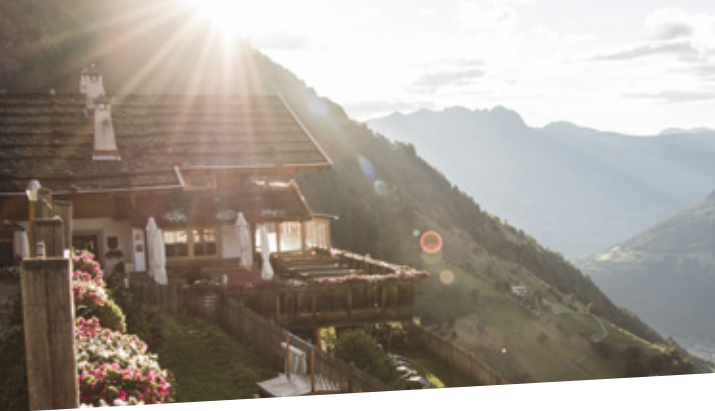
PARTSCHINS/PARCINES

NATURNS/NATURNO

SCHNALSTAL/VAL SENALES

KASTELBELL-TSCHARS/CASTELBELLO-CIARDES





Naturser Bergfrühling

30.03.2025

Am 30. März eröffnen wir gemeinsam mit den Bergbauern des Naturser 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 zu einem reduzierten Preis 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

30.03.2025

Il 30 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 ad un prezzo scontato 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**



Frühlingsfest in Naturns

12.04.2025

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. Es wird traditionell, wenn die Schuhplattler aus Prad ihr Können zeigen und mit ihrer beeindruckenden Performance das Publikum begeistern.

**Tourismusgenossenschaft
Naturns**

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



Festa della primavera a Naturno

12.04.2025

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 vizieranno con le prelibatezze tipiche regionali. Il tutto incorniciato da musica folcloristica. Gli Schuhplattler di Prato mostrano le loro abilità tradizionali e deliziano il pubblico con le loro impressionanti performance.

**Società cooperativa turistica
Naturno**

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





Juvaler Frühling

13.04.2025

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.

**Informationsbüro
Kastelbell-Tschars**

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



Primavera Juval

13.04.2025

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 vizioano 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.

**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 die Weinverkostungen am Rebhof und am Köfelgut sowie die Apfelführung am Moarhof und die Besichtigung durch die Obstgenossenschaft Juval angeboten.

**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. Il tour degli asparagi e la degustazione di vini al Rebhof e al Köfelgut, così come il tour delle mele al Moarhof e il tour della cooperativa frutticola Juval sono offerti settimanalmente. Inoltre vengono serviti i vini d'asparagi dei produttori di vino di Castelbello-Ciardes.

**Associazione Turistica
Castelbello-Ciardes**

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





Lust auf Kaffee?

23.04., 07.05., 21.05., 04.06.,
18.06., 02.07., 16.07., 30.07.,
27.08., 10.09., 24.09.,
08.10.2025

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



Book here



Partschinser Bauernkuchl

In Partschins, zelebrieren die
Gasthäuser die traditionelle
Bauernküche mit lokalen,
nachhaltigen Produkten,
oft vom eigenen Hof oder
regionalen Produzenten. Diese
Küche bietet einzigartige
Geschmackserlebnisse
und spiegelt die rustikale
Bergbauern-Lebensweise wider.
Auf den Speisekarten stehen
seltene, traditionelle Gerichte
wie Knödel, Schöpfeners und
Brotsuppe, die Besuchern ein
authentisches kulinarisches
Erbe und eine Zeitreise durch
die Geschichte Südtirols
ermöglichen.

Tourismusbüro Partschins

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

Infos zu den Gastbetrieben
und den Gerichten:



Cucina alpina a Parcines

Nei ristoranti di Parcines, si
celebra la cucina contadina
tradizionale con prodotti locali
e sostenibili. Questa cucina
riflette lo stile di vita dei contadini
di montagna e offre piatti rari
e tradizionali come canederli e
zuppa di pane.
Questi piatti, parte del patrimonio
culinario e
tramandati per generazioni,
permettono ai visitatori di
immergersi nella cultura e nelle
tradizioni storiche di questa
affascinante regione.

Associazione Turistica Parcines

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

Informazioni sui ristoranti
e sui piatti:





Garten-und Genussmarkt

03.05.2025

Auf der Genussinsel auf dem Parkdeck bieten lokale Produzenten von 8 bis 15 Uhr wiederum ihre Produkte an. Neben Qualitätsweinen, Käse, Speck, Wurstwaren, Honig, Destillaten, Spargel, Säften und Aloe Vera-Produkten wird auch Kunsthandwerk aus heimischen Werkstätten angeboten.

Die Kastelbeller und Tscharser Vereine verwöhnen die Marktbesucher mit selbstgemachten, gesunden Köstlichkeiten.

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



Mercato del giardino e del gusto

03.05.2025

Dalle 8.00 alle 15.00, i produttori locali offriranno nuovamente i loro prodotti nell'isola gastronomica sul ponte del parcheggio. Oltre a vini di qualità, formaggi, pancetta, salsicce, miele, distillati, asparagi, succhi di frutta e prodotti a base di aloe vera, verranno offerti anche prodotti artigianali di laboratori locali.

Le associazioni di Castelbello e Ciardes viziano i visitatori del mercato con prelibatezze sane e fatte in casa.

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



Südtiroler Specktag in Naturns

04.05.2025

Am 04. 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.

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



Giornata dello speck Alto Adige a Naturno

04.05.2025

Naturno vi invita alla giornata dello speck altoatesino. Un ampio e moderno programma di sostegno attende i visitatori. L'evento inizia alle ore 10:00 e si svolgerà in qualsiasi tempo. 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





"Olls hondgmocht"

31.05.2025

Der jährliche Kunst- und Handwerkermarkt im Mai in Partschins bietet im historischen Gaudententurm-Innenhof eine Vielfalt an handgefertigten Produkten. Neben Kunsthandwerk liegt der Schwerpunkt auf regionalen kulinarischen Spezialitäten wie Speck, Käse, Weine, Holzofenbrot, Destillate und Bienenprodukte.

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



"Olls hondgmocht"

31.05.2025

Il mercato annuale di artigianato e arte in maggio a Parcines offre una varietà di prodotti fatti a mano nel cortile storico del Gaudententurm. Oltre all'artigianato, l'accento è posto su specialità culinarie regionali come speck, formaggi, vini, pane cotto nel forno a legna, distillati e prodotti dell'apicoltura.

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



Naturnser Almen unplugged

15.06.2025

Traditionelle alpine Musik, von jungen Südtiroler Musikern neu interpretiert und kulinarische Köstlichkeiten. Naturns eröffnet seine Almsaison am Nörderberg mit einer 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

15.06.2025

Musica popolare tradizionale delle Alpi reinterpretata da giovani musicisti altoatesini e specialità culinarie. Naturno riapre la stagione delle malghe sul Monte Tramontana con un 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





WAS IST DES LEBENS HÖCHSTE LUST?
DIE LIEBE UND DER WEIN.

Vinschgauer Weinpräsentation auf Schloss Kastelbell

06.07.2025

Aufstrebende Winzer und Winzerinnen des Vinschgaus, sowie 2 Gastkellereien aus dem Veneto und der Toskana, präsentieren ihre edlen Tropfen von 10.00 - 17.00 Uhr auf Schloss Kastelbell. Neben Weiß- und Rotweine stehen auch Rosè, Sekt und Süßweine auf der Degustationsliste.

Für das kulinarische Wohl sorgt das Stadlgut aus Tarsch dazu hören Sie Musik von Christian Theiner.

**Informationsbüro
Kastelbell-Tschars**

Tel. +39 0473 624 193

info@kastelbell-tschars.com

www.kastelbell-tschars.com

Tickets können Sie online hier erwerben:



Presentazione dei vini al Castello di Castelbello

06.07.2025

Viticoltori emergenti della Val Venosta e due cantine ospite dal Veneto e dalla Toscana, presentano i loro vini pregiati dalle ore 10.00 alle ore 17.00 al Castello di Castelbello. Oltre ai vini bianchi e rossi, nella lista delle degustazioni figurano anche rosati, spumanti e vini dolci.

Le delizie culinarie saranno fornite da Stadlgut di Tarres, accompagnate dalla musica di Christian Theiner.

**Associazione Turistica
Castelbello-Ciardes**

Tel. +39 0473 624 193

info@kastelbell-tschars.com

www.kastelbell-tschars.com

È possibile acquistare i biglietti online qui:



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 genüsslichen 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.

**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.

**Associazione Turistica
Castelbello-Ciardes**

Tel. +39 0473 624 193

info@kastelbell-tschars.com

www.kastelbell-tschars.com





Nacht der Lichter

09.07.-30.07.2025
jeden Mittwoch

Jeden Mittwoch vom 09. bis 30. Juli 2025 wird ab 18.00 Uhr das verkehrsfreie Dorfzentrum von Naturns zur Bühne für ein Straßenfest der speziellen Art. Die Geschäfte bleiben bis 22.00 Uhr geöffnet, Vereine und Wirte bieten regionale Speisen an. Künstlerische Darbietungen, tolle Live-Bands und ein buntes Kinderprogramm sorgen für gute Unterhaltung.

**Tourismusgenossenschaft
Naturns**

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



La notte delle luci

09.07.-30.07.2025
ogni mercoledì

Ogni mercoledì, dal 9 al 30 luglio 2025, a partire dalle 18:00, il centro del paese di Naturno, privo di traffico, ospiterà una festa di strada unica. I negozi saranno aperti fino alle 22:00, mentre le associazioni e i ristoratori propongono piatti tipici regionali. Le performance artistiche, le fantastiche band dal vivo e un programma ricco di attività per bambini assicureranno tanto divertimento.

**Società cooperativa turistica
Naturno**

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



Partschinser Gasslfest

26. und 27.07.2025

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

26. e 27.07.2025

Musica e delizie culinari nel centro storico di Parcines.

Associazione Turistica Parcines

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





Genussfestl Plaus

10.08.2025

Herzlich eingeladen wird zum 4. Genussfestl im Dorfzentrum von Plaus.

Es wird gemeinsam gelacht, gegessen, getrunken und entspannt, während kreative Handwerker entdeckt werden können. Gemütlichkeit, Musik und Kulinarik erwarten die Besucher am 10. August im Herzen von Plaus.

Tourismusgenossenschaft Naturns

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



Festival del Gusto di Plaus

10.08.2025

È con piacere che invitiamo tutti al 4° Genussfestl, che si terrà nel centro del paese di Plaus. Un evento dove si potrà ridere, mangiare, bere e rilassarsi, oltre a scoprire gli artigiani creativi. Il 10 agosto, il centro di Plaus si trasformerà in un luogo di accoglienza, musica e prelibatezze culinarie.

Società cooperativa turistica Naturno

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



Last Summer Glow

20.09.2025

Im September lädt Last Summer Glow zu einem stimmungsvollen Abend ein, der den Ausklang des Sommers in einzigartiger Atmosphäre feiert. Unter funkelnden Lichterketten und warmem Kerzenschein, umgeben von natürlichen Dekorationen, werden Cocktails, ausgewählte Rot- und Weißweine sowie frische Säfte serviert. Kleine kulinarische Highlights runden das Erlebnis für die Gäste ab. Ein Abend voller Entspannung und Genuss, der den sanften Übergang vom Sommer zum Herbst auf stilvolle und harmonische Weise zelebriert.

Tourismusgenossenschaft Naturns

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



Last Summer Glow

20.09.2025

A settembre, Last Summer Glow invita a una serata suggestiva per celebrare la fine dell'estate in un'atmosfera unica. Sotto scintillanti catene luminose e al calore delle candele, circondati da decorazioni naturali, verranno serviti cocktail, una selezione di vini rossi e bianchi e succhi freschi. Piccole prelibatezze culinarie completano l'esperienza per gli ospiti. Una serata all'insegna del relax e del piacere, che celebra in modo elegante e armonioso il passaggio dall'estate all'autunno.

Società cooperativa turistica Naturno

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





Schnalser Schaf - Spezialitätenwochen im Zuge der Transhumanz

06.09.2025 - 28.09.2025

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.

**Tourismusgenossenschaft
Schnalstal**

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



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

06.09.2025 - 28.09.2025

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.

**Società Cooperativa Turistica
Val Senales**

Tel. +39 0473 679 148
info@valsenales.cc
www.valsenales.cc



Törggelezeit in Kastellbell-Tschars

Ende September -
Mitte November

Ein Jahr voll Sonnenstrahlen, Wind und Wetter wird in diesen Herbsttagen aus den Weintrauben von Kastellbeller Südhängen gepresst und eingekellert. Dieser neue Wein will verkostet werden! Die Bäuerinnen servieren dazu Würste, Knödel und Sauerkraut. Auf dem Tisch landet auch eine Partie gebratener Kastanien. Und das alles bei musikalischer Umrahmung. Während der Törggelezeit werden wöchentlich Weinführungen am Rebhof und am Köfelgut und die Kastanienhainführungen angeboten, sowie die Apfelführung am Moarhof und die Besichtigung der Obstgenossenschaft Juval.

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



Tempo del Törggelen Castelbello-Ciardes

Fine settembre -
metà novembre

Un anno pieno di sole, vento e tempo viene spremuto e messo in cantina dalle uve sulle pendici meridionali di Castelbello in questi giorni d'autunno. Questo vino nuovo va assaggiato! Le mogli dei contadini lo servono con salsicce, canederli e crauti. Viene servita anche una partita di castagne arrostiti. Il tutto con l'accompagnamento della musica. Durante il periodo del Törggelen, ogni settimana vengono organizzate visite guidate ai vigneti Rebhof e Köfelgut, visite ai castagneti, visite alle mele presso il maso Moarhof e visite alla cooperativa frutticola Juval.

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





Törggelefest im Anstiz Gaudententurm

05.10.2025

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 Gaudententurm

05.10.2025

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

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



Herbst-Törggelen in Naturns

01.10.-29.10.2025
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

01.10.-29.10.2025
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





Naturser Törggelefest

12.10.2025

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: Rathausplatz, Naturns
Zeit: 10.30-16.30 Uhr

**Tourismusgenossenschaft
Naturns**

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



Grande Festa „Törggelen“

12.10.2025

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 10.30-16.30

**Società cooperativa turistica
Naturno**

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



Herbstkonzert mit Törggelen

12.10.2025

Die Musikkapelle Tschars lädt Sie recht herzlich zum Herbstkonzert mit Törggelen um 11.00 Uhr am Dorfplatz von Tschars ein. Neben traditioneller Blasmusik hören Sie verschiedene Stücke aus Pop und Rock, passend dazu gibt es Köstlichkeiten wie Hauswurst mit Kraut, gebratene Kastanien und neuen Wein.

**Informationsbüro
Kastellbell-Tschars**

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



Concerto d'autunno con Castagnata

12.10.2025

La banda musicale di Ciardes vi invita al concerto autunnale con Törggelen alle ore 11.00 sulla piazza del paese di Ciardes. Oltre alla musica tradizionale delle bande di ottoni, potrete ascoltare vari brani di musica pop e rock, accompagnati da caldarroste e vino nuovo.

**Associazione Turistica
Castellbello-Ciardes**

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





Törggelefest Galsau

18. und 19.10.2025

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.

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



Festa del "Törggelen" a Colsano

18. e 19.10.2025

Il culmine della stagione del "Törggelen" a Castelbello-Tschars è la tradizionale festa del "Törggelen" con specialità dei viticoltori locali e intrattenimento musicale nei vicoli e nelle cantine di Colsano.

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



Wein & Genuss - Gourmetherbst

18.10.-22.11.2025

Von Mitte Oktober bis Mitte November findet in Naturns der Gourmetherbst statt. Fünf Wochen lang stehen Gourmet, Wein und Genuss an erster Stelle. Ein ansprechendes und umfangreiches Veranstaltungsprogramm erwartet Besucher und Gäste:

- Abendverkostung mit Südtiroler Weingütern und Kellereien
- Via Vinum Venostis - Weinbau in Kastelbell
- Besuch der lokalen Weingüter in der Nachbargemeinde
- Weindegustation mit der diplomierten Sommelière Franziska Steinhauser
- Bergweinbau in Naturns
- Führung und Verkostung bei den Weingütern Falkenstein und Castel Juval Unterortl
- Wine & Dine, Galadiner in Partnerhotels

**Tourismusgenossenschaft
Naturns**

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



Vino & Gourmet – Delizioso autunno

18.10.-22.11.2025

Da metà ottobre a metà novembre si svolge a Naturno l'autunno gourmet. Per cinque settimane, gourmet, vino e piacere sono in primo piano. Un programma di eventi interessante e variegato attende visitatori e ospiti:

- Degustazioni serali con le tenute dell'Alto Adige
- Via Vinum Venostis - Viticoltura a Castelbello
- Visita alle cantine locali nel comune vicino
- Degustazione di vini con la sommelier diplomata Franziska Steinhauser
- Viticoltura di montagna a Naturno
- Visita guidata e degustazione presso le tenute Falkenstein e Castel Juval Unterortl.
- Wine & Dine Galadinner negli hotel partner

**Società cooperativa turistica
Naturno**

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





SÜDTIROLER SPECKKNÖDEL MIT PFIFFERLINGEN

Zutaten für 4 Personen Für die Pfifferlingsauce:

500 g Pfifferlinge
1/2 Zwiebel
1 kl. Stück Lauch
1 Knoblauchzehe
100 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
80 ml Sahne
etwas Olivenöl
Zitronenabrieb
Salz, Pfeffer
Petersilie

Zubereitung

Die Pfifferlinge trocken säubern. In einer Pfanne einige Tropfen Olivenöl heiß machen, die Pfifferlinge darin leicht rösten. Danach die in kleine Würfel geschnittene halbe Zwiebel und den Lauch, zusammen mit der Knoblauchzehe zugeben. Wenn die Zwiebel glasig ist, mit der Brühe ablöschen. Die Sahne zugeben und alles etwas einreduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronenabrieb und feingehackter Petersilie abschmecken. Den gedämpften oder gekochten Knödel teilen und zusammen mit der Pfifferling-Mischung anrichten.

Tipp

Die selbstgemachte Pfifferlingsauce schmeckt wunderbar auch zu gekochtem Reis oder geröstetem Knödel.

CANEDERLI ALLO SPECK CON FINFERLI

Ingredienti per 4 persone Per la salsa di finferli:

500 g di finferli
1/2 cipolla
1 porro piccolo
1 spicchio d'aglio
100 ml di brodo di carne oppure di verdura
80 ml di panna
Un po' d'olio d'oliva
Scorza di limone
Sale, pepe
Prezzemolo

Preparazione

Pulire i finferli a secco. Scaldare qualche goccia d'olio d'oliva in una padella e tostare leggermente i finferli. Poi aggiungere mezza cipolla tagliata a dadini, il porro e lo spicchio d'aglio. Quando la cipolla è traslucida, deglassare con il brodo. Aggiungere la panna e farla ridurre un po'. Condire a piacere con sale, pepe, un po' di limone grattugiato e prezzemolo tritato. Dividere il canederlo cotto a vapore oppure bollito e servire con la salsa di finferli.

Consiglio

La salsa di finferli fatta in casa ha anche un sapore meraviglioso con riso bollito oppure canederlo arrostito.



BUCHWEIZENTORTE (SCHWORZPLENTNKUCHN)

Für 8 Stück

250 g weiche Butter
150 g Zucker
100 g Puderzucker
250 g Schwarzwelzmehl
(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 Puderzuckers unterrühren. In einer Schüssel die 150 g Zucker mit den Eigelben und der Butter schaumig rühren. Vanille, Mandeln und Schwarzwelzmehl 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.

TORTA AL GRANO SARACENO

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.



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 cosparso con semi di sesamo o zucca prima di essere informato.



Impressum © 2025

Herausgeber: Tourismusvereine Partschins, Naturns, Schnalstal, Kastellbell-Tschars
Bilder: Tourismusvereine Partschins, Naturns, Schnalstal, Kastellbell-Tschars, Helmuth Rier, Karin Thaler, Udo Bernhart, Alex Filz, Frieder Blickle, Alex Moling, IDM Südtirol, Anergassen Druck, Patrick Schvienbacher, Manuel Ferrigato, trickytine, Vinschgau Marketing, Benjamin Pfitscher, Peter Santer, Fotostudio 2000, Emi Massmer Emotions
Grafik: ID Creativstudio, Meran
Druck: Lanarepro, Lana

Indice © 2025

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, Alex Moling, IDM Alto Adige, Anergassen Druck, Patrick Schvienbacher, Manuel Ferrigato, trickytine, Vinschgau Marketing, Benjamin Pfitscher, Peter Santer, Fotostudio 2000, Emi Massmer Emotions
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

Naturns

Das Thermaldorf bei Meran
Località termale presso Merano

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



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