2025/26

Bäuerlicher Feinschmecker

Südtiroler Buschen- und Hofschankbetriebe

SÜDTIROL

Roter Hahn

Herzlich willkommen am Bauernhof

Dieses Heft zeigt Ihnen den Weg zu herzlicher Gastlichkeit, bäuerlichen Köstlichkeiten und authentischem Genuss.

Alle in dieser Broschüre empfohlenen Betriebe wurden vom Südtiroler Bauernbund ausgewählt und einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Bäuerliches Ambiente, eine gute Ausstattung und typisch bäuerliche Gerichte spielten dabei eine grundlegende Rolle. Besonderes Augenmerk wurde auf das Angebot hofeigener Produkte gelegt. Die Eigenbauweine in den Buschenschänken wurden von Experten des Versuchszentrums Laimburg und des Arbeitskreises Weinbau fachmännisch verkostet und beschrieben.

Aber auch Ihre Meinung liegt uns am Herzen. Auf www.roterhahn.it haben Sie die Möglichkeit, Ihre Eindrücke und Erfahrungen mitzuteilen und die bäuerlichen Schankbetriebe zu bewerten.

Neben detaillierten Hofbeschreibungen finden Sie auf den letzten Seiten der Broschüre einen aktualisierten Glossar zu den bäuerlichen Gerichten mit Tiroler Eigennamen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit dem „Bäuerlichen Feinschmecker 2025/26“ und unvergessliche Ausflüge in die bäuerliche Welt Südtirols. Die Bäuerinnen und Bauern freuen sich auf Ihren Besuch.

Ihr Daniel Gasser
Obmann des Südtiroler Bauernbundes

Alle Hof- und Buschenschänke auf einen Blick

Buschenschank
Es handelt sich um einen Weinbauernhof, dessen Weine zu 100% vom eigenen Hof stammen.

Hofschank
Es handelt sich um einen Bergbauernhof, der den Gästen Gerichte mit Fleisch vom eigenen Hof anbietet.

Vinschgau
Niedermair S. 21

Meran und Umgebung
Rauthof S. 24
Schnalshuberhof S. 25
Pirchhof S. 26
Steinerhof S. 28
Zmailer-Hof S. 29

Bozen und Umgebung
Ansitz Dornach S. 32
Ebnicherhof S. 33
Luggin Steffelehof S. 35
Oberlegar S. 37
Planitzer S. 38
Rielingerhof S. 39

Eisacktal
Burgerhof S. 43
Gostnerhof S. 45
Griesserhof S. 46
Oberpartegger S. 49
Obermoserhof S. 50
Ungererhof S. 51

Dolomiten
Fronthof S. 55
Huberhof S. 56
Lüch de Survisc S. 57

Qualitätsgeprüfte Bauernhöfe für Ihren Urlaub, hochwertige Produkte unserer Direktvermarkter, köstliche Hausmannskost in ausgewählten Hof- und Buschenschänken, echtes bäuerliches Handwerk sowie Roter Hahn Kochschule – „Roter Hahn“ zeigt Ihnen das Beste aus der Welt der Südtiroler Bauernhöfe.

Roter Hahn – Bauernhof spüren

Der Südtiroler Bauernbund hat die fünf oben beschriebenen Angebote unter der Dachmarke „Roter Hahn“ zusammengeführt und verbindliche Qualitätsstandards festgelegt. Ziel ist es, den Zu- und Nebenerwerb der heimischen Bauern zu unterstützen und den Konsumenten in die einzigartige bäuerliche Welt einzuführen.

Urlaub auf dem Bauernhof – Dank der sehr kleinen Strukturen (die Anzahl der Ferienwohnungen ist auf fünf begrenzt) dürfen sich die Gäste auf echte Gastfreundschaft und authentische bäuerliche Produkte freuen.

Qualitätsprodukte vom Bauern – „Roter Hahn“ bürgt für die Qualität von über 900 Produkten, darunter selbst gemachte Fruchtaufstriche, Käse, Speck und viele andere Köstlichkeiten.

Bäuerliches Handwerk – Auf Südtirols Höfen wird wieder gehäkelt, gedrechselt und geschnitzt. Jedoch nur Unikate, die keine Makel aufweisen, erhalten das begehrte Markenzeichen.

Bäuerliche Schankbetriebe – Der „Bäuerliche Feinschmecker“ führt in die leckersten Ecken Südtirols. Produkte, die hier auf den Tisch kommen, stammen zum Großteil direkt von Hof und Feld.

Roter Hahn Kochschule – Wer vom Geschmack der bäuerlichen Küche angetan ist, kann hier ein bäuerliches Menü unter erfahrener Anleitung zubereiten. Die wertgebenden Rohstoffe stammen dabei zu 100% von Südtirols Bauernhöfen.

Wer Südtirols bäuerliche Lebensart näher kennen lernen will, erfährt auf der offiziellen Internetseite www.roterhahn.it alles rund um die Dachmarke „Roter Hahn“.

Alle im „Bäuerlichen Feinschmecker“ empfohlenen Hof- und Buschenschänke wurden von „Roter Hahn“ ausgewählt und mit dem Gütesiegel ausgezeichnet. Unter anderem waren folgende Kriterien ausschlaggebend:

Unser Qualitätsversprechen

Über 80% der Produkte stammen vom eigenen Hof und von anderen landwirtschaftlichen Betrieben in Südtirol.

Über 30% der Produkte stammen vom eigenen Hof und Feld.

Es sind keine Fertiggerichte zugelassen. Auf der Speisekarte stehen nur Gerichte, die zu 100% hausgemacht sind.

Den Gästen werden mindestens 3 hausgemachte Säfte angeboten.

Die in der Küche verwendeten Eier kommen aus Südtiroler Freilandhaltung.

Die angebotenen Destillate stammen aus bäuerlicher Produktion in Südtirol.

Zusatzkriterium für Buschenschänke: Den Gästen wird nur Wein aufgeschenkt, der zu 100% vom eigenen Weinbauernhof stammt.

Zusatzkriterium für Hofschänke: Die Gäste erhalten Gerichte mit Fleisch vom eigenen Bergbauernhof.

Zahlreiche Hof- und Buschenschänke bereichern Südtirols Genusslandschaft und bieten zum Wohlfühlen neben gutem Wein und bäuerlichen Schmankerln ein einmalig authentisches Ambiente: mit gemütlichen Stuben und gastfreundlichen Bauersleuten.

Genießen beim Bauern

Bäuerliche Schankbetriebe haben in Südtirol eine lange Tradition. Bereits vor vielen Jahrzehnten öffneten die Bauern den Gästen ihre Keller und Stuben zum Genießen der bäuerlichen Küche und zum Weinverkosten. Heute bieten die Buschen- und Hofschankbetriebe in Südtirol eine beliebte Alternative zu den üblichen Speisekarten. Für Abwechslung sorgen die vorwiegend selbst erzeugten Produkte, wie hausgemachte Säfte, schmackhafte Tiroler Gerichte, heimisches Obst und Südtiroler Weine.

Doch worin unterscheiden sich Buschen- und Hofschank?

Der wichtigste Unterschied liegt im Wein: Der **Buschenschank** muss in einem Weinbaugebiet liegen, denn die entsprechende Lizenz ist zwingend mit der Kelterung und Verabreichung eines hauseigenen Weines verbunden. Ein Buschenschankbetreiber ist somit immer Weinbauer, Kellermeister und Gastwirt in einem. Im **Hofschank** dagegen servieren die Bauersleute zu den typischen Gerichten der heimischen Küche einen guten Tropfen aus dem Weinland Südtirol und bieten den Gästen Gerichte mit Fleisch vom eigenen Hof an.

Aber egal, ob Sie sich in einem Buschen- oder Hofschank kulinarisch verwöhnen lassen, eines zieht sich wie ein roter Faden durch alle Betriebe: die BÄUERLICHE GASTLICHKEIT. Sie wird auf Südtirols Bauernhöfen groß geschrieben.

Die Geschichte der Buschenschänke reicht ins späte Mittelalter zurück. Ihr Markenzeichen war ein grüner Zweig oder „Buschen“ über dem Hauseingang. Nicht nur auf dem Land, sondern auch in der Stadt blühte diese erste Form der bäuerlichen Schanktätigkeit.

Eine lange Tradition

Die Buschenschankkultur hat ihren Ursprung in der Zeit, als die Bauern von ihren Grundherrn und den Landesfürsten im Mittelalter das Recht erhielten, einen Teil ihrer Trauben selbst einzukellern und auszuschenken. Zeichen der bäuerlichen Schankbetriebe war ein grüner Zweig oder „Buschen“ über dem Hauseingang, der dem Gast anzeigte, dass die Stube oder der Keller geöffnet ist. Das unterschied sie von den Gasthöfen und Wirtstavernen, die als „öffentliche Räume“ verpflichtet waren, ein fixes Hinweisschild anzubringen und das ganze Jahr über Gäste bei sich aufzunehmen. Die Buschenschänke waren hingegen meist nur von Ende April (Georgi) bis Ende September (Michaeli) geöffnet und unterlagen keiner Öffnungspflicht.

Früher gab es Buschenschänke nicht nur auf dem Land, sondern vorwiegend in den Städten. So bildete Bozen einstmals eine Hochburg der Buschenschankkultur.

Während unter Österreich seit dem Jahr 1843 ein eigenes Buschenschankrecht galt, fiel Südtirol unter Italien in diesem Bereich in eine mehr oder weniger rechtsfreie Zone, sodass die Anzahl der Buschenschänke stetig abnahm. Eine Renaissance erlebte die Buschenschankkultur im Zuge des großen Tourismusaufschwungs und durch das Aufkommen des Törggelen in den sechziger und siebziger Jahren. Die Anzahl der Buschenschänke - diesmal insbesondere im ländlichen Raum - stieg schlagartig an. Dies veranlasste den Gesetzgeber, die Tätigkeit der Buschenschänke gesetzlich zu regeln: Bereits vor über drei Jahrzehnten wurde in einem Landesgesetz verankert, was einen Buschenschank in Südtirol kennzeichnet und welche Kriterien er zu erfüllen hat.

Törggelen in Südtirol lässt sich am besten am Ursprung erleben, den Buschenschänken von „Roter Hahn“. Hier wird nach alter Tradition in Kellern und Stuben ein reichhaltiges Festmahl gereicht.

Törggelen am Ursprung

Ursprünglich war das Törggelen ein Dankesfest für die Erntehelfer, denen die Bauern ein großes Festessen auftischten. Auch heute erhalten die Gäste das Beste aus der bäuerlichen Küche aus vorwiegend hofeigenen Produkten und mit viel Liebe zubereitet.

Auf den Tisch kommen Gerstsuppe, Kasnocken oder „Schlutzer“ als Vorspeisen und eine Schlachtplatte mit Surfleisch, Rippelen, diversen Würsten, Knödeln und Sauerkraut als Hauptspeise. Zum Abschluss gibt es gebratene Kastanien, Nüsse oder süße „Krapfen“ mit köstlicher Fülle – und vielleicht ein Gläschen vom Selbstgebrannten.

Getörggelet wird in den Bauernhöfen ab Anfang Oktober. Erst dann sind die heiß begehrten Kastanien („Keschtn“) erntereif.

Sowohl die Kastanien als auch der Wein gedeihen nur in einem besonders milden Klima. Deshalb wird nach alter Tradition nur in den Buschenschänken getörggelet. Also in Bauernhöfen, die sich in den Weinlagen entlang des Etsch- und Eisacktals befinden. Sie alle haben eine Weinpresse im Keller stehen. Daher stammt auch der Begriff „Törggelen“ vom lateinischen „Torculus“ (die Weinpresse).

Die Törggelesaison wird auf den „Roter Hahn“ Buschenschänken am ersten Samstag im Oktober durch anzünden eines „Keschtnfeuers“ eröffnet. Dabei lassen sich die Bäuerinnen und Bauern über die Schulter schauen und erzählen den Gästen einiges über Hof, Wein und Kastanien. Ende November ist die Törggelesaison zu Ende.

Mit ebenso traditionellen wie raffinierten Gerichten und Getränken laden Südtirols Buschen- und Hofschankbetriebe zum Schlemmen ein. Auf der bäuerlichen Speisekarte steht herzhafte Hausmannskost als kulinarischer Hochgenuss.

Das bäuerliche Menü

Genießen beim Bauern heißt genießen direkt beim Erzeuger. Dies zeigt sich einmal mehr in der bäuerlichen Küche. Dort zaubert die Bäuerin allerlei Köstlichkeiten aus vorwiegend eigenen Produkten.

Berühmtheit hat die Südtiroler Marende erlangt, die mit hausgemachtem Bauernspeck, „Kaminwurzen“, „Geselchtem“ und Käse sowie schmackhaftem Bauernbrot zur gemütlichen Brotzeit einlädt. Dazu wird ein guter Tropfen Wein gereicht.

Bei den warmen Vorspeisen führen selbst gemachte „Schlutzer“ und „Tirtlen“ sowie Suppen, Knödel und Nocken die Liste der traditionellen Gerichte an.

Die Reihe traditioneller Spezialitäten setzt sich bei den Hauptgerichten fort: Deftiges wie „Schöpsernes“, Bauernbratl, gesurtes Schweinefleisch und selbst gemachte Hauswürste, deren Rezept das wohl gehütete Geheimnis einer jeden Bäuerin ist, machen nicht nur in der kalten Jahreszeit ordentlich Dampf in der Küche. Als Beilagen werden schmackhafte Kartoffeln und würziges Sauerkraut gereicht.

Aber auch die vielen bäuerlichen Süßspeisen sind eine Versuchung: „Krapfen“ mit verschiedenen Füllungen von Marillenmarmelade über die so genannten „Kloatzen“ (getrocknete Birnen) bis hin zu Mohn, Schmarrn, „Kniekiechl“, und Strudel aller Art lassen das Herz so mancher Naschkatze höher schlagen. Wer die bäuerlichen Gerichte zu Hause nachkochen möchte, kann die Rezepte auf www.roterhahn.it abrufen.

Die Erklärung der Gerichte mit Tiroler Eigennamen finden Sie auf den Seiten 58 und 59.

Gesund, natürlich und unnachahmlich im Geschmack: Produkte, die in Südtirols bäuerlichen Schankbetrieben auf den Tisch kommen, stammen zum Großteil direkt von Hof und Feld. Und bieten - nach alten Traditionen weiterverarbeitet - eine Schatzkammer voller Gaumenfreuden.

Vielfalt aus Bauernhand

Dass Produkte vom Bauernhof, die die Bauern unter großem Einsatz anbauen, pflegen und verarbeiten, „mehr Wert“ sind als anonyme Massenware, beweist allein schon ihr Geschmack. Immer mehr Einheimische und Gäste wissen diese Ursprünglichkeit zu schätzen, ja suchen sogar bewusst danach. Die bäuerliche Produktpalette ist dabei alles andere als eintönig:

Von A wie Apfelsaft bis Z wie Ziegenfleisch stellen die Bauersleute im Lauf der Jahreszeiten alles her, was das Genießerherz begehrt.

Da ist einmal die frische Milch, die zu Naturjoghurt, Topfen und Bauernbutter weiterverarbeitet wird. Ganz zu schweigen von den zahlreichen Frisch-, Weich- und Schnittkäsen, die nach bäuerlichen Rezepturen veredelt werden. Ebenfalls fester Bestandteil der bäuerlichen Genusswelt sind die hausgemachten Wurstwaren und der typische Südtiroler Bauernspeck. Dazu schmeckt am besten ein selbst gemachtes Bauernbrot - ein „Vinschgerl“, „Pusterer“ oder Schüttelbrot - und ein gutes Glas Eigenbauwein.

Neben Trauben wachsen in den bäuerlichen Obstgärten Äpfel, Birnen, Kirschen, Marillen, Zwetschgen, verschiedene Arten von Beeren und vieles mehr. Von der Bäuerin zu schmackhaften Marmeladen, Kompotten, Säften, Sirupen und Dörrobst weiterverarbeitet, füllen sie die Regale der Vorratskammern. Auch an einer großen Vielfalt von frischem Gemüse und Kräutern fehlt es am Bauernhof nicht. Teemischungen, frische Eier und Edelbrände runden die Palette an bäuerlichen Gaumenfreuden ab. Vieles davon ist auch im Ab-Hof-Verkauf erhältlich.

Das Brauchtum zu bewahren, ist den bäuerlichen Familien in Südtirol seit eh und je ein großes Anliegen. In den Hof- und Buschenschänken der Marke „Roter Hahn“ können Gäste bäuerliche Traditionen hautnah erleben.

Tanz, Tracht und Tradition

Eine wahre Augenweide ist die Tracht, die auch heute noch zu besonderen Anlässen gerne und stolz von Groß und Klein getragen wird. Das traditionelle bäuerliche Festtagsgewand unterscheidet sich von Tal zu Tal. Dabei variieren nicht nur die Farbe, sondern auch die Länge der Schürzen oder Strümpfe und die Art der Kopfbedeckung. Was es damit auf sich hat, darüber geben die Bauersleute gerne bei einem guten Glas Wein Auskunft. Ebenso wie über das Binden der Schleife, einer weiteren Besonderheit: Trägt sie Frau links, bedeutet das, sie ist Single; trägt Frau sie aber rechts, ist sie liiert oder bereits verheiratet.

Neben der Tracht halten zahlreiche Bauernhöfe auch die bäuerliche Tradition des Musizierens und Singens hoch.

Die bäuerliche Hausmusik gibt Einblick in die große Vielfalt bäuerlicher Liedtexte. Gerne stimmen die Gastgeber gemeinsam mit ihren Gästen am Bauernhof das ein oder andere bekannte Stück an oder geben ihr Können beim Ziehharmonika- oder Harfenspiel zum Besten.

Wer die Südtiroler Bauern jedoch wirklich kennenlernen will, muss mit ihnen Karten spielen. Ob „Watten“ oder „Schnelln“, „Lab biatn“ oder „Perlaggen“: Kartenspiele wie diese sind ein echter „Volkssport“ der Südtiroler und aus den gemütlichen Stuben der bäuerlichen Hof- und Buschenschänken nicht wegzudenken. Einen fixen Platz am Hof hat auch die Geranie, im Volksmund „Brennende Liab“ genannt. Die üppige Blütenpracht ziert Herrgottswinkel und Trachtenhüte, Wegkreuze und Balkone und darf im Sommer auf keinem Bauernhof in Südtirol fehlen.

Vinschgau

Ein Tal wie kein anderes! Frei schweift der Blick von den Ötztaler Alpen im Norden zum Ortlermassiv im Süden. Über das niederschlagsärmste Tal des Alpenraums, in dessen unterem Teil Rebhänge und blühende Obstkulturen gedeihen.

Zwischen rund 400 Höhenmetern im Tal bis knapp 4.000 am Ortler, dem höchsten Berg Südtirols, bietet der Vinschgau eine grandiose Landschaft, die entdeckt werden will. In den Hügellagen gedeihen Obst, besonders Äpfel und Marillen, aber auch Beeren, Edelkastanien und Wein.

Um die Felder bewässern zu können, bauten die Einwohner im Vinschgau schon im Mittelalter Waale – kilometerlange Bewässerungsrinnen, an denen heute schöne Wanderwege verlaufen. Mit ihren Schellen, Trockenmauern und Aquädukten sind sie einmalig im gesamten Ostalpenraum. Ohne sie wäre früher eine landwirtschaftliche Nutzung des exponierten Sonnenbergs nicht möglich gewesen.

Der Vinschgau ist aber nicht nur eine Natur-, sondern auch eine Kulturlandschaft ersten Ranges. Zahlreiche kulturhistorische Denkmäler wie Burgen, Schlösser, Klöster und Kirchen säumen den rund 80 Kilometer langen Weg vom Reschen bis kurz vor Meran. Beliebtes Fotomotiv ist der Reschensee mit Kirchturm. Weithin sichtbar ist auch das weiß leuchtende Kloster Marienberg über der Malser Heide. Auf 1.340 Metern thront die 800 Jahre alte Benediktinerabtei, die höchstgelegene Europas. Auch die Fürstenburg in Burgeis sowie die Churburg in Schluderns - mit der größten Privatrüstkammer Europas - sind überaus sehenswert. Nicht zu vergessen das mittelalterliche Städtchen Glurns und das Marmordorf Laas.

Hofschank
Niedermair **S. 21**

www.mila.it

Dolomit

Ein Südtiroler Goldstück

Gehüllt in eine rustikale Rinde, reift der Dolomit in Ruhe zur Perfektion. Auf der Zunge schmilzt der Hartkäse cremig weich und lässt einzelne Salzkristalle spürbar werden, die an seinen Ursprung in den Südtiroler Bergen erinnern. Sehr aromatisch, mit malzigen Röstnoten und einer leicht pikanten Würze hinterlässt der Dolomit einen bleibenden Eindruck.

mila KÄSE AUS SÜDTIROL

HOFSCHANK

Niedermair

Dem Himmel ganz nah, hoch über Kastelbell am Trumsberg liegt der Niedermairhof. Fantastisch ist der Ausblick von der Sonnenterrasse hinunter ins Vinschgau und hinein ins Martelltal. Drinnen laden die beiden getäfelten Bauernstuben zu gemütlichen Stunden ein. Die vielen hofeigenen Produkte von Familie Kaserer lassen auch das Essen zum Hochgenuss werden. Ein besonderer Anziehungspunkt ist auch der schön gestaltete Hofladen.

Speck, Käse, „Kaminwurzen“, getrocknetes Rindfleisch, dazu hausgemachtes Brot. Speckknödelsuppe, Leberknödelsuppe, hausgemachte Backerbsensuppe, Vinschger Brotsuppe, Milzschnittensuppe. Almkäsenocken, Brennnesselnocken, Rohnennocken je nach Saison. Käseknödel, „Schöpsernes“, Rindsbraten, Hauswurst, Spiegeleier mit Röstkartoffel, Salate je nach Saison. „Kaiserschmarrn“, Omelettes, hausgemachte „Krapfen“, Gipfelen und Apfelstrudel. Im Frühjahr Salat mit Kresse. Im Winter Rohnen- und Krautsalat sowie Kohlrabi. Säfte: Johannisbeersaft, Holundersaft und Himbeersaft.

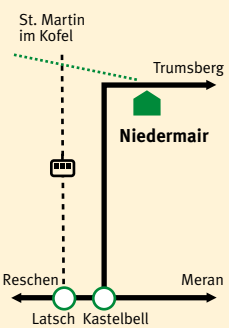
! Vom 1. April bis 20. Dezember geöffnet. Donnerstag Ruhetag. Vom 15. Juni bis zum 15. August Donnerstag und Sonntag Ruhetag. Abends Vorbestellung erforderlich.

„Kaminwurzen“, getrocknetes Rindfleisch und Speck.

Familie
Reinhard Kaserer
Trumsberg 4
39020 Kastelbell-Tschars
Tel. 0473 624 091
oder 348 1 482 401
reinhard.kaserer@hotmail.com

Zu Fuß Mit der Seilbahn von Latsch nach St. Martin im Kofel und dort den 2er bzw. 8er Weg Richtung Trumsberg (ca. 1,5 Std.). Oder von Kastelbell, Latsch oder Tschars aus den 2er, 4er oder 8er Weg in ca. 2 Std. zum Hofschank.

Mit dem Auto Von Meran kommend im Zentrum von Kastelbell rechts Richtung Trumsberg abbiegen und ca. 10 km die Straße nach Trumsberg hoch fahren.



Meran und Umgebung

Die mediterrane Ecke Südtirols: Neben Weinreben und Obstwiesen gibt Meran und das Burggrafenamt den Blick frei auf Palmen, Zypressen und Olivenbäume. Dazu schneebedeckte Gipfel am Horizont und eine breite Palette kulturgeschichtlicher Denkmäler.

Das Gebiet um Meran wird Burggrafenamt genannt, weil es während der Herrschaft der Grafen von Tirol einem Vogt oder Burggrafen unterstellt war, der die Verwaltungs-, Gerichts- und Steuerhoheit wahrnahm. Zu dieser Zeit, im hohen Mittelalter, erlangte Meran Bedeutung als Haupt- und Residenzstadt. Eine zweite Blütezeit erlebte die Passerstadt Mitte des 19. Jahrhunderts als Kurort des europäischen Hochadels. Kaiserin Sissi verweilte hier gerne wegen des milden Klimas und der exotischen Blumenpracht.

Insbesondere überrascht die Gegend aber aufgrund des beeindruckenden Kontrastes zwischen südlicher und alpiner Naturlandschaft: Von der mediterranen Flora im Meraner Becken über die Obst- und Weingärten und Kastanienhaine geht es hinauf zu den Almböden des Mittelgebirges und von da über rauen Fels zum ewigen Gletschereis. Zu Spaziergängen an den Hügelhängen lockt der berühmte Tappeinerweg, während die „Botanischen Gärten von Schloss Trauttmansdorff“ zu einer Pflanzenentdeckungsreise einladen. Im Herzen der Stadt bietet die „Therme Meran“ eine Oase der Entspannung und des Wohlbefindens.

Die Bergwelt des Naturparks „Texelgruppe“, aber auch das Ulten- und das Passeiertal sowie der Tschögglberg bieten unerschöpfliche Möglichkeiten für ausgedehnte Wanderungen. Kulturhistorisch Interessierte können hingegen in Dorf Tirol im ehemaligen Stammsitz der Grafen von Tirol und jetzigem Landesmuseum für Kultur- und Landesgeschichte auf den Spuren der ehemaligen Grafschaftshauptstadt wandeln.

Buschenschänke

Rauthof S. 24
Schnalshuberhof S. 25

Hofschänke

Pirchhof S. 26
Steinerhof S. 28
Zmailer-Hof S. 29

BUSCHENSCHANK

Rauthof

Familie
Martina Fieg
Katzensteinstr. 41
39012 Meran
Tel. 0473 244 741
oder 345 0 355 140
rauthof@gmail.com

Ankommen, Aufatmen und Reinschnuppern – der Rauthof begeistert mit einem herrlichen Rundblick auf den Meraner Talkessel und verführerischen Düften aus Töpfen und Pfannen. Das Besondere: Von der Veranda aus blickt der Gast direkt in die offen gestaltete Küche. Wer sich lieber überraschen lässt, entspannt in der gemütlichen Stube oder auf der Terrasse.

Hausgemachte Würste, Speck, Kalbskopf, saures Rindfleisch. Bauern-„Krapfen“, Kuchen und Apfelstrudel. Am Wochenende oder auf Vorbestellung Lammbraten und Rippelen. Im Frühjahr Rohnenknödel mit Lauchsauce, Knödeltris mit Gartenkresse oder Zigori-Löwenzahn. Im Herbst Gerstsuppe, Hauswurst mit Kraut, Schlachtplatte, Kastanien. Säfte: Holundersaft, Apfelsaft und Birnensaft.

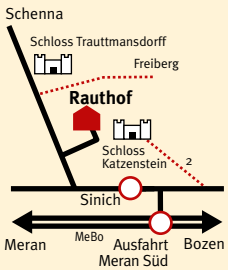
Der Goldmuskateller ‘24 zeigt eine klare Sortentypizität mit Muskat, Litschi, fruchtigen und blumigen Noten. Der Gewürztraminer ‘24 entfaltet eine aromaintensive, würzige Note. Der Vernatsch Rosé ‘24 duftet fruchtig mit einer klaren Erdbeeraromatik. Der Vernatsch ‘24 zeigt eine fruchtige Aromatik. Der Lagrein ‘24 präsentiert Aromen roter Früchte, insbesondere Preiselbeeren.

! Von Mitte März bis Ende Mai sowie von Anfang Oktober bis Mitte November Montag und Dienstag ab 17 Uhr, Mittwoch bis Sonntag ab 12 Uhr geöffnet. Im Juni sowie von Mitte August bis Ende September ab 18 Uhr geöffnet. Sonntag Ruhetag. Vorbestellung erwünscht.

Fruchtaufstriche und Sirupe.

Zu Fuß Von Sinich oberhalb Gasthof Förstler auf Weg 2 über den Mitterwalderhof Richtung Schloss Katzenstein (60 Min.). Von Schloss Trauttmansdorff (Busparkplatz) Richtung Freiberg (60 Min.).

Mit dem Auto Von der MeBo-Ausfahrt Meran-Süd Richtung Meran fahren. Beim zweiten Kreisverkehr rechts Richtung Schenna und nach 800 m rechts Richtung Freiberg abbiegen. Der Hof befindet sich nach ca. 2 km auf der linken Seite.



BUSCHENSCHANK

Schnalshuberhof

Familie Pinggera
Oberplars 2
39022 Algund
Tel. 0473 447 324
oder 335 5 878 822
schnalshuber@rolmail.net

Beim Schnalshuberhof gibt die Natur den Ton an, draußen auf den nach biologischen Richtlinien kultivierten Obst- und Weingärten, drinnen in den denkmalgeschützten Stuben des Biobauernhofes. Einen Ausflug in die Vergangenheit erleben Gäste in der so genannten „Zeitungsstube“: An der Täfelung kommen Zeitungen aus vergangenen Zeiten zum Vorschein. Ein besonderer Anziehungspunkt ist auch der schöne Hofladen.

Speck, Käse, „Kaminwurzen“ und andere selbstgemachte Würste, „Schlutzer“, verschiedene Knödel, „Fleischkrapfen“, Gulasch. Auf Vorbestellung „Schupfnudel“, Rippelen, Kalbsbraten. Im Herbst Hauswurst mit Kraut. Säfte: Apfel-, Holunder-, Johannisbeer- und Quittensaft.

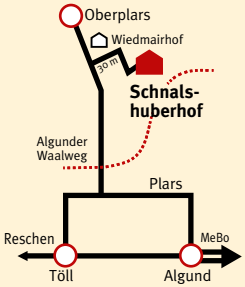
Der Frauleler ‘23 zeigt eine leicht verhaltene Aromatik mit Noten von Dill, Olive und Stachelbeere. Der Sauvignon ‘23 duftet nach schwarzen Johannisbeeren, Passionsfrucht und exotischen Früchten. Der Souvignier Gris ‘23 entfaltet Aromen von getrockneter Marille, Hopfen und Hefe. Der Vernatsch ‘24 zeigt eine gute Balance zwischen grünen Noten und Sauerkirsche. Der Chambourcin ‘24 erinnert an Erdbeertraube, rote Früchte, Rohne und süßes Paprikapulver. Der Lagrein ‘24 zeigt eine ausgeprägte Säure und Holunderbeeraromen.

! Vom 1. März bis 21. Juli und vom 15. August bis 15. Dezember Donnerstag bis Sonntag jeweils ab 18 Uhr geöffnet. Vorbestellung erforderlich.

Säfte, Wein und Destillate.

Zu Fuß Der Schnalshuberhof befindet sich inmitten von Oberplars – 100 m vom Algunder Waalweg entfernt.

Mit dem Auto Von der Töll Richtung Oberplars fahren. In Oberplars beim Wiedmairhof rechts abbiegen und nach 30 m wieder rechts abbiegen. Der Hof befindet sich auf der linken Seite.



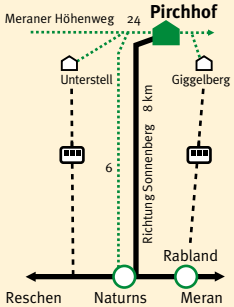
HOFSCHANK

Pirchhof

Familie
Erich Müller
Sonnenberg 77/a
39025 Naturns
Tel. 0473 667 812
oder 348 8 501 414
info@pirchhof.it
www.pirchhof.it

Zu Fuß Von Katharinaberg aus über den Meraner Höhenweg (Nr. 24; 3 Std.), von Naturns aus über den 6er Weg (2 Std.). Von der Bergstation der Seilbahn „Unterstell“ (ca. 1Std.) oder von der Bergstation der Texelbahn (ca. 2,5 Std.) zum Pirchhof.

Mit dem Auto Von Meran kommend in Naturns rechts Richtung „Sonnenberg“ abbiegen. Die Straße 8 km empor fahren (Straßenschilder beachten).



Der 700 Jahre alte Erbhof Pirchhof liegt am Naturnser Sonnenberg direkt am Meraner Höhenweg und bietet eine einmalige Aussicht über den Vinschgau. Mit Logenplatz genießen die Gäste hier auf der Sonnenterrasse oder in der gemütlichen Stube typische Südtiroler Köstlichkeiten aus vorwiegend eigener Produktion. Übrigens bietet der Pirchhof auch Urlaub auf dem Bauernhof an.

Speck, Bündnerfleisch, „Kaminwurzen“, Kräuterknödel, Käseknödel, Hauswürste, Lammbraten, Rindsbraten, Ziegenfleisch mit Kartoffel und Gemüse aus dem Garten. Auf Vorbestellung „Schneemilch“ und „Schnalser Nudel“. Zum Schluss verwöhnt Sie Familie Müller mit Mohn-Kastanienkrapfen. Dazu hausgemachte Säfte aus Holunder, Himbeeren und Johannisbeeren. Außerdem täglich frische Buttermilch.

! Von Ende März bis Mitte November täglich geöffnet. Im Dezember nur am Wochenende geöffnet. Abends Vorbestellung erforderlich.

„Kaminwurzen“, Hauswürste und Salami.

Freitage in Trauttmansdorff – die sind besonders!

Trauttmansdorff nach Feierabend!
Jeden Freitag ab Mitte Juni, Juli und August bleiben die Gärten bis 23.00 Uhr und das Touriseum bis 21.00 Uhr geöffnet!

„Aperitivo Lungo“
im Palmencafé am Seerosenteich mit Live-Musik und interessanten Abendführungen.

Picknick am Seerosenteich
unter Sternenhimmel und Palmen, dazu ein Korb mit kleinen Köstlichkeiten und eine atemberaubende Kulisse.

Sommerabendticket ab 18 Uhr:
10 € / Person

Picknick-Korb für 2 Personen:
50 € + Kaution

Mehr Infos:

trauttmansdorff.it

TRAUTT MANS DORFF

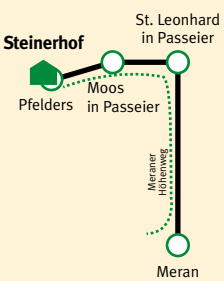
HOFSCHANK

Steinerhof

Familie
Alberich Hofer
Pfeldererstr. 34
39013 Moos in Passeier
Tel. 340 5 478 603
info@steinerhof.eu
www.steinerhof.eu

Zu Fuß Der Meraner Höhenweg führt direkt am Steinerhof vorbei.

Mit dem Auto Von Sterzing über den Jaufenpass (ganzjährig bei gutem Wetter), vom Ötztal über das Timmelsjoch (Juni bis Oktober) oder von Meran über St. Leonhard in Passeier nach Pfelders. Der Hofschank befindet sich 100 m nach dem Parkplatz im Ortskern.



Der Steinerhof liegt mitten im kleinen Bergdorf Pfelders und blickt auf über 400 Jahre Geschichte zurück. In den liebevoll erhaltenen Bauernstuben wird heute aufgetischt, was der Hof und die Region hergeben – einfach, ehrlich und hausgemacht. Ein besonderes Highlight ist das hofeigene Fleisch vom Tiroler Grauvieh. Der Hof bietet auch Urlaub auf dem Bauernhof sowie Reitmöglichkeiten an.

Marende mit Speck, Bündnerfleisch, „Kaminwurzen“, Salami und Käse. Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Ricotta, Brennnessel, Guter Heinrich, Kürbis oder Kraut je nach Jahreszeit. Speck-, Käse-, Spinat- und Rohnenknödel, Bandnudeln mit Rindsragout, Knödel mit Gulasch, Omelettes, „Kaiserschmarrn“, „Buchteln“, verschiedene Kuchen, Strudel, „Krapfen“. Säfte: Apfel-, Himbeer-, Johannisbeer-, Holunder-, Bergkräuter-, Löwenzahn-, Melissen- und Minzensaft.

! Vom 6. Juni bis 19. Oktober und vom 12. Dezember bis 6. April jeweils von 14 bis 22 Uhr geöffnet. Warme Küche ab 17.30 Uhr. Dienstag Ruhetag. Vorbestellung empfehlenswert.

„Kaminwurzen“, Bündnerfleisch, Salami und Cacciatore.

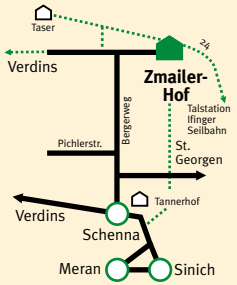
HOFSCHANK

Zmailer-Hof

Familie
Johann Thaler
Bergerweg 17
39017 Schenna
Tel. 0473 945 881
oder 339 6 649 958

Zu Fuß Von der Talstation der Ifinger Seilbahn über Weg 24 (Raststeinweg; ca. 1,5 Std.). Oder ab Verdins Richtung Valplatz zum Zmailer-Hof (1,5 Std.).

Mit dem Auto In Schenna nach dem Tannerhof rechts Richtung St. Georgen und nach 50 m links in die Pichlerstraße und dann nach ca. 1 km rechts in den Bergerweg abbiegen. Nach ca. 2 km steiler Anfahrt rechts einbiegen. Nach 800 m befindet sich der Zmailer-Hof.



Marende mit Speck und Käse, verschiedene Suppen, Brennnesselknödel, Käseknödel, Speckknödel mit Salat (im Frühjahr mit Zigori), Spiegeleier mit Röstkartoffel, saures Rindfleisch, Gulasch, „Schöpsernes“, „Kaiserschmarrn“, verschiedene Omelettes, Strudel und „Krapfen“, hausgemachtes Joghurt. Säfte: Himbeer-, Johannisbeer-, Holunder-, Trauben- und Apfelsaft. Weine: Der Vernatsch Rosé ‘24 (Frauenwein) duftet reintönig, fruchtig und frisch. Am Gaumen überzeugt er mit frischer Säure, mittlerer bis guter Fülle und harmonischem Gesamteindruck. Der Vernatsch ‘24 (Hearnwein) zeigt in der Nase eine reintönige, fruchtige Aromatik mit typischer Kirschnote. Der Lagrein ‘23 (Hearnwein extra) entfaltet eine reintönige Aromatik mit einer dezenten, gut eingebundenen Holznote und einem Hauch von Kaffee.

! Von Mitte März bis Ende November täglich geöffnet. Freitags Ruhetag. Vorbestellung empfehlenswert.

Wein und Sirupe.

Bozen und Umgebung

Abwechslungsreich präsentiert sich Bozen und Umgebung: Ein bunter Mix aus urbanem Flair, sonniger Erholung und urigen Obst- und Weinorten. Kultur- und Naturliebhaber sind hier genau richtig.

Aufgrund der privilegierten geographischen Lage war Bozen seit jeher eine wichtige Drehscheibe für Wirtschaft, Handel und Fremdenverkehr. Ihre große Blütezeit als Messe- und Marktstadt erlebte sie im 18. Jahrhundert. Noch heute ist der barocke Merkantilpalast unter den historischen Lauben ein sichtbares Zeugnis davon.

Die gotisch geprägte Altstadt von Bozen ist zudem reich an Museen und Burgen. Erwähnt seien das Museion, das Archäologiemuseum mit dem „Ötzi“ und die Bilderburg Schloss Runkelstein. Bozen hat sich aber auch einen Namen als Weinstadt gemacht: St. Magdalener und Lagrein gedeihen in ausgewählten Lagen des Einzugsgebietes der Stadt.

Sonne tanken kann man nicht nur in Bozen, sondern auch auf den umliegenden Hochplateaus. Zwei Bergbahnen führen in wenigen Minuten nach Kohlern und auf den Ritten. Das Sarntal bietet ein weiteres Ziel für landschaftshungrige Ausflügler.

Im Süden schließen sich das Überetsch und Unterland an. Mit einer Anzahl von über 300 Burgen, Schlösser und Ansitzen ist Bozen und Umgebung eines der burgenreichsten Gebiete Europas. Eine davon ist Schloss Sigmundskron, wo das „Messner Mountain Museum“ untergebracht ist.

Unverkennbar prägt der so genannte „Überetscher Baustil“ das Landschaftsbild südlich von Bozen. Vor rund 500 Jahren schufen venezianische und toskanische Baumeister im Auftrag des Adels diese bezaubernden Denkmäler für die Ewigkeit. Wichtigstes Bauelement ist dabei nicht das Holz, sondern der für den Süden typische Sandstein.

Buschenschänke

Ansitz Dornach	S. 32
Ebnicherhof	S. 33
Luggin Steffelehof	S. 35
Oberlegar	S. 37
Planitzer	S. 38
Rielingerhof	S. 39

BUSCHENSCHANK

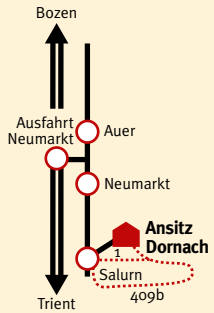
BUSCHENSCHANK

Ansitz Dornach

Familie
Karoline und Patrick
Uccelli
Dornachstr. 18
39040 Salurn
Tel. 353 4 606 975
karoline@ansitzdornach.it
www.ansitzdornach.it

Zu Fuß Von Salurn beim Wasserfall dem Weg Nr. 409b bis zur geteerten Abzweigung aufwärts folgen, dort links Richtung Salurn zur Buchholzerstraße abzweigen. Dieser abwärts bis zum Buschenschank folgen (ca. 75 Min.). Vom Ansitz Dornach über den Kapellenweg Nr. 1 nach Salurn (45 Min.).

Mit dem Auto Von Salurn Richtung Buchholz/Gfrill fahren. Der Buschenschank befindet sich nach 2,5 km auf der rechten Seite.



Am historischen Ansitz Dornach erwartet die Gäste ein wunderbares Panorama über das südliche Etschtal, sowie ein Bio-Buschenschank mit moderner Architektur. Karoline kocht, was sie aktuell im Gemüsegarten, auf dem Acker, im Kastanienhain und im Weinberg erntet oder was die zahlreichen Hoftiere produzieren. Passend dazu werden Patricks Bioweine serviert.

Im Frühjahr Zigori-, und Ulmensamenknödel, gebackene Löwenzahnblüten, Bärlauchnudeln, wilde Hopfenspitzen, grüner Spargel, Gerichte vom hofeigenen Lamm, Quittensorbet. Im Sommer Ziegenfrischkäse mit Tomaten, gefüllte Weinblätter, Wildkräuterpesto, gebackene Zucchiniblüten, „Tschutsch“, Himbeer-Desserts. Im Herbst Kastaniennudeln, Kastaniencremesuppe, Kastaniendesserts. Säfte: Apfel-, Holunder- und Johannisbeersaft.

Der Baronesse von Vogel ‘23 duftet nach Brennnessel, Holunder und kandierten Früchten. Der Cecile Bianco ‘24 präsentiert Zitrusnoten und reife Birne. Der Aurelie Vulcano ‘22 duftet nach Kornellkirsche und Kräutern. Der Cecile Rosso ‘22 erinnert im Duft an Trockenpflaumen, Holunder und dunkler Schokolade.

! Von April bis Oktober, Dienstag bis Samstag von 11 bis 17.30 Uhr geöffnet. Vorbestellung empfehlenswert. Abends werden gerne Reservierungen ab 10 Personen angenommen. Öffnungszeiten im Winter siehe Webseite.

Wein, Apfelsaft, Kastaniencreme, Fruchtaufstriche, Honig und Maisflips.

Ebnicherhof

Familie Tauferer
Am Grumeregg 6
39054 Ritten/Oberbozen
Tel. 333 2 305 850
oder 329 6 085 866
info@ebnicherhof.com

Hoch über Bozen und eingebettet in uralte Kastanienhaine liegt der Ebnicherhof. Er ist ein ideales Ausflugsziel im Frühjahr wie im Herbst. Die Bauernstube und die Sonnenterrasse laden zu behaglichen Stunden ein: und zwar mit typischen Bauerngerichten und einem einmaligen Ausblick von den Dolomiten bis ins Unterland.

Speck, „Kaminwurzen“, Almkäse mit Kürbischutney. Knödeltris, Gerstsuppe, „Schlutzer“, Hauswurst mit Kraut, Schlachtplatte sowie Kuchen und „Krapfen“. Im Winter Leberknödel, Spiegeleier mit Speck und Röster. Im Frühjahr selbst gebackenes Brot, Knödel mit Zigorisalat, Dinkelvollkorn-„Schlutzer“ mit Brennnesselfülle, Gerichte vom eigenen Rind, „schwarzplentener Riebl“. Säfte: Apfel-, Holunder-, Brombeer- und Himbeersaft.

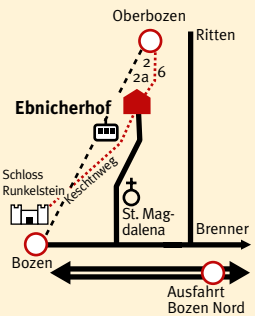
Der Kerner ‘24 zeigt in der Nase eine eher verhaltene Aromatik mit Noten von getrockneten Marillen und kandierten Früchten. Das weiße Cuvée ‘24 entfaltet in der Nase einen Duft nach Honig. Der Rosé ‘24 duftet nach roten Johannisbeeren. Der Vernatsch ‘24 entfaltet Aromen von Veilchen, Pflaume und Sauerkirsche. Der Blauburgunder ‘22 zeigt in der Nase Aromen von Amarena, Marzipan und Lakritze.

! Vom 14. September bis 15. Dezember geöffnet. Dienstag und Mittwoch Ruhetag. Vom 6. Jänner bis 11. Mai von Freitag bis Sonntag geöffnet. Vorbestellung empfehlenswert.

Speck, Käse, Fruchtaufstriche und Sirupe.

Zu Fuß Von Schloss Runkelstein über den Keschtnweg (ca. 1,5 Std.) oder von der Bergstation der Rittner Seilbahn über die Wege 2, 2a oder 6 talwärts. Die Abzweigungen zum Ebnicherhof sind ausgeschildert (ca. 1 Std.).

Mit dem Auto Von St. Magdalena bei Bozen über eine steile, schmale Straße zum 3 km entfernten Ebnicherhof.



Bauernhof spüren

Urlaub auf dem Bauernhof, authentische Qualitätsprodukte vom Bauern, köstliche Hausmannskost in gemütlichen Stuben, bäuerliches Handwerk sowie Roter Hahn Kochschule - das Qualitätssiegel „Roter Hahn“ zeigt Ihnen das Beste aus der Welt der Südtiroler Bauernhöfe.

SÜDTIROL

Roter Hahn - Südtiroler Bauernbund
info@roterhahn.it, **www.roterhahn.it**

Roter Hahn

BUSCHENSCHANK

Luggin Steffelehof

Im Wallfahrtsort St. Nikolaus bei Kaltern hat Familie Luggin einen ganz besonderen Buschenschank eingerichtet. Über einen Hofladen mit zahlreichen Bauernprodukten gelangt man in den urigen Keller. Hier lassen sich Köstlichkeiten aus der Bauernküche genießen und dazu Säfte, Weine sowie Destillate aus eigener biologischer Produktion verkosten.

Selbst gebackenes Brot, Speck, Rindscarpaccio, Graukäse. Salate vom Garten, Knödelgerichte sowie Teigtaschen je nach Jahreszeit, „Schlutzer“, Kalterer „Plent“, „Pressknödel“, Schnapspfanne mit „Kesselfleisch“, Fleischgerichte, „Tirtlen“, Apfelschmarrn, Marillenknödel, „Krapfen“, „Äpfelkiechl“ und verschiedene Kuchen. Im Herbst Hauswurst mit Kraut und Schlachtplatte. Säfte: Apfel-, Apfel-Johannisbeer-, Trauben-, Holunder- und Himbeersaft.

Der Piwandi ‘24 zeigt Aromen nach Melone und Marille. Der Odorus ‘24 ist reintönig mit einem Duft nach Birne und Zitrusfrüchten. Der Rosé ‘24 entfaltet fruchtige Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Der Mont Vin ‘24 zeigt einen sauberen, typischen Duft mit Anklängen von Kirschmarmelade. Der Lawardi ‘24 erinnert an Rohnen und Paprika, ergänzt durch eine angenehme Rauchnote. Der Aritos ‘23 entfaltet würzige Aromen von Zimt, Lakritze und Anis.

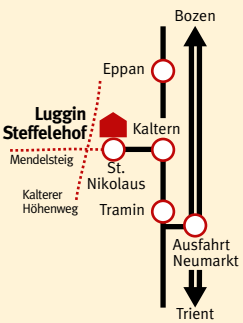
! Von Mitte März bis Anfang Dezember von Mittwoch bis Samstag ab 17 Uhr geöffnet. Vorbestellung empfehlenswert.

Säfte, Wein und Destillate.

Familie
Hermann Luggin
Heppenheimerstr. 11
39052 Kaltern
Tel. 338 1 249 607
oder 339 6 862 509
info@luggin-steffelehof.com
www.luggin-steffelehof.com

Zu Fuß Vom Kalterer Dorfzentrum in 20 Min. zum Buschenschank. Der Hof ist idealer Ausgangspunkt für den Kalterer Höhenweg und den Mendelsteig.

Mit dem Auto Vom Zentrum in Kaltern Richtung Mendelpass bis zum Ortseingang von St. Nikolaus fahren. Hier parken und 200 m zu Fuß zum Buschenschank gehen. Der Hof ist zudem mit dem Citybus von Kaltern und dem Linienbus von Bozen erreichbar.



Kellerei Cantina Terlan

Terlaner Cuvée Das Fundament unserer Weinkultur

seit über 130 Jahren

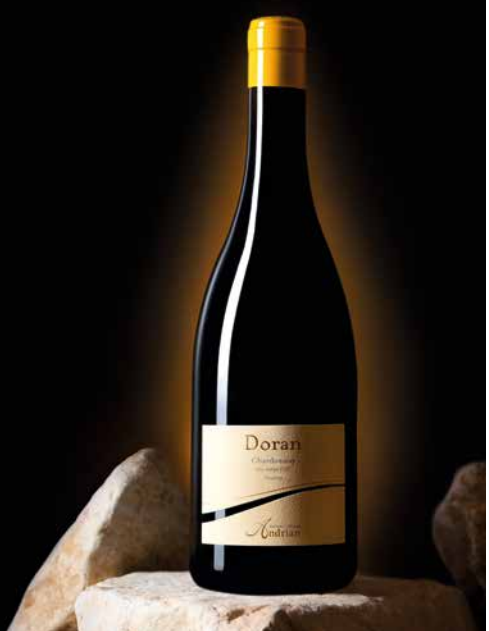
aus Weißburgunder, Chardonnay & Sauvignon Blanc

Wineshop: Silberleitenweg 7 - I-39018 Terlan

www.kellerei-terlan.com

Kellerei · Cantina Andrian

Tradition seit 1893



Wineshop
Wehrburgstraße 5
I-39010 Andrian

www.kellerei-andrian.com

BUSCHENSCHANK

Oberlegar

Beim Oberlegar tischen die Bauersleute wahre Gaumenfreuden auf. Die beiden Stuben und die Sonnenterrasse laden zum Schlemmen und gemütlichen Zusammensitzen ein. Die Gastlichkeit der Familie Schwarz und der Eigenbauwein runden das Erlebnis ab.

Käse, Speck, „Kaminwurzen“ und selbst gebackenes Brot. Im Frühjahr Spargelsuppe, Spargelstrudel, Bärlauch- oder Brennnesselknödel auf Spargelragout, hausgemachte Nudel mit Bärlauch. Kitz, Lammbraten sowie Spargeln mit Beinschinken, Bozner Sauce und Salzkartoffel, Topfen-Erdbeerknödel mit Erdbeerpüree und Eis. Im Herbst Kastanien-, Kürbis- und Gerstsuppe, „Schlutzer“, Käse-, Rohnen- und Brennnesselnocken, Kürbisteigtaschen, Schlachtplatte, Rippelen, Lammbraten und Rindswangelen, Kastanien und „Krapfen“. Säfte: Apfel-, Holunder-, Kräuter- und Johannisbeersaft.

Der Weißburgunder ‘24 duftet nach Apfel, Birne und Zitronenmelisse. Er ist ein angenehm fruchtiger Wein. Der Sauvignon ‘24 zeigt in der Nase schwarze Johannisbeere, exotische Früchte sowie Akazienblüten. Ein eleganter Wein mit langem Nachgang. Der Vernatsch ‘24 hat eine schöne Fülle und ist sehr angenehm zu trinken.

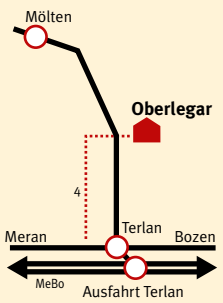
! Von Ende März bis Ende Mai und von Ende September bis Anfang Dezember ab 18 Uhr geöffnet. An Sonn- und Feiertagen von 12 bis 17 Uhr geöffnet. Montag bis Mittwoch Ruhetag. Vorbestellung erwünscht.

Freilandeier.

Familie Schwarz
Möltnerstr. 2
39018 Terlan
Tel. 334 3 189 520
info@oberlegar.eu

Zu Fuß Über den Fußweg Nr. 4, welcher von Terlan nach Mölten führt, kommen Sie direkt beim Oberlegar vorbei (ca. 1 Std.).

Mit dem Auto In Terlan Richtung Mölten abbiegen und nach 4 km an der rechten Straßenseite befindet sich der Buschenschank Oberlegar.



BUSCHENSCHANK

Planitzer

Familie Ainhauser
Weissensteiner
Glen 25
39040 Montan
Tel. 0471 819 407
info@planitzer.it
www.planitzer.it

Der Buschenschank befindet sich im idyllischen Weiler Glen, umgeben von sanften Rebhügeln. Auf der Terrasse, im Schatten des hundert Jahre alten Kastanienbaums, lässt es sich gut entspannen und genießen. Die Gastgeber laden auch in den beiden gemütlichen Stuben zu köstlichen Gerichten aus der Bauernküche ein.

Speck, „Kaminwurzen“, Graukäse, Kalbskopf, Buchweizenspatzln mit Wirsing und Speck, verschiedene Suppen und Knödel, „Traminer Plent“, wochentags Spiegeleier mit Speck und Röster. Abwechselnd Leberkäse, Schweinsbraten, Rippelen oder Ossobuchi. Nachmittags „Kaiserschmarrn“. Im Frühjahr Spargeln mit Bauernschinken. Im Herbst Gerst- und Kürbissuppe, Selchfleisch, Haus- und Blutwurst. Säfte: Apfel-, Holunder- und Melissensaft.

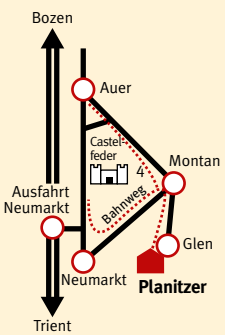
Der Sauvignon ‘23 zeigt einen leichten Anklang von Vanille. Das weiße Cuvée ‘23 entfaltet eine reintönige, würzige Aromatik, die deutlich vom Gewürztraminer geprägt ist. Der Lagrein ‘23 zeigt eine typische Aromatik mit Noten von getrockneter Pflaume. Der Blauburgunder ‘22 entfaltet eine reintönige Aromatik mit leichten Kaffeenoten.

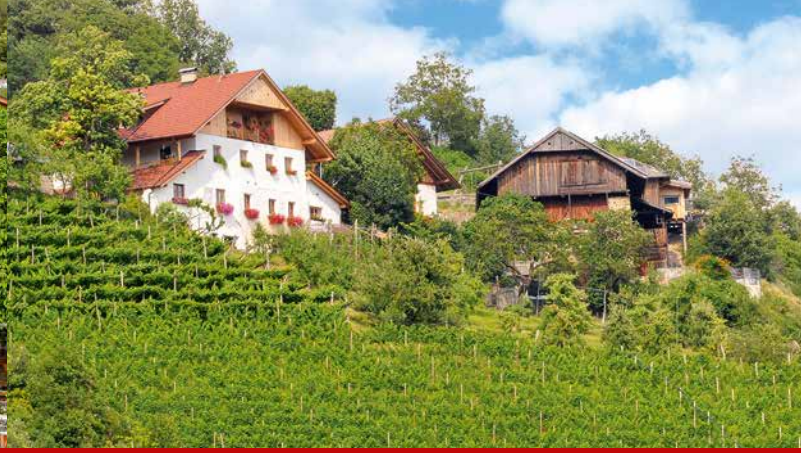
! Von Anfang März bis Anfang Juni und von Anfang September bis Mitte Dezember von Donnerstag bis Sonntag ab Mittag geöffnet. Sonntagabend geschlossen. Montag bis Mittwoch Ruhetag. Vorbestellung empfehlenswert.

Apfelsaft, Sirupe, Wein und Destillate.

Zu Fuß Von Montan über die alte Fleimstalbahntrasse zum Buschenschank (Bahnweg Nr. 4, ca. 30 Min.). Oder von Auer (Parkplatz Erholungszone) über den Lottersteig (Weg Nr. 4, ca. 60 Min.) nach Neumontan und dann über den Bahnweg nach Glen.

Mit dem Auto Von Neumarkt bzw. Auer über Montan nach Glen fahren. Der Buschenschank befindet sich in Unterglen auf der rechten Seite (Schild beachten).





BUSCHENSCHANK

Rielingerhof

Familie Evi und
Matthias Messner
Siffianer Leitach 7
39054 Ritten/Siffian
Tel. 0471 356 274
oder 349 5 927 302
info@rielinger.it
www.rielinger.it

Der Rielingerhof befindet sich ganz abgeschieden auf 750 m Meereshöhe inmitten von Weinreben und Obstbäumen. Die gesamte Traubenernte wird am Hof zu köstlichen Bio-Weinen veredelt. Zudem genießen die Gäste hofeigenes Bio-Fleisch sowie eine große Vielfalt an Obst und Gemüse vom eigenen Hof und Feld. Der Hof bietet auch Urlaub auf dem Bauernhof an.

Rielinger Hofmarende mit selbst gebackenem Brot, „Schlutzer“ mit Brennnesselfüllung, verschiedene Knödel. Im Frühjahr Kartoffelnocken mit Walnuss-Wildkräuterpesto, Osterschinken mit Zigori, Fleischgerichte vom eigenen Rind und Schwein. Im Herbst Gerstsuppe, Rippelen, Sauerkraut, Schlachtplatte, Kastanien. Säfte: Apfel-, Holunder-, Himbeer- und Minzensaft.

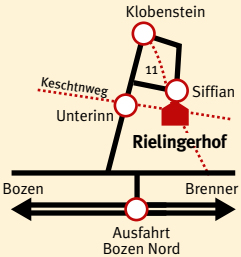
Der Kerner ‘22 entfaltet Aromen von getrockneter Marille, Curry und Fichtenhonig. Der Rosé ‘24 zeigt in der Nase eine eher verhaltene Frucht mit Anklängen von Fruchtbonbon. Am Gaumen überzeugt er mit schöner Frische, fruchtigen Noten und einem Hauch von Bittermandel. Der Vernatsch ‘24 entfaltet in der Nase eine typische Aromatik mit intensiven Kirschnoten.

! Geöffnet vom 14. Februar bis 22. März Samstag und Sonntag, vom 28. März bis 21. Juni sowie vom 5. September bis 8. November von Dienstag bis Sonntag und vom 14. November bis 22. November Samstag und Sonntag. Für das restliche Jahr werden gerne Reservierungen ab 10 Personen angenommen.

Wein.

Zu Fuß Von Steg bei Blumau über Weg Nr. 11 (ca. 75 Min.), von Unterinn über den Keschtnweg (ca. 1 Std.) oder von Klobenstein über Weg Nr. 11 (ca. 45 Min.) zum Buschenschank.

Mit dem Auto Von Bozen kommend bei der ersten Tankstelle nach Unterinn rechts nach Siffian abbiegen und nach 1 km wieder rechts abbiegen. Der Straße bergab weitere 4 km bis zum Buschenschank folgen.



Eisacktal

Ob in den liebenswerten Städtchen oder den gemütlichen Dörfern, im engen Tal oder auf den sonnenverwöhnten Hochplateaus: Das Eisacktal bietet Kunst und Kultur ebenso wie ausgedehnte Wandermöglichkeiten.

Der Fürstbischof hat hier tiefe Spuren hinterlassen. Jahrhundertelang hatte er in Brixen seinen Sitz. Heute ist in der ehemaligen Fürstbischöflichen Hofburg ein sehenswertes Diözesan- und Krippenmuseum untergebracht. Auch der Brixner Dom und der Kreuzgang mit seinen einmaligen gotischen Fresken geben Zeugnis von der Geschichte der Stadt. Schon immer faszinierte Brixen in zweifacher Hinsicht: Als reizvolle Bischofsstadt ebenso wie aufgrund der milden Temperaturen im sonnigen, geschützten Talkessel mit seinen Rebhängen.

Kunstvolle Zeugen vergangener Zeit finden sich auch nördlich von Brixen in der Fuggerstadt Sterzing und etwas weiter im Süden in der Dürerstadt Klausen.

Doch nicht nur Kunst- und Kulturschätze locken ins Eisacktal, auch als Wandergebiet bietet die vielseitige Gegend einiges: Im Westen liegen die Villanderer Alm, die Sarntaler Alpen und der beliebte „Keschtnweg“. Im Osten hingegen laden die Rodenegger Alm und der Ploseberg zu zahlreichen Aktivitäten ein. Und dazwischen Wälder, Wiesen und Almen zum Wandern, aber auch Schutzhütten und Bauernhöfe zum Einkehren.

Längst herumgesprochen hat sich auch, dass das Eisacktal für Feinschmecker und Genießer die richtige Adresse ist: Gutes Essen hat hier Tradition. Und der Ruf der exzellenten Weine, vor allem der Weißen, ist längst über Südtirols Grenzen hinaus gedrungen. Kein Wunder, dass der uralte Brauch des „Törggelens“ hier seinen Ursprung hat.

Buschenschänke

Burgerhof	S. 43
Gostnerhof	S. 45
Griesserhof	S. 46
Oberpartegger	S. 49

Hofschänke

Obermoserhof	S. 50
Ungererhof	S. 51

Wir sorgen seit
über 110 Jahren für Ihr
warmes Zuhause.

RIZZOLI®
FIRE SINCE 1912

Handwerkerzone 1, Fraktion San Lugano
39040 Truden im Naturpark (BZ)
Tel. +39 0471 887551 - www.rizzolicucine.it

Ein Unternehmen aus
SÜDTIROL

BUSCHENSCHANK

Burgerhof

Der Burgerhof besticht durch zwei gemütliche Stuben und einen wunderschönen Blick auf den Brixner Talkessel. Hier oben wird schon seit über 30 Jahren großer Wert auf eine biologische Wirtschaftsweise gelegt. Die Gäste erwarten Gerichte der Saison, köstliche Bio-Weine sowie zartes Fleisch aus eigener Mutterkuhhaltung.

Jede Woche wechselndes kleines Menü, selbst gebackenes Brot, Rohnen- und Leberknödel, hausgemachte Nudeln und Teigtaschen, Gerichte vom eigenen Rind. „Schwarzplentener Riebl“, „Buchteln“, Zwetschgenknödel, „Minggelen“. Im Frühjahr „Pizzoccheri“ und Brennnesselknödel. Im Herbst Gerst- und Sellerieapfelsuppe, „Erdäpfelblattlen“, Schmorfleisch mit Wintergemüse. Säfte: Apfel-, Holunder-, Pfirsich-, Quitten- und Traubensaft.

Der Souvignier Gris ‘22 zeigt kandierte Früchte, Kräuter und Heu. Der Solaris ‘23 ist ein gelungener Wein mit einem dezenten Aroma nach Zitrusfrüchten. Der Johanniter ‘21 ist ein sehr komplexer, interessanter Wein mit dezent harzigen Noten. Der Rosé ‘22 ist reintönig im Duft.

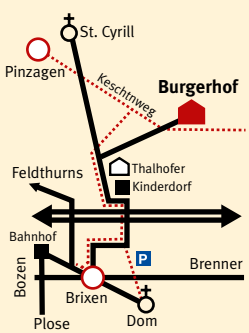
! Von Mitte September bis zum 1. Adventswochenende sowie von Anfang April bis Anfang Juni geöffnet. Öffnungszeiten: Samstag ab 12 Uhr und Sonntag von 12 bis 15 Uhr. Im Herbst zudem donnerstags und freitags ab 18 Uhr geöffnet. Abends nur auf Vorbestellung geöffnet. Für das restliche Jahr werden gerne Reservierungen ab 20 Personen angenommen.

Wein und Fleischpakete vom Jungrind.

Familie Katrin und
Johannes Meßner
Thalhoferstr. 7 - Untereben
39042 Brixen
Tel. 388 8 984 818
info@burgerhof-messner.com
www.burgerhof-messner.com

Zu Fuß Von Vahrn und Pinzagen über den Keschtnweg (jeweils ca. 1 Std.) oder von Brixen am Südtiroler Kinderdorf vorbei (ca. 40 Min.) zum Burgerhof.

Mit dem Auto Von Bozen kommend, beim vierten Kreisverkehr links abbiegen, links am Südtiroler Kinderdorf vorbei fahren und nach dem Ansitz „Thalhofer“ rechts abbiegen. Der Straße ca. 1,5 km bis zum Buschenschank folgen (Schilder beachten).



Qualitätsprodukte.
Aus Südtirol und Italien.
Dein neuer Wocheneinkauf.

FROX
eat clever, eat better

5€ Rabatt auf deine erste Bestellung bei FROX:

SOMMER5

GET IT ON Google Play
Download on the App Store

www.froxshop.it

BUSCHENSCHANK

Gostnerhof

Der Gostnerhof in Barbian liegt auf der Sonnenseite des Eisacktals. Unter den Strahlen der Herbstsonne und zwischen bunten Reblauben genießen Gäste hier original Eisacktaler Bauernkost. Auch zwei gemütliche Bauernstuben laden dazu ein. Für Spaß und Freude bei den kleinen Gästen sorgt ein großzügiger Kinderspielplatz.

Speck, „Kaminwurzen“, Käse, selbst gebackenes Brot, Gerstsuppe oder „Schlutzer“, Schlachtplatte mit Hauswurst und Kraut. Auf Vorbestellung Käsenocken, verschiedene Suppen, Spinat-, Speck- oder „schwarzplentene Knödel“, „Schöpsernes“, Bauernbratl, „Erdäpfelblattlen“, Apfelstrudel, Kuchen und „Krapfen“. Im Frühjahr Brennnesselknödel, Zigorisalat, Rindsbraten und Bauernbrunch. Säfte: Himbeer-, Holunder- und Apfelsaft.

Der Müller Thurgau ‘24 zeigt eine zurückhaltende, aber typische Fruchtaromatik. Der Vernatsch ‘24 überzeugt mit Fülle und spürbaren Tanninen. Der Zweigelt ‘24 entfaltet Aromen von Kirsche und Amarena. Der Blauburgunder ‘23 duftet nach Kirsche.

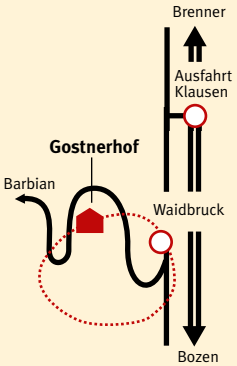
! Von Mitte September bis Anfang Dezember von 16 bis 23 Uhr ohne Ruhetag geöffnet. Am Wochenende ab 12 Uhr geöffnet. Vorbestellung empfehlenswert. Von Anfang März bis Ende Mai am Wochenende nur auf Vorbestellung geöffnet. Von Februar bis Mai Samstag und Sonntag ab 9 Uhr auf Vorbestellung Bauernbrunch.

Wein.

Familie Winkler
Barbianerstr. 9
39040 Barbian
Tel. 339 6 225 166
info@gostnerhof.com
www.gostnerhof.com

Zu Fuß Rundwanderung von Waidbruck über den Radweg nach Kollmann, zu den Schinterhöfen, dann über St. Maria („Heilig Grab“) und den Plattnerhof zum Buschenschank. Von dort über Speck nach Waidbruck zurück (ca. 2,5 Std.).

Mit dem Auto Auf der Landesstraße von Waidbruck in Richtung Barbian nach ca. 2 km an der linken Seite liegt der Gostnerhof.



BUSCHENSCHANK

Griesserhof

Familie
Paul Huber
Griessweg 5
39040 Vahrn
Tel. 339 6 691 485
griesserhof@brennercom.net
www.griesserhof.it

Nördlich von Brixen liegt am Fuße eines steilen Rebhügels der denkmalgeschützte Griesserhof. Einst gehörte er zu den so genannten Mairhöfen und sorgte für den Unterhalt des Bischofs. Heute verwöhnt er Gäste mit einem guten Tropfen hofeigenen Weins und schmackhaften Gerichten. Am Hof werden nach Vereinbarung auch Weinverkostungen angeboten.

Speck und Käse, „Kaminwurzen“, Gerstsuppe, „Schlutzer“, Knödel, „Erdäpfelblattlen“ mit Kraut, Käsenocken, „Tirtlen“, Kraut- und Rohnensalat. Hauswurst, „Surfleisch“, Schlachtplatte, Omelettes, „Kaiserschmarrn“ und süße „Krapfen“. Säfte: Apfel-, Johannisbeer-, Holunder- und Sauerkirschsaft.

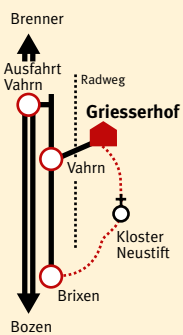
Der Müller Thurgau ‘23 duftet typisch nach Tomatenblätter und Wiesenblumen. Der Sylvaner ‘23 erinnert an Pompelmo, Blumen und Pfeffer. Der Veltliner ‘22 zeigt in der Nase reife Birne, Spargel, Brennnessel und Tomatenblätter. Der Sauvignon ‘23 erinnert in der Nase an Holunderblüten, Stachelbeere und Zitrusfrüchte. Der Kerner ‘23 erinnert an Yasmin, Holunderblüte und Hyazinthe.

Vom 13. September bis 30. November von Mittwoch bis Sonntag ab 12 Uhr geöffnet. Vom 6. Dezember bis 4. Jänner am Wochenende ab 12 Uhr geöffnet. Von Ostern bis Pfingsten sowie vom 2. bis 31. August am Wochenende ab 12 Uhr geöffnet. Vorbestellung erforderlich.

Wein.

Zu Fuß Von Brixen über Kloster Neustift (ca. 30 Min.). Vom Griesserhof aus erreichen Sie über das Riggertal den Vahrner See (ca. 50 Min.). Der Eisacktaler Radweg führt direkt am Hof vorbei.

Mit dem Auto Von Brixen kommend am Dorfende von Vahrn rechts abbiegen, nach 100 m befindet sich auf der linken Seite der Buschenschank. Von Norden kommend am Eingang von Vahrn links abbiegen (Beschilderung beachten).



Apfel - Consortium - Mela
SÜDTIROL

Auf den Spuren des Apfels

mit Apfelbotschafter*innen

SÜDTIROL Marlene® TOCHTER DER ALPEN
Südtiroler Apfel g.g.A. SÜDTIROL
VAL VENOSTA Südtirol

Für weitere Informationen:

Brimi
Südtirol

Ein Stück Südtirol
IMMER DAHEIM
Brimi – das ist der echte Geschmack Südtirols.
Natürlich, ursprünglich und mit Liebe gemacht.
Ein echtes Original, das in keinem Zuhause fehlen darf.

BUSCHENSCHANK

Oberpartegger

Dieser Buschenschank ist fast schon ein reiner Selbstversorger. Hier genießen die Gäste Fleisch, Speck und Würste aus hofeigener Schlachtung und Verarbeitung. Der Eigenbauwein und die Vielzahl hofeigener Produkte der Saison runden den angenehmen Aufenthalt beim Oberpartegger ab.

Selbst gebackenes Brot, Speck, „geselchtes“ Rindfleisch, „Schlutzer“, „Buchteln“. Auf Vorbestellung Käsenocken, Speckknödel, Kalbsstelzen, Schweinsbraten und Rippelen. Im Frühjahr Spargelgerichte, Teigtaschen mit Bärlauch. Im Herbst verschiedene Suppen, Bauernbratl, „Erdäpfelblattlen“ mit Kraut, verschiedene „Krapfen“. Säfte: Holunder-, Apfel- und Ringlosaft.

Der Sekt Weißburgunder ‘21 präsentiert Aromen nach Brot, Marsala und überreifem Apfel. Der Weißburgunder ‘24 ist reintönig mit intensivem Geruch nach Banane, Birne und Apfel. Der Sylvaner ‘24 erinnert in der Nase an Birne, gelbfleischige Früchte und Kokosnuss. Der Vernatsch ‘24 erinnert an Bittermandel und Süßkirsche. Der Lagrein Gamaret ‘23 präsentiert in der Nase rote Beete und Nüsse. Der Sylvaner Passito ‘23 besticht mit Aromen nach Nüssen, getrockneter Marille sowie Safran.

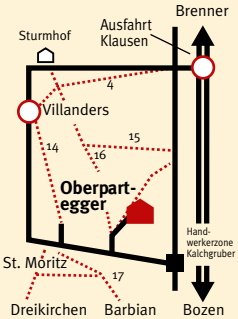
! Von September bis Dezember und von März bis Mai ab 17 Uhr geöffnet. Im Herbst und zur Spargelzeit an Sonntagen bereits ab 13 Uhr geöffnet. Im Herbst Dienstag Ruhetag, im Frühjahr Montag bis Donnerstag Ruhetag. Vorbestellung empfehlenswert.

Apfelsaft und Destillate.

Familie
Johannes Kainzwaldner
Unter St. Stefan 7
39040 Villanders
Tel. 0472 847 869
oder 340 8 269 291
oberpartegger@gmail.com
www.oberpartegger.com

Zu Fuß Von Klausen aus über die Wanderwege 4 oder 15 und den Keschtnweg 16 zum Hof (jeweils 1 Std.) oder von Barbian aus über Dreikirchen und den Winterlehof weiter nach St. Moritz und St. Stefan (Weg 17; ca. 1,5 Std.).

Mit dem Auto Von der Verbindungsstraße Klausen - Waidbruck bei der Villanderer Handwerkerzone Kalchgruber rechts abbiegen. Nach ca. 2 km in einer Linkskehre wieder rechts abbiegen – nach 1 km befindet sich der Oberpartegger.



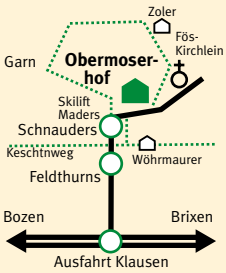
HOFSCHANK

Obermoserhof

Familie
Christian Dorfmann
Schnaudererstr. 37
39040 Feldthurns
Tel. 0472 855 215
oder 347 3 443 388
info@obermoserhof.it
www.obermoserhof.it

Zu Fuß Von Feldthurns über den Sonntagsweg zur Schnauderer Kirche. Von dort 1 km über der Straße zum Hofschank (40 Min.). Von Garn Richtung Schnauders zum Obermoserhof (30 Min.).

Mit dem Auto Von der Autobahnausfahrt Klausen Richtung Feldthurns und im Zentrum von Feldthurns Richtung Schnauders links abbiegen. Die Straße etwa 2 km hoch fahren. Der Obermoserhof befindet sich oberhalb des Skiliftes „Maders“ an der linken Seite.



Inmitten von Bergwiesen liegt der Obermoserhof und blickt herab auf den freundlichen Ferienort Feldthurns. Von hier aus lässt sich das Eisacktaler Mittelgebirge ideal erwandern. Wer es lieber gemütlich hat, genießt die warmen Sonnenstrahlen im Außenbereich und lässt seinen Blick auf die gegenüberliegenden Geislerspitzen schweifen. Der Hof bietet auch Urlaub auf dem Bauernhof an.

Speck, Käse, Topfen, selbst gebackenes Brot. Kürbiscremesuppe, Gerstsuppe, Eisacktaler Tris, „Schlutzer“, Käsenocken, Spinatnocken, „schwarzplentene Knödel“, „Erdäpfelblattlen“ mit Kraut und Kartoffelteigtaschen mit Kraut. Schlachtplatte mit Hauswürste und gebratene Rippelen. Auf Vorbestellung Knödel mit Gulasch und Rindsbraten. Süße „Krapfen“ und „Kniekiechl“. Säfte: Apfelsaft, Holundersaft, Johannisbeersaft und Himbeersaft.

! Ganzjährig auf Vorbestellung geöffnet. Von Anfang April bis 20. Mai sonntags ab 12 Uhr und im Juli und August mittwochs ab 18 Uhr geöffnet. Von Mitte September bis Mitte Dezember von Mittwoch bis Freitag ab 17 Uhr und am Wochenende ab 12 Uhr geöffnet. Montag und Dienstag Ruhetag. Vorbestellung erwünscht.

Fruchtaufstriche und Sirupe.

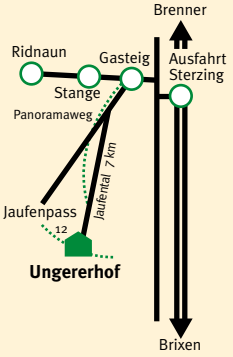
HOFSCHANK

Ungererhof

Familie Rainer
Schluppes 6
39040 Ratschings/
Jaufental
Tel. 0472 766 468
oder 333 4 001 926
info@ungerer.bz.it
www.ungerer.bz.it

Zu Fuß Vom Jaufenpass über Weg 12 (ca. 45 Min.) oder von Gasteig über den Jaufentaler Panoramaweg zum Hofschank (ca. 2,5 Std.).

Mit dem Auto Von Sterzing Richtung Ratschings fahren. Nach 3 km der Beschilderung ins Jaufental folgen. Nach 7 km befindet sich der Ungererhof direkt am Talschluss.



Der Ungererhof liegt am Fuß der Jaufenspitze auf einer Höhe von 1.540 m. Idyllisch gelegen, wo das Tal und die Straße enden, beginnt für die Gäste eine kulinarische Reise durch die Jahreszeiten. Bauer Walter füllt die beliebten Kartoffelteigtaschen je nachdem, was die Natur gerade hergibt: Sauerampfer, Brennnessel, Kraut, Kürbis bis hin zu Latschenkiefer. Zu erwähnen ist außerdem die Ungerer Hofmarende mit allerhand am Hof veredeltem Fleisch sowie selbst gemachtem Graukäse. Der Hof bietet auch Urlaub auf dem Bauernhof an.

Ungerer Hofmarende mit selbst gebackenem Brot, „Kaminwurzen“, „Geselchtem“ von Rind und Hirsch, Speck und Graukäse. Suppen aus Gartenkräuter je nach Jahreszeit, Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Bärlauch, Topfen, Sauerampfer, Feldkräuter, Spargel, Brennnessel, Erdäpfel, Kraut, Kürbis oder Latschenkiefer je nach Jahreszeit. Brennnessel-, Spinat-, Rohnen- oder Speckknödel, „Schlutzer“, hausgemachte Bandnudeln mit Wild-, Lamm- oder Hasenragout. Fleischgerichte aus Rind, Kalb, Lamm, Hasen und Wild. Strudel und verschiedene Kuchen, sonntags Jaufentaler Kirchtagskrapfen. Säfte: Holunder-, Himbeer- und Johannisbeersaft.

! Vom 1. März bis zum 6. Jänner von 9 bis 17 Uhr geöffnet. Montag bis Donnerstag Ruhetag. Vorbestellung erforderlich.

Sirupe.

Dolomiten

Vor 200 Millionen Jahren hat sich das schroffe Gebirgsmassiv der Dolomiten aus dem Meer erhoben. Heute ist die weltbekannte Berglandschaft mit ihren Tälern und Siedlungen Ziel für Bergsteiger, Kletterer und andere Bewunderer der imposanten Gipfel.

Unwillkürlich hält man den Atem an – was für ein Panorama! Die ganze Wucht und das bizarre Flair der Dolomiten überwältigt. Nicht umsonst sind die Dolomiten in die Liste des UNESCO-Weltnaturerbes aufgenommen worden.

Zum Feriengebiet der Dolomiten zählen das Schlerngebiet mit der Seiser Alm, der größten und höchst gelegenen Hochalm Europas. Viele archäologische Funde und Kultstätten, wie etwa die sagenumwobenen „Hexenbänke“ auf dem Puflatsch, lassen auf eine frühzeitliche Besiedelung der Gegend schließen.

Auch um das Rosengarten-Latemar Gebiet ranken sich viele Sagen. Hier herrschte König Laurin, dessen glühender Rosengarten sich bei Sonnenuntergang bewundern lässt.

Von Sagen und Märchen umwoben sind auch die beiden ladinischen Täler Südtirols, das Grödental und das Gadertal mitten in den Dolomiten. Während die Grödner Gemeinden St. Ulrich, St. Christina und Wolkenstein insbesondere mit der Holzschnitzerei weltweiten Ruf erlangt haben, sind die Gadertaler Gemeinden St. Martin in Thurn, Wengen, Abtei und Corvara für die „Viles“ (Weiler) bekannt. Diese sind heute oft als Ensemble unter Denkmalschutz gestellt und prägen das Gadertaler Landschaftsbild ebenso wie die zahlreichen restaurierten Wassermühlen.

Nicht weit entfernt davon liegt das Kronplatzgebiet, das die Stadt Bruneck mit den umliegenden Ortschaften und Seitentälern umfasst. Nördlich davon locken das Tauferer Ahrntal, das malerische Antholzer- und das weite Gsiesertal.

Buschenschank

Fronthof S. 55

Hofschänke

Huberhof S. 56
Lüch de Survisc S. 57

Spezialitäten aus Südtirol
Specialità dall'Alto Adige
Specialities from South Tyrol

Genuss- und Feinkostladen
Seiser Alm Bahn Talstation, Seis am Schlern

Bottega del piacere
Cabinovia Alpe di Siusi stazione a valle, Siusi allo Sciliar

Delicatessen Shop
Seiser Alm Aerial Cableway valley station, Seis am Schlern

TÄGLICH GEÖFFNET / APERTO TUTTI I GIORNI / OPEN DAILY

ONLINE SHOP
info@suedtirol-products.com
www.suedtirol-products.com
Tel. +39 0471 704 276

BUSCHENSCHANK

Fronthof

1379 urkundlich erwähnt, ist der Fronthof als größtes erhaltenes Bauernhaus Südtirols, das aus Steinquadern im Steilhang errichtet wurde, etwas ganz Besonderes geblieben. Die alte, getäfelte Bauernstube bietet den idealen Rahmen für besondere Anlässe und lädt nach einer Wanderung am „Oachner Höfeweg" zum Verweilen ein.

Speck, „Kaminwurzen", „Schlutzer", Speckknödel. Im Frühjahr und Sommer „Schupfnudel", Kräuterknödel, Teigtaschen mit saisonalen Füllungen, Fleischspeisen vom eigenen Rind oder Schwein. Im Herbst gebratene Rippelen, Blutwurst, Schlachtplatte, „Kloatzenkrapfen", Kastanien. Säfte: Apfel-, Johannisbeer-, Holunder- und Minzensaft.

Der Weißburgunder '24 zeigt frische Aromen von Apfel und Birne. Der Kerner '24 entfaltet zarte Aromatik mit Litschi, Passionsfrucht und Gletschereis. Der Sauvignon '24 verströmt typische Aromen von Brennnessel, Stachelbeere und Zitrusfrüchten. Der Zweigelt '21 entfaltet reife Aromen von Kakao und Eukalyptus, wobei das Barrique gut eingebunden ist. Der Blauburgunder '22 zeigt Aromen von Pflaume und Kakao.

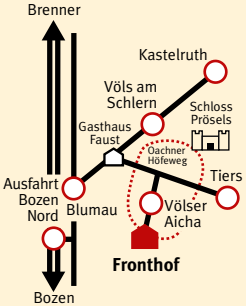
! Geöffnet von Mitte März bis Mitte Mai sonntags zu Mittag, im Juli, August und September von Dienstag bis Donnerstag von 12 bis 23 Uhr, im Oktober und November von Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 23 Uhr. Vorbestellung empfehlenswert. Im Sommer mittwochs Hofführung mit Speck- und Weinverkostung.

Speck, „Kaminwurzen" und Wein.

Familie Kompatscher
Bühelweg 2
39050 Völs am Schlern
Tel. 0471 601 091
info@fronthof.com
www.fronthof.com

Zu Fuß Der „Oachner Höfeweg" führt sowohl von Schloss Prösels (ca. 2 Std.) als auch von St. Katharina (ca. 1,5 Std.) zum Fronthof. Oder von Schloss Prösels über Schnaggenkreuz den Kreuzwegstationen folgend nach Völser Aicha und dann zum Fronthof (ca. 1 Std.).

Mit dem Auto Von Blumau Richtung Tiers fahren. Von der Hauptstraße nach Völser Aicha abbiegen und ca. 200 m vor der Kirche rechts abbiegen. Nach 300 m erreichen Sie den Hof.



HOFSCHANK

Huberhof

Familie Gostner
Schlossweg 10
39050 Völs am Schlern
Tel. 371 3 749 009
oder 339 5 720 076
info@huber-hof.com
www.huber-hof.com

Der Bio-Bauernhof Huberhof ist einer der ältesten und ansehnlichsten Höfe in Völs. In den alten Gemäuern mit der urigen Torggel, die eine jahrhundertealte Geschichte in sich trägt, hat Familie Gostner einen Hofschank errichtet. Hier können die Gäste hausgemachte Gerichte aus vorwiegend hofeigenen Produkten genießen. Wer lieber draußen sitzt, den erwartet zudem ein lohnender Blick auf den Schlern.

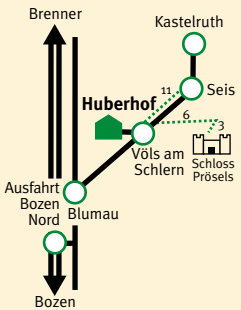
Brettljause mit Speck, „Kaminwurzen“ und Käse sowie Speckknödel mit Gulasch. Je nach Saison und Verfügbarkeit werden unter anderem folgende Gerichte angeboten: verschiedene Gemüsecremesuppen, Tris mit Rohnen- und Spinatknödel sowie „Schlutzer“, „Erdäpfelblattlen“ mit Kraut, Bauernburger mit eigenem Rindfleisch und selbst gebackenem Weiß- oder Schwarzbrot, drei verschiedene Menüplatten (4 Gerichte pro Platte), süße Kartoffelteigtaschen, Apfelstrudel, Schokoladekuchen, Bauernhofeis. Im Herbst Gerstsuppe, saure Suppe, Kürbiscremesuppe, „Erdäpfelblattlen“ mit Kraut, Schlachtplatte, „Krapfen“ und Kastanien. Säfte: Eistee, Apfel- und Apfel-Traubensaft.

! Von Anfang Juni bis Ende Oktober von Mittwoch bis Sonntag und im November von Freitag bis Sonntag ab 17 Uhr geöffnet. Vorbestellung empfehlenswert. Der Hofladen ist ab 14 Uhr geöffnet.

Säfte, Wein, Fruchtaufstriche, Joghurt, Milch, Getreide und Äpfel.

Zu Fuß Von Seis über den Weg Nr. 11 (1,5 Std.) oder von Prösels über den Weg Nr. 3 bis nach Ums und dann über den Weg Nr. 6 zum Hof (1,5 Std.).

Mit dem Auto Von Bozen Richtung Völs fahren. Am Kreisverkehr in Völs die dritte Ausfahrt Richtung Dorfzentrum und beim zweiten Kreisverkehr die erste Ausfahrt nehmen. Dann gleich links abbiegen. Der Hof befindet sich nach ca. 100 m auf der rechten Seite.



HOFSCHANK

Lüch de Survisc

Familie Vallazza
Cians 13
39030 Wengen
Tel. 0471 843 149
oder 331 6 169 869
www.survischof.bz

Auf der Sonnenseite der Dolomiten liegt der Erbhof Lüch de Survisc auf einer Meereshöhe von 1.475 m. Familie Vallazza weiß Gäste mit ladinischen Gerichten und einer ganz besonderen Atmosphäre zu verwöhnen. In der warmen Jahreszeit lädt die Sonnenterrasse zu unvergesslichen Stunden mit einzigartigem Blick auf die Dolomiten ein.

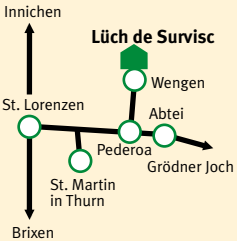
Speck, „Kaminwurzen“, Käse, Gerstsuppe, „Tutres“ („Tirtlen“) gefüllt mit Spinat, Topfen, Kraut, Kartoffel oder Mohn. Gemüsesuppe, „Kaiserschmarrn“, „Cajinci arstis“ (Teigtaschen) gefüllt mit Spinat und Topfen, „Erdäpfelblattlen“ mit Kraut, „Schlutzer“, Spinatspatzln, Käsenocken mit „Zieger“, Spinatnocken, Knödel mit Gulasch, Polenta mit Käse oder Pilze, Schweine-, Rind- oder Lammfleisch, Hauswürste. Im Herbst Schlachtplatte oder Rippelen. Süße „Krapfen“, Mohnkrapfen, Apfelstrudel, „schwarzplentener Kuchen“, Mohntorte, „Buchteln“, „Äpfelkiechl“, „Strauben“. Säfte: Holunder-, Himbeer-, Johannisbeer- und Melissensaft. Milchmixgetränke mit Früchten vom Hof.

! Ganzjährig, aber nur auf Vorbestellung geöffnet.

Freilandeier.

Zu Fuß Vom Kirchplatz in Wengen über den Meditationsweg zum Hofschank (20 Min.). Vom Hof zur St. Barbara Kirche, dann über die Almen von Armentara zum Heilig Kreuz Hospiz (Weg 15; 3 Std.).

Mit dem Auto Von St. Lorenzen Richtung Gadertal nach Wengen fahren. Im Dorfzentrum an der Kirche vorbeifahren und bei der Feuerwehrhalle links abbiegen. Nach 3 Kehren gelangt man an einen neuen Stall. Hier rechts zum Hof abbiegen.



Glossar zu den Bauerngerichten

Äpfelkiechl Apfelscheiben in Backteig

Buchteln mit Marmelade gefülltes Hefegebäck

Erdäpfelblattlen in Fett gebackene Kartoffelteigblätter

Fleischkrapfen faschierte Laibchen

Geselchtes geräuchertes Fleisch von Schwein, Rind oder Wild

Kaiserschmarrn gebackener, zerkleinerter Pfannkuchen

Kaminwurzen geräucherte, luftgetrocknete Würste

Kesselfleisch Im Schnapsbrennkessel gegarter Schweinsschopf

Kloatzenkrapfen Teigkrapfen mit Kloatzenfüllung (getrocknete Birnen, gekocht und gehackt)

Kniekiechl in Fett gebackenes rundes Germgebäck

Krapfen frittierte Teigware mit oder ohne Füllung

Minggelen kleine Hefekrapfen ohne Füllung

Pizzoccheri Bandnudeln aus Buchweizen und Weizenmehl

Plent aus Mais-Grieß hergestellter fester Brei

Pressknödel flachgedrückte Käseknödel, die zuerst gebraten und dann gekocht werden

Saure Suppe Brennsuppe mit Kutteln (Pansen)

Schlutzer Teigtaschen mit Spinat- und Topfenfüllung

Schnalser Nudel in Fett gebackene Speise aus Roggenmehl und Topfen

Schneemilch sahnereiche Süßspeise aus Brot, Äpfel und Zimt

Schöpsernes Fleischgericht aus Lamm- oder Schaffleisch

Schupfnudel kleine, handgeformte Nudeln aus Kartoffelteig

Schwarzplentene Knödel Knödel aus Buchweizenmehl

Schwarzplentener Kuchen Kuchen aus Buchweizenmehl

Schwarzplentener Riebl gebackener, zerkleinerter Pfannkuchen aus Buchweizen

Strauben in heißes Fett spiralförmig gegossener Backteig

Surfleisch gepökeltes Schweinefleisch

Tschutsch Ofengericht aus Milch, Mehl und Eiern

Tirtlen in Fett gebackene, meist mit Kraut oder Topfen gefüllte Teigblätter

Zieger pikanter, kegelförmiger Almkäse aus Kuhmilch

Herausgegeben
im Juli 2025 vom

Südtiroler Bauernbund
K.-M.-Gamper-Str. 5
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 999 325
info@roterhahn.it
www.roterhahn.it

22. Auflage

Konzept, Texte und Abwicklung
Südtiroler Bauernbund:
Hans J. Kienzl, Sabine Gafriller, Janine Gamper, Marion Götsch
Gabriele Hafner, Kevin Huck, Sonja Kaserer, Hannes Knollseisen
Magdalena Lang, Daniela Mauroner, Nadine Messner, Walter Rier
Lisa Schwabl Cainelli

Weinbeschreibungen
Versuchszentrum Laimburg
(Ulrich Pedri, Danila Chiotti, Angelika Gabrielli, Chiara Masiero)

Bildquellen und Karte
Südtiroler Bauernbund, IDM Südtirol
Tourismusorganisationen Südtirols
Frieder Blickle, Werner Dejori, Manuel Ferrigato
Alex Filz, Marion Lafogler, Benjamin Pfitscher
Max Schweitzer

Titelbild
„Schwarzplentener Kuchen“

Gestaltung
Mugele & Matt, Bozen

Werbeanzeigen
Südtiroler Bauernbund
Anzeigenabteilung
anzeigen@sbb.it

Druck
Athesia Druck, Bozen

Hier gelangen Sie zu den 21 ausgewählten bäuerlichen Schankbetrieben.

Roter Hahn Kochschule

Mehr als ein Kochkurs

Koche und genieße gemeinsam mit erfahrenen Köchinnen und Köchen ein 4-Gänge-Menü aus saisonalen Produkten von Südtirols Bauernhöfen und exklusiven Weinen im bäuerlichen Ambiente der Roter Hahn Kochschule.

Ein Erlebnis, das bleibt!

Buche ein Kochevent für Dich, Deine Lieben und Dein Team unter roterhahn-kochschule.it

I.P.

Bauernhof spüren

Roter Hahn –
das Qualitätssiegel der Südtiroler Bauernhöfe

Urlaub auf dem Bauernhof, Qualitätsprodukte vom Bauern, Bäuerliche Schankbetriebe, Bäuerliches Handwerk, Roter Hahn Kochschule

Südtiroler Bauernbund, K.-M.-Gamper-Str. 5, I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 999 325, info@roterhahn.it, www.roterhahn.it