





Die Eisacktaler Kost-Betriebe unterstützen den Verein „Trotzdem reden!“, welcher sich zum Ziel gesetzt hat, Menschen, die nicht oder kaum über die Lautsprache verfügen, durch individuell angepasste Kommunikationssysteme zu unterstützen.

Gli esercizi partecipanti all’“Eisacktaler Kost” sostengono l’iniziativa „Trotzdem reden!“, la quale ha l’obiettivo di sostenere le persone che non sono capace di parlare, con individuali sistemi di comunicazione.

**[www.trotzdem-reden.com](http://www.trotzdem-reden.com)**

**Impressum:**

Eisacktaler Kost

[www.eisacktalerkost.info](http://www.eisacktalerkost.info)

Fotos: Florian Andergassen

Design und Druck: Dialog GmbH, Brixen



**Traditionelle Gerichte mit einer  
persönlichen Note verfeinert**

Piatti tipici, ma con un tocco in più

**Mit  
Gewinnspiel**

Con concorso  
a premi

[www.eisacktalerkost.info](http://www.eisacktalerkost.info)



## **Herzlich willkommen zur Eisacktaler Kost**

### Benvenuti all'Eisacktaler Kost

Alljährlich im März findet die Eisacktaler Kost, die ältesten Spezialitätenwochen Südtirols, statt. Gut zwei Wochen lang kreieren die teilnehmenden Gastbetriebe von Gossensass bis Villanders wohlsmekende Köstlichkeiten aus heimischen Produkten. In den Speisekarten finden sich Gerichte, die von den Köchinnen und Köchen auf traditionelle und althergebrachte Weise zubereitet und mit einer Prise Kreativität und Persönlichkeit verfeinert werden.

Die Wirtinnen und Wirte freuen sich, Feinschmecker und Genießer aus nah und fern begrüßen zu dürfen.

Ogni anno, nel mese di marzo, si svolge l'evento enogastronomico più antico dell'Alto Adige: le settimane gastronomiche della Valle Isarco. Per ben due settimane gli esercizi aderenti all'iniziativa da Colle Isarco a Villandro propongono prelibatezze culinarie utilizzando i prodotti della nostra regione. Il menù prevede piatti preparati secondo le ricette tradizionali e rivisitate con creatività e raffinatezza dai cuochi delle locande.

I ristoratori che aderiscono all'iniziativa sono lieti di dare il benvenuto a buongustai e amanti della buona cucina provenienti da località vicine e lontane.

**Erntefrisch, lokal, geschmackvoll**  
Gustare prodotti locali appena raccolti



Entdecken Sie Gerichte, zubereitet aus saisonalen Eisacktaler Produkten.

Scoprite i piatti a base di prodotti di stagione della Valle Isarco.

## **Vom Berg ins Glas.**

Dalla montagna al calice.



Steil, sonnenreich und fruchtbar:  
Das Eisacktal ist ein einzigartiges  
Wein-Terroir, bekannt für seine  
charakterstarken, reintonigen und  
mineralischen Weißweine.  
Prost!

La Valle Isarco è la regione ideale  
per la produzione di vini fruttati,  
intensi e minerali, che possono  
essere degustati nei ristoranti  
aderenti alle settimane gastro-  
nomiche "Eisacktaler Kost".

Salute!

[www.eisacktalwein.com](http://www.eisacktalwein.com)



**eisacktalWein**

## **Geselligkeit und Gastlichkeit am runden Tisch**

Ospitalità e accoglienza alla tavola rotonda

Möchten Sie einen besonders geselligen Abend erleben, neue Bekanntschaften machen und dazu ein köstliches Abendessen genießen? Dann empfehlen wir Ihnen einen Platz am runden Tisch! Für die Reservierung kontaktieren Sie den jeweiligen Gastbetrieb.

Volete trascorrere una serata particolare in compagnia, fare nuove conoscenze e godervi una deliziosa cena? Vi suggeriamo la „Tavola rotonda“. Per la prenotazione contattate il ristorante.





## **Die Termine für den runden Tisch**

Le date per la tavola rotonda

16., 23.3.2017	Moarwirt . T 0472 632 324
14., 21.3.2017	Wiesnerhof. T 0472 765 222
16., 23.3.2017	Lilie . T 0472 760 063
17., 24.3.2017	Arbor . T 0472 764 241
16., 23.3.2017	Post . T 0472 647 124
13., 16., 20., 23.3.2017	Stafler . T 0472 771 136
14., 21.3.2017	Löwenhof . T 0472 836 216
15., 22.3.2017	Pacher . T 0472 836 570
13., 20.3.2017	Haller . T 0472 834 601
17., 24.3.2017	Fink . T 0472 834 883
6., 13.3.2017	Sunegg . T 0472 834 760
15., 22.3.2017	Kircherhof . T 0472 851 005
16., 23.3.2017	Alpenrose . T 0472 832 191
14., 21.3.2017	Pitzock . T 0472 840 127
17.3.2017	Feldturnerhof . T 0472 855 333
12., 14., 15., 16., 19., 21.,	Steinbock . T 0472 843 111
22., 23., 26.3.2017	



**Kabarett**  
von und mit Lukas Lobis

**Cabaret**  
di e con Lukas Lobis  
(in lingua tedesca)

# **Unterhaltung trifft auf Kulinarik**

## Il divertimento incontra l'arte della cucina

### **Die Aufführungstermine . Le date**

9.3.2017	Fink . T 0472 834 883
10.3.2017	Alpenrose . T 0472 832 191
11.3.2017	Steinbock . T 0472 843 111
15.3.2017	Wiesnerhof . T 0472 765 222
16.3.2017	Lilie . T 0472 760 063
17.3.2017	Post . T 0472 647 124
18.3.2017	Haller . T 0472 834 601
23.3.2017	Löwenhof . T 0472 836 216
24.3.2017	Feldthurnerhof . T 0472 855 333
30.3.2017	Kircherhof . T 0472 851 005
31.3.2017	Pacher . T 0472 836 570
21.4.2017	Sunnegg . T 0472 834 760
28.4.2017	Stafler . T 0472 771 136



# **Die teilnehmenden Betriebe**

## Gli esercizi aderenti



Betrieb . Esercizio      Ruhetag . giorno di riposo      Seite . Pagina

<b>Moarwirt</b>	Dienstag . Martedì	14
<b>Wiesnerhof</b>	Montag . Lunedì	16
<b>Lilie</b>	Keiner . Nessuno	18
<b>Arbor</b>	Mittwoch . Mercoledì	20
<b>Post</b>	Keiner . Nessuno	22
<b>Stafler</b>	Mittwoch . Mercoledì	24
<b>Löwenhof</b>	Keiner . Nessuno	26
<b>Pacher</b>	Montag . Lunedì	28
<b>Haller</b>	Mo. Abend und Di. . Lun. sera e mar.	30
<b>Fink</b>	Di. Abend und Mi. . Mar. sera e mer.	32
<b>Sunnegg</b>	Mi. und Do. Mittag . Mer. e gio. a pranzo	34
<b>Kircherhof</b>	So. Abend und Mo. . Dom. sera e lun.	36
<b>Alpenrose</b>	So. Abend und Mo. . Dom. sera e lun.	38
<b>Pitzock</b>	Mi. und Do. Mittag . Mer. e gio. a pranzo	40
<b>Feldthurnerhof</b>	Montag . Lunedì	42
<b>Steinbock</b>	Montag . Lunedì	44

## 1. Moarwirt

Gasthof Restaurant . Albergo ristorante



Romstraße 11 . Via Roma 11

T +39 0472 632 324

[www.moarwirt.com](http://www.moarwirt.com)

✉ Dienstag . Martedì

## **Gossensass . Colle Isarco**



Im Gasthof Moarwirt wird Südtiroler Gastlichkeit bereits seit über 100 Jahren gepflegt. Die Küche ist bekannt für ihre regionalen Produkte, liebevoll verarbeitet. Auf der Speisekarte finden sich frische Forellen, Lammfleisch, Wild, Gemüse, Milchprodukte, Wein u.v.m. von Bauern aus Südtirol.

Da oltre un secolo l'arte dell'ospitalità altoatesina è il fiore all'occhiello dell'albergo Moarwirt. La cucina è conosciuta per i suoi prodotti locali, preparati amorevolmente e con grande cura. Il menù include trote fresche, carne d'agnello, selvaggina, verdura, latticini, vino e molti altri prodotti di produzione altoatesina.

**Unsere Empfehlung für Sie:** Frühjahrsskitour im schönen Pflerschtal mit anschließendem 5-Gänge-Degustationsmenü und Übernachtung mit Frühstück.

**Il nostro consiglio:** Escursione sciistica primaverile nella Val di Fleres con menù di degustazione a 5 portate e pernottamento con prima colazione.

## **2. Wiesnerhof**

Hotel Restaurant . Ristorante

Das Restaurant ist bekannt für die gepflegte Küche und besticht durch ihre frischen und vielfältigen Ideen. Die familiäre Atmosphäre in Verbindung mit dem modernen Komfort sorgen für ein angenehmes Ambiente zum Wohlfühlen. Besonders Augenmerk wird auf den individuellen Service gelegt.

Il ristorante è rinomato per la cucina particolarmente curata e sorprende con le sue idee fresche e le prelibate proposte culinarie. L'atmosfera familiare in combinazione con i comfort moderni creano un ambiente piacevole in cui l'ospite si sente a proprio agio. Un'attenzione particolare è dedicata al servizio personalizzato.

**Unsere Empfehlung für Sie:** Besuchen Sie die Kräutergarten Wipptal und entdecken Sie die herrliche Kräutervielfalt.

**Il nostro consiglio:** Visitate i "Giardini Aromatici Wipptal" e scoprirete una meravigliosa varietà di erbe aromatiche.

**Wiesen-Pfitsch . Prati-Val di Vizze**



Wiesen 98 . Prati 98  
T +39 0472 765 222  
[www.wiesnerhof.it](http://www.wiesnerhof.it)  
✉ Montag . Lunedì

### 3. Lile Hotel Restaurant . Ristorante



Neustadt 49 . Città Nuova 49  
T +39 0472 760 063  
[www.hotellilie.it](http://www.hotellilie.it)

Keiner . Nessuno



**Sterzing . Vipiteno**

Unser Restaurant in Sterzing überrascht die Gäste immer wieder aufs Neue mit genussvollen Speisen in einmaliger Atmosphäre. Während der „Eisacktaler Kost“ lebt die Tradition weiter – alte Rezepte wurden neu interpretiert mit dem unverkennbaren Geschmack natürlicher Zutaten.

Antiche ricette come ricchezza della nostra tradizione: assaporate le tipiche pietanze della cucina della Valle Isarco e l'inconfondibile sapore di ingredienti naturali. Nello storico ristorante Lilie la tradizione continua.

**Unsere Empfehlung für Sie:** „Die Lilie mit einem Lächeln verlassen“: 5-Gänge-Eisackter Kost“-Degustationsmenü, Übernachtung mit Frühstücksbuffet aus heimischen Produkten, Nutzung der Wellnessoase.

**Il nostro consiglio:** Uscirete dal nostro ristorante con un sorriso: menù di degustazione a 5 portate, pernottamento con colazione a buffet, accesso all'oasi di benessere.

## **4. Arbor**

Restaurant . Ristorante

Das Credo unserer Küche: „Das Produkt ist unser Star“.

Armin Siller legt größten Wert auf frische Produkte von unseren Bauern oder bäuerlichen Organisationen und aus nachhaltigem Anbau. Im Rahmen der Eisacktaler Kost verwöhnen wir unsere Gäste mit traditionellen Südtiroler Kreationen, verfeinert und modern interpretiert, abgerundet durch edle Südtiroler Weine.

Nella nostra cucina il prodotto è il protagonista. Armin Siller punta soprattutto sulla freschezza dei prodotti forniti direttamente dai contadini o dalle loro organizzazioni e utilizza prodotti provenienti da coltivazioni e allevamenti sostenibili. Durante le settimane gastronomiche della Valle Isarco sarete viziati con piatti tradizionali della nostra terra, raffinati e rivisitati in chiave moderna, che saranno accompagnati dai pregiati vini altoatesini.

**Unsere Empfehlung für Sie:** „Genießen ohne Gedanken an die Heimfahrt“: 5-Gänge-Degustationsmenü und Aperitif, Übernachtung mit Frühstück in einem unserer neu renovierten Zimmer in unserem Gasthof Sterzingerhof.

**Il nostro consiglio:** Trascorrete una piacevole serata godendovi la cena senza dover pensare al rientro. Vi offriamo un menù di degustazione a 5 portate con aperitivo e il pernottamento con prima colazione nel nostro "Gasthof Sterzingerhof" recentemente ristrutturato.

**Sterzing . Vipiteno**



Geizkoflerstraße 15 . Via Geizkofler 15  
T +39 0472 764 241  
[www.arbor.bz.it](http://www.arbor.bz.it)  
Θ Mittwoch . Mercoledì

## 5. Post

Hotel Gasthof . Albergo



I.-Barat-Str. 5 . Via I. Barat 5

T +39 0472 647124

[www.post-trens.it](http://www.post-trens.it)

Keiner . Nessuno



## Maria Trems-Freienfeld . Campo di Trens

Wir führen unseren Dorfgasthof im Wallfahrtsort Maria Trems nun bereits in dritter Generation und das mit viel Engagement und Freude. Die warme Atmosphäre unseres Hauses, das gemütliche Ambiente, der herzliche Service und unsere gepflegte Küche sind bei Gästen und Einheimischen gleichermaßen beliebt.

Forti di un'esperienza pluriennale gestiamo la storica locanda in prossimità del Santuario di Maria Trems ormai da tre generazioni. Turisti e residenti apprezzano il calore dell'atmosfera, l'ambiente accogliente, il servizio cordiale e la nostra cucina particolarmente curata.

**Unsere Empfehlung für Sie:** 5-Gänge-Menü mit Begleitung eines Sommeliers oder Kräuterexperten. Paket buchbar ab 4 Personen; nur abends und auf Vorbestellung.

**Il nostro consiglio:** Menù a 5 portate raccontato e illustrato da un sommelier o uno specialista delle erbe aromatiche. Il pacchetto è previsto esclusivamente per la cena per un minimo di 4 persone.

## **6. Stafler**

Romantik Hotel Restaurant . Ristorante

Umrahmt von einer eindrucksvollen Bergkulisse, inmitten eines Gartenparks, liegt unser idyllisches Romantik Hotel. Historische Gewölbe, Kachelöfen aus der Jahrhundertwende, getäfelte Stuben und feinste Eisacktaler Gourmetküche kennzeichnen das Erbe, das bereits seit Jahrhunderten von der Gastfreundschaft der Familie Stafler geprägt wird.

Abbracciato da un scenografia alpina, in un vasto parco, si trova il nostro idilliaco Romantik Hotel. Soffitti a volta intrisi di storia, stufe in maiolica d'inizio secolo, le tipiche Stuben rivestite in legno e la cucina gourmet della Valle Isarco sono le caratteristiche di un'eredità che da secoli eccelle grazie all'ospitalità della famiglia Stafler.

**Unsere Empfehlung für Sie:** Übernachtung mit Late-Check-out am Nachmittag, Genuss des „Peter-Girtler“-Verkostungsmenüs, Herzhaftes, Regionales und Vitales vom Frühstücksbuffet und Entspannung in unserer Wellnessoase „Romantica“.

**Il nostro consiglio:** Prenotate il nostro pacchetto completo: pernottamento con late check-out nel pomeriggio, menù di degustazione di Peter Girtler, buffet di colazione delizioso e regionale e relax nel nostro centro benessere “Romantica“.

**Mauls-Freienfeld . Mules-Campo di Trens**



**Mauls 10 . Mules 10**

T +39 0472 771136

[www.stafler.com](http://www.stafler.com)

✉ Mittwoch . Mercoledì

## 7. Löwenhof

Hotel Ristorante . Ristorante



Brennerstraße 60 . Via Brennero 60  
T +39 0472 836 216  
[www.loewenhoft.it](http://www.loewenhoft.it)



Im Restaurant Löwenhof lassen die Kunstfertigkeit des Küchenteams und das feine Gespür des Chefkochs aromatische Gerichte entstehen. Viel Wert wird dabei auf die Verwendung von Südtiroler Produkten gelegt. Zu einem guten Essen gehört ein gutes Glas Wein, so das Credo. Deshalb können alle Eisacktaler Rebsorten auch glasweise verkostet werden.

Al ristorante Löwenhof la maestria dello staff di cucina e la raffinata sensibilità dello chef danno vita a piatti particolarmente saporiti. Si utilizzano prevalentemente prodotti tipici dell'Alto Adige. Si dice che a un buon piatto va abbinato un buon bicchiere di vino. Per questo motivo i vitigni della Valle Isarco possono essere degustati anche a bicchiere.

**Unsere Empfehlung für Sie:** Jeden Dienstag organisieren wir für eine kleine Gruppe eine Präsentation mit Verkostung verschiedener Neustifter Weine mit einem Winzer.

Dazu servieren wir ein 4-Gänge-Degustationsmenü.  
Beginn: 20 Uhr. Reservierungen sind erforderlich.

**Il nostro consiglio:** Ogni martedì organizziamo per un piccolo gruppo una degustazione di diversi vini di Novacella con un vignaiolo. Il menù di degustazione a 4 portate è incluso.  
Inizio: ore 20. Prenotazione obbligatoria.

## **8. Pacher**

Hotel Restaurant . Ristorante

Im Restaurant am Stadtrand der Bischofsstadt Brixen, genießen Feinschmecker Südtiroler Gastlichkeit. Frische saisonale Südtiroler Qualitätsprodukte, schonend zubereitet und begleitet von einer auserlesene Auswahl an Eisacktaler und Südtiroler Qualitätsweinen, machen den Aufenthalt zu etwas Besonderem.

Al ristorante Pacher, nelle immediate vicinanze della città vescovile di Bressanone, gli amanti della buona cucina potranno apprezzare l'ospitalità sudtirolese. I prodotti di qualità dell'Alto Adige, freschi e stagionali, vengono elaborate con cura e accompagnati da una pregiata selezione di vini di qualità della Valle Isarco e dell'Alto Adige.

**Unsere Empfehlung für Sie:** „Neustift-Brixen-erleben“

Übernachtung mit 5-Gänge-Eisacktaler Spezialitäten-menü inkl.  
Weinbegleitung - Kultur & Aktiv. All Inclusive BrixenCard

**Il nostro consiglio:** Visitare Novacella e Bressanone: pernottamento con menù a 5 portate con specialità della Valle Isarco, vini inclusi – Cultura e attività “all inclusive” BrixenCard.

**Neustift-Vahrn . Novacella-Varna**



Pustertaler Straße 6 . Via Pusteria 6

T +39 0472 836 570

[www.hotel-pacher.com](http://www.hotel-pacher.com)

✉ Montag . Lunedì

## **9. Haller**

Gasthof . Albergo



Weinbergstraße 68 . Via dei Vigneti 68

T +39 0472 834 601

[www.gasthof-haller.com](http://www.gasthof-haller.com)

## Kranebitt-Brixen . Kranebitt-Bressanone



Einfachheit, Ehrlichkeit und Qualität sind die Merkmale, welche die Gerichte unserer Gasthausküche auszeichnen. Südtiroler Spezialitäten aus regionalen Produkten und Eisacktaler Weinen, welche teils aus unserem eigenem Anbau stammen, bieten und servieren wir unseren Gästen in unserem Familienbetrieb am Sonnenhang in Kranebitt bei Brixen.

Semplicità, genuinità e bontà sono le caratteristiche che contraddistinguono i nostri piatti. Nel nostro albergo sul lato soleggiato di Kranebitt presso Bressanone, proponiamo e serviamo ai nostri ospiti specialità dell'Alto Adige con prodotti regionali. I vini della Valle Isarco vengono prodotti con le uve dei nostri vitigni.

**Unsere Empfehlung für Sie:** Überraschungsmenü mit Eisacktaler Köstlichkeiten und Weinbegleitung, Übernachtung mit Frühstücksbuffet inklusive der Brixen Card und Weinverkostung bei einem Eisacktaler Winzer.

**Il nostro consiglio:** Menù a sorpresa con specialità della Valle Isarco e accompagnamento di vini, pernottamento con colazione a buffet. La Bressanone Card e una degustazione da un viticoltare della Valle Isarco sono incluse.

## **10. Fink**

Südtiroler Gasthaus . Locanda sudtirolese

Vom Einfachen das Beste. Das Südtiroler Gasthaus Fink im Herzen der Altstadt von Brixen, zählt zu den traditionsreichsten Betrieben der Stadt. Die jungen Gastronomen Petra und Florian Fink führen das Restaurant bereits in der vierten Generation. Die heimische Küche hat einen besonderen Stellenwert und spiegelt sich durch kreative und bodenständige Gerichte auf der Speisekarte wider.

Dal semplice il migliore. La Locanda Sudtirolese Fink nel cuore del centro storico di Bressanone è uno delle locali più tradizionali di Bressanone. I giovani ristoratori Petra e Florian Fink gestiscono il ristorante già nella quarta generazione. La cucina rivolge particolare attenzione alla tradizionale gastronomia, che prende vita nelle ricette creative e autoctone del menù della locanda.

**Unsere Empfehlung für Sie:** Besuchen Sie die theatralischen Erlebnisführungen „Mein Rendezvous mit Brixen“, Stadtgeschichte lebendig wie noch nie.

**Il nostro consiglio:** Partecipate ai tour storico-teatrali “Il mio rendezvous con Bressanone”, la storia viva di Bressanone.

Brixen . Bressanone



Kleine Lauben 4 . Portici Minori 4  
T +39 0472 834 883  
[www.restaurant-fink.it](http://www.restaurant-fink.it)

❖ Dienstag Abend und Mittwoch  
Martedì sera e mercoledì

## **11. Sunnegg** Gasthaus . Albergo



Weinberg-Str. 67 . Via dei Vigneti 67

T +39 0472 834 760

[www.sunnegg.com](http://www.sunnegg.com)

✉ Mittwoch und Donnerstag Mittag  
Mercoledì e giovedì a pranzo

## Kranebitt-Brixen . Kranebitt-Bressanone

Sie wollen inmitten von Weinbergen und Obstbäumen mit tollerem Blick auf Brixen schmackhafte Südtiroler Gerichte mit dem gewissen Etwas genießen? Und dazu beste Eisacktaler Weißweine verkosten, welche nebenan angebaut werden? Dann sind Sie im Südtiroler Gasthaus Sunnegg genau richtig. Ein Besuch in unserem Familienbetrieb ist eine Auszeit vom Alltag. Wir freuen uns auf Sie!

Volete apprezzare i deliziosi piatti altoatesini in mezzo ai vigneti e ai frutteti godendovi la splendida vista su Bressanone? Volete assaggiare i migliori vini bianchi della Valle Isarco prodotti con le uve coltivate nei vitigni che circondano l'albergo? Avete scelto il posto giusto, la locanda sudtirolese Sunnegg. Un soggiorno nel nostro albergo vi permetterà di staccare la spina dalla vita quotidiana. Vi aspettiamo!

**Unsere Empfehlung für Sie:** Bei einer Weinverkostung unserer Eigenbauweine, einer Übernachtung mit Halbpension in unseren Suiten und einem Eintritt in das Erlebnisbad „Acquarena“ können Sie sich rundum Wohlfühlen!

**Il nostro consiglio:** Sentirsi bene degustando i nostri vini, con un pernottamento con mezza pensione nelle nostre suite e un ingresso per la piscina “Acquarena”.

## **12. Kircherhof**

Bauernhof und Gasthof . Maso e ristorante

Wir leben Landwirtschaft in allem was wir tun, vom Anbau und der Verarbeitung der Produkte bis zur Zubereitung der Gerichte. Dabei geht es um das Zusammenspiel zwischen Landwirtschaft, Küche und Gastronomie. Dies versuchen wir täglich unseren Gästen zu vermitteln. Unsere Küche basiert auf Südtiroler Tradition und auf den hofeigenen Produkten, die im Zyklus der Jahreszeiten zur Verfügung stehen.

Viviamo l'agricoltura in tutto ciò che facciamo, dalla coltivazione alla lavorazione del prodotto fino alla preparazione dei piatti. Il ciclo naturale tra agricoltura e gastronomia sta al centro. Ogni giorno cerchiamo di far presente ai nostri ospiti questa filosofia. La nostra cucina è basata sulla tradizione altoatesina e su prodotti del maso che sono a disposizione secondo il ciclo delle stagioni.

**Unsere Empfehlung für Sie:** 100% Eisacktal trifft auf 100% Sarntal: Sternekoch Egon Heiss ist während der Eisacktaler Kost zu Gast und kocht für Sie.

**Il nostro consiglio:** 100% Valle Isarco contra 100% Val Sarentino: Lo chef stellato Egon Heiss sarà ospite durante l'Eisacktaler Kost e cucina per Voi.

**Albeins-Brixen . Albes-Bressanone**



Albeins 12 . Albes 12

T +39 0472 851 005

[www.kircherhof.it](http://www.kircherhof.it)

⌚ Sonntag Abend und Montag

Domenica sera e lunedì

## 13. Alpenrose

Hotel Restaurant . Ristorante



Pinzagen 24 . Pinzago 24

T +39 0472 832 191

[www.gasthofalpenrose.it](http://www.gasthofalpenrose.it)

✉ Sonntag Abend und Montag

Domenica sera e lunedì



Seit fast 40 Jahren pflegen wir Südtiroler Gastlichkeit. Freundlichkeit, Offenheit und gemütliches Beisammensein stehen bei uns an erster Stelle. Genießen Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten während der Eisacktaler Kost und verbringen Sie unvergessliche Stunden in unserem familienfreundlichen Haus.

Da quasi 40 anni il nostro ristorante a conduzione familiare è conosciuto per la sua ottima cucina e per la cordiale ospitalità altoatesina e soprattutto per la cortesia e la sincerità. Trascorrete ore indimenticabili nel nostro ristorante assaggiando le prelibatezze preparate dalla nostra cucina durante le Settimane della buona cucina della Valle Isarco.

**Unsere Empfehlung für Sie:** Unternehmen Sie eine Rundwanderung am Keschnweg ausgehend von unserem Restaurant.

**Il nostro consiglio:** Fate una passeggiata sul "Sentiero del castagno" partendo dal nostro ristorante Alpenrose.

## **14. Pitzock**

Restaurant . Ristorante

Das etwas andere Esslokal im ländlichen Villnößtal. Chef Oskar Messner gibt traditionellen Gerichten seine persönliche Note und überrascht mit Eigenkreationen. Spezialität des Hauses ist das ausgezeichnete Lammfleisch vom „Villnösser Brillenschaf“.

Un locale un po' diverso dal solito. Lo chef Oskar Messner dà un tocco speciale ai piatti tradizionali e sorprende con nuove creazioni. La specialità della casa è l'agnello della razza ovina "Villnösser Brillenschaf".

**Unsere Empfehlung für Sie:** Genießen Sie kreative Gerichte vom „Villnösser Brillenschaf“

**Il nostro consiglio:** Degustate piatti creativi del „Villnösser Brillenschaf“.

Villnöss . Funes



Pizack 30  
T +39 0472 840 127  
[www.pitzock.com](http://www.pitzock.com)

✉ Mittwoch und Donnerstag Mittag  
Mercoledì e giovedì a pranzo

## **15. Feldthurnerhof**

Hotel Restaurant . Ristorante

Der Feldthurnerhof wurde 1980 eröffnet und wird von der Familie Dorfmann geführt. Seit 1981 beteiligt sich die Familie an den Spezialitätenwochen „Eisacktaler Kost“ und verwöhnt ihre Gäste mit traditionellen, hausgemachten Gerichten aus regionalen Zutaten. Im Panoramarestaurant wird eine große Auswahl an Weinen von Winzern und Kellereien aus dem Eisacktal und ganz Südtirol geboten.

Il “Feldthurnerhof” è stato inaugurato nel 1980 e da allora è gestito dalla famiglia Dorfmann. Dal 1981 l'albergo partecipa alla settimana gastronomica “Eisacktaler Kost” e vizia gli ospiti con piatti tradizionali fatti in casa con i prodotti della Valle. Il ristorante propone una ampia selezione di vini d'aziende vinicole e cantine della Valle Isarco e dell'Alto Adige.

**Unsere Empfehlung für Sie:** Wanderungen zwischen Feldthurns und Klausen am „Eisacktaler Kastanienweg“.

**Il nostro consiglio:** Fate una passeggiata lungo il “sentiero delle castagne” tra Velturno e Chiusa.

**Feldthurns . Velturno**



Guln 1  
T +39 0472 855 333  
[www.feldthurnerhof.com](http://www.feldthurnerhof.com)  
✉ Montag . Lunedì

## **16. Ansitz zum Steinbock**

Hotel Restaurant . Ristorante



F.-v.-Defreggergasse 14  
Vicolo F. v. Defregger  
T +39 0472 843 111  
[www.zumsteinbock.com](http://www.zumsteinbock.com)

✉ Montag . Lunedì

## Villanders . Villandro



In uralten Gemäuern und Stuben, wo alles flüstert, raunt und Geschichten erzählt, beruht auch die Küchenkultur auf einer langen Tradition. Schon seit Jahrhunderten ist das Hotel Restaurant Ansitz zum Steinbock weithin bekannt für besondere kulinarische Erlebnisse. Ein beliebter Treffpunkt für Liebhaber edler Tropfen und edlen Essens.

Tra antichi muri e stuben, dove tutto sussurra, mormora e racconta, anche la cultura culinaria è basata su una lunga tradizione. Già da secoli l'hotel ristorante Ansitz zum Steinbock è conosciuto per le esperienze culinarie. Un luogo d'incontro per gli amanti di pregiati prelibatezze e vini.

**Unsere Empfehlung für Sie:** Buchen Sie unseren Weinkeller für einen Aperitif mit Freunden.

**Il nostro consiglio:** Prenotate la nostra cantina per un aperitivo con gli amici.

Gusto Celestiale



Paradiesischer Geschmack

# himmlisch Bio & höllisch lecker Divinamente biologico



~ STERZINGER YOGURT VIPITENO ~  
QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT. ~ LA QUALITÀ SI SENTE.

Apfel-Mozzarella mit nussigem Pesto / Mele, mozzarella e pesto alle noci

**Man nehme:**

4 × 125 g Brimi Mozzarella ...

**Lasciatevi ispirare da**

Mozzarella Brimi, 4 pezzi da 125 g ...



Entdecken Sie das Rezept auf: / Scoprite la ricetta su:

[www.brimi.it](http://www.brimi.it)

Danke . Grazie



MILCHHOF STERZING  
LATTERIA VIPITENO



[www.foppa.com](http://www.foppa.com)



Natürlich, Echt, Einzigartig,  
Natura, Cura, Passione.

