

Inhalt Sommario

Übersichtskarte	16	18	Pianta di riferimento
Vorwort	20	20	Introduzione
ESSEN & TRINKEN IN SÜDTIROL	24	24	MANGIARE E BERE IN ALTO ADIGE
Konsortium Südtiroler Wein	28	28	Consorzio Vini Alto Adige
Südtiroler Apfelkonsortium	30	30	Consorzio Mela Alto Adige
Südtiroler Speck Consortium	32	32	Consorzio Speck Alto Adige
Sennereiverband Südtirol	34	34	Federazione Latterie Alto Adige
EOS – Export Organisation Südtirol	36	36	EOS – Organizzazione Export Alto Adige
DER VINSCHGAU	38	38	LA VAL VENOSTA
Zum Mohren & Plavina	40	40	Hotel Ristorante Zum Mohren & Plavina
Hotel Bella Vista	42	42	Hotel Bella Vista
Metzgerei Mair	44	44	Macelleria Mair
Hotel Maria Theresia	46	46	Hotel Maria Theresia
Feinbäckerei Egger	48	48	Specialità di pane Egger
Marinushof	50	50	Marinushof
Köfelgut	52	52	Köfelgut
Weingut Falkenstein	54	54	Tenuta vinicola Falkensteiner
Hotel Hanswirt	56	56	Hotel Hanswirt
Hotel an der Stachelburg	58	58	Hotel an der Stachelburg
MERAN	60	60	MERANO
Braugarten Forst	62	62	Giardino Forst

Hotel Tirolerhof	64	64	Hotel Tirolerhof
Vinum Bonum	66	66	Vinum Bonum
Südtiroler Köcheverband	68	68	Associazione dei Cuochi
Weinhandlung Heinrich Winterholer	70	70	Enoteca Heinrich Winterholer
Bistro 7	72	72	Bistro 7
Bistrò Hellweger's	74	74	Bistrò Hellweger's
Meraner Weinhaus	76	76	Meraner Weinhaus
Pur Südtirol	78	78	Pur Südtirol
Pur Südtirol – S`Pom	82	82	Pur Südtirol – S`Pom
Restaurant & Café Saxifraga	86	86	Restaurant & Café Saxifraga
Die Gärten von Schloss Trauttmansdorff	90	90	I Giardini di Castel Trauttmansdorff
Touriseum	94	94	Touriseum
Landesweingut Laimburg	96	96	Podere provinciale Cantine Laimburg
Relais & Châteaux Hotel Restaurant Fragsburg	98	98	Relais & Châteaux Hotel Castel Fragsburg
Weingut Schloss Rametz	100	100	Tenuta vinicola Castello Rametz
REZEPTE AUS DER REGION	104	104	LE RICETTE REGIONALI
• Roggenteigtaschen mit Burgeiser Almkäse			Fagottini di segale con formaggio di malga Burgusio •
• Schneemilch aus dem Vinschgau			Pannaneve della Val Venosta •

- Schokoladenmousse
- Apfel- oder Birnenbrot
- Apfel-Scheiterhaufen
- Apfelstrudel
- Kartoffelteigtaschen mit Algunder Ziegenfrischkäse
- Crostini mit Tomaten, dazu Sesamgarnelen
- Steinpilz-Knödel-Terrine
- Rote-Bete-Ravioli mit Feigen-Pecorino-Füllung
- Schlossgartenmarille und Valrhona-Schokolade

- Mousse al cioccolato•
- Pane alle mele o pere•
- Dolce pasticcio alle mele•
- Strudel di mele•
- Fagottini di pate con formaggio fresco di capra di Lagundo•
- Crostini con pomodoro con scampi al sesamo•
- Terrina di canederli ai funghi porcini•
- Ravioli di barbabietola con ripieno di fichi e pecorino•
- Albicocche del giardino del castello e cioccolato Valrhona•

DAS ETSCHTAL	116
Restaurant Elisabeth	118
Elisabeth-Keller	120
la maiena Life Resort	122
Restaurant Miil	124
Biedermannhof	126
Dorfmetzgerei Alexander Holzner	128
Bäckerei Schmidt	130
Buschenschank Rebmannkeller	132
Erlebnishotel Waltershof	134
G. Pfitscher	138

116	LA VAL D`ADIGE
118	Ristorante Elisabeth
120	Cantina Elisabeth
122	Life Resort la maiena
124	Ristorante Miil
126	Biedermannhof
128	Macelleria Alexander Holzner
130	Panificio Schmidt
132	Buschenschank Rebmannkeller
134	Hotel Waltershof
138	G. Pfitscher

Moar-Hof _____	140	140 _____	Maso Moar-Hof
Weissenhof _____	142	142 _____	Azienda Agricola Weissenhof
Sektkellerei Arunda _____	144	144 _____	Arunda Cantina Talento
Hotel Gasthof zum Mohren _____	146	146 _____	Hotel zum Mohren
DAS PASSEIERTAL _____	148	148 _____	LA VAL PASSIRIA
Gasthaus Lamm _____	150	150 _____	Trattoria Lamm
Brauhotel Martinerhof _____	152	152 _____	Brauhotel Martinerhof
Fischzucht Schiefer _____	154	154 _____	Pescicoltura Schiefer
Golfclub Passeier.Meran _____	156	156 _____	Golfclub Passeier.Meran
Andreas Golf & Spa Resort _____	158	158 _____	Andreas Golf & Spa Resort
Hotel Bergland _____	162	162 _____	Hotel Bergland
MuseumPasseier _____	166	166 _____	MuseoPassiria
Bunker Mooseum _____	168	168 _____	Bunker Mooseum
Gasthaus Mooserwirt _____	170	170 _____	Albergo Mooserwirt
Metzgerei Hofer _____	172	172 _____	Macelleria Hofer
Hotel Jägerhof _____	174	174 _____	Hotel Jägerhof
REZEPTE AUS DER REGION _____	178	178 _____	LE RICETTE REGIONALI
•Lammrücken in der Senfruste gebraten			Schiena di agnello arrosto in crosta senape•
•Getröffelter Carbonara-Raviolo mit Rahmspinat und Lardo			Raviolone alle carbonara tartufato con spinaci alla pana e lardo•
•Zandercarpaccio mit Apfel-Meerrettich und Spitzwegerich			Carpaccio di lucioperca con cren alle mele e piantaggine•
•Bratl von der Passeier Bergziege mit Speckknödeln			Arrosto di capra di montagna della Val Passiria con canderli allo speck•
•Spaghetti mit Mies- und Venusmuscheln			Spaghetti con cozze e vongole•
•Schlutzkräpfen			Ravioli tirolesi•
•Zartes Lammfilet mit Selleriepüree und glasierten Kastanien			Filetto d'agnello con purè al sedano rapa con castagne glassate•
•Kalbskopf sauer			Testina di vitello all'agro•
•Semmelknödel mit Pfifferlingssauce			Canderli di pane con salsa ai finferli•

- Passeirer Bachforellen Müllerin Art
- Preiselbeer-Rahmgefrorenes

- Trote del Passirio alla mugnaia •
- Gelato di panna e mirtilli rossi •

BOZEN _____ 190

Parkhotel Laurin _____ 192

Franziskaner Bäckerei _____ 194

Kellerei Bozen _____ 198

Weingut Thurnhof _____ 200

Roter Hahn – Südtiroler Bauernbund _____ 202

Wein- und Sektkellerei Gummerhof _____ 206

Mittelberger & Co. _____ 208

Gasthof Kohlern _____ 210

Weingut Larcherhof _____ 212

Erbhof Mayr-Unterganzner _____ 216

Sarner Speck _____ 220

DER RITTEN _____ 222

Ansitz Waldgries –
Köfererhof – Gumphof _____ 224

Weingut Loacker Schwarhof _____ 226

Buschenschank Baumann _____ 228

Gasthof Signaterhof _____ 230

Restaurant Pirbamer _____ 232

Parkhotel Holzner _____ 234

Kaserhof _____ 236

190 _____ BOLZANO

192 _____ Parkhotel Laurin

194 _____ Panificio Franziskaner

198 _____ Cantina Bolzano

200 _____ Azienda vinicola Thurnhof

202 _____ Gallo Rosso – Unione Agricoltori e
Coltivatori Diretti dell'Alto Adige

206 _____ Cantina di vini e spumanti Gummerhof

208 _____ Mittelberger & Co.

210 _____ Albergo Ristorante Colle

212 _____ Tenuta vinicola Larcherhof

216 _____ Maso Mayr-Unterganzner

220 _____ Speck Sarentino

222 _____ RENON

224 _____ Tenuta Waldgries – Tenuta
Köfererhof – Tenuta Gumphof

226 _____ Tenuta vinicola Loacker Schwarhof

228 _____ Trattoria Maso Baumann

230 _____ Albergo Ristorante Signaterhof

232 _____ Ristorante Pirbamer

234 _____ Parkhotel Holzner

236 _____ Maso Kaserhof

Naturidylle Geyrerhof	238	238	Hotel Naturidylle Geyrerhof
Hotel Bemelmans Post	240	240	Hotel Bemelmans Post
Hotel Ansitz Kematen	242	242	Hotel Kematen
Restaurant Himmelreich	244	244	Ristorante Himmelreich
Pfos-Hof	246	246	Locanda maso Pfos-Hof
Hotel Zum Zirm	248	248	Hotel zum Zirm
REZEPTE AUS DER REGION	250	250	LE RICETTE REGIONALI
• Rinderfilet mit gefüllten Kartoffeln			Filetto di manzo con patate ripiene •
• Saure Suppe (Kuttelsuppe)			Zuppa di trippa in agro •
• Malis Schlutzkrapfen			Ravioloni alla Mali •
• In Lagrein geschmorte Ochsenwangen			Stufato di guanciale di bue in Lagrein •
• Pikante Fischsuppe mit Muscheln und Garnelen			Zuppa di pesce piccante con molluschi e gamberetti •
• Rittner Kloatzen-Krapfen mit Apfeleis			Krapfen di pere secche "kloatzen" del Renon con gelato alla mela •
• Kloatzen-Schlutzkrapfen			Ravioloni di pere secche "kloatzen" •
• Speckknödel mit Rittner Steinpilzen			Canederli allo speck con funghi porcini del Renon •
• Fastenknödel mit Steinpilz-Pfifferlingsgröstel			Canederli magri con rosticiata di funghi porcini e finferli •
• Hirschnüsschen in Lagreinsauce			Nocette di cervo in salsa di Lagrein •
• Salat mit Garnelen			Insalata con gamberetti •
• Rote-Bete-Teigtaschen mit Gorgonzolafüllung			Fagottini di bietola rossa con ripieno di gorgonzola •
• Schwarzbeerschmarren			Frittata dolce ai mirtilli neri •
ÜBERETSCH & UNTERLAND	264	264	OLTRADIGE E BASSA ATESINA
Hotel Restaurant Weingarten	266	266	Hotel Ristorante Weingarten
Metzgerei Mair	268	268	Macelleria Mair
Wellnesshotel Weinegg	272	272	Wellnesshotel Weinegg
Weinkellerei Alois Warasin	274	274	Cantina vinicola Alois Warasin
Hotel Girlanerhof	276	276	Hotel Girlanerhof
Kellerei St. Michael-Eppan	278	278	Cantina San Michele Appiano
Hotel Gasthof Steinegger	280	280	Hotel Gasthof Steinegger

Landgasthof Bad Turmbach	282
Pension Aurora	284
Kellerei St. Pauls	286

DIE SÜDTIROLER WEINSTRASSE 288

Weingut Manincor	290
Restaurant Castel Ringberg	292
Hotel Seeleiten	294
Gasthof Klughammer	296
Weingut Unterhofer	298
Kellerei Kaltern	300
Weingut Peter Sölva & Söhne	302
Grill-Restaurant Spuntloch	304
Überetscher Speck	306
Castel Sallegg	308
Weinkellerei Kettmeir	312
Kellerei Tramin	316

282	Landgasthof Bad Turmbach
284	Pensione Aurora
286	Cantina San Paolo

288 LA STRADA DEL VINO LUNGO L'ADIGE

290	Tenuta vinicola Manincor
292	Ristorante Castel Ringberg
294	Hotel Seeleiten
296	Locanda Klughammer
298	Azienda vitivinicola Unterhofer
300	Cantina di Caldaro
302	Azienda vinicola Peter Sölva & Figli
304	Ristorante-Grill Spuntloch
306	Speck d'Oltradige
308	Castel Sallegg
312	Cantina di vinicola Kettmeir
316	Cantina Termeno

Hotel Amadeus	318	318	Hotel Amadeus
Weingut Dipoli	320	320	Azienda vinicola Dipoli
Hotel Teutschhaus	322	322	Hotel Teutschhaus
Weinkellerei Castelfeder	324	324	Azienda vinicola Castelfeder
Gasthof Dorfnerhof	326	326	Trattoria Dorfnerhof
REZEPTE AUS DER REGION	328	328	LE RICETTE REGIONALI
•Bresaola mit gegrillten Spargelspitzen			Bresaola con punte di asparagi alla griglia•
•Himbeermousse mit Ananas-Panna-cotta			Mousse di lamponi con panna all'ananas•
•Süße Symphonie von Crème brûlée und Kürbiseis			Dolce sinfonia di crème brûlée e gelato alla zucca•
•Mit mediterranem Gemüse gefüllte Teigtaschen			Fagottini ripieni di verdure mediterranee•
•Überetscher Weißburgunder-Suppe			Zuppa di Pinot Bianco della Val Venosta•
•Gebratener Zander auf Kartoffel-Rosmarinravioli			Lucioperca su ravioli di rosmarino e patate•
•Topfenknödel auf marinierten Erdbeeren			Canederli di ricotta con fragole marinate•
•Kamut-Tagliioni mit Kalbsragout und Wurzelgemüse			Tagliolini di kamut con ragù di vitello e verdure•
DAS EISACKTAL	338	338	LA VAL D'ISARCO
Metzgerei – Landwirtschaft Johann Frick	342	342	Macelleria – azienda agricola Johann Frick
Martin Plank	344	344	Martin Plank
Romantik Hotel & Restaurant Stafler	346	346	Romantik Hotel & Restaurant Stafler
Hotel Restaurant Sachsenklemme	348	348	Hotel Ristorante Sachsenklemme
Bäckerei Gasser	350	350	Panificio Gasser

Sebastian Trockner	352	352	Sebastian Trockner
Obergostnerhof	356	356	Maso Obergostnerhof
Kircherhof	358	358	Maso Kircherhof
BRIXEN	360	360	BRESSANONE
Pacherhof	362	362	Maso Pacherhof
Stiftskellerei Neustift	364	364	Cantina dell'Abbazia di Novacella
Weingalerie	368	368	Enoteca Weingalerie
Metzgerei Amort	370	370	Macelleria Amort
Backstube Profanter	372	372	Panificio Profanter
Hoandlhof	374	374	Maso vinicolo Hoandlhof
Tourismusverein Villnöß	376	376	Associazione Turistica Val di Funes
Hotel Kabis	378	378	Hotel Kabis
Villnösser Brillenschaf	380	380	Villnösser Brillenschaf
Furchetta & Restaurant Pitzock	382	382	Furchetta & Ristorante Pitzrock
Hotel Tyrol	384	384	Hotel Tyrol
Ranuihof & Geisleralm	386	386	Maso Ranui & Malga Geisler
VÖLS UND SEIS AM SCHLERN	388	388	FIÈ E SIUSI ALLO SCILIAR
Anno Domini	390	390	Anno Domini
Romantik Hotel Turm	394	394	Romantik Hotel Turm
Spezialitäten Kaffee-Rösterei Caroma	398	398	Specialità e torrefazione caffè Caroma
Gasthof Tschötscherhof	402	402	Locanda Tschötscherhof

Metzgerei Stefan	404	404	Macelleria Stefan
Wassererhof	406	406	Maso Wassererhof
Hotel Uhrerhof Dèur	408	408	Hotel Uhrerhof Dèur
DAS PUSTERTAL	410	410	LA VAL PUSTERIA
Ristorante Tabula Da Domenico	412	412	Ristorante Tabula Da Domenico
Hotel Post	416	416	Hotel Post
Alpine Wellness Resort Majestic	418	418	Alpine Wellness Resort Majestic
Hotel Quelle	422	422	Hotel Quelle
REZEPTE AUS DER REGION	426	426	LE RICETTE REGIONALI
•Saiblingsfilet in Buchweizenkruste			Filetto di branzino in crosta di grano saraceno•
•Biersuppe			Zuppa di birra•
•Buchweizentorte			Torta di grano saraceno•
•Lammragout vom Villnösser Brillenschaf			Ragù di agnello di pecora occhialuta della Val di Funes•
•Lammfilet vom Villnösser Brillenschaf			Filetto di agnello di pecora occhialuta della Val di Funes•
•Rosa gebratene Lammkoteletts vom Villnösser Brillenschaf			Cotolette arrosto di agnello di pecora occhialuta della Val di Funes•
•Filet vom Jungbullen auf kleinen Steinpilzen			Filetto di torello su funghi porcini•
•Knödeltris			Tris di canederli•
•Basilikum-Topfen-Nocken			Cnocchi al basilico e ricotta•
•Braune Schokoladenmousse			Mousse di cioccolato scura•
•Gebratenes Perlhuhn-Brüstchen mit Erdäpfelkrusteln			Petti di faraona arrosto con patate in crosta•
Kleines Lexikon der Kulinarik	440	440	Piccolo Dizionario della cucina sudtirolese
Adressverzeichnis	442	442	Elenco degli indirizzi
Rezeptverzeichnis	458	458	Elenco delle ricette
Impressum	464	464	Editoriale