



2022/23

# Masi con gusto

Guida ai sapori contadini



Gallo Rosso



## Benvenuti al maso

Questa guida vi accompagnerà verso la strada dell'ospitalità e della cordialità contadina e verso i sapori autentici delle pietanze sudtirolesi.

Tutti gli esercizi raccomandati in quest'opuscolo sono stati scelti dall'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi e sottoposti a rigorosi controlli di qualità. Sono stati analizzati e valutati soprattutto l'ambiente contadino, l'attrezzatura e la qualità delle tipiche pietanze contadine. I vini di produzione propria dei "Buschenschank" sono stati degustati e descritti dagli esperti del Centro sperimentale Laimburg e dal gruppo di lavoro viticoltura dell'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi.

La vostra opinione per noi è importante! Condividete le vostre impressioni ed esperienze e valutate le osterie contadine sul sito [www.gallorosso.it](http://www.gallorosso.it).

Accanto alle descrizioni dettagliate dei singoli masi, nelle ultime pagine dell'opuscolo troverete un glossario aggiornato delle pietanze contadine, con le relative denominazioni tirolesi.

Vi auguro buon divertimento sfogliando "Masi con gusto 2022/23" e un indimenticabile viaggio alla scoperta del mondo contadino. Le contadine e i contadini saranno lieti di accogliervi.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Leo Tiefenthaler'.

Leo Tiefenthaler  
Presidente dell'Unione Agricoltori  
e Coltivatori Diretti Sudtirolesi

# Panoramica di tutte le osterie contadine



## Buschenschank

Masi vinicoli i cui vini sono al 100% di produzione propria.

## Hofschank

Masi di montagna che offrono agli ospiti piatti di carne di produzione propria.

## Val Venosta

Niedermais [pag. 21](#)

## Merano e dintorni

Nalserbacherkeller [pag. 24](#)

Rauthof [pag. 25](#)

Schnalshuberhof [pag. 27](#)

Pirchhof [pag. 28](#)

Zmailer-Hof [pag. 29](#)

## Bolzano e dintorni

Ebner [pag. 32](#)

Ebnicherhof [pag. 33](#)

Luggin Steffelehof [pag. 34](#)

Oberlegar [pag. 35](#)

Planitzer [pag. 37](#)

Rielingerhof [pag. 38](#)

Steidlerhof [pag. 39](#)

## Valle Isarco

Burgerhof [pag. 42](#)

Gostnerhof [pag. 43](#)

Grisserhof [pag. 44](#)

Hubenbauer [pag. 45](#)

Oberpartegger [pag. 46](#)

Pschnickerhof [pag. 48](#)

Villscheiderhof [pag. 49](#)

Winklerhof [pag. 51](#)

Obermoserhof [pag. 52](#)

Ungererhof [pag. 53](#)

## Dolomiti

Buchnerhof [pag. 56](#)

Fronthof [pag. 57](#)

Kinigerhof [pag. 59](#)

Lüch de Survisc [pag. 61](#)



Vacanze al maso, genuini prodotti di qualità dal maso, deliziosi piatti della cucina casereccia serviti in una “Stube” accogliente ed autentico artigianato rurale. Il marchio “Gallo Rosso” è garanzia per le offerte migliori dei masi in Alto Adige.

## Gallo Rosso – Vivere il maso

L'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi ha unito i quattro pilastri “Agriturismo in Alto Adige”, “Sapori del maso”, “Masi con gusto” e “Artigianato contadino” sotto un unico marchio ombrello “Gallo Rosso” e fissato i relativi criteri di qualità vincolanti. L'obiettivo di questo progetto è da un lato di aprire agli agricoltori altoatesini nuove fonti di reddito e dall'altro di dare ai consumatori la possibilità di conoscere il mondo contadino dell'Alto Adige.

Grazie alle piccole strutture (il numero di appartamenti è limitato a cinque), gli ospiti degli agriturismi in Alto Adige vivono in prima persona un'esperienza unica nella natura, beneficiano

di un'accoglienza sincera e possono degustare genuini prodotti contadini. Il “Gallo Rosso” garantisce anche i prodotti di qualità del maso: le marmellate di frutta, i succhi di frutta, i latticini, i formaggi e le altre delizie del palato vengono sottoposti regolarmente a rigidi controlli di qualità. Ai masi, i contadini non producono soltanto cibi caserecci, ma sono anche tornati a lavorare la lana e ad eseguire intagli e torniture. Per ottenere l'ambito marchio, le opere devono essere realizzate con materiali provenienti completamente da masi sudtirolesi, lavorate interamente a mano dai contadini, non presentare difetti ed essere esemplari unici. La guida “Masi con gusto” del “Gallo Rosso”, infine, porta i buongustai negli angoli più golosi dell'Alto Adige. I prodotti offerti nelle osterie “Buschenschank” o “Hofschank” provengono in gran parte direttamente dal maso ed il loro gusto è inconfondibile.

**Chi vuole conoscere da vicino il mondo dei masi altoatesini trova tutte le informazioni relative al marchio ombrello “Gallo Rosso” sul sito ufficiale [www.gallosso.it](http://www.gallosso.it).**





Tutti gli esercizi raccomandati nell'opuscolo "Masi con gusto" sono stati scelti dal "Gallo Rosso" e contraddistinti con il sigillo di qualità sulla base dei seguenti criteri.

## La nostra garanzia di qualità



Oltre l'80% dei prodotti proviene dal maso o da un'azienda agricola situata in Alto Adige.



Oltre il 30% dei prodotti proviene dai campi del maso.



Non sono ammessi piatti precotti. Sul menu si trovano esclusivamente piatti fatti al 100% in casa.



Agli ospiti vengono offerti almeno 3 succhi di produzione propria.



Le uova utilizzate nella cucina provengono da esercizi altoatesini con allevamento all'aperto.



I distillati offerti sono prodotti in un maso sudtirolese.



Criterio per un'osteria "Buschenschank": il 100% del vino offerto proviene dai vigneti del proprio maso vinicolo.



Criterio per un'osteria "Hofschank": gli ospiti mangiano piatti di carne proveniente dal proprio maso di montagna.





Molti “Buschenschank” e “Hofschank” arricchiscono la golosa offerta gastronomica dell’Alto Adige offrendo non soltanto vini deliziosi e prelibatezze contadine, ma anche un ambiente davvero straordinario con accoglienti “Stuben” e contadini ospitali.

## Il gusto dell’ospitalità contadina

I “Buschenschank” e gli “Hofschank” vantano una lunga tradizione in Alto Adige. Da molti decenni ormai, i contadini aprono le loro cantine e le loro “Stuben” per deliziare gli ospiti con la tipica cucina casalinga ed ottimi vini. Al giorno d’oggi, gli esercizi contadini presentano una gustosa alternativa ai soliti ristoranti perché offrono cibi e bevande genuine di produzione propria, come succhi di frutta fatti in casa, saporite pietanze tirolesi, frutta e vini altoatesini.

Ma qual è la differenza tra un “Buschenschank” e un “Hofschank”?

La differenza principale tra i due esercizi consiste nel vino. Il “**Buschenschank**” deve essere situato in una zona vitivinicola, poiché la licenza del “Buschenschank” prevede tassativamente la produzione e la vendita di vino proprio. Il gestore di un “Buschenschank” svolge dunque contemporaneamente le attività di viticoltore, di cantiniere e di osteria. I gestori di un “**Hofschank**” invece, offrono piatti di carne di produzione propria accompagnati da un buon bicchiere di vino altoatesino.

Non importa se vi lasciate deliziare da un “Buschenschank” o da un “Hofschank”, una cosa hanno di certo in comune: sono emblemi della straordinaria ospitalità dei contadini sudtirolesi.





I “Buschenschank” hanno origine nel Medioevo. Il loro segno di riconoscimento era un ramo verde chiamato “Buschen” appeso sopra il portone d’entrata. Questa forma originaria dei “Buschenschank” contadini fiorì sia in campagna che in città.

## Una lunga tradizione

La tradizione dei “Buschenschank” nacque nel Medioevo quando i signori feudali e i principi conferirono ai contadini il diritto di pigiare l’uva e di imbottigliare e vendere una parte del vino prodotto. Il simbolo delle osterie contadine era una frasca, il “Buschen”, appeso sopra il portone d’entrata che indicava all’ospite che la “Stube” o la cantina erano aperte. Questo segno distingueva i “Buschenschank” dalle altre locande e taverne che erano considerate locali pubblici con l’obbligo di appendere un cartello fisso ed accogliere ospiti tutto l’anno. I “Buschenschank” invece di solito rimanevano aperti da fine aprile (festa di San Giorgio) a fine settembre (festa di San Michele) senza l’obbligo di apertura.

In passato la tradizione dei “Buschenschank” non si sviluppò prevalentemente in campagna, ma nelle città. A Bolzano per esempio ne sorsero diversi.

Mentre in Austria dal 1843 vigeva una legge che agevolava i “Buschenschank”, con il passaggio dell’Alto Adige all’Italia i “Buschenschank” altoatesini diminuirono a causa di una legislazione meno favorevole. Grazie al rilancio del turismo e alla crescente popolarità del “Törggelen” negli anni ’60 e ’70, la cultura dei “Buschenschank” rinacque e il numero degli esercizi - soprattutto in campagna - aumentò notevolmente, tanto che la Provincia Autonoma di Bolzano decise di regolare le attività di questo settore con disposizioni dedicate. Ormai da trent’anni, dunque, la legge provinciale ha stabilito esattamente i criteri di un “Buschenschank”.





Per un'esperienza autentica del "Törggelen", la tipica castagnata altoatesina, bisogna visitare i "Buschenschank" del marchio "Gallo Rosso". Nelle cantine e nelle "Stuben" viene offerto un ricco pasto tradizionale.

## "Törggelen" originale

Originariamente, la castagnata era la festa di ringraziamento per i volontari della raccolta, a cui i contadini servivano un ricco menu. Ancora oggi, i visitatori vengono viziati con le migliori pietanze della cucina contadina.

In tavola fra i primi piatti caldi vi sono la zuppa d'orzo, gli "Schlutzer", i tipici ravioli agli spinaci, oppure i canederli al formaggio, mentre il tradizionale piatto con carne di maiale salmistrata, costine, diversi insaccati, canederli e crauti costituiscono i sostanziosi secondi. L'itinerario goloso continua con caldarroste, noci e "Krapfen" (dolci con vari ripieni) e quasi sempre anche con un bicchiere di acquavite fatta in casa.

Il "Törggelen" viene praticato ai masi a partire da inizio ottobre, quando le "Keschtn", le apprezzate castagne, sono mature.

Sia le castagne che l'uva crescono in un clima particolarmente mite. Per questo l'usanza del "Törggelen" è offerta soltanto nei "Buschenschank", nei masi che si trovano nella classica zona vinicola della Valle dell'Adige e della Valle d'Isarco. Questi masi hanno tutti un torchio per l'uva nella cantina, da cui deriva anche la denominazione "Törggelen", dal latino "torculus" (torchio per l'uva).

La stagione del "Törggelen" viene inaugurata ai "Buschenschank" del marchio "Gallo Rosso" il primo sabato del mese di ottobre, accendendo il falò delle castagne. Gli ospiti hanno l'opportunità di assistere a questa tradizione mentre i contadini e le contadine raccontano del maso, del vino e delle caldarroste. A fine novembre termina la stagione del "Törggelen".







I “Buschenschank” e gli “Hofschank” invitano a tavola con pietanze e bevande tradizionali e prelibate. La saporita cucina casereccia è un vero paradiso delle delizie!

## Il menu contadino

Mangiare dal contadino significa mangiare direttamente dal produttore: lo dimostra una sbirciata in cucina, il regno della contadina che crea stuzzicanti piatti con ottimi ingredienti di produzione propria, freschi, sani e genuini. I menu contadini rispettano il ritmo delle stagioni e portano in tavola tutto il sapore della cucina sudtirolese.

Da non perdere è la famosa merenda sudtirolese con l'autentico speck fatto in casa, salamini e carni affumicate, formaggi e gustoso pane contadino, il tutto accompagnato da un buon bicchiere di vino.

Fra le ricette più classiche per i primi piatti caldi vi sono gli “Schlutzer”, i tipici ravioli agli spinaci,

i “Tirtlen”, le frittelle farcite, nonché minestre e zuppe, i famosi canederli e vari tipi di gnocchi.

Il tradizionale itinerario goloso continua con sostanziosi secondi: lo “Schöpsernes”, l'arrosto contadino, la carne di maiale salmistrata e gli insaccati fatti in casa secondo ricette segrete custodite gelosamente dalle contadine non deluderanno di certo i buongustai. Come contorni si servono patate gustose e crauti saporiti.

Squisiti sono anche i dolci contadini: i tradizionali “Krapfen” con vari ripieni, dalla marmellata all'albicocca e le “Kloatzten” (pere secche) al papavero, il “Kaiserschmarrn”, l'omelette dolce sminuzzata, i “Kniekiechl”, un tipo di frittella, gli “Strauben”, un dolce a forma di chiocciola, e il classico Strudel con diversi ripieni sono prelibatezze che fanno venire l'acquolina in bocca a tutti i golosi. Chi vuole provare le ricette contadine a casa le trova su [www.gallorosso.it](http://www.gallorosso.it).

**Le spiegazioni dei nomi tipici delle pietanze sudtirolesi si trovano alle pagine 62 e 63.**





Le osterie dei masi altoatesini offrono ai propri ospiti prodotti sani, naturali e dal gusto inconfondibile. Le squisite specialità preparate con ottimi ingredienti prodotti al maso soddisfano ogni palato!

## Genuini sapori contadini

A differenza dei prodotti di massa anonimi, i frutti della terra coltivati, curati e lavorati con amore dai contadini garantiscono un'alta qualità ed un sapore fresco e genuino. Ecco perché un numero crescente di ospiti, ma anche di abitanti locali, apprezzano e richiedono la genuinità dei prodotti contadini.

La vasta e squisita offerta di prodotti di stagione comprende tutto ciò che ogni buongustaio può desiderare, da frutta e ortaggi a ottimi vini, pane e carni.

Uno dei doni più ricchi della natura è il latte fresco con il quale i contadini producono yogurt naturale, ricotta, burro contadino, latticello e panna, senza dimenticare la grande varietà di formaggi freschi, molli e duri, arricchiti secondo antiche ricette contadine.

Nelle osterie si trovano inoltre gli insaccati di produzione propria e l'autentico speck contadino accompagnato da pane fatto in casa tipo "Vinschgerl", "Pusterer" o "Schüttelbrot" e naturalmente da un delizioso bicchiere di vino di produzione propria.

Nei frutteti dei contadini non crescono solo uve, ma anche mele, pere, ciliegie, fichi, albicocche, pesche, prugne, bacche e tanti altri frutti. Dopo la raccolta, le contadine preparano buonissime marmellate, composte, succhi e sciroppi di frutta e anche frutta secca. E non solo: i contadini offrono anche ortaggi freschi, erbe aromatiche, ottime miscele di tè, uova fresche, miele e grappe raffinate che stuzzicano il palato. Molte di queste bontà sono acquistabili direttamente nei masi.





Per le famiglie contadine altoatesine è molto importante conservare le antiche usanze, che si tramandano anche in cucina. Nelle osterie del marchio “Gallo Rosso” gli ospiti possono conoscere da vicino le tradizioni contadine.

## Danza, costumi e tradizioni

Una delizia per gli occhi è il costume tipico tirolese. Ancora oggi sia grandi che piccini lo portano con orgoglio in occasione di giornate di festa particolari. Il tradizionale costume contadino cambia di vallata in vallata. Non variano soltanto i colori, ma anche la lunghezza del grembiule e delle calze, nonché il tipo di copricapo. La famiglia contadina racconta con piacere ai propri ospiti le particolarità dei vari costumi, offrendo loro un buon bicchiere di vino. Una nota distintiva è anche il fiocco del cappello: se la donna lo porta a sinistra, significa che è ancora nubile, se lo porta invece a destra è fidanzata oppure già sposata.

Nel patrimonio culturale contadino, oltre ai costumi, c'è anche la musica folcloristica, che racconta storie e momenti di vita contadina attraverso i suoi brani.

Di tanto in tanto al maso i contadini cantano e suonano con i loro ospiti, mostrando la loro abilità con la fisarmonica e con l'arpa.

Per conoscere a fondo lo spirito dei contadini altoatesini, bisogna giocare a carte con loro. Il tipo di gioco è indifferente: “Watten”, “Lab biatn”, “Schnelln” oppure “Perlaggen”. Ognuno di questi giochi è sicuramente conosciuto ed è una pratica comune quella di giocare nelle accoglienti “Stuben” delle osterie contadine. Un altro elemento tradizionale è il geranio, che nel linguaggio popolare viene chiamato anche “Brennende Liab” (amore ardente). Con la sua stupenda fioritura decora il crocefisso nelle “Stuben”, i margini della strada e i balconi dei masi altoatesini durante tutta l'estate.





# Val Venosta

La Val Venosta è una valle senza confronti: un panorama che abbraccia le Alpi Venoste a nord e il massiccio dell'Ortles a sud, passando per la vallata più arida dell'arco alpino, dove nel fertile fondovalle prosperano vigneti e frutteti.

La vallata offre un paesaggio eccezionale, tutto da scoprire: è caratterizzata dall'accattivante contrasto tra l'ampio fondovalle che parte dai 400 m e le imponenti vette che toccano quasi i 4.000 m dell'Ortles, la cima più elevata dell'Alto Adige. In mezzo a queste estremità, sui dolci declivi, prosperano alberi da frutta, principalmente meli ed albicocchi, ma anche bacche, castagni e viti.

Per irrigare i campi durante i periodi di siccità, gli abitanti della Val Venosta nel Medioevo costruirono i "Waale", canali d'irrigazione di diversi chilometri. Oggi, lungo questi antichi canali, si possono percorrere tranquilli sentieri. I "Waale" sono unici nell'arco alpino orientale con le loro "Waalschellen" - campane azionate dall'acqua - i tipici muri di pietra e i loro acquedotti. Senza questo sistema d'irrigazione, la coltivazione dei terreni collocati sui versanti esposti del Sonnenberg non sarebbe stata possibile.

La Val Venosta oltre ad offrire un paesaggio naturale unico, vanta anche numerosi monumenti storico-culturali: fortezze, castelli, abbazie e chiesette fiancheggiano gli 80 km di strada che portano dal Passo Resia fino alla conca di Merano. Molto ricercato dagli appassionati della fotografia è il lago di Resia con la torre della vecchia chiesa di Curon. Già da lontano si scorge anche il bianco splendente dell'Abbazia di Marienberg che da 800 anni troneggia dall'alto sopra la Muta di Malles. A 1.340 metri di quota si trova l'abbazia benedettina più alta d'Europa. Castel Fürstenburg a Burgeis e Castel Churburg a Sluderno con l'armeria privata più grande d'Europa sono una tappa obbligata per i turisti, come anche l'incantevole cittadina medievale di Glorenza e Lasa, il paese del marmo.

HOFCHANK

Niedermais

pag. 21

# Dolomit

## Un tesoro altoatesino

Avvolto in una crosta rustica, il Dolomit matura alla perfezione. Il formaggio a pasta dura si scioglie in bocca e presenta una struttura cristallina che ricorda la sua origine dalle montagne dell'Alto Adige. La lunga stagionatura gli conferisce un sapore aromatico e persistente con note tostate. Un formaggio di carattere vero.




FORMAGGI  
ALTO ADIGE





HOF SCHANK

## Niedermais

Così vicino al cielo, il maso “Niedermais” sorge sopra Castelbello nella frazione di Trumsberg. Il panorama sulla terrazza assoluta è fantastico e spazia dalla Val Venosta fino alla Val Martello. Le due accoglienti “Stuben” rivestite di legno invitano a passare alcune ore piacevoli. La gran varietà di prodotti di produzione propria della famiglia Kaserer trasforma ogni visita in una vera delizia.

 Speck, formaggi, salamini affumicati, carne di manzo essiccata, pane fatto in casa. Canederli allo speck in brodo, canederli di fegato in brodo, brodo ristretto con pasta reale fatta in casa, zuppa di crostini di milza, zuppa di pane della zona. Gnocchi di formaggio di malga, alle ortiche e alle rape rosse a seconda della stagione. Canederli al formaggio, “Schöpsernes”, arrosto di manzo, salsicce di produzione propria, uova al tegamino con patate arrosto, insalate di stagione. “Kaiserschmarrn”, diversi tipi di omelette, “Krapfen” fatti in casa, cornetti e strudel di mele. In primavera insalata con crescione. In inverno insalata di crauti e di rape rosse nonché cavolo rapa. Succhi: succo di ribes, sambuco e lamponi.

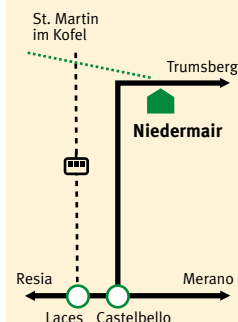
 Aperto dal 1° aprile al 20 dicembre. Giovedì giorno di riposo. Dal 15 giugno al 15 agosto chiuso il giovedì e la domenica. La sera è gradita la prenotazione.

 Salamini affumicati, carne di manzo essiccata e speck.

Famiglia  
Reinhard Kaserer  
Trumsberg, 4  
39020 Castelbello-Ciardes  
Tel. 0473 624 091  
oppure 348 1 482 401  
reinhard.kaserer@hotmail.com

**A piedi** Con la funivia da Laces a St. Martin im Kofel, poi lungo il sentiero n° 2 o 8 in direzione Trumsberg (ca. 1,5 h), oppure da Castelbello, Laces o Tschars seguire i sentieri 2, 4 oppure 8 (ca. 2 h).

**In macchina** Da Merano, nel centro di Castelbello girare a destra e percorrere la strada in direzione Trumsberg per ca. 10 km.





# Merano e dintorni

Merano è l'isola mediterranea dell'Alto Adige: in città e nei suoi dintorni vigneti e frutteti si alternano a palme, cipressi e ulivi, coronati da alte cime innevate e da numerosi monumenti storico-culturali.

La zona attorno a Merano è denominata “Burgraviato” fin dai tempi dei Conti di Tirolo, quando un avvocato (ted. “Vogt”) o burgravio esercitava il potere amministrativo, giudiziario e tributario sul territorio. A quell'epoca - nell'Alto Medioevo - i Conti scelsero Merano come capitale della contea di Tirolo e come loro residenza preferita. La città del Passirio conobbe una seconda ascesa alla metà del secolo XIX: divenne un centro di cura di fama mondiale e si trasformò nella meta più ambita dell'aristocrazia europea. Tra i più illustri visitatori rientra l'Imperatrice Elisabetta d'Austria (“Sissi”) che apprezzava il clima mite e la flora esotica di Merano.

Il Burgraviato sorprende per l'affascinante contrasto tra paesaggio mediterraneo ed alpino. Allo scenario variopinto con la ricca vegetazione mediterranea nella conca meranese fanno corona vasti frutteti, vigneti e castagneti sui dolci pendii, pascoli in media montagna ed infine monti rocciosi e ghiacciai perenni. La famosa passeggiata Tappeiner è una tranquilla camminata sui declivi che circondano la città, mentre nei Giardini di Castel Trauttmansdorff si può andare alla scoperta di piante e fiori. Nel cuore della città le Terme di Merano offrono un'oasi di benessere e di relax.

Per chi ama la montagna il Parco Naturale del Gruppo del Tessa, la Val d'Ultimo, la Val Passiria e l'altopiano del Monzoccolo offrono infinite possibilità per lunghe e indimenticabili escursioni. A Tirolo gli appassionati dell'arte e della storia possono seguire le orme dell'antica capitale della contea nel castello avito dei Conti di Tirolo che oggi ospita il Museo storico-culturale della Provincia di Bolzano.

## BUSCHENSCHANK

Nalserbacherkeller pag. 24

Rauthof pag. 25

Schnalshuberhof pag. 27

## HOFSCHANK

Pirchhof pag. 28

Zmailer-Hof pag. 29



BUSCHENSCHANK



BUSCHENSCHANK


## Nalserbacherkeller


**Famiglia**  
**Lucio Pallweber**  
**Via Prissian, 1**  
**39010 Nalles**  
**Tel. 0471 678 661**  
**oppure 335 5 887 257**

**Apiedi** Dal “Buschenschank” parte il sentiero n° 9 a Sirmian (ca. 1 h) o Grissian (ca. 2 h).

**In macchina** Dopo l’uscita di Vilpian della superstrada MeBo proseguire in direzione Nalles e Prissian. A ca. 500 m dal centro di Nalles si trova il “Nalserbacherkeller” sul lato sinistro della strada.

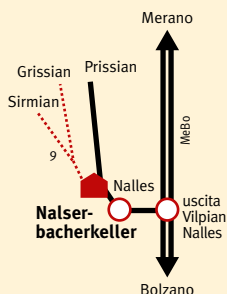
La famiglia Pallweber delizia gli ospiti con squisite pietanze nell’accogliente cantina o sul terrazzo pergolato. Si possono gustare le numerose prelibatezze della cucina e gli ottimi distillati di frutta di produzione propria.

 Speck, bresaola, carne di manzo e testina di vitello all’agro, prosciutto, carpaccio di manzo, carne di manzo affumicata, formaggi, patate lesse, diverse zuppe, “Schlutzer”, canederli allo speck. In primavera diversi piatti di asparagi di produzione propria e canederli al formaggio. In autunno tradizionale piatto con crauti e canederli, “Krapfen” e caldarroste. Succhi: succo di mela, sambuco e lamponi.

 Lo Chardonnay ‘21 è armonioso e piacevole. Il Sauvignon ‘21 è semplice ma pulito. In bocca il vino è piacevolmente corposo e non invadente. Il Gewürztraminer ‘21 ha un bel carattere floreale e ricorda i fiori d’arancio. La Schiava ‘21 è fruttata come sempre e molto tipico della varietà. La Schiava ‘21 imbottigliata è un po’ più versatile. In bocca ha una buona pienezza e lunghezza.


**!** Aperto da inizio aprile a fine giugno e da inizio agosto a metà dicembre da giovedì a domenica. Orari di apertura: sabato, domenica e festivi dalle ore 16 alle ore 24, feriali dalle ore 17 alle ore 24. È gradita la prenotazione.


 Miele e vino.




## Rauthof

Arrivare, rilassarsi e fare nuove esperienze. Il maso “Rauthof” affascina con una vista meravigliosa sulla conca di Merano e con profumi seducenti provenienti da pentole e padelle. La cosa più bella: dalla veranda l’ospite può guardare direttamente dentro la cucina. Chi preferisce le sorprese si rilassa nella “Stube” accogliente oppure sulla terrazza soleggiata e assaggia i piatti a base di prodotti freschi del maso.

 Salamini affumicati, speck, testina di vitello, carne di manzo all’agro, “Krapfen”, diversi tipi di torte e strudel di mele. Durante il fine settimana o su prenotazione arrosto di agnello e costine. In primavera canederli alle rape rosse, tris di canederli con crescione inglese o cicoria. In autunno zuppa di orzo, salsicce di produzione propria, tradizionale piatto di carne e caldarroste. Succhi: succo di sambuco, mela e pera.

 Il Moscato d’Oro ‘21 è estremamente succoso e corposo al palato. Il Gewürztraminer ‘20 è complesso nell’aroma e rigoglioso nel sapore. La Schiava ‘21 mostra lamponi e fragole al naso. Il Pinot Nero ‘21 è discreto e il Lagrein ‘21 è molto tipico con una buona struttura e lunghezza al palato.

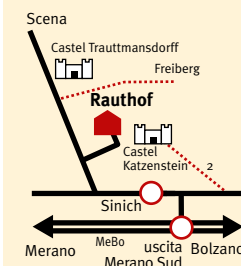
**!** Aperto da metà marzo a fine giugno e da inizio ottobre a metà novembre. Lunedì e martedì aperto dalle ore 17. Da mercoledì a domenica aperto dalle ore 12. Da metà agosto a fine settembre aperto dalle ore 18. Domenica giorno di riposo. È gradita la prenotazione.

 Confetture di frutta e sciroppi.

**Famiglia**  
**Martina Fieg**  
**Via Trauttmansdorff, 41**  
**39012 Merano**  
**Tel. 0473 244 741**  
**oppure 345 0 355 140**  
**rauthof@gmail.com**

**Apiedi** Da Sinich sopra l’albergo Förstler prendere il sentiero n° 2 in direzione Castel Katzenstein, passando per il “Mitterwalderhof” (60 min.). Da Castel Trauttmansdorff (parcheggio pullman) in direzione Freiberg (60 min.).

**In macchina** Dopo l’uscita di Merano Sud della superstrada MeBo proseguire in direzione Merano. Alla seconda rotonda girare a destra in direzione Scena e dopo 800 m svoltare a destra in direzione Freiberg. Il maso si trova dopo ca. 2 km sul lato sinistro della strada.



# Un luogo magico, due esperienze imperdibili: Giardini e Touriseum



I Giardini di Castel Trauttmansdorff vi conducono in un viaggio emozionante alla scoperta di 80 diversi ambienti botanici con piante provenienti da tutto il mondo. Inoltre, il Touriseum, museo del turismo, vi farà conoscere la storia del fenomeno turistico nelle Alpi.

**A Trauttmansdorff, sono tante le cose possibili...**

Merano | Alto Adige  
trauttmansdorff.it




**TRAUTTMANSDORFF**





**BUSCHENSCHANK**


## Schnalshuberhof

La natura regna sovrana al “Schnalshuberhof”, fuori nei vigneti e frutteti coltivati secondo criteri biologici, dentro nelle “Stuben” poste sotto tutela del maso biologico. Il maso è avvolto da un’atmosfera del tutto particolare. Fare un viaggio nel passato è possibile nella “Stube dei giornali” sul cui rivestimento sono stati ritrovati vecchi giornali. Un particolare punto di attrazione è anche la bella bottega presso il maso.

 Speck, formaggi, salamini affumicati, diversi tipi di canederli, “Schlutzer” e polpette. Su prenotazione “Schupfnudel”, costine, arrosto di vitello. In autunno salsicce di produzione propria con crauti. Succhi: succo di mela, ribes, sambuco, melissa e menta piperita.

 Il Fraueler ‘20 è piacevolmente succoso e fresco in bocca. Il Pinot Bianco ‘20 è molto armonioso e pieno. Il Sauvignier Gris ‘20 è molto fruttato, accompagnato da fini note di miele. Il Sauvignon ‘18 è un vino molto complesso e sofisticato, con aromi di frutto della passione, pesca e albicocca. Il Sauvignier Gris ‘20 in bottiglia da spumante è molto fruttato, accompagnato da sottili note di noce moscata. La Schiava ‘21 è perfettamente tipica. La Cuvée ‘19 da Merlot, Cabernet e Prior mostra una piacevole pienezza in bocca.

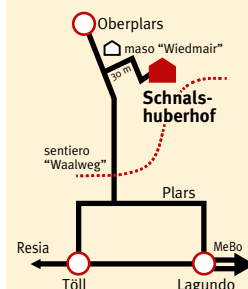
 Aperto dal 1° marzo fino al 21 luglio e dal 15 agosto fino al 15 dicembre, da giovedì a domenica, sempre a partire dalle ore 18. È necessaria la prenotazione.

 Succhi, vino e distillati.

**Famiglia Pinggera**  
Oberplars, 2  
39022 Lagundo  
Tel. 0473 447 324  
oppure 335 5 878 822  
schnalshuber@rolmail.net

**A piedi** Il “Schnalshuberhof” è situato nel centro di Oberplars, a 100 m dal sentiero “Waalweg” di Lagundo.

**In macchina** Da Töll in direzione Oberplars. A Oberplars al maso “Wiedmair” girare a destra e dopo 30 m svoltare di nuovo a destra. Il maso “Schnalshuberhof” si trova sul lato sinistro.








## Pirchhof


**Famiglia**  
**Erich Müller**  
**Sonnenberg, 77/a**  
**39025 Naturno**  
**Tel. 0473 667 812**  
 oppure 348 8 501 414  
**info@pirchhof.it**  
**www.pirchhof.it**


**A piedi** Da Katharinaberg lungo l'Alta Via di Merano n° 24 (3 h), da Naturno lungo il sentiero n° 6 (2 h). Dalla stazione a monte della funivia "Unterstell" (ca. 1 h) oppure dalla stazione a monte della funivia "Texel" (ca. 2,5 h).

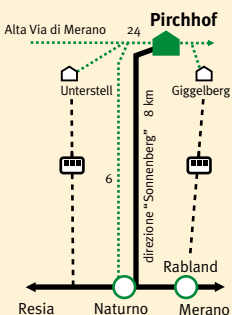
**In macchina** Da Merano andare a Naturno e seguire la strada in direzione "Sonnenberg" per 8 km (seguire i cartelli in legno).

Il maso avito "Pirchhof" sorge da 700 anni sul Sonnenberg presso Naturno, sull'Alta Via di Merano ed offre una splendida vista panoramica sulla Val Venosta. Gli ospiti assaporano le specialità altoatesine quasi esclusivamente di produzione propria sulla terrazza soleggiata o nella "Stube" accogliente del maso. Inoltre il maso "Pirchhof" offre anche soggiorni in agriturismo.

 Speck, bresaola, salamini affumicati, canederli alle erbe e al formaggio, salsicce di produzione propria, arrosto di agnello e di manzo, carne di capra con patate e verdure fresche dal giardino. Su prenotazione "Schneemilch" e "Schnalser Nudel". Deliziosi "Krapfen" ripieni di papavero o di castagne. Succhi: succo di sambuco, lamponi e ribes. Tutti i giorni latticello fresco.


 Aperto ogni giorno da metà marzo a metà novembre. A dicembre aperto solo il fine settimana. A cena è necessaria la prenotazione.


 Salmami affumicati, salsicce e salame contadino.




## Zmailer-Hof

Situato sopra la conca di Merano, il maso "Zmailer-Hof" offre una splendida vista sulla Valle dell'Adige ed è una tipica meta escursionistica. Alcune parti del vecchio maso sono sotto tutela storico-artistica, come la cucina, il corridoio e i bellissimi affreschi nell'entrata. Sulla terrazza assolata oppure nella "Stube" accogliente gli ospiti possono assaporare squisite specialità contadine. Già solo per i deliziosi succhi vale la pena visitare lo "Zmailer-Hof".

 Speck e formaggi, diverse zuppe, canederli alle ortiche, al formaggio, allo speck con insalate e in primavera con cicoria, uova al tegamino con patate arrosto, carne di manzo all'agro, zuppa di gulasch, "Schöpsernes", costine. In autunno salsicce fatte in casa con crauti. "Kaiserschmarrn", diversi tipi di omelette, strudel e "Krapfen". Succhi: succo di lamponi, ribes, uva, sambuco e mela.

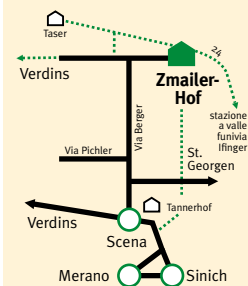
 Aperto tutti i giorni da metà marzo a fine novembre. Venerdì giorno di riposo. È gradita la prenotazione.

 Confetture di frutta e sciroppi.

**Famiglia**  
**Johann Thaler**  
**Via Berger, 17**  
**39017 Scena**  
**Tel. 0473 945 881**  
 oppure 339 6 649 958

**A piedi** Dalla stazione a valle della funivia Ifinger prendere il sentiero n° 24 ("Raststeinweg"; ca. 1,5 h). Oppure dalla frazione di Verdins andare in direzione Valplatz fino al maso (ca. 1,5 h).

**In macchina** A Scena dopo il "Tannerhof" girare a destra in direzione St. Georgen e dopo 50 m imboccare la Via Pichler a sinistra e poi dopo ca. 1 km svoltare a destra nella Via Berger. Dopo una salita di 2 km girare a destra. Dopo 800 m si raggiunge lo "Zmailer-Hof".





# Bolzano e dintorni

Bolzano e dintorni è un territorio caratterizzato da una varietà senza pari: un mix variopinto di ambiente urbano, spazi soleggiati ed idilliache località vinicole e frutticole. Gli appassionati della natura e della cultura saranno attratti dagli innumerevoli gioielli, tutti da scoprire.

Grazie alla sua posizione geografica privilegiata, Bolzano è da sempre un crocevia significativo per gli scambi commerciali e per il turismo. Nel secolo XVIII Bolzano divenne un'importante città di fiera e di mercato e conobbe così una gran fioritura. Ancora oggi il Palazzo Mercantile barocco insieme ai portici sono testimoni di uno splendido passato.

Il centro storico in stile gotico è ricco di musei e di castelli: quelli più famosi sono il museo archeologico dell'Alto Adige con "Ötzi", l'uomo venuto dal ghiaccio, il Museion e Castel Runkelstein, il noto maniero illustrato. Bolzano è inoltre una città vitivinicola letteralmente immersa nei vigneti: è qui che nascono gli apprezzati vini autoctoni di Santa Maddalena e di Lagrein.

Godersi il sole è possibile non soltanto a Bolzano ma anche sugli incantevoli altipiani circostanti, collegati alla città con due funivie che portano i visitatori in pochi minuti a Kohlern e sul Renon. Anche la vicinissima Val Sarentino offre molteplici possibilità escursionistiche in un paesaggio pittoresco.

A sud si prolunga l'Oltradige e la Bassa Atesina: con oltre 300 castelli, rocche fortificate e residenze signorili questa zona dell'Alto Adige è una delle più ricche di castelli in Europa. Fra i tanti c'è anche Castel Sigmundskron dove si trova il "Messner Mountain Museum".

Il paesaggio d'Oltradige affascina con il suo ineguagliabile stile architettonico, creato circa 500 anni fa per la nobiltà locale da costruttori veneziani e toscani. Il principale elemento delle costruzioni non è il legno, ma l'arenaria, materiale largamente impiegato nelle regioni del sud.

## BUSCHENSCHANK

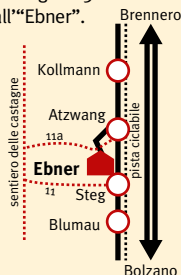
Ebner	pag. 32
Ebnicherhof	pag. 33
Luggin Steffelehof	pag. 34
Oberlegar	pag. 35
Planitzer	pag. 37
Rielingerhof	pag. 38
Steidlerhof	pag. 39



**Famiglia Unterthiner**  
Via Vigneti, 8  
39054 Renon/Atzwang  
Tel. 340 1 521 644  
oppure 339 6 952 992  
info@weingutebner.it  
www.weingutebner.it

**A piedi** Giro da Steg lungo il sentiero n° 11 fino al sentiero delle castagne. Da lì scendere per il sentiero n° 11a in direzione Atzwang fino al cartello "Ebner" (ca. 1,5 h). Dal maso "Ebner" lungo il sentiero n° 11a fino ad Atzwang e da lì lungo la pista ciclabile tornare al punto di partenza a Steg (ca. 45 min.).

**In macchina** Venendo da Bolzano oltrepassare l'entrata di Atzwang e girare 100 m dopo a sinistra. Proseguire per 2 km fino ad un piccolo ponte di legno. Girare ancora a sinistra e proseguire 500 m fino all'"Ebner".



## Ebner

La tenuta "Ebner" si trova ai piedi dell'altopiano del Renon, circondata da vigneti. Qui il giovane contadino Florian dà vita ai suoi ottimi vini, mentre sua moglie, esperta cuoca e pasticciera professionista, vizia i suoi ospiti con piatti tipici tirolesi e, più recentemente, con deliziosi brunch contadini.

"Schlutzer", diversi tipi di zuppe, ravioli a seconda della stagione, costine, insalata di crauti con speck, "Krapfen" freschi, dolci con gelato fatto in casa. Su prenotazione arrosto di coniglio. In primavera su prenotazione brunch contadino con dolci e pane fatto in casa, confetture di frutta, spremute, speck, piatti di uova, formaggio e frutta. Succhi: succo di lamponi, sambuco e fragole.

Note molto intense di pomacee e fiori dominano il Pinot Bianco '20. Il Gewürztraminer '21 è un vino molto elegante e complesso. Il Pinot Nero '18 è stato affinato in legno per 24 mesi. Al palato è succoso e mostra una struttura acida molto vivace. Lo Zweigelt '19 è sorprendentemente fruttato ed elegante al naso. Al palato è vivace e molto animato.

Da marzo a metà maggio aperto la domenica dalle ore 9, brunch contadino fino alle ore 13. Da inizio ottobre a metà dicembre aperto da mercoledì a venerdì dalle ore 18 e sabato e domenica dalle ore 12. È necessaria la prenotazione.

**Vino.**

## Ebnicherhof

Situato sopra la città di Bolzano, in mezzo ad antichi castagneti si trova il maso "Ebnicherhof". Una meta ideale per escursioni in primavera e in autunno. La tipica "Stube" e la terrazza soleggiata invitano a passare alcune ore piacevoli con piatti tipici e la splendida vista.

Speck, salamini affumicati, formaggio di malga con chutney di zucca. Tris di canederli, zuppa di orzo, "Schlutzer", salsicce fatte in casa con crauti, tradizionale piatto di carne, "Krapfen". In inverno canederli al fegato, uova al tegamino con speck e patate arrosto. In primavera pane fatto in casa, canederli con insalata di cicoria, "Schlutzer" di farro ripieni d'ortica, omelette a base di grano saraceno, carne di manzo di propria produzione. Succhi: succo di mela, sambuco, more e lamponi.

Il Kerner '21 ha note minerali e un bel profumo di mela. Il Rosé '21 è semplice in bocca, inaspettatamente fresco e sapido. La Schiava '21 è molto elegante e leggermente speziata. Il Pinot Nero '19 mostra un grande equilibrio tra bacche rosse, frutti e cioccolato al naso.

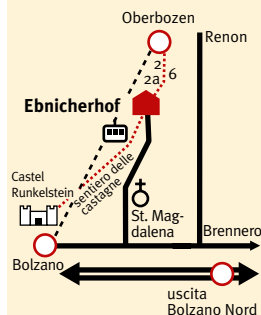
Aperto dal 10 settembre all'11 dicembre. Chiuso il lunedì sera. Martedì e mercoledì giorni di riposo. Aperto dal 6 gennaio al 14 maggio, da giovedì a domenica. È gradita la prenotazione.

Speck, formaggio, confetture di frutta e sciroppi.

**Famiglia Tauferer**  
Am Grumereg, 6  
39054 Renon/Oberbozen  
Tel. 333 2 305 850  
oppure 329 6 085 866  
info@ebnicherhof.com

**A piedi** Da Castel Runkelstein sul sentiero delle castagne (ca. 1,5 h) oppure dalla stazione della funivia del Renon a monte seguire i sentieri n° 2, 2a o 6 a valle. Fare attenzione ai cartelli che indicano il maso "Ebnicherhof" (1 h).

**In macchina** Da St. Magdalena presso Bolzano seguire per 3 km la stradina ripida e stretta che porta direttamente al maso.





BUSCHENSCHANK



BUSCHENSCHANK

## Luggin Steffelehof

Nel luogo di pellegrinaggio St. Nikolaus, la famiglia Luggin ha creato un "Buschenschank" veramente particolare. Attraverso il piccolo negozio del maso con tanti prodotti contadini si entra in una cantina tipica, dove si possono gustare i piatti della cucina contadina e assaggiare allo stesso tempo succhi, vini, nonché distillati provenienti dalla propria produzione biologica.

**🍴** Pane contadino fatto in casa, speck, carpaccio di manzo, formaggio grigio. Insalate dell'orto, piatti di canederli e tortelli a seconda della stagione, "Schlutzer", padella di polenta, "Pressknödel", padella tipica con "Kesselfleisch", diversi piatti di carne, "Tirtlen", canederli alle albicocche, "Äpfelschmarrn", "Krapfen", "Äpfelkiechl" e diverse torte. In autunno salsicce fatte in casa e tradizionale piatto di carne. Succhi: succo di mela, mela e ribes, ribes, uva, sambuco e lamponi.

**🍷** Il Piwandi '21 colpisce per il suo carattere leggermente speziato. L'Odorus '21 convince con il suo aroma di mela e la sua freschezza al palato. Il Rosé '21 profuma di fragola e lampone. Il Mont Vin '21 convince per la sua leggerezza al palato. Il Lavardi '21 è dominato da frutti di bosco e mora nell'aroma e da un finale potente. L'Aritos '19 è un vino impegnativo in bocca.

**!** Da metà marzo a inizio dicembre aperto da mercoledì a sabato dalle ore 17. È gradita la prenotazione.

**🍷** Succhi, vini e distillati.

## Oberlegar

Al maso "Oberlegar" i padroni di casa servono dei veri piaceri del palato. Le due "Stuben" e la terrazza soleggiata invitano a trascorrere piacevoli momenti e godere le prelibatezze e un buon bicchiere di vino della famiglia Schwarz, la cui ospitalità è nota.

**🍴** Formaggi, speck, salamini affumicati e pane fatto in casa. In primavera minestra agli asparagi, strudel di asparagi, canederli alle ortiche o all'aglio orsino, pasta fatta in casa con aglio orsino. Capretto, arrosto di agnello, asparagi con prosciutto e salsa bolzanina, canederli alle fragole. In autunno zuppa di castagne, minestra alla zucca, zuppa di orzo, "Schlutzer", gnocchi al formaggio, alle rape rosse e alle ortiche, tortelli di zucca, piatto tradizionale di carne, costine, arrosto di agnello e guance di manzo. Caldarroste e "Krapfen". Succhi: succo di mela, sambuco, erbe e ribes.

**🍷** Il Pinot Bianco '21 si presenta al naso molto puro e intenso, con note di frutta a nocciolo e banana. In bocca è rotondo e pieno, succoso e armonioso. Il Sauvignon '21 presenta i tipici aromi di uva spina e agrumi. La Schiava '21 è succoso e morbido al naso, con note di bacche rosse e ciliegie.

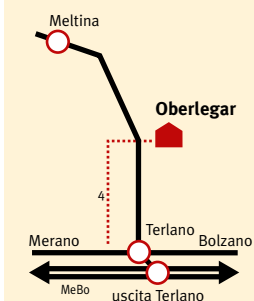
**!** Da fine marzo a fine maggio e da fine settembre a inizio dicembre aperto dalle ore 18. La domenica e giorni festivi aperto già dalle ore 12. Martedì giorno di riposo. È gradita la prenotazione.

**🍷** Uova di allevamento all'aperto.

Famiglia Schwarz  
Via Meltina, 2  
39018 Terlano  
Tel. 334 3 189 520  
info@oberlegar.eu

**A piedi** Lungo il sentiero n° 4 che porta da Terlano a Meltina, si passa direttamente davanti al maso "Oberlegar" (ca. 1 h).

**In macchina** A Terlano girare in direzione Meltina e dopo 4 km sul lato destro della strada sorge il maso.



**A piedi** Dal centro di Caldaro si raggiunge il "Buschenschank" in 20 min. Il maso è un punto di partenza ideale per l'Alta Via di Caldaro e il sentiero della Mendola.

**In macchina** Dal centro di Caldaro andare in direzione Passo della Mendola fino all'entrata di St. Nikolaus, parcheggiare la macchina e continuare per 200 m a piedi. Il maso è inoltre raggiungibile con il "Citybus" di Caldaro e l'autobus di linea di Bolzano.



Tre volte straordinario!



[www.cantina-terlano.com](http://www.cantina-terlano.com)

**Doran**  
Chardonnay  
di straordinaria eleganza  
e complessità.



Kellerei · Cantina  
**Andriano**

[www.cantina-andriano.com](http://www.cantina-andriano.com)



**BUSCHENSCHANK**

## Planitzer

Il “Buschenschank” si trova nell’idilliaca frazione di Glen, circondato da vigneti. Sulla terrazza, all’ombra dell’ippocastano ultracentenario, ci si può rilassare e godere la vita. Nelle due accoglienti “Stuben” in legno i padroni di casa offrono piatti deliziosi della cucina contadina.

**🍴** Speck, salamini affumicati, formaggio “grigio”, carne di manzo all’agro, testina di vitello, diverse zuppe e diversi tipi di canederli, “Spätzle” al grano saraceno con savoja e speck, polenta, uova al tegamino con speck e patate arrosto, in alternanza gulasch di manzo, arrosto di maiale o costine. Il pomeriggio “Kaiserschmarrn”. In primavera la domenica asparagi con prosciutto. In autunno zuppa di orzo, minestra alla zucca o al porro, salsiccia fatta in casa, carne affumicata e sanguinaccio. Per gruppi su prenotazione merenda tipica. Succhi: succo di mela, sambuco, melissa e ribes.

**🍷** La Cuvée ‘21 di Pinot Bianco e Gewürztraminer presenta un aroma di frutta esotica. Il Gewürztraminer ‘20 è molto pieno e ben strutturato. La Schiava ‘21 colpisce per la sua fresca acidità e per i suoi tannini tenaci. La Cuvée ‘21 di Pinot Nero e Lagrein è un vino corposo e molto buono.

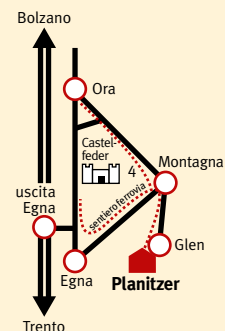
**!** Aperto da inizio marzo a inizio giugno e da inizio settembre a metà dicembre, da giovedì a domenica da mezzogiorno in poi. Domenica sera chiuso. Da lunedì a mercoledì giorni di riposo. È gradita la prenotazione.

**🛒** Succo di mela, sciroppi e vino.

**Famiglia Ainhauser  
Weissensteiner  
Glen, 25  
39040 Montagna  
Tel. 0471 819 407  
info@planitzer.it  
www.planitzer.it**

**A piedi** Da Montagna passando per il tracciato della vecchia ferrovia della val di Fiemme fino al “Buschenschank” (sentiero n° 4, ca. 30 min.) oppure da Ora passando per il sentiero “Lottersteig” (sentiero n° 4, ca. 60 min.) a Neumontan e poi sul tracciato della vecchia ferrovia fino a Glen.

**In macchina** Andare da Egna oppure Ora passando per Montagna fino a Glen. Il maso si trova a Unterglen (seguire il cartello).






## Rielingerhof


Famiglia Evi e Matthias Messner  
Siffianer Leitach, 7  
39054 Renon/Siffian  
Tel. 0471 356 274  
oppure 349 5 927 302  
info@rielinger.it  
www.rielinger.it

**A piedi** Da Steg vicino a Blumau sul sentiero n° 11 (ca. 75 min.), da Unterinn sul sentiero delle castagne (ca. 1 h) oppure da Klobenstein sul sentiero n° 11 (ca. 45 min.) fino al maso.

**In macchina** Venendo da Bolzano, alla prima stazione di rifornimento dopo il paese di Unterinn svoltare a destra verso Siffian e dopo 1 km svoltare di nuovo a destra. Seguire la strada in discesa per 4 km fino al maso.

Circondato da vigneti e frutteti, il maso si trova in posizione isolata, a 750 metri d'altitudine. L'intera raccolta d'uva viene trasformata al maso in squisiti vini biologici. Inoltre agli ospiti viene offerta carne biologica di produzione propria e una ricca varietà di frutta e verdura dai propri campi. Il maso offre anche soggiorni in agriturismo.

 Merenda tipica con pane fatto in casa, "Schlutzer" con ripieno alle ortiche, vari tipi di canederli. In primavera gnocchi di patate con pesto alle erbe selvatiche, prosciutto di Pasqua con cicoria, piatti a base di carne di manzo e di maiale di produzione propria. In autunno zuppa di orzo, crauti, costine, piatto tradizionale di carne, caldarroste. Succhi: succo di mela, sambuco, lamponi e menta.

 Il Blatterle '20 profuma di mela, sambuco e mela cotogna. Il Müller Thurgau '21 presenta note di mela fresca. Il Kerner '21 è un vino molto complesso, speziato e floreale. Il Riesling '20 presenta note floreali. Il Rosé '21 profuma di fragole e lamponi. Il Pinot Nero '21 è speziato e fruttato. La Schiava '69 dell'annata '20 mostra molto volume, struttura e un'ottima complessità.


**!** Aperto dal 25 febbraio al 27 marzo, dal venerdì alla domenica; dal 1° aprile al 26 giugno e dal 3 settembre al 7 novembre, dal martedì alla domenica. Si consiglia di prenotare. Per il resto dell'anno, sempre su prenotazione, si ospitano con piacere gruppi superiori a 10 persone.


 Vino.



## Steidlerhof

Il maso "Steidlerhof" troneggia sopra la città di Bolzano, con un panorama fantastico dal Catinaccio fino alla Mendola. In mezzo ai vigneti di St. Magdalena gli ospiti possono trovare un'ospitalità sincera in un maso restaurato con cura e fare il pieno di energia sulla terrazza.

 Speck, salamini affumicati, costine, diversi tipi di omelette, strudel e diversi dolci. Su prenotazione zuppa di trippa all'agro, zuppa di gulasch, diversi tipi di canederli, carne di manzo all'agro, "Blattlen" con crauti. In primavera asparagi. In autunno piatto tradizionale di carne, salsicce fatte in casa e crauti. Succhi: succo di mela, sambuco, menta piperita e salvia-ananas.

 Il Sauvignon '21 è dominato da note di agrumi e pesche. Al palato è molto pieno, cremoso e con una struttura acida molto piacevole. Il St. Magdalener '21 è piacevolmente armonico, maturo e leggermente speziato in bocca. Il Cabernet '18 è molto complesso al palato e mostra un'ottima armonia tra note di frutta e tannino.

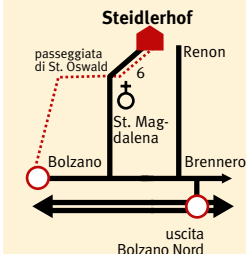
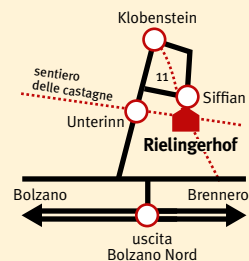
**!** Aperto da metà marzo a inizio giugno, da giovedì a domenica dalle ore 11. Da lunedì a mercoledì giorni di riposo. Da metà settembre a inizio dicembre aperto il mercoledì e giovedì dalle ore 17 e da venerdì a domenica dalle ore 11. Lunedì e martedì giorni di riposo. È gradita la prenotazione.

 Vino.

Famiglia Rudolf Gasser  
Obermagdalena, 1  
39100 Bolzano  
Tel. 0471 973 196  
info@steidlerhof.bz  
www.steidlerhof.bz

**A piedi** Da Bolzano prendere la passeggiata di St. Oswald e poi il sentiero n° 6 (ca. 40 min.).

**In macchina** Da Bolzano centro proseguire in direzione Renon. A Rentsch tornare a sinistra in direzione Obermagdalena e salire ca. 800 m.





# Valle Isarco

La Valle Isarco offre un'avvincente varietà di paesaggi che portano da pittoresche cittadine ad accoglienti paesini e da uno stretto fondovalle a vasti altopiani soleggiati. Inoltre la regione può vantare innumerevoli testimonianze culturali ed artistiche nonché molteplici possibilità escursionistiche.

Per secoli Bressanone è stata una città vescovile che conserva tuttora l'impronta del suo glorioso passato di principato. L'antico Palazzo vescovile, che oggi ospita il Museo Diocesano e alcuni presepi, merita di essere visitato. Di particolare interesse sono inoltre il Duomo di Bressanone e il chiostro adiacente con i suoi splendidi affreschi gotici che testimoniano la gloriosa storia della città. Da sempre Bressanone incanta come sontuosa sede vescovile, ma anche come idilliaca cittadina abbracciata da vigneti in una conca assoluta e favorita dal clima mite.

A nord di Bressanone è situata Vipiteno, la città dei Fugger; a sud si trova Chiusa, la città di Dürer. Le due cittadine testimoniano il loro antico splendore attraverso bellissime opere d'arte.

La Valle Isarco non offre solo un patrimonio artistico e culturale impareggiabile, ma anche un'area escursionistica variopinta. A ovest si trovano l'Alpe di Villandro, le Alpi Sarentine e il famoso sentiero delle castagne. A est, invece, l'Alpe di Rodengo e la Plose, due mete ideali per infinite attività. Ai piedi delle montagne si estendono dolci declivi ondulati rivestiti di boschi, prati e malghe per escursioni indimenticabili e rifugi e masi per soste rilassanti.

La Valle Isarco è ancora molto di più: è una zona delle delizie per gli amanti della buona tavola, dove il mangiar bene fa parte della tradizione locale. Visitando la regione non si può, inoltre, fare a meno di gustare i suoi vini eccellenti - soprattutto i bianchi - che sono conosciuti in tutto il mondo. Non c'è da stupirsi che il "Törggelen", l'antica usanza della degustazione del vino novello accompagnato dalle caldarroste, ha la sua origine proprio in questa vallata.

## BUSCHENSCHANK

Burgerhof	pag. 42
Gostnerhof	pag. 43
Griesserhof	pag. 44
Hubenbauer	pag. 45
Oberpartegger	pag. 46
Pschnickerhof	pag. 48
Villscheiderhof	pag. 49
Winklerhof	pag. 51

## HOFSCHANK

Obermoserhof	pag. 52
Ungererhof	pag. 53



**Famiglia Katrin e Johannes Meßner**  
**Via Thalhofer, 7 - Untereben**  
**39042 Bressanone**  
**Tel. 388 8 984 818**  
**info@burgerhof-messner.com**  
**www.burgerhof-messner.com**

**A piedi** Da Varna e Pinzagen sul sentiero delle castagne (ca. 1 h) oppure da Bressanone, passando per il villaggio Kinderdorf, fino al "Burgerhof" (ca. 40 min.).

**In macchina** A Bressanone, venendo da Bolzano, girare a sinistra alla quarta rotonda, passare al lato sinistro del villaggio Kinderdorf (via Castelliere) e svoltare a destra alla dimora "Thalhofer". Seguire la strada per ca. 1,5 km fino al maso (seguire i cartelli).

## Burgerhof

Il maso "Burgerhof" convince per due "Stuben" accoglienti e una splendida vista sulla conca di Bressanone. Da oltre 30 anni, l'agricoltura biologica è al centro dell'interesse. Agli ospiti si offrono specialità della stagione, vini biologici pregiati e una deliziosa carne di produzione propria.

**🍴** Ogni settimana piccolo menù, pane fatto in casa, canederli allo speck e al formaggio, pasta e tortelli fatti in casa, piatti a base di carne di manzo di produzione propria, canederli alle prugne, "Buchteln", "Krapfen", torte. In primavera pizzoccheri, canederli alle ortiche. In autunno zuppa di orzo e minestra al sedano e alla mela, "Blattlen", stufati con verdure di stagione. Succhi: succo di mela, sambuco, melissa e uva.

**🍷** L'Ackerlen '20 è estremamente cremoso e ha un'ottima armonia al palato. Il Weißblahn '20 è fresco e speziato, mentre lo spumante InSekt '21 profuma di pane e albicocca. Il suo delicato perlage è di lunga durata nel bicchiere.

**!** Aperto da metà settembre al secondo fine settimana d'Avvento e da inizio aprile a metà giugno. Orari di apertura: venerdì dalle ore 18, sabato dalle ore 12 e domenica dalle ore 11 alle ore 15. In autunno anche giovedì dalle ore 18. La sera è necessaria la prenotazione. Per il resto dell'anno, sempre su prenotazione, si ospitano con piacere gruppi superiori a 20 persone.

**🍷** Vino e pacchetti di carne di vitellone.

## Gostnerhof

Il "Gostnerhof" a Barbiano si trova sul lato soleggiato della Valle Isarco. Sotto il sole autunnale e le foglie colorate del terrazzo con il pergolato gli ospiti assaporano le bontà della cucina contadina della Valle Isarco. Inoltre, due "Stuben" accoglienti invitano a lasciarsi deliziare con gustosi piatti contadini, mentre i bambini si divertono nell'ampio parco giochi.

**🍴** Speck, salamini affumicati, formaggi, pane fatto in casa, zuppa di orzo, "Schlutzer", tradizionale piatto di carne con salsicce di produzione propria e crauti. Su prenotazione gnocchi al formaggio, minestre, canederli agli spinaci, allo speck o di grano saraceno, "Schöpfernes", arrosto contadino, "Blattlen", strudel di mele, torte e "Krapfen". In primavera canederli alle ortiche, insalata di cicoria e arrosto di manzo e brunch contadino. Succhi: succo di lamponi, sambuco e mela.

**🍷** Il Müller Thurgau '21 è un vino molto semplice, con spiccate note di mela al palato. La Schiava '21 presenta aromi di bacche rosse e un'acidità vivace al palato. Il Pinot Nero '20 è speziato, balsamico e vivace.

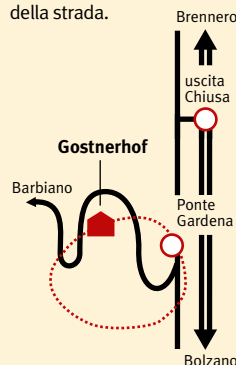
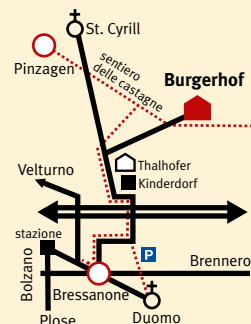
**!** Da metà settembre a inizio dicembre aperto tutti i giorni dalle ore 16 alle ore 24. I fine settimana aperto dalle ore 12. È gradita la prenotazione. Da inizio marzo a fine maggio aperto i fine settimana solo su prenotazione. Da febbraio a maggio sabato e domenica brunch contadino dalle ore 9.

**🍷** Vino.

**Famiglia Winkler**  
**Via Barbiano, 9**  
**39040 Barbiano**  
**Tel. 0471 654 357**  
**oppure 339 6 225 166**  
**info@gostnerhof.com**  
**www.gostnerhof.com**

**A piedi** Lungo l'anello escursionistico che da Ponte Gardena porta lungo la pista ciclabile a Kollmann, ai masi "Schinter", a St. Maria e al maso "Plattnerhof" fino al "Buschenschank", da dove si ritorna a Ponte Gardena passando per "Speck" (ca. 2,5 h).

**In macchina** Da Ponte Gardena percorrere la provinciale in direzione Barbiano. Dopo 2 km si raggiunge il "Gostnerhof" sul lato sinistro della strada.







BUSCHENSCHANK

## Griesserhof

**Famiglia**  
Paul Huber  
Vicolo Griess, 5  
39040 Varna  
Tel. 0472 834 805  
oppure 339 6 691 485  
griesserhof@brennercom.net  
www.griesserhof.it

**A piedi** Da Bressanone passando per l'Abbazia di Neustift (ca. 30 min.). A partire dal "Griesserhof" si raggiunge, attraversando la valle Rigger, il laghetto di Varna (ca. 50 min.). La pista ciclabile passa direttamente vicino al maso.

**In macchina** Venendo da Bressanone girare a destra all'uscita del paese di Varna. Il "Buschenschank" si trova dopo 100 m a sinistra. Venendo da nord, svoltare a sinistra all'ingresso del paese di Varna (seguire i cartelli).

A nord di Bressanone, ai piedi di un versante ripido di vigneti, si trova il maso "Griesserhof", posto sotto tutela storico-artistica. Una volta faceva parte dei cosiddetti masi "Mairhöfe" che si occupavano del mantenimento del vescovo. Oggi vizia gli ospiti con un buon bicchiere di vino di produzione propria e con deliziose prelibatezze altoatesine. Il maso offre anche degustazioni di vino (su prenotazione).

**🍴** Speck, formaggi, salamini affumicati, zuppa di orzo, "Schlutzer", canederli, gnocchi al formaggio, "Blattlen" con crauti, "Tirtlen", insalata di crauti e rape rosse. Salsicce fatte in casa, carne salmistrata, piatto tradizionale di carne, omelette, "Kaiserschmarrn" e "Krapfen". Succhi: succo di mela, ribes, sambuco e amarena.

**🍷** Il Müller Thurgau '21 è estremamente tipico e un rappresentante molto minerale della sua varietà. Il Sauvignon '20 è molto complesso e delicato. Dominano i frutti di pietra e i peperoni, il palato è equilibrato con una buona armonia. Il Kerner '21 presenta frutti esotici e un finale pieno e cremoso. Il Veltliner '20 è complesso e stratificato. Un vino molto equilibrato con molta finezza. Il Pinot Nero '19 è un vino speziato con molta struttura.

**!** Aperto dal 12 settembre al 3 dicembre da mercoledì a domenica dalle ore 12. Dal 4 dicembre al 6 gennaio aperto da venerdì a domenica dalle ore 12. È gradita la prenotazione.

**🍷** Vino.



BUSCHENSCHANK

## Hubenbauer

La dimora del maso "Hubenbauer" è stata menzionata per la prima volta nel 1197. Nel 2002, la famiglia Stolz ha rinnovato il maso con cura. Nella cantina rustica gli ospiti vengono deliziati con una ricca scelta di specialità squisite. Tra le offerte particolari del maso ci sono la birra fatta in casa e il gelato prodotto al maso.

**🍴** Specialità affumicate, pane fatto in casa, sette tipi diversi di canederli, zuppa di trippa all'agro, "Schlutzer", tortelli a base di patate, tris di gnocchi, "Bauerngröstl", salsicce arrosto, "Krapfen", "Kaiserschmarrn", gelato fatto in casa. In primavera e in estate tartare di manzo, il venerdì "Tirtlen" e "Blattlen" con crauti. In autunno zuppa di orzo, carne salmistrata, costine, sanguinaccio. Birre: birra chiara, birra chiara di frumento e nove diverse birre speciali. Succhi: succo di mela, fragole, lamponi, menta e ribes rossi e neri.

**🍷** Il Kerner '20 è finemente maturato, ma ancora molto varietale e fruttato. L'aroma è di frutto della passione e albicocca. In bocca il vino è piacevolmente caldo e di lunga durata, con una buona struttura acida. Lo Zweigelt '20 ha una tonalità pura con insoliti aromi lattici.

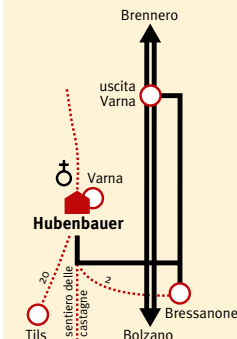
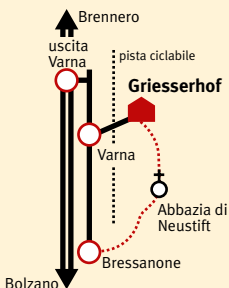
**!** Aperto dal Giovedì Santo alla seconda domenica d'Avvento. Chiuso dal 1° al 14 settembre. È gradita la prenotazione.

**🍷** Succo di mela, birra, gelato, speck e salamini affumicati.

**Famiglia Stolz**  
Vicolo Ombroso, 12  
39040 Varna  
Tel. 0472 830 051  
info@hubenbauer.com  
www.hubenbauer.com

**A piedi** Il maso "Hubenbauer" è situato direttamente vicino al sentiero delle castagne a Varna. Da Bressanone si raggiunge il maso sul sentiero n° 2 (1 h), da Tils sul sentiero n° 20 (1,5 h).

**In macchina** Dall'uscita dell'autostrada proseguire per Varna. A Varna l'"Hubenbauer" si trova in centro, vicino alla chiesa.



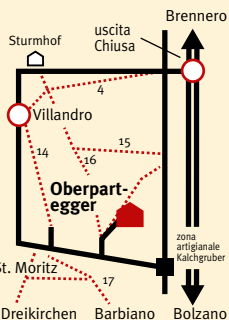


**BUSCHENSCHANK**

**Famiglia**  
**Johannes Kainzwaldner**  
 Unter St. Stefan, 7  
 39040 Villandro  
 Tel. 0472 847 869  
 oppure 340 8 269 291  
 oberpartegger@gmail.com  
 www.oberpartegger.com


**A piedi** Partendo da Chiusa sui sentieri n° 4, 15 e il sentiero delle castagne n° 16 fino al “Buschenschank” (1 h) o da Barbiano passando per Dreikirchen, il maso “Winterlehof” e St. Moritz fino a St. Stefan (sentiero n° 17; ca. 1,5 h).


**In macchina** Dalla strada che collega Chiusa a Ponte Gardena girare a destra alla zona artigianale “Kalchgruber”. Dopo 2 km, all’altezza di un tornante a sinistra, girare a destra. Dopo 1 km si raggiunge il “Buschenschank”.





## Oberpartegger

Quasi tutte le prelibatezze offerte dal Buschenschank “Oberpartegger” provengono direttamente dal maso: gli ospiti possono gustare speck, salsicce e carne salmistrata di produzione propria. L’eccellente vino e la gran quantità di prodotti del maso contribuiscono inoltre ad una sosta piacevole.

 Pane fatto in casa, speck, carne di manzo affumicata, “Schlutzer”, “Buchteln”. Su prenotazione gnocchi al formaggio, canederli allo speck, stinco di vitello, arrosto di maiale e costine. In primavera asparagi, ravioli con ripieno di aglio orsino. In autunno diverse zuppe, arrosto contadino, “Blattlen” con crauti, “Krapfen”. Succhi: succo di mela, sambuco e di susine.

 Lo spumante ‘18, ottenuto da uve Sylvaner, ha note di lievito, pomacee e albicocca al naso. Il Pinot Bianco ‘21 è dominato dalle note di pomacee tipiche della varietà. Il Sylvaner ‘21 è molto complesso e stratificato. Un aroma di frutta esotica e una struttura acida e minerale caratterizzano questo vino. La Schiava ‘21 convince con un profumo di bacche rosse e ciliegia fresca. Lo Zweigelt ‘20 è dominato da frutti di bosco e note di vaniglia.

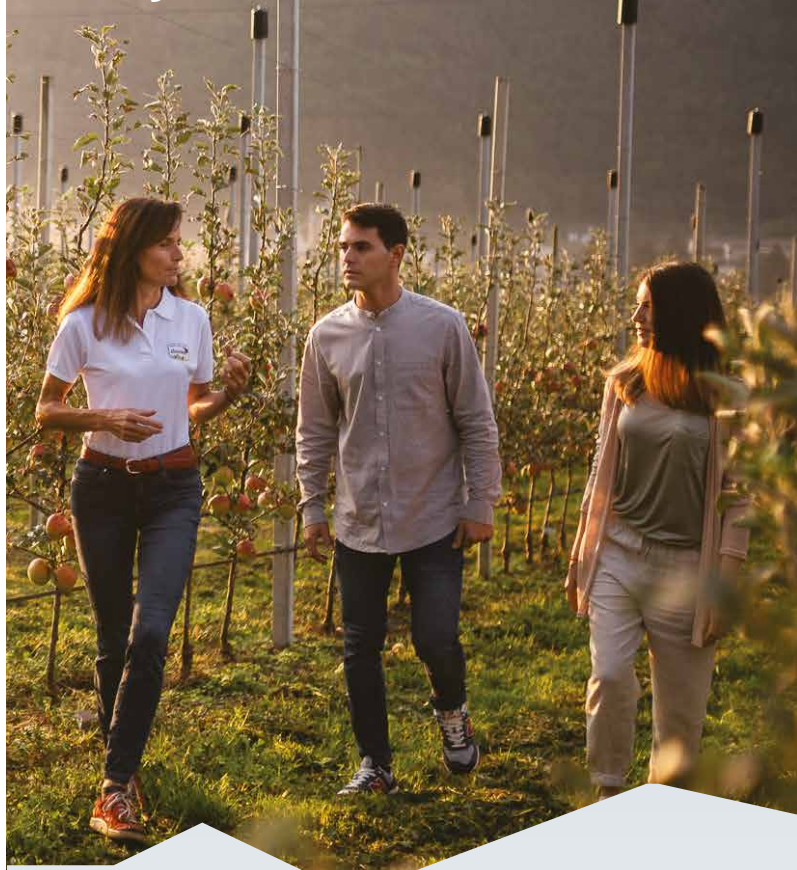
 Aperto da settembre a dicembre e da marzo a maggio dalle ore 17. In autunno e durante la stagione degli asparagi aperto la domenica dalle ore 13. In autunno martedì giorno di riposo e in primavera da lunedì a giovedì. È gradita la prenotazione.

 Succo di mela e distillati.



# A passeggio tra i meleti

con gli ambasciatori della mela



[melaaltoadige.com/visite-guidate.html](http://melaaltoadige.com/visite-guidate.html)



BUSCHENSCHANK


## Pschnickerhof


**Famiglia**  
Urban Kainzwaldner  
Sauders, 39  
39040 Villandro  
Tel. 0472 843 498  
oppure 347 8 351 009  
info@pschnickerhof.it  
www.pschnickerhof.it

**A piedi** Partendo da Chiusa sui sentieri n° 4, 15 e il sentiero delle castagne n° 16 fino al "Pschnickerhof" (1h). I sentieri n° 10 e 17 portano dal maso a Dreikirchen, Sauders e Barbiano.

**In macchina** Dalla strada che collega Chiusa a Ponte Gardena girare a destra alla zona artigianale "Kalchgruber". Dopo 1,5 km il maso sorge sul lato destro della strada.

Nome impronunciabile, cucina amabile: questo è il "Pschnickerhof", circondato da vigneti e castagneti. Chi non si lascia intimidire dal nome difficile da pronunciare, sarà pienamente appagato dalla prelibata cucina. L'accogliente "Stube" con stufa contadina invita ad assaporare le tipiche specialità della zona di Villandro.

 Speck, formaggio, salamini affumicati, patate lesse, "Schlutzer", gnocchi al formaggio, canederli agli spinaci e allo speck. In autunno zuppa di orzo, minestra di patate, gnocchi alle patate e agli spinaci, piatto tradizionale con crauti, "Blattlen", caldarroste, "Krapfen". In inverno e in primavera su prenotazione tortelli di patate, canederli di crauti, "Krapfen" con crauti e spinaci, "Zaache", costine, arrosto di manzo e maiale, "Knkiechli", diversi tipi di torte. Succhi: succo di sambuco, lamponi, ribes e mela.

 Il Sylvaner '21 è in bocca piacevolmente pieno e rinfrescante allo stesso tempo. Il Müller Thurgau '21 è al naso straordinariamente tipico. Fini note di noce moscata accompagnano delicati aromi floreali. La Schiava '21 è francamente fruttata e presenta componenti leggermente speziate.

**!** Aperto dal 1° luglio al 3 dicembre. In luglio e agosto domenica giorno di riposo. È gradita la prenotazione. A Pasqua e a Pentecoste aperto su prenotazione. Per il resto dell'anno, sempre su prenotazione, si ospitano con piacere gruppi superiori a 10 persone.


 Distillati e liquori.




BUSCHENSCHANK

## Villscheiderhof

Il maso "Villscheiderhof" si trova nelle immediate vicinanze del sentiero delle castagne e si erge sopra la città vescovile di Bressanone. Nella "Stube" o sulla terrazza assolata la famiglia Hilpold invita a tavola con saporite prelibatezze e vini squisiti. Il maso offre anche degustazioni di vino (su prenotazione).

 Pane fatto in casa, salamini affumicati, speck, carne di manzo all'agro, diverse zuppe e vari tipi di canederli, "Schlutzer" e "Krapfen". In primavera si alternano insalate primaverili, gnocchi di ricotta alle erbe, ravioli con ripieno di porro o di ragù di selvaggina, "Bauerngröstl", "Tirtlen", selvaggina, arrosto di maiale, manzo o agnello, torte, semifreddo. In autunno zuppa di orzo e di zucca, tortelli di zucca, tradizionale piatto di carne. Succhi: succo di mela, ribes, sambuco e menta.

 Complesso e stratificato è il Sylvaner '21. Mela e albicocca dominano l'aroma. Il Kerner '21 profuma di pesca, foglia di pomodoro e pepe ed è un eccellente rappresentante della sua varietà. Il Riesling '21 ha un aroma estremamente complesso. Lo Zweigelt '20 profuma di frutti di bosco e presenta un eccellente equilibrio tra tannini e acidità.

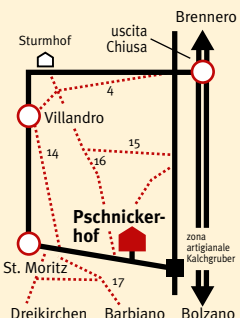
**!** Aperto da metà marzo a fine maggio da giovedì a sabato a pranzo, dal 1° ottobre al 25 novembre venerdì e sabato dalle ore 18 e la domenica dalle ore 12 alle ore 17. È gradita la prenotazione.

 Vino.

**Famiglia**  
Florian Hilpold  
Via St. Cyrill, 12  
39042 Bressanone  
Tel. 0472 832 037  
oppure 347 3 415 724  
info@villscheider.info  
www.villscheider.info

**A piedi** Da Varna (80 min.) o da Pinzagen (40 min.) sul sentiero delle castagne fino al maso. Oppure dalla stazione dell'autobus a Bressanone sul sentiero di meditazione in direzione St. Cyrill (45 min.).

**In macchina** Dalla stazione ferroviaria di Bressanone, si prende il viale della stazione in direzione del centro. Alla seconda rotonda, si prende la quarta uscita e si prosegue per 1,5 km (vedi indicazioni).



# “La vera altoatesina!”

Mozzarella Brimi, prodotta in Alto Adige con latte 100% altoatesino.




wf3-designkultur.com





BUSCHENSCHANK

## Winklerhof

Il maso “Winklerhof”, menzionato per la prima volta nel 1314, offre piatti tipici della Valle Isarco ed è una meta perfetta dopo una bellissima camminata lungo il sentiero delle castagne. Gli ospiti possono godersi un buon bicchiere di vino sulla terrazza soleggiata sotto il noce oppure nelle due “Stuben” accoglienti. Il maso offre anche soggiorni in agriturismo.

 Speck, formaggi, salamini affumicati, pane fatto in casa con cereali di propria coltivazione, gnocchi al formaggio, “Schlutzer”, canederli agli spinaci. Su prenotazione zuppa di orzo, piatto tradizionale di carne con crauti e canederli, “Wiida” e “Äpfelkiechl”. In primavera minestra con gnocchi alle erbe aromatiche, piatti a base di ortiche e asparagi. Succhi: succo di mela, ribes, sambuco, lamponi e uva.

 Il Sylvaner ‘21 si connota per lo stile semplice ma tipico. Il Bronner ‘21 ricorda in qualche modo le pomacee, accompagnate da sottili note di miele e agrumi. La Cuvée ‘20 da Schiava, Pinot Nero e Portugieser è caratterizzata da profumi di fragola e note generalmente fruttate. Il Lagrein ‘20 ricorda il lampone e la ciliegia. Il Portugieser ‘21 è tipico della varietà, discretamente fruttato e non complicato in bocca.

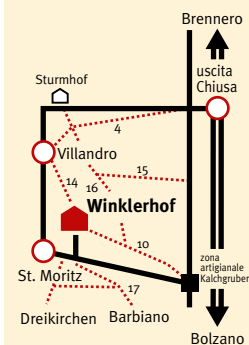
 Dal 15 settembre al 15 dicembre aperto dalle ore 12 alle ore 24. Lunedì e martedì giorni di riposo. È gradita la prenotazione. Dal 1° marzo al 30 maggio aperto nei fine settimana su prenotazione.

 Confetture di frutta, sciroppi e vino.

Famiglia Fink  
Sauders, 25  
39040 Villandro  
Tel. 331 3 990 090  
info@winklerhof.eu  
www.winklerhof.eu

**A piedi** Da Villandro sul sentiero n° 14 (30 min.) e da Chiusa sui sentieri n° 4, 15 e il sentiero delle castagne n° 16 fino al “Winklerhof” (75 min.). Dal “Buschenschank” lungo il sentiero n° 17 fino a Barbiano (1,5 h) o Dreikirchen (1,5 h).

**In macchina** Dalla strada che collega Chiusa a Ponte Gardena girare a destra alla zona artigianale “Kalchgruber” e proseguire per ca. 3 km sulla strada fino all’abitato di St. Moritz.





## Obermoserhof

**Famiglia**  
**Hans Dorfmann**  
**Via Schnauders, 37**  
**39040 Velturmo**  
**Tel. 0472 855 215**  
**oppure 347 3 443 388**  
**info@obermoserhof.it**  
**www.obermoserhof.it**

**A piedi** Da Velturmo attraverso il sentiero “Sonntagsweg” fino alla chiesa di Schnauders. Poi per 1 km sulla strada fino all’“Hofschank” (40 min.). Da Garn in direzione Schnauders fino al maso (30 min.).

**In macchina** Dopo l’uscita Chiusa dell’autostrada proseguire in direzione Velturmo. A Velturmo, girare a sinistra in direzione Schnauders. Percorrere la strada per 2 km. Il maso si trova nei pressi della sciovvia “Maders” sul lato sinistro della strada.

Immerso nel verde dei prati, il maso “Obermoserhof” sorge sopra il soleggiato paese di Velturmo ed è l’ideale punto di partenza per escursioni in media montagna nella Valle Isarco. Chi preferisce trascorrere una giornata rilassante, potrà godersi i caldi raggi di sole sull’area esterna ammirando il gruppo dolomitico delle Odle sul versante opposto della vallata. Il maso offre anche soggiorni in agriturismo.

**🍴** Speck, formaggi, pane fatto in casa e ricotta. Minestrina di zucca, zuppa di orzo, tris alla Valle Isarco, “Schlutzer”, gnocchi al formaggio, gnocchi agli spinaci, canederli di grano saraceno, tortelli a base di patate con crauti, “Blattlen” con crauti. Tradizionale piatto di carne con salsicce di produzione propria e costine. Su prenotazione canederli con gulasch e arrosto di manzo. “Krapfen” e “Kniekiechl”. Succhi: succo di mela, sambuco, lamponi e ribes.

**!** Aperto tutto l’anno su prenotazione. Da inizio aprile al 20 maggio aperto la domenica dalle ore 12. In luglio e agosto aperto il mercoledì dalle ore 18. Da metà settembre a metà dicembre, aperto da mercoledì a venerdì dalle ore 17 e il fine settimana dalle ore 12. Lunedì e martedì giorni di riposo. È gradita la prenotazione.

**🍷** Crauti.

## Ungererhof

Il maso “Ungererhof” è collocato ai piedi della “Punta Giovo” a 1.540 metri d’altitudine, in posizione idilliaca alla fine della strada e della valle. Per gli ospiti qui inizia un viaggio culinario attraverso le stagioni. Il contadino Walter riempie i tortelli a base di patate con quello che offre la natura: acetosa, ortiche, crauti, zucca, nonché pino mugo. Da non dimenticare la merenda tipica del maso con diversi tipi di insaccati e formaggio grigio di produzione propria. Il maso offre anche soggiorni in agriturismo.

**🍴** Merenda tipica con pane contadino fatto in casa, salamini affumicati, carne di cervo e di manzo affumicata, speck e formaggio grigio. Zuppe di erbe aromatiche a seconda della stagione, tortelli a base di patate con ripieno di aglio orsino, ricotta, acetosa, erbe selvatiche, asparagi, ortiche, patate, crauti, zucca o pino mugo a seconda della stagione. Canederli alle ortiche, agli spinaci, alle rape rosse o allo speck, “Schlutzer”, pasta fatta in casa con ragù di agnello, selvaggina e lepre. Piatti di carne di manzo, vitello, agnello, lepre e selvaggina. Strudel e varie torte, la domenica “Krapfen” della Val Giovo. Succhi: succo di sambuco, lamponi e ribes.

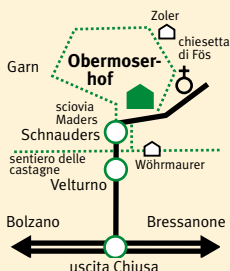
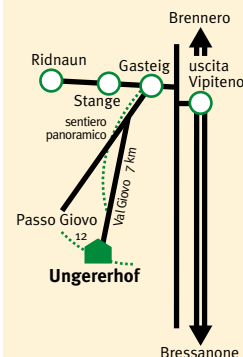
**!** Aperto dal 1° marzo al 6 gennaio. Lunedì e martedì giorni di riposo. È necessaria la prenotazione.

**🍷** Sciropi.

**Famiglia Rainer**  
**Schluppes, 6**  
**39040 Racines/**  
**Val Giovo**  
**Tel. 0472 766 468**  
**oppure 333 4 001 926**  
**info@ungerer.bz.it**  
**www.ungerer.bz.it**

**A piedi** Prendere il sentiero n° 12 (ca. 45 min.) dal Passo Giovo oppure seguire il sentiero panoramico della Val Giovo a partire da Gasteig (ca. 2,5 h).

**In macchina** Da Vipiteno percorrere la strada in direzione Racines. Dopo 3 km seguire i cartelli in direzione Val Giovo. Dopo 7 km il maso “Ungererhof” sorge direttamente alla fine della valle.





# Dolomiti

200 milioni di anni fa il dirupato massiccio montuoso delle Dolomiti si innalzò dal mare verso il cielo. Oggi il paesaggio da favola delle Dolomiti con le sue valli e le sue località è conosciuto in tutto il mondo ed è meta ambita per alpinisti, scalatori e turisti attratti dalla bellezza delle vette maestose.

Un panorama che lascia senza parole! Le rocce imponenti e le forme bizzarre delle Dolomiti non hanno uguali. Non a caso le Dolomiti sono state inserite nella lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO.

Tra le celebri zone di villeggiatura delle Dolomiti primeggia il vasto altopiano dello Sciliar con l'Alpe di Siusi, la malga più grande ed alta d'Europa. Molteplici ritrovamenti archeologici e luoghi di culto, come le leggendarie "panche delle streghe" sul Monte Bullaccia, testimoniano un insediamento preistorico nella zona.

Anche il massiccio del Catinaccio-Latemar è coinvolto in numerose saghe: la più conosciuta è quella di re Laurino e del suo bellissimo roseto che ancora oggi risorge all'ora del crepuscolo, quando la montagna si colora di rosa intenso.

Tantissime leggende e favole permeano anche le due valli ladine dell'Alto Adige: la Val Gardena e la Val Badia, immerse nell'accattivante scenario delle Dolomiti. I centri principali della Val Gardena sono Ortisei, Santa Cristina e Selva di Val Gardena e sono rinomati in tutto il mondo grazie agli stupendi intagli in legno. Le località della Val Badia - San Martino in Badia, La Valle, Badia e Corvara - sono invece note per le tipiche "Viles", piccoli nuclei rurali di case e rustici che oggi sono annoverati tra i beni culturali tutelati.

A poca distanza si trova il comprensorio turistico di Plan de Corones con la città di Brunico, le località circostanti e le valli laterali. A nord della città la bella Valle Aurina, la pittoresca Val d'Anterselva e l'ampia Val Casies invitano a lunghe e rilassanti camminate.

## BUSCHENSCHANK

Buchnerhof	pag. 56
Fronthof	pag. 57

## HOFSCHANK

Kinigerhof	pag. 59
Lüch de Survisc	pag. 61



BUSCHENSCHANK

## Buchnerhof

**Famiglia Schenk**  
Lajen-Ried, 144  
39040 Laion  
Tel. 0471 655 829  
oppure 349 3 291 714  
buchnerhof@hotmail.com

**A piedi** Da Ponte Gardena lungo il sentiero n° 35 (40 min.) o da Chiusa passando per Albions fino al maso "Buchnerhof" (sentiero n° 5; 1,5 h).

**In macchina** Da Chiusa in direzione Val Gardena. Dopo la fermata dell'autobus (prima dell'incrocio a Laion) girare prima a destra, poi a sinistra. Dopo 500 m si raggiunge il "Buchnerhof" che è il secondo maso sulla destra.

La frazione di Lajen-Ried è nota come classica meta del "Törggelen", le tipiche castagnate nella Valle Isarco. Una visita al "Buchnerhof" vale la pena però non soltanto in autunno quando si assaggiano il vino novello e le tante specialità della cucina altoatesina. Nella "Stube" rivestita di legno del XVII° secolo, la famiglia Schenk invita a tavola anche in inverno e in primavera con ottime pietanze e bevande della stagione.

**🍴** Speck e formaggi, zuppa di orzo, "Schlutzer", gnocchi al formaggio, canederli allo speck e piatto tradizionale di carne con crauti, diversi tipi di omelette, "Kaiserschmarrn", "Tirtlen", "Krapfen". Su prenotazione canederli di grano saraceno o agli spinaci, costine. In autunno caldarroste e noci. Succhi: succo di sambuco, ribes, lamponi e mela.

**🍷** Il Müller Thurgau '21 è francamente fruttato e ricorda il limone. Il Portugieser '21 è altrettanto francamente fruttato, ma ricorda maggiormente i frutti rossi come la fragola e la ciliegia. In bocca, questo vino è molto succoso e morbido. Lo Zweigelt '21 ha un profumo più simile a quello del ribes rosso, con una nota di amarena. In bocca, questo vino è rinfrescante e vivace, con un finale delicatamente amaro.

**!** Aperto da inizio settembre a inizio dicembre dalle ore 12. Lunedì giorno di riposo. Da inizio gennaio a inizio aprile aperto dalle ore 16. Lunedì e martedì giorni di riposo. È gradita la prenotazione.

**🍷** Succo di mela.



BUSCHENSCHANK

## Fronthof

Le prime testimonianze scritte del "Fronthof" risalgono al 1379. Come unico maso dell'Alto Adige costruito in pietra su terreno ripido, questa antica cascina ha conservato tutto il suo fascino di un tempo. La vecchia "Stube" regala una cornice suggestiva per feste ed è ideale per concedersi una sosta dopo una camminata lungo il sentiero dei masi "Oachner Höfeweg".

**🍴** Speck, salamini affumicati, canederli allo speck, "Schlutzer". In primavera e in estate "Schupfnudel", canederli alle erbe, tortelli con ripieni di stagione, piatti di carne di manzo o maiale di propria produzione. In autunno costine, sanguinaccio, tradizionale piatto di carne, caldarroste, "Kloatzenkrapfen". Succhi: succo di mela, ribes, sambuco e menta.

**🍷** Il Pinot Bianco '21 mostra una buona pienezza e un'acidità molto vivace in bocca. Il Sylvaner '21 ricorda l'ananasso e la banana. Il Kerner '21 presenta chiare note di agrumi e frutto della passione. Il Sauvignon '21 è molto tipico, ricorda il limone e soprattutto il pompelmo. Lo Zweigelt '19 è fruttato e speziato al naso. In bocca è piacevolmente fresco e corposo. Il Pinot Nero '20 è molto fruttato e tipico della varietà. In bocca, questo vino è molto lungo e pieno.

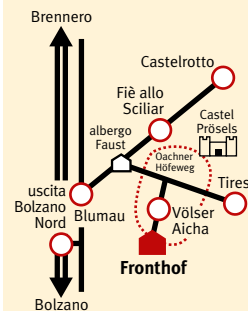
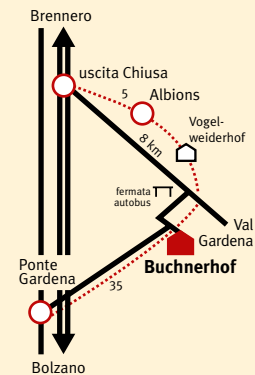
**!** Aperto da marzo a maggio la domenica a pranzo, in luglio, agosto e settembre da martedì a giovedì dalle ore 12 alle ore 23, in ottobre e novembre da mercoledì a domenica dalle ore 12 alle ore 23. È gradita la prenotazione.

**🍷** Speck, salamini affumicati e vino.

**Famiglia Kompatscher**  
Via Bühel, 2  
39050 Fiè allo Sciliar  
Tel. 0471 601 091  
info@fronthof.com  
www.fronthof.com

**A piedi** Prendere il sentiero dei masi di Völser Aicha ("Oachner Höfeweg") partendo da Castel Prösel (ca. 2 h) o da St. Katharina (ca. 1,5 h) e proseguire fino al maso "Fronthof".

**In macchina** Da Blumau andare verso Tires. Lasciare la strada principale, imboccare la strada verso Völser Aicha e svoltare a destra circa 200 m davanti alla chiesa. Dopo 300 m si arriva al maso.





Manifestazioni  
e appuntamenti  
per degustazioni  
troverete su  
**FACEBOOK**  
**INSTAGRAM**



## Prodotti regionali ricchi di storia e tradizione ...

Bottega del piacere nella stazione a valle  
della Cabinovia Alpe di Siusi

**UNA SCELTA DEI NOSTRI FORNITORI.** Birra Antonius, Außerperskoler, Bergila, Tenuta Besserer, Caroma Caffè, Delicio Succo di mela, Maso Fronthof, Tenuta Grottnner, Distilleria Hanig, Karuna Chocolate, Malid Pasta di montagna, Oberhöller Chocolate, Panificio Oberprantacher, Maso Partschiller, Maso delle erbe biologiche Pfleger, Tenuta Prackfol, Safran Südtirol, Macelleria Silbernagl, Macelleria Stefan, Maso Stangler, Maso Zu Tasiol, Trocker Speck, Tenuta Wasserer, Tenuta Gump, Casaeficio Zu Fall, Distilleria Zu Plun ...

## ONLINE SHOP

[www.suedtirol-products.com](http://www.suedtirol-products.com)

Ora anche su Instagram

**Aperto tutti i giorni con orario continuato!**

Südtirol Products · Tel. 0471 704 276

[www.suedtirol-products.com](http://www.suedtirol-products.com) · [info@suedtirol-products.com](mailto:info@suedtirol-products.com)

Tutti i giorni  
pane e latte  
fresco

Kamma Graphik



**HOFSCHANK**

## Kinigerhof

La terrazza soleggiata del maso “Kinigerhof”, situato ad un’altitudine di 1.399 metri, è un palco per guardare i “giganti” delle Dolomiti di Sesto. La specialità della casa è la carne affumicata: lo speck, i salamini affumicati e il salame contadino sono una vera delizia. Anche le numerose erbe aromatiche e bacche dell’orto conferiscono una nota particolare alla cucina. Il maso offre anche soggiorni in agriturismo.

Affettato misto con speck, formaggi, carne di manzo affumicata, salamini affumicati, salame contadino e speck cotto. Diverse zuppe come zuppa di orzo, di verdure o canederli in brodo a seconda della stagione. In alternanza, canederli al formaggio, agli spinaci, alle erbe, alle rape e ai funghi. Diversi tipi di ravioli a seconda della stagione. Canederli con gulasch, carne brasata, entrecote, filetto o tartare di manzo di produzione propria. Piatti a base di carne di maiale del maso, come arrosto, würstel e, se ordinate il giorno prima, costine e stinco di maiale con crauti. “Kaiserschmarrn”, strudel, gelato fatto in casa e torte varie. Succhi: succo di sambuco, lamponi e ribes.

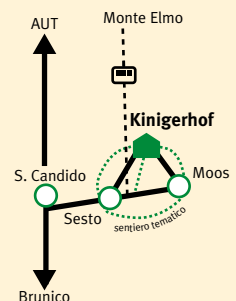
Aperto da inizio dicembre a Pasqua e da fine maggio a Ognissanti. Lunedì giorno di riposo. È gradita la prenotazione.

Speck, salamini affumicati e salame contadino.

**Famiglia Stabinger**  
**Kiniger, 1**  
**39030 Sesto**  
**Tel. 0474 710 704**  
**[info@kinigerhof.com](mailto:info@kinigerhof.com)**  
**[www.kinigerhof.com](http://www.kinigerhof.com)**

**A piedi** Direttamente a partire dalla stazione a valle della funivia Monte Elmo salire il versante fino alla vecchia arfa e continuare sulla strada fino al maso “Kinigerhof” (15 min.). Dal maso prendere il sentiero tematico di Sesto oppure salire sul Monte Elmo (passando per Mitterberg).

**In macchina** A Sesto, presso il negozio “Sport Mode Kiniger” svoltare a sinistra e proseguire sulla via Europa fino all’albergo St. Veit e da lì seguire i cartelli fino al maso.





# Da più di cent'anni abbiamo a cuore il calore della vostra casa.

Official sponsor of:



DOROTHEA WIERER  
Italian National Team  
Biathlete

Dorothea Wierer

**110°**  
ANNIVERSARY  
1912-2022  
Rizzoli



Impresa dell'  
**ALTO ADIGE**



HOFSCHANK

## Lüch de Survisc

Sul lato soleggiato delle Dolomiti si trova il maso avito "Lüch de Survisc" ad un'altitudine di 1.475 metri. La famiglia Vallazza vizia i suoi ospiti con pietanze ladine ed un'atmosfera particolare. Durante i mesi caldi la terrazza soleggiata invita a passare delle ore indimenticabili con una vista unica sulle Dolomiti.

**!** Speck, salamini affumicati, formaggi, zuppa di orzo, "Tutres" ("Tirtlen") con ripieno di spinaci, ricotta, crauti, patate o papavero. Minestra di verdure, "Kaiserschmarrn", "Cajinci arstis" (ravioli) con ripieno di spinaci e ricotta, "Blat-tlen" con crauti, "Schlutzer", "Spätzle" agli spinaci, gnocchi al formaggio "Zieger", gnocchi agli spinaci, canederli con gulasch, polenta con formaggio o funghi, carne di maiale, manzo o agnello, salsicce fatte in casa. In autunno tradizionale piatto di carne o costine. "Krapfen" dolci, "Krapfen" ripieni di papavero, strudel di mele, torta al papavero, torta a base di grano saraceno, "Buchteln", "Äpfelkiechl" e "Strauben". Succhi: succo di sambuco, lamponi, ribes e melissa. Frappé ai frutti del maso.

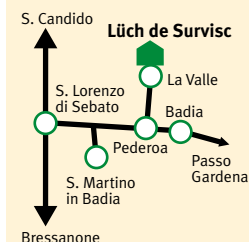
**!** Aperto tutto l'anno, ma solo su prenotazione.

**!** Uova di allevamento all'aperto.

Famiglia Vallazza  
Cians, 13  
39030 La Valle  
Tel. 0471 843 149  
oppure 331 6 169 869  
[www.survischhof.bz](http://www.survischhof.bz)

**A piedi** Dalla piazza della chiesa a La Valle prendere il "sentiero di meditazione" fino ad arrivare al maso (20 min.). Dal maso fino alla chiesa di S. Barbara, poi continuare attraverso le malghe di Armentara fino al Rifugio S. Croce (sentiero n° 15; 3 h).

**In macchina** Da S. Lorenzo di Sebato andare in direzione Val Badia fino a La Valle. Nel centro del paese passare davanti alla chiesa e girare a sinistra alla caserma dei vigili del fuoco. Dopo 3 curve si arriva ad una stalla nuova. Lì svoltare a destra per arrivare al maso.



**Rizzoli**

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



Zona Artigianale 1, Frazione San Lugano  
39040 Trodena nel Parco Naturale (BZ)  
Tel. +39 0471 887551

## Glossario delle pietanze contadine

**Äpfelkiechl** frittelle di mele

**Äpfelschmarrn** omelette dolce sminuzzata con le mele

**Bauerngröstl** carne lessa di manzo con patate arrosto

**Blattlen** frittelle a base di patate

**Buchteln** focaccine dolci di pasta lievitata con ripieno di marmellata

**Kaiserschmarrn** omelette dolce sminuzzata

**Kesselfleisch** collo di maiale cotto nel paiolo di distillazione

**Kloatzenkrapfen** “Krapfen” con ripieno di pere secche

**Kniekiechl** frittelle rotonde alla pasta di lievito

**Krapfen** bombolone fritto con o senza ripieno

**Pressknödel** canederli al formaggio pressati che vengono prima fritti e poi cotti

**Schlutzer** ravioli con ripieno di spinaci e ricotta

**Schnalser Nudel** pasta di farina di segale e formaggio fresco saltata in padella con il burro

**Schneemilch** dessert a base di pane, mele, cannella e panna

**Schöpsernes** piatto con carne di agnello o pecora

**Schupfnudel** pasta fatta in casa a base di patate

**Spätzle** gnocchetti di forma irregolare a base di farina di grano tenero, uova e acqua

**Strauben** dolce fritto a forma di chiocciola

**Tirtlen** frittelle con ripieno di crauti o ricotta

**Wiida** “Krapfen” farciti di spinaci

**Zaache** frittelle a base di patate con ripieno di spinaci

**Zieger** formaggio di malga a base di latte vaccino, piccante e a forma di cono

**Edito**

nel luglio 2022

dall'Unione Agricoltori e  
Coltivatori Diretti Sudtirolesi  
Via C. M. Gamper 5  
39100 Bolzano  
Tel. 0471 999 325  
info@gallorosso.it  
www.gallorosso.it

19ª edizione

**Concetto, testi e realizzazione**

Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi:  
Hans J. Kienzl, Sabine Gafriller, Janine Gamper  
Marion Götsch, Katrin Gufler, Kevin Huck, Sonja Kaserer  
Sandra Knoflach, Hannes Knollseisen, Walter Rier

**Descrizioni vini**

Centro sperimentale Laimburg  
(Ulrich Pedri, Danila Chiotti  
Christoph Patauner, Alex Tavernar)

**Foto e carta dell'Alto Adige**

Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi  
IDM Alto Adige, Organizzazioni turistiche altoatesine  
Frieder Blickle, Werner Dejori, Manuel Ferrigato  
Alex Filz, Marion Lafogler

**Illustrazione di copertina**

Polpette con pure di patate

**Grafica**

Mugele & Matt, Bolzano

**Pubblicità**

"Reparto annunci" – Unione Agricoltori  
e Coltivatori Diretti Sudtirolesi  
pubblicita@sbb.it

**Stampa**

Lanarepro, Lana



Qui accedete ai 27  
masi con gusto selezionati.





# Vivere il maso

**Gallo Rosso –  
il sigillo di qualità dei masi dell'Alto Adige**

**Agriturismo in Alto Adige, Prodotti di qualità dal maso,  
Osterie contadine, Artigianato contadino**

Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi  
Via C. M. Gamper 5, 39100 Bolzano  
Tel. 0471 999 325, [info@gallorosso.it](mailto:info@gallorosso.it), [www.gallorosso.it](http://www.gallorosso.it)