



2024/25

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.

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 2024/25" e un indimenticabile viaggio alla scoperta del mondo contadino. Le contadine e i contadini saranno lieti di accogliervi.

Daniel Gasser
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
Niedermaier [pag. 21](#)

Merano e dintorni
Rauthof [pag. 24](#)
Schnalshuberhof [pag. 27](#)
Pirchhof [pag. 28](#)
Zmailer-Hof [pag. 29](#)

Bolzano e dintorni
Ebnicherhof [pag. 32](#)
Luggin Steffelehof [pag. 33](#)
Oberlegar [pag. 35](#)
Planitzer [pag. 36](#)
Rielingerhof [pag. 37](#)

Valle Isarco
Burgerhof [pag. 40](#)
Gostnerhof [pag. 43](#)
Griesserhof [pag. 44](#)
Oberpartegger [pag. 45](#)
Pschnickerhof [pag. 46](#)
Winklerhof [pag. 47](#)
Obermoserhof [pag. 49](#)
Ungererhof [pag. 51](#)

Dolomiti
Fronthof [pag. 55](#)
Huberhof [pag. 56](#)
Lüch de Survisc [pag. 57](#)



Vacanze al maso, genuini prodotti di qualità dal maso, deliziosi piatti della cucina casereccia serviti in una “Stube” accogliente, autentico artigianato rurale e una innovativa scuola di cucina. 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 cinque pilastri citati sopra 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 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 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 senza difetti ed essere esemplari unici. La guida “Masi con gusto” del “Gallo Rosso”, porta i buongustai negli angoli più golosi dell’Alto Adige. Chi rimane colpito dal gusto della cucina contadina può darsi da fare nella “Scuola di cucina del Gallo Rosso” e preparare, sotto una guida esperta, un menù caratteristico con il 100% delle preziose materie prime provenienti dai masi altoatesini. Per poi gustare insieme in un ambiente familiare il menù appena preparato.

Chi vuole conoscere da vicino il mondo dei masi altoatesini trova tutte le informazioni relative al marchio ombrello “Gallo Rosso” sul sito ufficiale www.gallorosso.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 “Kloatzn” (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.

Le spiegazioni dei nomi tipici delle pietanze sudtirolesi si trovano alle pagine 58 e 59.





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 crocifisso 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.

HOF SCHANK

Niederemair

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**



HOFSCHANK

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. Un particolare punto di attrazione è anche la bella bottega presso il maso.

 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.

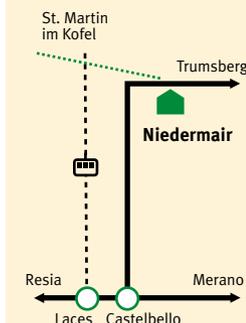
 Aperto dal 1° aprile al 20 dicembre. Giovedì giorno di riposo. Dal 15 giugno al 15 agosto chiuso il giovedì e la domenica. La sera è necessaria la prenotazione.

 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

Rauthof pag. 24

Schnalshuberhof pag. 27

HOFSCHANK

Pirchhof pag. 28

Zmaler-Hof pag. 29



BUSCHENSCHANK

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 '23 è fruttato e floreale. Il Gewürztraminer '23 colpisce al palato per la sua struttura piena. La Schiava '23 mostra tanini ben presenti. Il Pinot Nero '23 colpisce per la sua struttura piena. Il Lagrein '23 è piacevolmente fruttato e leggermente astringente in bocca.

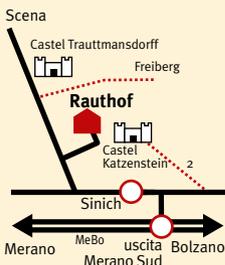
! Aperto da metà marzo a fine giugno e da inizio ottobre a metà novembre. Lunedì e martedì aperto dalle ore 17. Da mercoledì a domenica aperto dalle ore 12. Da metà agosto a fine settembre aperto dalle ore 18. Domenica giorno di riposo. È gradita la prenotazione.

🍷 Confetture di frutta e sciroppi.

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

A piedi Da Sinich sopra l'albergo Förstler prendere il sentiero n° 2 in direzione Castel Katzenstein, passando per il "Mitterwalderhof" (60 min.). Da Castel Trauttmansdorff (parccheggio pullman) in direzione Freiberg (60 min.).

In macchina Dopo l'uscita di Merano Sud della superstrada MeBo proseguire in direzione Merano. Alla seconda rotatoria 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.



Emozionanti serate estive in una magica atmosfera ...

Trauttmansdorff di Sera!

Ogni venerdì da metà giugno, luglio e agosto i Giardini restano aperti fino alle ore 23 e il Touriseum fino alle ore 21.00!

„Aperitivo Lungo“

Al Café delle Palme presso il Laghetto delle Ninfee, Aperitivo Lungo con musica dal vivo. Inoltre, interessanti visite guidate serali.

**21.06 | 12.07 |
09.08**

Picnic al Laghetto delle Ninfee

Picnic sotto le palme e il cielo stellato: un cestino di piccole prelibatezze per 2 persone da gustare sulle sponde del Laghetto delle Ninfee con musica dal vivo e uno scenario mozzafiato.

Biglietto Sera d'Estate
dalle ore 18.00:
9,00 € / pers.

Cestino da picnic per due persone:
40 € + deposito



Ulteriori informazioni:
trauttmansdorff.it



**TRAUTTMANS
DORFF**

Da più di 110 anni
abbiamo a cuore il calore
della vostra casa.



Official sponsor of:

DOROTHEA WIERER
Italian National Team
Biathlete

Dorothea Wierer



RIZZOLI[®]

FIRE SINCE 1912

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



Impresa dell'
ALTO ADIGE



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

 Il Fraueler ‘22 è puro e fruttato, con una struttura delicata. Il Pinot Bianco ‘22 si distingue per un delicato sentore di vaniglia. Il Souvignier Gris ‘22 ricorda leggermente il limone e l’arancia. La Schiava ‘23 è di facile beva e rivela una piacevole pienezza. Il Lagrein ‘23 si presenta con una freschezza giovanile. Il Passito ‘22 mostra al palato una dolcezza residua molto evidente.

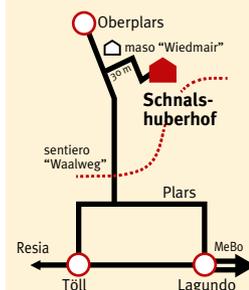
 Aperto dal 1° marzo fino al 21 luglio e dal 15 agosto fino al 15 dicembre, da giovedì a domenica, sempre a partire dalle ore 18. È necessaria la prenotazione.

 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.





HOFSCHANK



HOFSCHANK

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).

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 e di castagne. Succhi: succo di sambuco, lamponi e ribes. Tutti i giorni latticello fresco.

 Aperto ogni giorno da fine 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". 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.

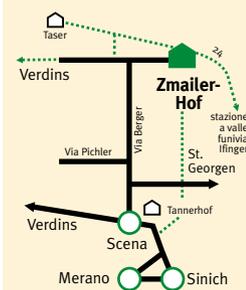
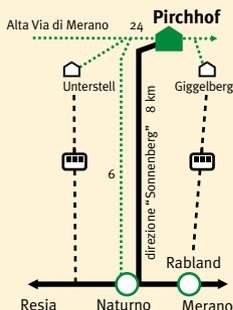
 Aperto tutti i giorni da metà marzo a fine novembre. Venerdì giorno di riposo. È gradita la prenotazione.

 Vino 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

Ebnicherhof	pag. 32
Luggin Steffelehof	pag. 33
Oberlegar	pag. 35
Planitzer	pag. 36
Rielingerhof	pag. 37



BUSCHENSCHANK



BUSCHENSCHANK

Ebnicherhof

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

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.

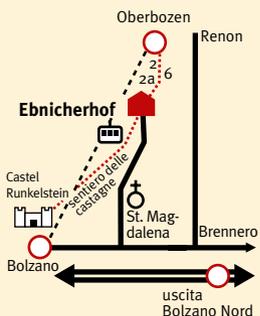
A piedi Da Castel Runkelstein sul sentiero delle castagne (ca. 1,5 h) oppure dalla stazione della funivia del Renon a monte seguire i sentieri n° 2, 2a o 6 a valle. Fare attenzione ai cartelli che indicano il maso “Ebnicherhof” (1 h).

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

 La Cuvée bianca ‘23 ricorda sottilmente il tè verde. Il vino è molto armonioso con una bella bevibilità. Il Kerner ‘23 mostra sottili note agrumate. In bocca è piacevolmente armonico con un tannino leggero. Il Pinot Nero Rosè ‘23 mostra note tipiche di lampone e fragola. Il Pinot Nero ‘22 è piacevolmente fruttato. Convince con un’elegante pienezza e persistenza.

! Aperto dal 14 settembre al 15 dicembre. Martedì e mercoledì giorni di riposo. Aperto dal 6 gennaio all’11 maggio, da venerdì a domenica. È gradita la prenotazione.

 Speck, formaggio, confetture di frutta e sciropi.



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.

 L’Odorus ‘23 è sottilmente fruttato con note di mela. Il Piwandi ‘23 mostra piacevoli note di agrumi e buccia d’arancia. La Cuvée Rosè ‘23 si caratterizza per una piacevole pienezza e una morbida acidità. Il Mont Vin ‘23 è un ottimo accompagnatore a tutti i piatti. Il Lawardi ‘23 ricorda sottilmente le barbabietole. L’Aritos ‘21 colpisce con la sua persistenza e pienezza.

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

 Succhi, vini e distillati.

Famiglia
Hermann Luggin
Via Heppenheim, 11
39052 Caldaro
Tel. 0471 963 608
oppure 339 6 862 509
info@luggin-steffelehof.com
www.luggin-steffelehof.com

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.





Wineshop Terlano

Via Silberleiten 7
I-39018 Terlano (BZ)
Tel. +39 0471 257135

Lu-Ve: 09.00 - 18.00
Sa: 09.00 - 12.30

www.cantina-terlano.com

Wineshop Andriano

Via Wehrburg 5
I-39010 Andriano (BZ)
Tel. +39 0471 510306

Lu-Ve: 09.00 - 12.30,
14.00 - 18.00
Sa: 09.00 - 12.00



Kellerei · Cantina
Andrian

www.cantina-andriano.com



BUSCHENSCHANK

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 '23 è tipico, fresco e fruttato. In bocca si presenta secco, corposo ed avvolgente. Il Sauvignon '23 è al naso vegetale (foglia di pomodoro) con un accenno di pompelmo. In bocca si ritrovano le note agrumate. Mostra un'acidità che dona freschezza e lunghezza. La Schiava '23 è pulita al naso con una bella bevibilità.

! 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. Da lunedì a mercoledì giorni 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.





Planitzer

**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).

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 acoglienti “Stuben” in legno i padroni di casa offrono piatti deliziosi della cucina contadina.

🍴 Speck, salamini affumicati, formaggio “grigio”, testina di vitello, diverse zuppe e diversi tipi di canederli, “Spätzle” al grano saraceno con verza e speck, polenta di Termeno e nei giorni feriali gnocchi di polenta con salsa di formaggio “grigio” e radicchio, uova al tegamino con speck e patate arrosto. In alternanza polpettone, arrosto di maiale, ossobuco o costine. Il pomeriggio “Kaiserschmarrn”. In primavera asparagi con prosciutto contadino. In autunno zuppa di orzo, minestra alla zucca, carne affumicata, salsiccia fatta in casa e sanguinaccio. Succhi: nettare di albicocca-menta, succo di mela, sambuco e melissa.

🍷 Il Gewürztraminer ‘23 ha note floreali di rosa e di litchi. Il Pinot Nero ‘22 mostra aromi erbacei di timo, origano e alloro. Si distingue per la sua buona persistenza. Il Pinot Nero ‘21 convince con la sua struttura decisa e la sua invitante sapidità, grazie ai suoi componenti speziati.

! 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.

Rielingerhof

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 Kerner ‘23 presenta una nota moscata e una leggera foglia di pomodoro. In bocca è piacevole con una sensazione alcolica. Il Riesling ‘22 con una nota evolutiva. Lo Zweigelt Rosé ‘23 mostra al naso sentori di fragola. In bocca è fresco, delicato e con una buona bevibilità. La Schiava ‘23 è semplice con sentori di fragola che si ritrovano piacevolmente anche in bocca.

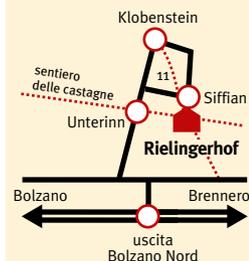
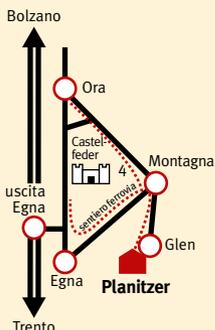
! Aperto dal 1° marzo al 13 aprile, sabato e domenica; dal 15 aprile al 22 giugno e dal 6 settembre al 9 novembre, dal martedì alla domenica e dal 9 al 23 novembre, sabato e domenica. Per il resto dell’anno, sempre su prenotazione, si ospitano con piacere gruppi superiori a 10 persone.

🍷 Vino.

**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.





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 pre-sepi, 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. 40
Gostnerhof	pag. 43
Griesserhof	pag. 44
Oberpartegger	pag. 45
Pschnickerhof	pag. 46
Winklerhof	pag. 47

HOFSCHANK

Obermoserhof	pag. 49
Ungererhof	pag. 51



BUSCHENSCHANK

Nominato
Maso
con gusto

2024



LA MIA RICETTA PREFERITA

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 rotatoria, 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 di fegato e alle rape rosse, pasta e tortelli fatti in casa, piatti a base di carne di manzo di produzione propria, omelette dolce a basi di grano saraceno, canederli alle prugne e alle albicocche, "Buchteln", "Minggelen", 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, pesca, cotogna e uva.

 Il Solaris '23 mostra al naso un leggero sentore agrumato. Buon prodotto. Il Johanniter '21 presenta al naso leggere note resinose. In bocca mostra una buona acidità e una leggera sapidità che lo rende molto complesso ed interessante. Il Rosè '22 si presenta pulito al naso.

 Aperto da metà settembre al primo fine settimana d'Avvento e da inizio aprile a metà giugno. Orari di apertura: sabato dalle ore 12 e domenica dalle ore 12 alle ore 15. In autunno anche giovedì e venerdì 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.

Omelette a base di grano saraceno con composta di mela

Ingredienti
per 4 persone

200 g di farina di grano saraceno
250 ml di latte
3 uova da allev. all'aperto
1 pizzico di sale
burro
200 g di mele tagliate a cubetti
zucchero (a seconda della varietà di mele)
4 mele
1/2 limone
1 stecca di cannella
zucchero a velo per cospargere

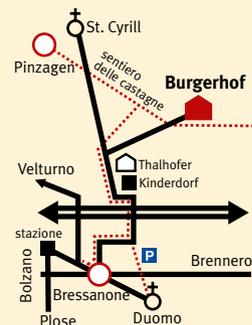


Preparazione

Mescolare la farina e il latte e lasciare riposare per circa 1 ora. Successivamente, aggiungere le uova e il sale. Sciogliere il burro in una padella, aggiungere il composto, friggerlo da entrambi i lati e tagliarlo a pezzetti. Aggiungere le mele tagliate a cubetti e continuare a cuocere. Per la composta di mela, tagliare le mele a pezzetti, metterle in una padella con il succo di limone, la scorza di limone e la cannella e farle bollire in acqua finché non diventano morbide. Cospargere l'omelette con zucchero a velo e servirlo con la composta di mela.

Buon appetito!

Johannes Meßner





A passeggio tra i meleti

con gli ambasciatori della mela



melaaltoadige.com/visite-guidate.html



BUSCHENSCHANK

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, “Schöpsernes”, 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.

 La Schiava ‘23 colpisce al naso per le sue tipiche note di ciliegia. È fruttato e leggermente speziato. Il Pinot Nero ‘23 convince al palato con una struttura delicata. Lo Zweigelt ‘23 mostra una bella armonia.

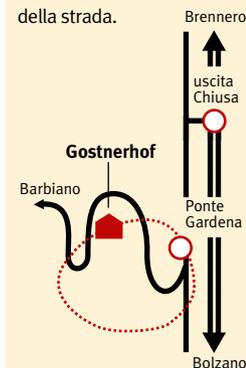
 Da metà settembre a inizio dicembre aperto tutti i giorni dalle ore 16 alle ore 24. I fine settimana aperto dalle ore 12. È gradita la prenotazione. Da inizio marzo a fine maggio aperto i fine settimana solo su prenotazione. Da febbraio a maggio sabato e domenica brunch contadino dalle ore 9.

 Vino.

Famiglia Winkler
Via Barbiano, 9
39040 Barbiano
Tel. 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



BUSCHENSCHANK

Griesserhof

Famiglia
Paul Huber
Vicolo Griess, 5
39040 Varna
Tel. 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).

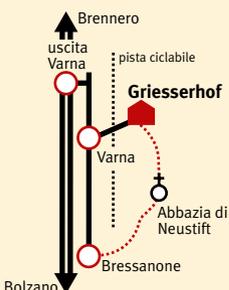
A nord di Bressanone, ai piedi di un versante ripido di vigneti, si trova il maso "Griesserhof", posto sotto tutela storico-artistica. Una volta faceva parte dei cosiddetti masi "Mairhöfe" che si occupavano del mantenimento del vescovo. Oggi vizia gli ospiti con un buon bicchiere di vino di produzione 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 Veltliner '22 è neutro e semplice e maturo. Il Müller Thurgau '23 mostra sentori vegetali e agrumati di pompelmo. In bocca è leggermente amarognolo, ma piacevole. Il Sylvaner '22 si presenta maturo con però sentori di oliva. Il Kerner '23 ha un naso fine, aromatico, floreale e mostra leggere note agrumate. È verticale in bocca. Lo Zweigelt '21 profuma di bacche scure e note verdi. In bocca è morbido e distinto.

! 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. Da Pasqua a Pentecoste aperto i fine settimana dalle ore 12. È gradita la prenotazione.

🍷 Vino.



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 '20 da Sylvaner e Pinot Bianco colpisce per la sua leggera e piacevole crosta di pane. Il Pinot Bianco '23 mostra al naso un fruttato caratteristico di mela e pera. Il Sylvaner '23 è molto armonico e ben fatto. La Schiava '23 in bocca non invadente, molto fresca con un leggero tannino che gli dona un po' di struttura. Il Lagrein '23 punta con un'ottima complessità.

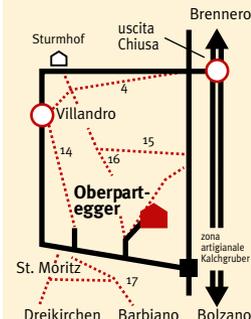
! Aperto da settembre a dicembre e da marzo a maggio dalle ore 17. In autunno e durante la stagione degli asparagi aperto la domenica dalle ore 13. In autunno martedì e in primavera da lunedì a giovedì giorni di riposo. È gradita la prenotazione.

🍷 Succo di mela e distillati.

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".





Pschnickerhof

Famiglia
Daniel Kainzwaldner
Sauders, 39
39040 Villandro
Tel. 0472 843 498
oppure 339 7 859 367
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 alla zucca, piatto tradizionale di carne, "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, "Kniekiechl", diversi tipi di torte. Succhi: succo di sambuco, lamponi, ribes e mela.

 Il Müller Thurgau '23 si distingue per le sue note fruttate che ricordano la banana e l'ananas. La Schiava '23 convince al palato con le sue note tipiche di ciliegia. Lo Zweigelt '22 mostra delicate note di legno. Al palato i tannini fini sono chiaramente presenti. Un vino ben fatto.

! Aperto dal 1° luglio a metà settembre dalle ore 15. Da domenica a martedì giorni di riposo. Aperto da metà settembre a fine novembre, giovedì e venerdì dalle ore 17, sabato e domenica dalle ore 12. 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.



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 '23 mostra sentori di miele e vanta un'elegante pienezza e lunghezza al palato. Il Pinot Nero '23 è fruttato e speziato con una morbida acidità. Il Pinot Nero '22 si caratterizza per la sua nota tipica speziata con una buona pienezza.

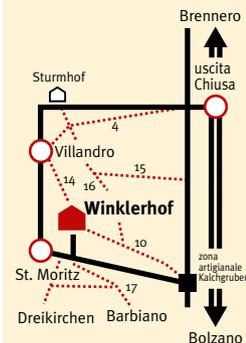
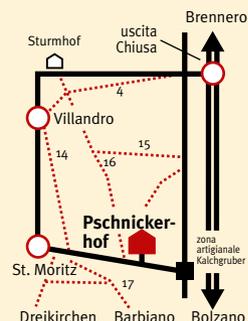
! Dal 15 settembre al 15 dicembre aperto dalle ore 12 alle ore 24. Lunedì e martedì giorni di riposo. È gradita la prenotazione. Dal 1° marzo al 30 maggio aperto nei fine settimana su prenotazione.

 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.



UNA VOLTA

per fare la nostra mozzarella utilizzavamo esclusivamente acqua di sorgente alpina e il miglior latte della regione. Una freschezza straordinaria, che faceva di ogni morso un piacere unico.

OGGI

è tutto come allora.



OGGI COME ALLORA, SEMPLICEMENTE BUONI!
www.brimi.it

bislov.com - Photo: Klaus Peterl/in



HOF SCHANK

Obermoserhof

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. Minestra 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.

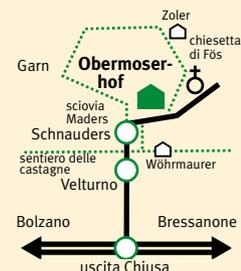
 Aperto tutto l’anno su prenotazione. Da inizio aprile al 20 maggio aperto la domenica dalle ore 12. In luglio e agosto aperto il mercoledì dalle ore 18. Da metà settembre a metà dicembre, aperto da mercoledì a venerdì dalle ore 17 e il fine settimana dalle ore 12. Lunedì e martedì giorni di riposo. È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

 Confetture di frutta e sciroppi.

Famiglia
Christian 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 sciovia “Maders” sul lato sinistro della strada.



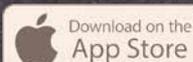
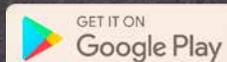
Prodotti di qualità.
Dell'Alto Adige e dell'Italia.
La tua nuova spesa.



FROX
eat clever, eat better

Sconto di 5€ per il tuo
primo ordine FROX:

SOMMER5



www.froxshop.it



HOF SCHANK

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.

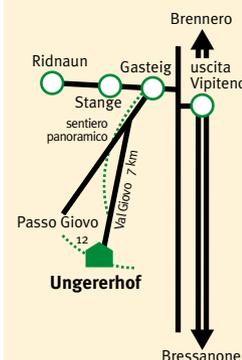
! Aperto dal 1° marzo al 6 gennaio dalle ore 12 alle ore 16.30. Da lunedì a giovedì giorni di riposo. È necessaria la prenotazione.

🛒 Scioppi.

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

Fronthof pag. 55

HOFSCHANK

Huberhof pag. 56

Lüch de Survisc pag. 57



BUSCHENSCHANK

Termine für Verkostungen finden Sie auf ...
 Appuntamenti per degustazioni troverete su ...
 Dates for tasting sessions look up on ...



südtirol
 PRODUCTS

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

Genuss- und Feinkostladen

Seiser Alm Bahn Talstation, Seis am Schlern

Bottega del piacere

Cabinovia Alpe di Siusi stazione a valle, Siusi allo Sciliar

Delicatessen Shop

Seiser Alm Aerial Cableway valley station, Seis am Schlern

TÄGLICH GEÖFFNET / APERTO TUTTI I GIORNI / OPEN DAILY

ONLINE SHOP

info@suedtirol-products.com

www.suedtirol-products.com

Tel. +39 0471 704 276

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 '23 è fruttato e ricorda le mele mature. Il Kerner '23 ricorda frutti tropicali come il frutto della passione e la papaya. Il Sauvignon '23 si presenta con una bella freschezza. Lo Zweigelt Rosè '23 ricorda la fragola e colpisce per la sua fresca e piacevole acidità. Il Pinot Nero '21 è molto tipico con leggeri sapori tostatati e una lieve nota di cuoio. Lo Zweigelt '20 ricorda il sapore di ciliegia.

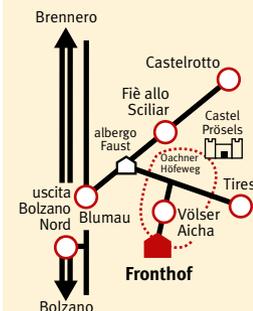
 Aperto da marzo a maggio la domenica a pranzo, in luglio, agosto e settembre da martedì a giovedì dalle ore 12 alle ore 23, in ottobre e novembre da mercoledì a domenica dalle ore 12 alle ore 23. È gradita la prenotazione.

 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 Prösels (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.





Huberhof

Famiglia Gostner
Via del Castello, 10
39050 Fiè allo Sciliar
Tel. 371 3 749 009
oppure 339 5 720 076
info@huber-hof.com
www.huber-hof.com

A piedi Da Seis attraverso il sentiero n° 11 (1,5 h) o da Prösel attraverso il sentiero n° 3 fino a Ums e poi attraverso il sentiero n° 6 fino al maso (1,5 h).

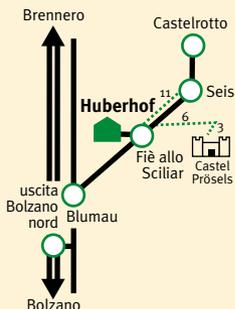
In macchina Da Bolzano proseguire in direzione Fiè allo Sciliar. Alla rotonda di Fiè prendere la terza uscita in direzione del centro del paese e alla seconda rotonda prendere la prima uscita. Girare subito a sinistra. Il maso si trova dopo circa 100 m sul lato destro.

Il maso biologico “Huberhof” è uno dei masi più antichi e rinomati di Fiè allo Sciliar. La famiglia Gostner ha allestito un’osteria nelle vecchie mura della propria casa, mettendo in bella mostra il caratteristico torchio da uva, che ha una storia secolare. Qui gli ospiti possono gustare piatti caserecci realizzati principalmente con i prodotti del maso. Per chi preferisce sedersi all’aperto, c’è anche una bella vista sullo Sciliar.

🍴 Affettato misto con speck, salami affumicati e formaggio, canederli allo speck con gulasch. A seconda della stagione e della disponibilità: varie zuppe di verdura, tris di canederli alle rape rosse e agli spinaci e “Schlutzer”, “Blattlen” con crauti, hamburger contadino con carne di manzo di produzione propria e pane bianco o integrale fatto in casa, tre diversi piatti menu (4 pietanze per ogni piatto), tortelli dolci a base di patate, strudel di mele, torta al cioccolato, gelato contadino. In autunno zuppa di orzo, zuppa di trippa all’agro, crema di zucca, “Blattlen” con crauti, piatto tradizionale di carne, patate e crauti, “Krapfen” e caldaroste. Succhi: succo di mela e mela-uva, tè freddo.

! Aperto da inizio giugno a fine ottobre da mercoledì a domenica e in novembre da venerdì a domenica dalle ore 17. È gradita la prenotazione. La bottega del maso è aperta dalle ore 14.

🍷 Succhi, vini, confetture di frutta, yogurt, latte, cereali e mele.



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, salami 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, “Blattlen” 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.survischof.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.



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

Minggelen frittelle alla pasta di lievito 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 2024

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

21ª edizione

Concetto, testi e realizzazione

Unione Agricoltori e Colttivatori Diretti Sudtirolesi:
Hans J. Kienzl, Sabine Gafriller, Janine Gamper, Marion Götsch
Gabriele Hafner, Kevin Huck, Sonja Kaserer, Hannes Knollseisen
Magdalena Kofler, Daniela Mauroner, Nadine Messner, Walter Rier

Descrizioni vini

Centro sperimentale Laimburg
(Ulrich Pedri, Danila Chiotti, Chiara Masiero)

**Foto e carta dell'Alto Adige**

Unione Agricoltori e Colttivatori Diretti Sudtirolesi
IDM Alto Adige, Organizzazioni turistiche altoatesine
Frieder Blickle, Werner Dejori, Manuel Ferrigato
Alex Filz, Marion Lafogler, Benjamin Pfitscher
Max Schweitzer

Illustrazione di copertina

“Schöpsernes”

Grafica

Mugele & Matt, Bolzano

Pubblicità

“Reparto annunci” – Unione Agricoltori
e Colttivatori Diretti Sudtirolesi
pubblicita@sbb.it

Stampa

Athesia Druck, Bolzano



Qui accedete ai 21
masi con gusto selezionati.



Gallo Rosso

La Scuola di cucina

Molto più di un
corso di cucina!

Prepara e gusta con cuoche
e cuochi esperti un menù di
quattro portate, realizzato con
prodotti stagionali dei masi
dell'Alto Adige e accompagna-
to da vini esclusivi, nell'atmo-
sfera autentica della Scuola di
cucina del Gallo Rosso.

**Un'esperienza
indimenticabile!**

Prenota l'evento per te,
la tua famiglia o il tuo
team aziendale su
roterhahn-kochschule.it





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, Scuola di cucina
del Gallo Rosso**

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