

culinary

KULINARISCHE
HIGHLIGHTS FÜR
IHREN URLAUB

PUNTI
GASTRONOMICI

CULINARY HIGHLIGHTS
FOR YOUR HOLIDAY

Kulinarisches Schauspiel Spettacolo culinario A culinary cavalcade!	
Restaurants & Pizzerias Ristoranti e Pizzerie Restaurants & Pizzerias	7
Gasthäuser Trattorie Inns	25
Buschenschänke Osteria contadina Informal / seasonal inns	31
Almen Malghe Alpine stops	34
Let's have a drink!	37
Törggelen La castagnata (Törggelen) Traditional culinary trips	49
Lebensmittelgeschäfte & Hofläden Negozi alimentari e agricoli Grocery stores & farmhouse shops	53



Impressum

Herausgeber / Editore / Publisher:

Tourismusgenossenschaft Castelfeder an der Südtiroler Weinstraße /
Società cooperativa turistica Castelfeder sulla Strada del Vino

Texte / Testi / Text: Tourismusgenossenschaft Castelfeder

Bilder / Immagini / Images: Cover: Florian Andergassen, Roland
Pernter, Achim Meurer, Marion Lafogler, Trudner Horn Alm,
Shutterstock, Unsplash, Hotel Restaurant Tenz, Armin Huber,
LIFESTYLE Agency, Ansitz CEO, Ognjen Milosavac, Max Gallmetzer,
Thomas Monsorno, Zur Traube

Layout: effekt.it | Druck / Stampa / Print: Fotolito Varesco





“Laughter is brightest
where food is best”

Irish Proverb

Kulinarisches Schauspiel in Auer, Montan, Neumarkt & Salurn

Spettacolo culinario
a Ora, Montagna, Egna & Salorno

Culinary experience
at Auer/Ora, Montan/Montagna,
Neumarkt/Egna & Salorno/Salurn

DE Foodlovers aufgepasst! Sie lieben es, gut zu essen und immer wieder neue Gerichte zu probieren? Dann sind Sie hier genau richtig! Südtirol ist nicht nur für seine herzliche Gastfreundschaft bekannt, sondern auch für seine einzigartige Gastronomie. Die Symbiose aus alpiner und mediterraner Küche lässt ihr kulinarisches Herz höher schlagen. Kehren Sie ein und genießen Sie die rustikale Südtiroler Traditionsküche und die raffinierten, italienische Gerichte der Dolce Vita. Worauf warten Sie noch?

IT Foodlover, massima attenzione! Siete amanti del cibo e curiosi di provare sempre qualcosa di nuovo? Allora siete arrivati nel posto giusto! L'Alto Adige non è solamente famosa per la cortese ospitalità ma anche per la sua gastronomia unica. La fusione tra la tradizione alpina e quella mediterranea crea un'esperienza culinaria incredibile. A cosa state aspettando? Entrate in uno dei numerosi locali e lasciatevi sorprendere ed affascinare dalla cucina tradizionale altoatesina e dalle prelibatezze tipiche mediterranee.

EN Foodlovers, listen! You love eating and can't wait to try something new? Welcome to the right place then! South Tyrol is known not only for its cordial hospitality – its unique cuisine likewise has a reputation extending far beyond its borders. The delicious blend of Alpine and Mediterranean cuisine will amaze you. Come and stop by for some traditional rustic South Tyrolean dishes or refined Italian food that define dolce vita. You will not regret it!



„Essen ist ein Bedürfnis -
Genießen eine Kunst.“

“Mangiare è una necessità.
Mangiare intelligentemente
è un’arte.”

“To eat is a necessity, but to
eat intelligently is an art.”

Francois de La Rochefoucauld

Restaurants und Pizzerias

in den Dörfern der
Ferienregion Castelfeder

Ristoranti e Pizzerie

Spettacolo culinario a Ora,
Montagna, Egna & Salorno

Restaurants & Pizzerias

Auer/Ora, Montan/Montagna,
Neumarkt/Egna and
Salorno/Salurn.

Hotel Restaurant / Ristorante Elefant

Hauptplatz/Piazza Principale 45, **Auer/Ora**

+39 0471 810 129

info@hotelelefant.it

www.hotelelefant.it

- 🕒 kein Ruhetag / nessun giorno di riposo /
Open seven days a week.

Südtiroler Spezialitäten, italienische und internationale
Küche, Wildspezialitäten, Fisch- und Spargelwochen,
Mittagsmenü, Kindermenü und vegetarisches Menü.

Specialità altoatesine, cucina italiana ed internazionale,
specialità di selvaggina, settimane del pesce e degli asparagi,
menù pausa pranzo, menù per bambini, menù vegetariano.

South Tyrolean specialties, Italian and international cuisine,
game meats, fish and asparagus weeks, lunches, children's
menus, and vegetarian dishes.

Gasthof Restaurant / Albergo Ristorante zur Mühle

Hilbweg/Via degli Olmi 4, **Auer/Ora**

+39 3534 443 2298

info@zur-muhle.com

www.zur-muhle.com

- 🕒 kein Ruhetag / nessun giorno di riposo /
Open seven days a week.

Besuchen Sie uns und entdecken Sie unsere Spezialitäten.
Wir haben für Sie Pizza, Sushi zusätzlich zum regulären
Restaurant. Unsere Pizzen und Sushi sind auch zum
Mitnehmen erhältlich.

Venite a trovarci per scoprire le nostre specialità. Abbiamo
per voi Pizza e Sushi oltre al normale ristorante.
Le nostre Pizze e lo Sushi é disponibile anche da asporto.

Visit us and discover our specialties. We have for you pizza
and sushi in addition to the regular restaurant.
Our pizzas and sushi are also available for takeaway.

Bistro Café Basilicum

Hauptplatz/Piazza Principale 6, **Auer/Ora**
+39 0471 810 551, martin.ventir@gmail.com

🕒 Ruhetag: Samstag und Sonntag / Giorno di riposo:
sabato e domenica / Closed: saturday and sunday

Bistro mit hauseigener Mehlproduktion.
Wir kochen noch selbst. All unsere Vorspeisen werden
täglich frisch mit unseren biozertifizierten hauseigenen
Mehlsorten zubereitet und serviert. Wir achten auf Nachhal-
tigkeit und Qualität. Gutes Essen zu fairen Preisen.

Bistro con produzione artigianale di farina biocertificata.
Cibo fatto in casa. Tutti i nostri primi vengono preparati e
serviti freschi giornalmente con le nostre farine biologiche
certificate fatti in casa. Prestiamo attenzione alla qualità dei
nostri prodotti. Cibo sostenibile a prezzi giusto.

Bistro with in-house flour production.
Homemade kitchening. All our first courses are prepared
and served daily fresh with our certified organic in-house
flours. We pay attention to sustainability and quality on our
products. Good food at fair prices.



Hotel Restaurant / Ristorante Brückenwirt / al Ponte

Dolomitenstraße/Via Dolomiti 16a, **Kalditsch/Montan**

+39 0471 819 841

info@hotelbrueckenwirt.com

www.hotelbrueckenwirt.com

🕒 Ruhetag: Montag / Giorno di riposo: lunedì /
Closed Mondays

Südtiroler Spezialitäten, Italienische Küche, Internationale
Küche, Spargelwochen.

Specialità altoatesine, Cucina italiana, Cucina internazionale,
Settimane degli asparagi.

South Tyrolean specialties, Italian cuisine,
international cuisine, asparagus weeks.

Hotel Restaurant / Ristorante Pausa

Kaltenbrunn/Fontanefredde 3, **Montan/Montagna**

+39 0471 887 035

info@hotelpausa.com

www.hotelpausa.com

🕒 Ruhetag: Dienstag Nachmittag und Mittwoch
Giorno di riposo: martedì pomeriggio e mercoledì
Closed Tuesday afternoons and Wednesdays

Südtiroler Spezialitäten, Italienische Küche, Internationale
Küche, Produkte eigener Erzeugung.

Specialità altoatesine, Cucina italiana, Cucina internazionale,
Prodotti di produzione propria.

South Tyrolean specialties, Italian cuisine, international
cuisine, products from our own production.

Hotel Restaurant / Ristorante Tenz

Kalditsch/Doladizza 3, **Montan/Montagna**

+39 0471 819 782

info@hotel-tenz.com

www.hotel-tenz.com

🕒 Ruhetag: Dienstag / Giorno di riposo: martedì /
Closed Tuesdays

Südtiroler Spezialitäten, italienische Küche, Bar und Café mit hausgemachten Torten, Kuchen und Eis. Große Gartenterrasse und Spielplatz für Kinder.

Specialità altoatesine, cucina italiana, bar con torte fatte in casa e gelato. Grande giardino e parco giochi per bambini.

South Tyrolean specialties, Italian cuisine, bar and café with homemade cakes, pies, and ice cream. Large garden terrace and children's playground.



Restaurant / Ristorante

Manna Resort

Klammweg Kalditsch/Vicolo Klamm Doladizza 3,

Montan/Montagna

+39 0471 1430095

info@mannaresort.it

L'Orangerie:

Unsere Kindheitserinnerungen und unsere Liebe zu Wintergärten lieferten die Inspiration für dieses Restaurant mit süditalienischem Flair. Die Küche ist geprägt von mediterranen Zutaten höchster Qualität, verfeinert mit asiatischen Einflüssen.

L'amore per i giardini d'inverno ed i nostri ricordi d'infanzia danno vita a questo ristorante dove il Sud Italia primeggia. Saranno protagoniste materie prime di eccellenza italiana e non mancherà uno sguardo verso l'Asia.

Childhood memories and our love of winter gardens inspired this restaurant, which showcases the delights of southern Italy. Quality Italian ingredients are the stars of the show, with a subtle nod to Asia.

Luisa Gourmet:

Kreativ, am Puls der Zeit, reiselustig und neugierig. Wer unvergessliche Geschmackserlebnisse sammeln möchte, wird Luisa lieben. Begeben Sie sich auf eine Reise aus fünf, sieben oder neun Gängen und erleben Sie Themenabende und Events mit Guest Chefs oder mit Spitzenköchen in Zweierteams.

Una cucina curiosa e aperta al mondo. Un viaggio da vivere in percorsi da 5, 7 o 9 portate, cene a tema ed eventi con chef ospiti e menù a quattro mani.

A dining experience the cuisine shows curiosity and openness to the world. Better yet, driven to discover, experiment, and share the tale. A journey to be enjoyed in five, seven, or nine courses. Or as a themed dinner or event starring guest chefs and collaborative menus.

Imbiss S' Standl Castelfeder

🕒 Ruhetag: Sonntag
Giorno di riposo: sabato
Closed sundays

Circonvallazione di Ora 3, **Montan/Montagna**
+39 34 25 96 5562
standl.imbiss@gmail.com

Jausenstation am Etschradweg zum Einkehren und Verweilen, mit kleiner Karte, wechselnden Tagesgerichten und erfrischenden Getränken.

Imbiss lungo la Pista ciclabile dell'Adige con menù, piatti dl giorno e bibite fresche.

Country café along the Adige cycling path with daily menu and fresh drinks.

Catering Emotion Events

Obere Inselstraße/Via Isola di Sopra 17, **Neumarkt/Egna**
+39 338 620 54 56
info@emotionevents.it, www.emotionevents.it

Catering Service für jeden Anlass.

Servizio catering per ogni occasione.

Catering service for all occasions.



Pinzonerkeller

St. Stephan Platz/Piazza S. Stefano 3, **Montan/Montagna**
+39 0471 813 552
info@pinzonerkeller.com, www.pinzonerkeller.com

Ihre einzigartige Eventlocation für jeden Anlass. Ob Firmenfeiern, Hochzeiten oder besondere Business-Meetings. Wir finden für Sie im Keller, in der Scheue oder im Garten den passenden Platz.

Il vostro luogo unico per ogni occasione. Che si tratti di feste aziendali, matrimoni o riunioni di lavoro speciali. Troveremo il posto perfetto per voi in cantina, nel fienile o in giardino.

Your unique event location for every occasion. Whether company celebrations, weddings or special business meetings. We will find the perfect place for you in the cellar, in the barn or in the garden.



Hotel Restaurant / Ristorante Piazzetta

Hauptplatz/Piazza Principale 8, **Neumarkt/Egna**

+39 0471 813 715

info@lapiazzetta-restaurant.com

www.dasalterathaus.com

- 🕒 kein Ruhetag, durchgehend warme Küche
von März bis November
Nessun giorno di riposo, Cucina aperta ad orario
continuato da marzo a novembre
Open seven days a week, hot food all day long from
March to November

Vegetarische und vegane Küche sowie Diätküche, Südtiroler Spezialitäten, italienische und internationale Küche, Spezialitäten aus Fleisch und Wild, auf Lebensmittelunverträglichkeiten angepasste Menüs, Produkte aus eigener Erzeugung, Kindermenü und Mittagsmenü.

Cucina vegetariana, vegana e dietetica, specialità altoatesine, cucina italiana ed internazionale, specialità di carne e selvaggina, menu adatti alle intolleranze alimentari, prodotti di produzione propria, menu per lavoratori e per bambini.

Vegetarian and vegan cuisine as well as dishes for special dietary needs, South Tyrolean specialties, Italian and international cuisine, special meat and game dishes, entire courses appropriate to special allergies, products from our own production, children's menus and lunches.



Dürer Schänke

Kindergartenstraße/Via Asilo 7, **Salorno/Salurn**

+39 346 428 98 77

fritz92ceolan@gmail.com

www.ceo-wine.it

🕒 Ruhetag: Dienstag / Giorno di riposo: martedì /
Closed Tuesdays

Im Zentrum von Salurn liegt, der Kellerei Ansitz CEO angeschlossen, die Dürer Schänke. Ganzjährig geöffnet, bieten wir unseren Gästen Wein aus eigener Produktion und hausgemachte Köstlichkeiten. In der warmen Jahreszeit genießen Sie unsere Gastfreundschaft auf unserer gemütlichen Gartenterrasse.

Nel centro di Salorno si trova l'enoteca Dürer collegata alla Tenuta / Ansitz CEO. Aperti tutto l'anno, offriamo vini della nostra cantina e prelibatezze fatte in casa. Nelle stagioni calde, goditi la nostra ospitalità sulla nostra accogliente terrazza con giardino.

The Dürer Schänke is located in the center of Salorno, attached to the Ansitz CEO winery. It is open for business the year round, and offers its guests delicious wines and homemade specialties from its own production. During the warmer part of the year, you can relax and enjoy yourself on our garden terrace.

Grill Unterland Chiosco a Bassa Atesina

Nationalstraße/Via Nazionale 22, **Salorno/Salurn**

+39 0471 884 400

info@grillunterland.it

www.grillunterland.it

🕒 Öffnungszeiten: durchgehend von 8-16 Uhr. Montag
Ruhetag / Orari di apertura: continuamente dalle ore
8 alle ore 16. Giorno di riposo: lunedì / Business hours:
open without interruption from 8 a.m. till 4 p.m., closed
Mondays

Das Lokal bietet Platz für ca. 100 Gäste und der teilweise überdachte Garten kann auch für private Firmen- oder Geburtstagsfeiern angemietet werden. Grillspezialitäten, Pasta.

Il locale ospita fino a 100 persone circa e il giardino può essere riservato per appuntamenti aziendali o feste di compleanno. Specialità alla griglia, pasta.

This restaurant offers enough space for approx. 100 guests, and the partially roofed garden can also be used for private company parties, birthday parties, etc. Barbecued specialties, pasta.

Zum 18. Fass Haderburgschänke Diciottesimo barile Haderburg

Trientnerstraße/Via Trento 53, **Salorno/Salurn**

+39 334 777 58 43

info@zum18tenfass.it

www.zum18tenfass.it

Südtiroler Spezialitäten und Grillspezialitäten. Zu besonderen Anlässen werden mittelalterliche Speisen angeboten. Ab Ende September bis Ende November ist Törggele-Zeit auf der Haderburg.

Specialità altoatesine, grigliato e spareribs. In occasioni speciali cibo medievale. Da fine settembre a fine novembre è il momento di Törggel sulla Haderburg.

South Tyrolean specialties and broiled dishes. We can also prepare and serve medieval dishes, upon special request. From late-September till late-November, you can come to the Haderburg for traditional informal dining and drinking pleasure in keeping with local customs.





“You can’t buy happiness.
But you can buy pizza, and
that’s kind of the same thing.”

Anonym

Woher kommt denn eigentlich das wohl beliebteste Gericht der Welt? Bereits die Griechen und Etrusker legten flache Teigscheiben auf heißen Steinen und würzten sie mit Olivenöl. Pizza war damals also nichts anderes als einfaches Brot. Erst im Laufe der Jahrzehnte entwickelte sich daraus das italienische Nationalgericht. Eines steht jedoch fest: Egal ob früher oder heute - Pizza macht glücklich und ist in jedem Fall ein Gaumenschmaus für Groß und Klein!

Da dove viene in realtà il piatto più popolare del mondo? Già i greci e gli etruschi piazzavano fette di pasta su pietre calde aggiungendo un po' di olio d'oliva. All'epoca quindi, la pizza non era nient' altro che un semplice tipo di pane. Nel corso dei decenni poi furono aggiunti sempre più ingrediente, creando quindi il tipico pasto italiano. Ma una cosa è certa: che sia nel passato o nei tempi d'oggi - una buona pizza rende felice ed è in ogni caso una delizia per grandi e piccoli!

Do you actually know where the most popular italian dish comes from? The ancient Greeks and Etruscans were the first to place flat discs of dough onto hot stones and then season them with olive oil. So back in the day, pizza was nothing more than some simple bread. It was only in the course of decades that it developed into Italy's national food. But one thing is for sure: pizza is delicious!

Pizza and more

Alte Landstraße/Via Vecchia 14B, **Auer/Ora**

+39 366 154 45 66

pizzaandmore2017@gmail.com

www.pizzaandmore.bz.it

🕒 Ruhetag: Mittwoch / Giorno di riposo: mercoledì /
Closed Wednesdays

Pizza and More bietet eine Vielzahl an verschiedensten Pizzas, Focacce, Hamburger und anderen Speisen zum Mitnehmen.

Pizza and More offre una varietà ampia di pizze, focacce, hamburger e molte altre offerte da asporto.

Pizza and More offers a wide range of pizzas, focacce, burger and other dishes to go.

Restaurant / Ristorante, Pizzeria Aura

Nationalstraße/Via Nazionale 44, **Auer/Ora**

+39 0471 811 119

info@pizzeriaaura.it

www.pizzeriaaura.it

🕒 Ruhetag: Sonntag / Giorno di riposo: domenica /
Closed Sundays

Pizza aus dem Holzofen auch Bio-Vollkorn, Pizza zum Mitnehmen, Mittags und Abends knackige Salate vom Buffet, Business-Lunch, großes Biersortiment, Reichhaltige Südtiroler Weine, Hausgemachte Spezialitäten, Sonnige Terrasse.

Pizza dal forno di legna, anche biologici integrale, pizza d' asporto, deliziose insalate dal buffet a pranzo e cena, business lunch, grande assortimento di birre, vini altoatesini, specialità fatte in casa, terrazza soleggiata.

Pizza baked in our special wood-stoked oven (from organic flour, too), pizza to go. Lunchtime and evenings: Crisp salads from our buffet, business lunches, large selection of beers, wide range of South Tyrolean wines, homemade specialties, sunny terrace.

Pizzeria Restaurant Schwarzenbach

Fleimßtalstraße/Via Val di Fiemme 22, **Auer/Ora**

+39 0471 810 037

pizzeriaschwarzenbach@gmail.com

🕒 Jeden Tag von 10-23 Uhr / Ogni giorno dalle ore 10-23 /
Every day from 10a.m.-23p.m.

Ein gemütliches Lokal inmitten der Natur, wo Sie Pizza und andere leckere Gerichte genießen können.

Splendida location immersa nella natura dove si può gustare pizza ed altri piatti tipici.

Gorgeous location in midset of the nature. You can enjoy pizza and other typical dishes.

B&B Pizzeria Zur Traube

Dolomitenstr./Via Dolomiti 16, **Montan/Montagna**

+39 0471 819 883

info@zurtraube.info

www.zurtraube.info

🕒 Ruhetag: Montag / Giorno di riposo: lunedì /
Closed Mondays

Tagesteller und leckere Pizzas aus dem Holzofen.

Piatto del giorno, pizza dal forno a legna.

Daily special and delicious pizzas from our wood-stoked oven.

Restaurant / Ristorante, Pizzeria Engelkeller

Ballhausring / Largo Ballhaus 41, **Neumarkt/Egna**

+39 0471 813 271

lorenzozoppelletto@virgilio.it

🕒 Ruhetag: Montag / Giorno di riposo: lunedì /
Closed Mondays

Pizza, hausgemachte Nudel, Fisch- und Fleischgerichte und eine große Auswahl an Weinen.

Pizza, pasta, piatti di carne, pesce e una grande scelta di vini.

Pizza, homemade noodles, fish and meat dishes, and a large selection of wines.

Restaurant / Ristorante, Pizzeria Jolly

Nationalstraße/Via Nazionale 28, **Salorno/Salurn**

+39 0471 884 240

pizzeriajolly@hotmail.it

www.ristorantejolly.top

🕒 Ruhetag: Montag / Giorno di riposo: lunedì /
Closed Mondays

Familienbetrieb mit Südtiroler Spezialitäten, lokaler Weinkarte, Pizza, Fischspezialitäten sowie hausgemachte Teigwaren und Süßigkeiten. Renovierter, großer Garten.

Cucina altoatesina e pasta fatta in casa, specialità di pesce, pizza, dolci fatti in casa, lista vini del territorio, ampio giardino estivo completamente rinnovato, a conduzione familiare.

Family-operated business with South Tyrolean specialties, wine card with local wines, pizza, fish specialties as well as homemade pastries and various desserts. Recently renovated spacious garden for the summertime.

Restaurant / Ristorante, Pizzeria Hotel Grünwald

Buchholz/Pochi, **Salorno/Salurn**

+39 0471 884 546

info@hotel-gruenwald.it

www.hotel-gruenwald.it

🕒 Ruhetag: Dienstag / Giorno di riposo: martedì /
Closed Tuesdays

Italienische Spezialitäten, Pizza.

Specialità italiane e pizza.

Italian specialties, pizza.





Gasthäuser

Wo gemütliches Beisammensein
unvergesslich wird

Trattorie

Dove piacevoli incontri
diventano indimenticabili

Inns

For plenty of pleasant hours
in a friendly atmosphere

Gasthof / Trattoria Abram

Nationalstraße/Via Nazionale 17, **Auer/Ora**

+39 0471 810 466

info@pensionabram.com

🕒 Ruhetag: Dienstag / Giorno di riposo: martedì /
Closed Tuesdays

Südtiroler Spezialitäten, Mittagsmenü.

Specialità altoatesine, menù del giorno.

South Tyrolean specialties, lunch menu.

Gasthof / Trattoria St. Urban

St. Urbanweg/Via S. Urban 2, **Auer/Ora**

+39 0471 810 824

www.sturban.it

🕒 Ruhetag: Samstag Nachmittag und Sonntag
Giorno di riposo: sabato pomeriggio e domenica
Closed Saturday afternoons and Sundays

Südtiroler Spezialitäten, Internationale Küche, Mittagsmenüs.

Specialità altoatesine, cucina internazionale, menù del giorno.

South Tyrolean specialties, international cuisine,
lunch menus



Gasthaus / Trattoria Waldthaler

Hauptplatz/Piazza Principale 34, **Auer /Ora**

+39 0471 810 558

info@gasthaus-waldthaler.com

www.gasthaus-waldthaler.com

🕒 Ruhetag: Dienstag / Giorno di riposo: Martedì /
Closed Tuesdays

Südtiroler Spezialitäten, Vegetarisches Menü, Mittagsmenüs

Specialità altoatesine, menu vegetariani, menu del giorno.

South Tyrolean specialties, vegetarian menu, lunch menus.

Berggasthof / Locanda alpina Dorfner

Gschnon/Casignano 5, **Montan/Montagna**

+39 0471 819 924

info@dorfner.it

www.dorfner.it

🕒 Ruhetag: Montag / Giorno di riposo: lunedì /
Closed Mondays

Südtiroler Spezialitäten, Produkte aus eigener Erzeugung
sowie Wild- und Ochsenwochen. Vegane und Vegetarische
Köstlichkeiten stehen auch im Angebot.

Specialità altoatesine, prodotti di produzione propria,
settimane della selvaggina, settimane del bue.

South Tyrolean specialties, products from our own
production, and game / ox meat weeks.



Gasthof / Trattoria Goldener Löwe

Kirchplatz/Piazza della Chiesa 11, **Montan/Montagna**

+39 0471 819 844

goldenerloewe@goldenerloewe.it

www.goldenerloewe.it

🕒 Ruhetag: Donnerstag / Giorno di riposo: giovedì
Closed Wednesdays

Südtiroler Spezialitäten, italienische und internationale
Küche, Mittagsmenüs sowie Spargel- und Wildwochen.

Specialità altoatesine, cucina italiana, cucina internazionale,
settimane degli asparagi, settimane della selvaggina, menù
del giorno.

South Tyrolean specialties, Italian cuisine, international
cuisine, asparagus weeks, game meat weeks, lunch menus.

Gasthaus / Trattoria Zur Rose

Kichplatz/Piazza della Chiesa 17, **Montan/Montagna**

+39 0471 819 564

info@gasthausrose.it

www.gasthausrose.it

🕒 Ruhetag: Samstag / Giorno di riposo: Sabato /
Closed Saturdays

Südtiroler Spezialitäten. / Specialità altoatesine. /
South Tyrolean specialties.

Gasthof / Trattoria Gsteigerhof

Bergstraße/Via Monte 4, **Neumarkt/Egna**

+39 0471 819 803

gsteigerhof@virgilio.it

🕒 Ruhetag: Donnerstag / Giorno di riposo: giovedì /
Closed Thursdays

Südtiroler Spezialitäten, Produkte eigener Erzeugung
Specialità altoatesine, prodotti di produzione propria.
South Tyrolean specialties, products from our own production.

Gasthof / Trattoria Fichtenhof

Gfrill/Cauria 23, **Salorno/Salurn**

+39 0471 889 028

info@fichtenhof.it

www.fichtenhof.it

🕒 Ruhetag: Montag und Dienstag / Giorno di riposo:
lunedì e martedì / Closed Mondays and Tuesdays

Südtiroler Spezialitäten, Produkte eigener Erzeugung.
Specialità altoatesine, prodotti di produzione propria.
South Tyrolean specialties, products from our own production.



Buschenschänke

Alte Südtiroler Tradition
trifft auf herrlichen Genuss

Osterie contadine

Tradizione incontra piacere

Informal / seasonal inns

Where tradition meets
enjoyment

Buschenschank / Osteria contadina Lexnhof

Glenerweg/Via Glen 24, **Montan/Montagna**

+39 0471 960 563, info@lexnhof.it

www.lexnhof.it

- 🕒 Oktober: Mo – Fr ab 17 Uhr, Sa – So ganztägig
November – Februar: auf Reservierung
März – September: Fr, Sa, So, Mo ganztägig
Ottobre: lu – ve dalle ore 17, sa - do: tutto il giorno
Novembre – Febbraio: su prenotazione
Marzo – Settembre: ve, sa, do, lu: tutto il giorno
October: Mondays – Fridays from 5 p.m.; open all day
on Saturdays and Sundays. From November till February
– only by reservation. March – September: open all day
Fridays, Saturdays, Sundays, and Mondays

Südtiroler Spezialitäten, Produkte eigener Erzeugung.

Specialità altoatesina, prodotti di produzione propria.

South Tyrolean specialties, products from our own production.

Buschenschank / Osteria contadina Planitzer

Glen/Gleno 25, **Montan/Montagna**

+39 0471 819 407, info@planitzer.it

www.planitzer.it

- 🕒 Von Anfang März bis Anfang Juni und von Anfang September bis Mitte Dezember von Donnerstag bis Sonntag ab Mittag geöffnet. Sonntagabend geschlossen.
da inizio marzo fino a inizio giugno e da inizio settembre fino a metà dicembre da giovedì a domenica aperto da pranzo in poi. Domenica sera chiuso.
From early-March till early-June and from early-September till mid-December, from Thursday till Sunday, open from noon on. Closed Sunday evenings.

Vegetarisches Menü, Südtiroler Spezialitäten.

Cucina vegetariana, specialità altoatesina.

Vegetarian cuisine, South Tyrolean specialties.

Hofschank / Trattoria Gsteigerhof

Kalditsch/Doladizza 13, **Montan/Montagna**

+39 0471 819 731

info@gsteigerhof.com

www.gsteigerhof.com

- 🕒 Geöffnet Sonntag: Anfang Mai bis Mitte Juni
Geöffnet Samstag / Sonntag: Mitte August bis Mitte November
aperto di domenica: metà aprile fino a metà maggio
aperto sabato/domenica: metà agosto fino a metà novembre
Open Sundays, from early-May till mid-June.
Open on Saturdays and Sundays, from mid-August till mid-November.

Südtiroler Spezialitäten, Produkte eigener Erzeugung.

Specialità altoatesine, prodotti di produzione propria.

South Tyrolean specialties, products from our own production.



Almen

Malghe / Almen

Sauch Hütte

Giovo

+39 0461 683 768

malgasauch@gmail.com

Auer Leger Alm

Aldein/Aldino

+39 0462 340 506

info@bucanevelavaze.it

Neuhütt Alm

Aldein/Aldino

+39 340 237 72 93

Schmieder Alm

Aldein/Aldino

+39 0471 886 810

info@schmiederalm.it

Lahneralm

Aldein/Aldino

+39 0471 886 778

lahneralm.aldein@gmail.com

Schönrastalm

Aldein/Aldino

+39 0471 886 731

tamaninimartina@gmail.com

Malga Gurndin Alm

Aldein/Aldino

+39 330 765 083

info@gurndinalm.com



Malga Isi Hütte

Radein/Redagno

+39 348 810 86 94

info@isi.st

Cisloner Alm

Truden/Trodèna

+39 0471 188 98 32/+39 349 733 02 05

malgacislon@gmail.com

Trudner Horn Alm

Truden/Trodèna

+39 338 102 23 42

hornalm@zur-muehle.com

Krabes Alm

Altrei/Anterivo

+39 340 008 12 12

basili.voltrui@live.de

Malga Laab Alm

Deutschnofen/Nova Ponente

+39 348 730 06 33

info@laabalm.com

Petersberger Leger Alm / Malga Monte San Pietro

Weissenstein/Pietralba

+39 327 287 92 94

petersbergerleger@gmail.com

Rifugio Potzmauer Alm

Grumes

+39 338 703 39 45

info@rifugiopotzmauer.it



Let's have a drink!

DE Sich mal eine kurze Auszeit gönnen und was trinken gehen? Nichts lieber als das! Egal ob morgens bei einem schmackhaften Frühstück, am Nachmittag zum Plaudern bei einem leckeren Espresso oder Cappuccino oder abends bei einem entspannten Aperitif in gemütlicher Atmosphäre. Für jeden Anlass gibt's das passende Lokal - Gönnen Sie sich eine kleine Pause!

IT Cosa potrebbe esserci di più bello di un fine settimana nella Destinazione Turistica Castelfeder?

Mattina: Espresso in una accogliente caffetteria.

Pranzo: Aperitivo e antipasto. Ristoro per lo shopping sotto i portici pittoreschi di Egna.

Cena: Specialità tipiche e un bicchiere di Pinot Nero in un ristorante.

EN Taking a break and have drink? Yes, please! Whether it's in the morning for breakfast, in the afternoon while having a chat with friends over a delicious espresso or cappuccino, or in the evening when sipping aperitivo in a cozy atmosphere. There's the "right" café, bar, or bistro for every occasion. You deserve a break!

Hotel Bar Christin

Bahnhofstrasse/Via Stazione 110, **Auer/Ora**

+39 0471 810 116

info@hotelchristin.com

www.hotelchristin.com

- 🕒 Ruhetag: Samstag Nachmittag und Sonntag
Giorno di riposo: sabato pomeriggio e domenica
Closed Saturday afternoons and Sundays

Kaffee, Kuchen, Plundergebäck, Snacks, Toast.

Caffè, torte, dolci, snacks, toast.

Coffee, cake, pastries, snacks, and toast.

Bar - Önothek/ Enoteca Cristal

Hauptplatz/Piazza Principale 35, **Auer/Ora**

+39 0471 810 421, cristal.oenoteque@alice.it

- 🕒 Ruhetag: Sonntag / Giorno di riposo: Domenica /
Closed: Sunday

Große Auswahl an lokalen,
nationalen und internationalen Weinen.

Grande scelta di vini locali, nazionali e internazionali.

A large selection of local, national, and international wines



Bar Prossliner Treff

Truidnweg/Via Truidn 11, **Auer/Ora**

+39 0471 810 110, prossliner@lebenshilfe.it

www.lebenshilfe.it

- 🕒 Ruhetag: Samstag / Giorno di riposo: sabato /
Closed Saturdays

Brioche, kleine Brötchen und Snacks, sowie Eisbecher.

Brioche, panini e snacks, gelati.

Brioche, small sandwiches and snacks, as well as ice cream specialties.

Bar Rosenkeller

Hauptplatz/Piazza Principale 22, **Auer/Ora**

+39 0471 810 100

rosenkeller.gerda@gmail.com

- 🕒 Ruhetag: Mittwoch Nachmittag und Donnerstag
Giorno di riposo: mercoledì pomeriggio e giovedì
Closed Wednesday afternoons and Thursdays

Hausgemachte Kuchen, Eiskaffee, Pulled Pork, Mozzarella Caprese, Bruschette, Veggie Burger, Pastrami Sandwich, Bauerntoast, Vinschgerlen mit Speck.

Torte fatte in casa, caffè freddo, Pulled Pork, Mozzarella Caprese, Bruschette, Veggie Burger, Pastrami Sandwich, Bauerntoast, Vinschgerlen con speck.

Homemade cakes, iced coffee, Pulled Pork, Mozzarella Caprese, Bruschette, Veggie Burger, Pastrami Sandwich, country toast, pita bread with bacon.

Bar Visintin

Nationalstraße/Via Nazionale 52, **Auer/Ora**

+39 338 560 43 88, yvonne.visintin@gmail.com

- 🕒 Ruhetag: Samstag Nachmittag und Sonntag
Giorno di riposo: sabato pomeriggio e domenica
Closed Saturday afternoons and Sundays

Snacks, Brötchen, Eis. / Snacks, panini, gelati.

Snacks, sandwiches, ice cream.

Café und Bäckerei / Bar e Panificio Wörndle

Hauptplatz / Piazza principale 14, **Auer/Ora**
+39 0471 811 189, info@baeckerei-woerndle.com
www.baeckerei-woerndle.com

Was den Wörndle einzigartig macht, das ist sein Brot - in den Wörndle-Cafés gibt's dazu noch Kuchen, Kaffee, Kakao, frisch gepresste Säfte, Gipfeln - also alles, was Herz und Bauch für einen guten Start in den Tag – oder eine kleine Pause zwischendurch – eben brauchen.

Ciò che rende unico il Wörndle è il suo pane; inoltre, le caffetterie del Wörndle offrono torte, caffè, cacao, spremute fresche, croissant - in altre parole, tutto ciò di cui il cuore e lo stomaco hanno bisogno per un buon inizio di giornata - o per una piccola pausa intermedia.

What makes the Wörndle unique is its bread - in addition, the Wörndle cafés offer cakes, coffee, cocoa, fresh juices, croissants - in other words, everything your heart and stomach need for a good start into the day - or a little break in between.

Bar Jägerheim

Neumarktner Straße/Via Egna 7, **Montan/Montagna**
+39 0471 819 800, r.monsorno@rolmail.net

🕒 Ruhetag: Mittwoch / Giorno di riposo: mercoledì /
Closed Wednesdays

Kalte Platten, Speck, Brettl-Marende und traditionelle einheimische Weine, Südtiroler Spezialitäten.

Piatti freddi, speck, merenda, e vini locali, specialità altoatesine.

Cold cuts, bacon, country-style snacks, and traditional local wines as well as South Tyrolean specialties.

Café und Bäckerei / Bar e Panificio Mataner Brot

Kirchplatz/Piazza della Chiesa 1, **Montan/Montagna**

+39 0471 819 525, info@matanerbrot.com

www.matanerbrot.com

Filiale Neumarkt: Rathausring/Largo Municipio 37,

Neumarkt/Egna

+39 0471 812 279

- 🕒 Ruhetag: Samstag Nachmittag und Sonntag
Giorno di riposo: sabato pomeriggio e domenica
Closed Saturday afternoons and Sundays

Frische, hausgemachte Back- und Konditoreiwaren.

Prodotti freschi dal forno, pasticcini.

Freshly-prepared homemade baked goods and pastries.

Bar Eisdiele/Gelateria Arlecchino

Bonatti Platz/Piazza Bonatti 3/2, **Neumarkt/Egna**

+39 0471 820 577, gelateriabararlecchino@gmail.com

- 🕒 Ruhetag: Montag / Giorno di riposo: lunedì /
Closed Mondays

Verschiedene Eissorten aus eigener Herstellung, Eiskuchen
und Halbgefrorenes.

Diverse torte di gelato fatti in casa, semifreddi.

A variety of homemade ice creams, ice cream cakes,
and half-frozen specialties.



Café Central

Hauptplatz / Piazza Principale, **Neumarkt/Egna**
+39 327 541 98 17, info@elaliving.it, www.elaliving.it

In einem der traditionsreichsten und beliebtesten Cafés von Neumarkt servieren wir ein ausgezeichnetes Frühstück, Aperitifs und feine lokale und internationale Weine. Entspannen Sie sich und genießen Sie einen köstlichen Aperitif oder eine Tasse Kaffee. Probieren Sie unsere köstlichen Frühstücks- oder Brunchmenüs, Toasts, frischen Salate, Kuchen und leckeren Eisbecher.

In uno dei più tradizionali e conosciuti locali di Egna con entusiasmo e creatività, proponiamo ottime colazioni, aperitivi e raffinati vini locali e internazionali. Rilassati e goditi un delizioso aperitivo o una tazza di caffè. Scopri i nostri golosi menù per la colazione o brunch, toast, fresche insalate, torte e deliziose coppe gelato.

In one of Egna's most traditional and well-known establishments with enthusiasm and creativity, we offer excellent breakfasts, aperitifs and fine local and international wines. Relax and enjoy a delicious aperitif or a cup of coffee. Discover our mouth-watering breakfast or brunch menus, toasts, fresh salads, cakes and delicious ice cream sundaes. We look forward to seeing you!

Bistro Portikus

Laubengasse/Portici 32/34, **Neumarkt/Egna**
+39 0471 813 684, portikus.bistro@gmail.com

🕒 Ganzjährig geöffnet. Ruhetag: Sonntag
Aperto tutto l'anno. Giorno di riposo: domenica
Open all year. Closed Sundays

In unserm Bistro am Dorfplatz können Sie wahre Gastfreundschaft genießen. Sie können ein warmes Tagesgericht, ein Wochenteller oder leckere Piadine und warme Baguette genießen. Die große Auswahl von Getränken und Cocktails sowie an Biere eignen sich ideal für einen Aperitif mit Freunden. **Art der Küche:** vegetarisches Menü, warme Küche, kleine Karte, Mittagsmenüs. 20 Sitzplätze im Innenbereich und 28 Sitzplätze Außen

Nel nostro bistrot, situato nella piazza centrale del borgo, potrete godere della nostra ospitalità. Potrete gustare un piatto caldo del giorno e della settimana o deliziose piadine

e baguette calde. L'ampia selezione di bevande o di cocktail, così come vari tipi di birre, sono ideali per un aperitivo tra amici. **Cucina:** Menu vegetariano, cucina calda, spuntini, menu a pranzo. 20 posti a sedere all'interno e 28 posti all'esterno

In our bistro on the village square you can enjoy our hospitality. You can enjoy a hot dish of the day, a weekly plate or delicious piadine and warm baguettes. The large selection of drinks and cocktails, as well as some different selections of beers, are ideal for an aperitif with friends. **Kind of meals:** Vegetarian menu, hot meals, snack, menu at lunch. 20 seats inside and 28 seats outside.



Bar Vaja

Villnerstraße/Via Villa 4, **Neumarkt/Egna**
+39 366 177 11 57, amplatz.hubert@gmail.com

🕒 Ruhetag: Sonntag / Giorno di riposo: domenica/
Closed Sundays

Toasts, Snacks und kleine Gerichte.

Toasts, snacks e piccoli piatti.

Toasts, snacks, and small dishes.

Castelfeder Wineshop

Marienstraße/Via della Madonna 8/1, **Neumarkt/Egna**
+39 0471 812 928, wineshop@castelfeder.it

🕒 Von Nov.–Mär.: Di.–Fr. 10–13 Uhr und 13.30–18.30 Uhr,
Sa. 9–15 Uhr, Sonntag und Montag Ruhetag
Nov.–mar.: Mar.–Ven. ore 10–13 e ore 13.30–18.30,
Sab. ore 9–15, domenica e lunedì giorni di riposo
From Nov.–Mar.: Tue.–Fri. from 10 a.m.–1 p.m. and from
1.30 p.m. - 6.30 p.m., Sat. from 9 a.m.–3 p.m.,
closed on sunday

Von Apr.–Okt.: Mo.–Fr. 10–13 Uhr und 15–19.30 Uhr,
Sa. 9–18 Uhr, Sonntag Ruhetag,
Apr.–Ott.: Lun.–Ven. ore 10–13 e ore 15–19.30;
Sa. ore 9–18 domenica giorno di riposo. From
Apr.–Oct.: Mon.–Fri. from 10 a.m.–1 p.m. and from
3 p.m. - 7.30 p.m., Sat. from 9 a.m.–6 p.m.,
closed on sunday

Weinverkostungen sind während der regulären Öffnungszeiten auch ohne Anmeldung möglich. Wir freuen uns auf Sie!

Le degustazioni di vino sono possibili anche senza prenotazione durante i soliti orari di apertura. Non vediamo l'ora di accogliervi!

Wine tastings are possible during our regular opening hours, even without an appointment. We look forward to welcoming you!

Bar Bistro Eisdiele/Gelateria @Heini's

Josef Noldin Straße 2, **Salurn/Salorno**
+39 0471 884 272, barsalurn@yahoo.it
www.gasthofsalurn.it

🕒 Ruhetag: Donnerstag / Giorno di riposo: giovedì /
Closed Thursdays, Ganzjährig geöffnet / Aperto tutto
l'anno / Open all year 07.30–23.00

Wir bieten hauseigene Eisspezialitäten, tiroler und italienische Küche, vegetarische Gerichte und lokale Weine.

Offriamo gelato artigianale, cucina tirolese ed italiana, piatti vegetariani e un'ampia scelta di vini locali.

We offer homemade ice cream, tyrolean and italian cuisine, veggy meals and local wines.

Bistro Amalia Pernter 1896

Ansitz Liebenstein

St.-Andreas-Platz 3 Piazza S. Andrea, **Salorno / Salurn**

+39 0471 237 061, info@amaliapernter1896.at

Tradition trifft Innovation

Hochwertige internationale Produkte werden zu saisonalen Gerichten mit einem Hauch Internationalität verarbeitet. Südtiroler Kochhandwerk auf hohem Niveau verbindet traditionelle Wildbearbeitung mit neuem jungem Geist. Von a la carte bis persönlich zugeschnittenes Menü: dem anspruchsvollen Gaumen bleibt kein Wunsch offen. Genussmomente in einem einzigartigen historischen Ambiente mit besonderem Interieur.

Prodotti internazionali di alta qualità vengono trasformati in piatti stagionali con un tocco di internazionalità. L'artigianato culinario sudtirolese di alto livello combina la lavorazione tradizionale della selvaggina con un nuovo spirito giovane. Dalla carta ai menu personalizzati: nessun desiderio rimane insoddisfatto per i palati più esigenti. Momenti di piacere in un ambiente storico unico con un interno speciale.

High-quality international products are processed into seasonal dishes with a touch of internationality. South Tyrolean culinary craftsmanship at a high level combines traditional game processing with a new young spirit. From a la carte to personally tailored menus: no wish is left unfulfilled for the discerning palate. Moments of pleasure in a unique historical ambience with a special interior.



pan kaffee | Bar Bistrot Bäckerei Bioladen

Rom Str. 8 Via Roma, **Salurn/Salorno**

+39 328 184 26 46, gabriel.tambini@hotmail.com

🕒 Ruhetag: Sonntag

Giorno di riposo: domenica/Closed: Sunday

Große Auswahl an Bergbrot, köstliche saisonale Kuchen, süßes Gebäck, Bio-Produkte. Süßes und herzhaftes Frühstück, saisonale Gerichte, Aperitifs. Ausgezeichnete Kaffeequalität, 100% Bio-Bier, Craft-Biere, erlesene lokale Weine. Thematische Veranstaltungen.

Grande varietà di pane di montagna, deliziose torte stagionali, paste dolci, prodotti biologici. Prime colazione dolci e salate, piatti di stagione, apericene. Caffè d'ottima qualità, birra 100% bio, birre artigianali, pregiati vini locali. Eventi a tema.

Great variety of mountain bread, delicious seasonal cakes, sweet pastries, organic products. Sweet and savory breakfasts, seasonal dishes, aperitifs. Excellent quality coffee, 100% organic beer, craft beers, fine local wines. Themed events.



Disco/ Tanzlokal Zoom

Schwarzenbach 4, **Auer/Ora**
+39 0471 802 119, info@discozoom.com

🕒 Mi. 21–02 Uhr, Do. 21–24 Uhr, Fr. 21–03 Uhr,
Sa. 21–03 Uhr, So. 15–19 Uhr
(Sonntag nur in den Wintermonaten geöffnet)

Perfektes Tanzlokal für Standarttänzer und Discofoxtänzer. Am Mittwochabend findet wöchentlich die Zoom Taxitänzer Fox Nacht statt. Bei großen Dorfevents erwarten euch bei uns die After Partys.

Luogo di ballo perfetto per ballerini standard e discofoxdancers. La settimanale Zoom Taxi Dancers Fox Night si svolge il mercoledì sera. Ai grandi eventi in paese, gli after party vi aspettano da noi.

Perfect dance venue for standard dancers and discofoxtancers. The weekly Zoom Taxi Dancers Fox Night takes place on Wednesday evenings. At big village events, the after parties await you at our place.





Das Törggelen

La castagnata (Törggelen)

Traditional rustic-style dining

DE Der Begriff Törggelen stammt von “Torggl” ab, dem Kelterraum, in dem früher die Weinpresse stand. Dort trafen sich die Bauern im Herbst, um die Ernte zu feiern und den ersten Wein nach der Lese, den “Nuien”, zu probieren. Heute ist das Törggelen eine überaus beliebte Tradition in Südtirol.

Die Törggelespeise war damals eher spärlich und bestand hauptsächlich aus etwas Speck und Kaminwurzen. Das sieht heute ganz anders aus. „Heftig deftig“ ist die wohl passende Bezeichnung für ein traditionelles Törggelemenü. Aufgetischt werden Schlachtplatten mit Surfleisch, Sauerkraut, Hauswürste und Knödel. Dazu gibt es süßen Most (Siaßer) und jungen Wein. Als Nachtisch werden Bauernkrapfen, Schmarrn und ab Mitte Oktober auch “Keschtn”, geröstete Kastanien, serviert. Da sagt der Südtiroler mit Freude „Mahlzeit“!

IT Il termine “Törggelen” deriva da “Torggl” che era il locale di pigiatura, dove nel passato si trovava il torchio. Lì in autunno, si riunivano i contadini per festeggiare la fine della raccolta ed assaggiare il vino nuovo. Col tempo il “Törggelen” è diventato una nota ed amata tradizione. Un tempo un tipico menù “Törggele” era composto prevalentemente da speck e salami affumicati (Kaminwurzen).

Oggi vengono serviti piatti di carne con carne salmistrata, crauti, salsicce casalinghe, costine e canederli. Da bere vengono serviti il mosto dolce ed il vino nuovo. Il menu viene completato dai krapfen, dalla frittata dolce e a partire da metà ottobre anche dalle castagne arrosto.



EN The term “Törggelen” is derived from the noun “Torggl,” which referred to the room in a winery in which the wine-press stood. That’s where neighbours used to congregate in the autumn in order to celebrate the harvest and sample the first wine after the harvest, the only slightly-fermented “New Wine” (“Nuien” in the local dialect). Today, “Törggelen” is a very popular tradition in South Tyrol.

In olden times, the selection of foods to be found in Törggeln was rather limited, consisting chiefly of bacon and smoked meats. That’s not the case today. Instead, you will encounter a wide range of hearty snacks and savory dishes to choose from. The table is loaded with trays of sausages including salted meats, sauerkraut, homemade sausage, and dumplings. And then there’s the Sweet Cider (“Siasser” in the local dialect) and New Wine to sample. For dessert, you can finish off with deep-fried pastries, pancakes, and – starting in mid-October – also the delicious roasted chestnuts (“Keschtn” in the local dialect). So come and enjoy a hearty South Tyrolean meal according to local customs!

Berggasthof Dorfner

Montan/Montagna

+39 0471 819 924

Buschenschank/Osteria contadina Planitzer

Montan/Montagna

+39 0471 819 407

Hofschank/Trattoria Gsteigerhof-

Montan/Montagna

+39 0471 819 731

Lexnhof

Montan/Montagna

+39 0471 960 563

Gasthof/Trattoria Gsteigerhof

Neumarkt/Egna

+39 0471 819 803

Fichtenhof

Salorno/Salurn

+39 0471 889 028

Zum 18ten Fass / Haderburgschänke

Salorno/Salurn

+39 334 777 58 43



Hofläden, Delikatessen-
und Lebensmittel-
geschäfte - Nehmen Sie sich
etwas Urlaub mit nach Hause!

Prodotti del maso, negozi
di specialità gastronomi-
che ed alimentari - Portarsi
un pizzico di vacanza a casa

Farmstead shops,
delicatessens, and
grocery stores
Pick up some goodies
to take home with you!

Delikatessen Fruvit

Hilbweg/Via degli Olmi 1/A, **Auer/Ora**

+39 0471 802 231

info@fruvit.it

www.fruvit.it

Fachgeschäft für Obst und Gemüse mit großer Auswahl an Südtiroler Qualitätsweinen, Olivenöl, Tee, Gewürzen, Trockenfrüchten (speziell für Geschenkskörbe). Jeden Tag frisches Brot.

Negoziò specializzato su frutta e verdura con grande assortimento di vini di qualità dell'Alto Adige, olio d'oliva, tè, spezie, frutta secca (per cesto da regalo). Pane fresco ogni giorno.

Specialized store for fruits and vegetables, with a wide range of South Tyrolean quality wines, olive oils, teas, spices, and dried fruits (suitable for gift baskets). Fresh bread every day.

Gemischtwaren Kaufmann

Fleimstalerstraße/Via Val di Fiemme 14, **Auer/Ora**

+39 0471 811 451

loudn99@gmail.com

Traditionelles Gemischtwarengeschäft. Wir bieten Ihnen alles für Ihren täglichen Einkauf, eine grosse Käsetheke, guten Speck, Bio- Fair-Trade Waren, grosse Auswahl an Nudeln, Schüttelbrot... Belegte Brote, Getränke, ihr Proviant für Ihre Wanderung und Ihren Ausflug in die Dolomiten.

Commercio tradizionale di prodotti misti. Offriamo tutto per i vostri acquisti giornalieri, un grande banco di formaggi, speck, prodotti biologici del commercio equo e solidale, una vasta scelta di pasta, frullati... Pane ripieno, bevande, viveri per la vostra escursione nelle Dolomiti.

Traditional mixed goods. We offer you everything for your daily shopping, a large cheese counter, good bacon, organic fair trade goods, large selection of pasta, shakery bread... Sliced breads, drinks, your provisions for your hike and your excursion to the Dolomites.

Hofladen / Bottega del maso Tschaup

Pinzonerstraße/Via Pinzoner 28, **Montan/Montagna**
+39 339 826 43 66, tschauphof@gmail.com

Verkauf von hofeigenen Produkten wie Fruchtaufstriche, Säfte, Sirupe, Honig, Saisonales Obst und Gemüse und frische Eier.

Vendita di prodotti agricoli Spalmabili di frutta, succhi di frutta, sciroppi, miele, frutta e verdura di stagione, uova.

Sale of farm-fresh products including jams and jellies, juices, syrups, honey, seasonal fruits and vegetables, and fresh eggs.



Bio-Landwirtschaftlicher Betrieb / Azienda Agricola Biologica Noàl

Buchholz/Pochi 18, **Salorno/Salurn**

+39 0471 885 158, info@organicnoal.com

www.organicnoal.com

Verkauf: „Il Mazzolino“ Trientstraße 34, Salurn

Vendita: “Il Mazzolino”, Via Trento 34, Salorno

Sale: “Il Mazzolino”, Via Trento 34, Salorno

Anbau zahlreicher Kräuter wie Löwenzahn, Brennnessel, Spitzwegerich, Bärlauch, Minze, Melisse, Ringelblume, Kornblume, Goldmelisse, Malve, Holunder, Thymian, Rosmarin, Oregano, Basilikum und viele mehr. Die Kräuter werden zu Tee, essbaren Blumen, Kräutersalz, Sirupe, Kräuterkissen, Seifen, Kosmetika und Nahrungsergänzungsmittel verarbeitet.

Noàl è specializzata nella coltivazione di piante officinali, erbe selvatiche, ortaggi e piccoli frutti, tra cui dente di leone (tarassaco), ortica, piantaggine, aglio orsino, menta, melissa, calendola, fiordaliso, monarda, malva, sambuco, timo, rosmarino, origano, basilico nero, per citarne solo alcuni. Tutti i prodotti, provenienti da coltivazione biologica controllata, vengono trasformati in infusi di erbe, fiori eduli, sali aromatici, sciroppi, alle erbe e ai fiori, confetture, frutta secca, cuscini aromatici, saponette, cosmetici integratori.

Numerous herbs, including dandelion, nettles, ribwort, wild garlic, mint, balm, marigold, cornflower, gold balm, mallow, elderberry, thyme, rosemary, oregano, basil, and many, many more. The herbs are used to make herbal teas, edible flowers, seasoned salts, syrups, herbal cushions, soaps, cosmetics, and dietary supplements.



Metzgerei / Macelleria Zelger

Hilbweg/Via degli Olmi 1/H, **Auer/Ora**

+39 0471 810 285

info@gzelger.com

www.gzelger.com

Die Metzgerei Zelger versorgt Sie mit verschiedenen Fleischsorten, Wurstwaren und Milchprodukten.

La macelleria Zelger vi offre vari tipi di carne e salsiccia e latticini.

The Zelger butcher shop carries a large assortment of meats, sausages, and dairy products.

Metzgerei / Macelleria Winnischhofer

Hauptplatz/Piazza Principale 38, **Auer/Ora**

+39 0471 810 165

metzgerei.winnischhofer@rolmail.net

Die Metzgerei Winnischhofer versorgt Sie mit allerhand verschiedener Fleisch- und Wurstsorten, Brot und Milchprodukten.

La macelleria Winnischhofer vi offre vari tipi di carne e salsiccia e latticini.

The Winnischhofer butcher shop can offer you a wide selection of meats and sausages, bread, and dairy products.

Genusshandwerk / Artigianato alimentare Martin Bertolini

Handwerkerzone Kalditsch 7, **Montan/Montagna**

+39 0471 819 534

info@martinbertolini.com

Bereits seit 1966 überzeugt die traditionsreiche Montaner Fleischerei mit hervorragender Qualität des Fleisches und der Wurstware.

La macelleria tradizionale di Montagna convince i clienti con l'eccellente qualità dei suoi prodotti di carne e salumi dal 1966.

The traditional Montan butcher's shop has been convincing customers with the excellent quality of its meat and meat products since 1966.



Die Kellereien in unserer Region

Le cantine della nostra regione

Wineries in our region

Salorno / Salurn

Ansitz Dornach

+39 338 697 39 46

Ansitz / Tenuta CEO

+39 0471 884 701

Weingut / Tenuta

Haderburg

+39 0471 889 097

Kellerei/Tenuta Salurnis

+39 348 030 61 35

Neumarkt / Egna

Weingut / Tenuta

Castelfeder

+39 0471 820 420

Kellerei / Tenuta Kollerhof

+39 335 228 504

Weingut / Tenuta

Brunnenhof

+39 0471 820 687

Weingut / Tenuta Gottardi

+39 0471 812 773

Kellerei / Cantina Girlan

+39 0471 662 403

Weingut / Tenuta

J. Hofstätter

+39 0471 860 161

Montan / Montagna

Franz Haas

+39 0471 812 280

Weingut / Tenuta Pfitscher

+39 0471 168 13 17

Kellerei / Azienda

Vinicola Maso Thaler

+39 393 987 73 12

Cantina Tramin

+39 0471 096 634

Auer / Ora

Weingut / Tenuta

Clemens Waldthaler

+39 0471 802 322

Cantine di Ora,

Schenk Italia

+39 0471 803 311

Happacherhof

+39 0471 810 538

Weingut/ Vignaiolo

Ferruccio Carlotto

+39 0471 810 407

Weinmanufaktur/Tenuta

Luis Wine

+39 333 2763294



Castelfeder

an der Südtiroler Weinstraße

BLETTERBACH | DOLOMITEN | KALTERER SEE



Tourismusgenossenschaft Castelfeder

an der Südtiroler Weinstraße

Società cooperativa turistica Castelfeder

sulla Strada del Vino

Castelfeder Tourist Cooperative

on the South Tyrolean Wine Route

Hauptplatz/Piazza Principale 5

Auer/Ora - Südtirol/Alto Adige - Italien/Italia/Italy

Tel. +39 0471 810 231

info@castelfeder.info

www.castelfeder.info



Südtiroler
Weinstraße
STRADA DEL VINO



Raiffeisen Meine Bank