

# Törggelen

## im unteren Eisacktal

Castagnate nella bassa Valle Isarco



Klausen  
Chiusa  
Barbian  
Barbiano  
Feldthurns  
Velturno  
Villanders  
Villandro  
Lajen  
Lajon

info

SÜDTIROL





## Auf zum Törggelen ...

Wenn im Herbst die Tage kürzer werden und sich die Natur in ihr einzigartiges, buntes Kleid legt, dann wird im Eisacktal die fünfte Jahreszeit, die Törggelezeit, eingeläutet. Die Bauern in den Buschenschänken öffnen ihre Stuben und bieten dem Gast hausgemachte Köstlichkeiten aus Hof und Feld an.

Ein Spaziergang durch bunt gefärbte Weinberge und Kastanienhaine, vorbei an Burgen und uralten Bauernhöfen, im Hintergrund rot leuchtende Bergspitzen und letzte Sonnenstrahlen, die in alte „Keschtnbäume“ fallen – das ist der richtige Zeitpunkt, um in die gemütliche Stube eines Bauernhofes oder eines Buschenschanks einzukehren. Speck, Käse, Kaminwürzen, Pellkartoffeln, Blattler mit Kraut, Gerstsuppe, Schlutzkrapfen, Hauswürste und Surlfleisch mit Kraut, die Schlachtplatte sowie süße Krapfen, geröstete Kastanien und Obst vom Bauern gehören zu einen typischen Törggelelementen, dazu Eigenbauwein und hausgemachter Saft. In einigen Törggelebetrieben kann man aber noch weitere schmackhafte Produkte vorfinden: Schöpfsernes, Rippelen und Blutwürste gehören da und dort ebenfalls zu den angebotenen Delikatessen.

## Andiamo a fare Törggelen ...

*Quando in autunno le giornate si fanno più corte e il paesaggio si trasforma in una tavolozza di colori, in Val d'Isarco si festeggia l'arrivo della quinta stagione, ovvero il periodo delle tradizionali castagnate (Törggelen). Nelle locande contadine del posto si possono assaggiare i prodotti tipici dell'autunno e ottime specialità fatte in casa.*

*Una splendida escursione attraverso i castagneti e le zone coltivate a vite, passando davanti a castelli e masi, con le vette dei monti illuminate dalla luce del tramonto in sottofondo – è arrivato il momento di fermarsi in uno degli accoglienti locali lungo il percorso.*

*Speck, formaggi, salsicce affumicate, patate lesse, crauti, minestra d'orzo, Schlutzkrapfen (mezzelune ripiene), carne salmistrata e salumi fatti in casa, la tradizionale Schlachtplatte (piatto misto di carne e insaccati), i dolci Krapfen, le caldarroste e la frutta fresca di raccolta sono le componenti della classica castagnata – non possono mancare, ovviamente, il vino novello, e i succhi fatti in casa. In alcune trattorie la proposta gastronomica si presenta ancora più vasta e propone piatti tradizionali come il Schöpfsernes (montone brasato), costolette o sanguinacci.*

# Barbian | Barbiano

Vom Dorfzentrum steigt man über den Weg Nr. 3 vorbei am Gostnerhof Richtung Waidbruck ab. Von dort wandert man über den Fahrradweg nach Kollmann. Kurz oberhalb des Dorfes erreicht man über Weg Nr. 8A den Reathhof. Der Markierung Nr. 5 folgend geht es von Kollmann zurück nach Barbiano, von wo aus man Weg Nr. 11A und 11B folgend, noch einen Abstecher zum Unteraichnerhof machen kann. Die Wanderung kann auch von Waidbruck aus in beide Richtungen gestartet werden.

*Dal centro del paese si scende lungo il sentiero n°3 passando per il Gostnerhof in direzione di Ponte Gardena. Da qui si prosegue lungo la ciclabile fino a Colma. Poco sopra il paese, il sentiero n°8A conduce al maso Reathhof. Seguendo il sentigno n°5, si ritorna a Barbiano dove si può optare per il sentigno 11A e 11B se si ha voglia di proseguire l'escursione fino al maso Unteraichnerhof. Da Ponte Gardena si può affrontare il percorso in entrambe le direzioni.*



Dorfzentrum Barbian  
Centro del paese di Barbiano



3, Radweg / ciclabile, 8A, 5, 11A, 11B



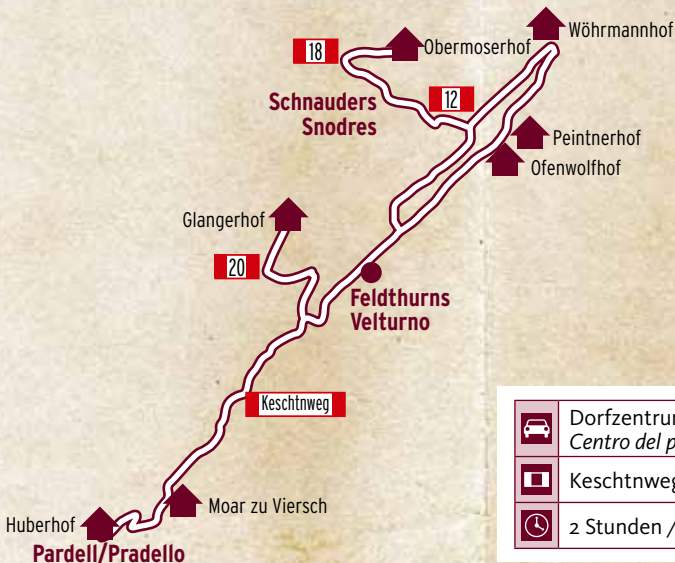
4 Stunden / 4 ore



## Feldthurns | Velturmo

Vom Dorfzentrum wandert man in nordöstliche Richtung längs der Hauptstraße nach Tschiffnon bis zum Wöhrmannhof. Von dort geht es auf dem Keschnweg zurück ins Dorf, vorbei am Antoniuskirchl und weiter bis zum Ansitz Moar zu Viersch (863 m). Von dort weiter zum Huber in Pardell (775 m) und der Markierung 1 folgend Richtung Kloster Säben (729 m) von wo man nach Klausen (523 m) absteigen kann.

*Dal centro paese si segue la strada verso Bressanone fino a Giovignano e al maso Wöhrmann. Da qui si segue l'indicazione Keschnweg per tornare al centro paese. Passando vicino la chiesetta S. Antonio si raggiunge il maso Maor zu Viersch (863 m) e il punto di ristoro Huber a Pardello (775 m). Da qui seguendo il marcho n° 1 si arriva al Monastero di Sabiona (729 m) da dove si può scendere alla cittadina Chiusa (523 m).*



Dorfzentrum Feldthurns  
Centro del paese di Velturmo



Keschnweg > 1



2 Stunden / 2 ore



# Klausen | Chiusa

Rundwanderung am Sonnenhang von Leitach, wo der Wein wächst; mehrere typische Törggelen-überr entlang der Wanderung. Von Klausen über die Säbener Promenade zum Weiler Pardell. Beim Gasthof Huber rechts halten, der Markierung 1B folgen und dann auf dem Weg Nr. 3 talwärts laufen. Am Hianghof vorbei, der Markierung 3A folgend, kommt man über den Wanderweg zum Spitalerhof und zurück nach Klausen.

*Giro completo sul versante solatio di Coste; svariate possibilità di sosta per il Törggelen lungo tutta la passeggiata. Da Chiusa attraverso la via del pellegrino di Sabiona fino a Pradello. Al ristorante Huberhof si tiene la destra seguendo il segnavia n° 1B e 3 verso valle fino al maso Hianghof. Da qui sul sentiero n° 3A si scende a Chiusa passando il Spitalerhof.*






## Lajen | Laion

Die Wanderung führt von Lajen über den Weg Nr. 5 nach Albions und von dort über den Vogelweider-Rundweg nach Ried. Über den Weg Nr. 35 kommt man, vorbei am Vogelweiderhof, angebliches Geburtshaus von Walther v. d. Vogelweide, zurück nach Lajen oder man wandert über Weg Nr. 35 Richtung Waidbruck zu den verschiedenen Törggelebetrieben.

*Da Laion si segue il segnavia n° 5 fino ad Albions, si prosegue sul sentiero "Vogelweider-Rundweg" fino a Novale. Sul sentiero n° 35, arrivando al maso Vogelweiderhof, casa natia del trovatore "Walther v.d.Vogelweide", si può tornare a Laion oppure seguendo il sentiero n° 35 verso Ponte Gardena si raggiugono i diversi masi del "Törggelen".*



	Dorfzentrum Lajen Centro paese Laion
	5, Vogelweider Rundweg, 14, 35
	3 Stunden / 3 ore



## Törggelen-Highlights

- **Zwetschenfest in Barbian**  
(1. Sonntag im September)
- **Vlonderer Gossn Gschaftla**  
(2. Sonntag im September)
- **Gassltörggelen in Klausen**  
(3. und 4. Samstag im September und  
1. Samstag im Oktober)
- **Keschn-Sunntig in Feldthuns**  
(Anfang November)

## Manifestazioni attorno al Törggelen

- **Festa della Prugna**  
*(Prima domenica in settembre)*
- **Gossn Gschaftla a Villandro**  
*(Seconda domenica in settembre)*
- **Gassltörggelen a Chiusa**  
*(Terzo e quarto sabato in settembre  
e primo sabato in ottobre)*
- **Keschn-Sunntig a Velturmo**  
*(Inizio novembre)*

## Legende/Legenda

	Sitzplätze/Posti a sedere
	Stuben/Stube
	Öffnungszeiten/Orari d'apertura
	Zimmer/Camere



## Hienghof

Leitach 60 Coste  
Klausen / Chiusa  
Tel. +39 0472 847 354

	45 + 25 außen fuori		2
	Ende September–Mitte Dezember + Ende Jänner–Ende April an den Wochenenden <i>Da fine settembre a metà dicembre e da fine gennaio          a fine aprile i fine settimana</i>		





Oberhalb von Klausen gelegen, bietet der Hienghof einen einzigartigen Ausblick über Klausen. Schöne Einkehrmöglichkeit bei einer Wanderung von Klausen über Säben und über Leitach zurück nach Klausen.

*Situato sopra il centro di Chiusa, il maso Hienghof offre una straordinaria vista sulla cittadina degli artisti. Il maso è un ottimo punto di sosta durante una piacevole escursione da Chiusa per Sabiona e Coste e ritorno.*



## Huberhof

Pardell 50 Pardello  
Klausen/Chiusa  
Tel. +39 0472 855 479

 65	 2
 März bis Dezember – Montag Ruhetag <i>Da marzo a ottobre lunedì giorno di riposo</i>	
 7 Zimmer/camere (13 Betten/Letti)	

Am Keschnweg zwischen Feldthurns und Kloster Säben liegt inmitten von Weinbergen und Apfelbäumen der Huberhof. Ob im großen Garten mit wunderbarer Aussicht oder in den alten Stuben, beim Huber in Pardell ist man stets willkommen.

*Il maso Huberhof si trova lungo il sentiero delle castagne a metà strada fra Velturmo e il Monastero di Sabiona, circondato da vigneti e campi di mele. Il Huberhof a Pradello è un'ottima meta di sosta che Vi propone un grande giardino con vista panoramica e accoglienti interni in stile rustico.*

## Martscholerhof

Gufidaun 27 Gudon  
Klausen / Chiusa  
Tel. +39 0472 847 207  
[martscholerhof@dnet.it](mailto:martscholerhof@dnet.it)  
[www.martscholerhof.it](http://www.martscholerhof.it)

 50 + 50	außen fuori	 1
 Herbst, Winter, Frühjahr <i>Autunno, inverno, primavera</i>		
 3 Ferienwohnungen/Appartamenti (2-5 Pers.)		





Die Geschichte des Martscholer-Hofes reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück und er ist seit jeher ein beliebter Törggelen-Treffpunkt. Die traditionelle Stube und der gemütliche Garten unter den Weinreben laden zu Speis und Trank ein.

*La storia del maso Martscholerhof affonda le sue radici nel lontano 16° secolo. Il maso rappresenta da sempre un popolare punto d'incontro per ritrovarsi a gustare le castagne e il vino novello. La tradizionale Stube e l'accogliente giardino sotto le viti invitano a fermarsi per un'ottima merenda.*



## Moar zu Viersch

Verdings 22 Verdignes  
Klausen / Chiusa  
Tel. +39 0472 855 489




	40		1
	Mitte September–Mitte Dezember mit großen Bussen erreichbar, genügend Parkplätze <i>Da metà settembre a metà dicembre raggiungibile con Autobus, sufficienti parcheggi</i>		
	3 Zimmer / Camere (6 Betten / Letti)		

Direkt am Keschnweg oberhalb von Pardell liegt der Ansitz Moar zu Viersch. Die Geschichte des Hofes reicht bis ins 9. Jahrhundert zurück und die hauseigene Hofkapelle ist heute noch Zeuge aus adeligen Zeiten, in denen die Herren von Troyer auf dem Ansitz lebten.

*La Tenuta Moar zu Viersch si trova direttamente lungo il sentiero delle castagne, sopra la frazione di Pradello. Gli inizi del maso risalgono al 9° secolo e la cappella che fa parte della tenuta, rievoca tutt'oggi l'epoca nobiliare in cui il casale era abitato dai Signori di Troyer.*

## Spitalerhof

Leitach 46 Coste  
Klausen / Chiusa  
Tel. +39 0472 847 612  
[info@spitalerhof.it](mailto:info@spitalerhof.it)  
[www.spitalerhof.it](http://www.spitalerhof.it)

	50		1 Keller cantina
	Oktober–Mitte November – Mittwoch Ruhetag <i>Da metà ottobre a metà novembre, mercoledì giorno di riposo</i>		
	4 Ferienwohnungen / Appartamenti (2-4 Pers.) 20 Zimmer / Camere (42 Betten / Letti)		





Uriger Altholzkeller, eigener Apfel- und Weinanbau, verkehrsgünstig gelegen direkt am Laitacher Törggeleweg.

*Antica cantina in legno, viti-e frutticoltura, situata in posizione strategica direttamente lungo il sentiero delle castagne di Coste (Laitacher Törggeleweg).*



## Torgglerhof

Gufidaun 22/a Gudon  
Klausen / Chiusa  
Tel. +39 0472 847 371  
[info@pensiontorggler.com](mailto:info@pensiontorggler.com)  
[www.pensiontorggler.com](http://www.pensiontorggler.com)





	40		2 Keller cantina
	ab 20. September bis Ende November jeweils von 17.00 bis 24.00 Uhr, feiertags ab Mittag <i>Dal 20 settembre a fine novembre dalle ore 17.00 alle ore 24.00 nei giorni festivi dalle ore 12.00</i>		
	11 Zimmer/Camere (24 Betten/Letti)		

Uriger Törggelekeller inmitten der Weinberge und herrlicher Panoramablick über das Eisacktal.

*Accogliente cantina circondata da vigneti con splendida vista panoramica sulla Valle Isarco.*

## Torgglkeller schmuckhof:

Gerbergasse 24 Via Conciatori  
Klausen / Chiusa  
Tel. +39 0472 847 026  
[info@schmuckhof.it](mailto:info@schmuckhof.it), [www.schmuckhof.it](http://www.schmuckhof.it)

	30-50/Stube		4
	Ganzjährig geöffnet - Mittags ab 12 Uhr, abends ab 16.30 Uhr - Montag Ruhetag <i>Aperto tutto l'anno - Mezzogiorno dalle ore 12, serale dalle ore 16.30 - Lunedì giorno di riposo</i>		
	8 Ferienwohnungen/Appartamenti (2-5 Pers.) 13 Zimmer/Camere (20 Betten/Letti)		





Am Fuße des Säbener Berges liegt im gemütlichen Gerbergassl der Schmuckhof-Torgglkeller. Im Herbst wird im Keller, in der Weinkost und in der Stube getörgglt: mit köstlichen hausgemachten Spezialitäten und mit einem Glas „Nuien“ lässt man so den Tag ausklingen.

*Ai piedi del Monte di Sabiona, nell'incantevole via Conciatori, troviamo l'accogliente cantina Torgglkeller del Schmuckhof. Negli ambienti rustici della cantina, gli ospiti possono gustare le tipiche specialità autunnali nonché un ottimo bicchiere di vino novello in occasione di allegre castagnate.*



## Gostnerhof

Barbianerstr. 9 Via Barbiano  
 Barbian / Barbiano  
 Tel. +39 0471 654 357  
 info@gostnerhof.com  
 www.gostnerhof.com




 50	 2
 Mitte September bis Anfang Dezember <i>Da metà settembre a inizio dicembre</i>	
 2 Ferienwohnungen/Appartamenti (2-6 Pers.) 4 Zimmer/Camere (8 Betten/Letti)	

Hoch über Waidbruck liegt der Gostnerhof. Ein ideales Ausflugsziel an milden Herbsttagen. Die zwei Bauernstuben und die Sonnenterrasse sowie der großzügige Kinderspielplatz laden zu behaglichen Stunden ein.

*Il maso Gostnerhof si trova sopra la località di Ponte Gardena ed è un'ottima meta escursionistica nei piacevoli giorni autunnali. Le due Stuben in stile contadino e il terrazzo baciato dal sole nonché uno spazioso parco giochi per bambini invitano a trascorrere splendidi momenti all'insegna del buonumore.*

## Reathhof

Kirchweg 12 Via Chiesa  
 Kollman-Barbian / Colma-Barbiano  
 Tel. +39 0471 654 440  
 www.reathhof.it

 82	 2 + Keller cantina
 Ende September bis Mitte Dezember; Ende März bis Anfang Mai <i>Da fine settembre a metà dicembre,            Fine marzo fino a inizio maggio</i>	

Unser Hof ist ein typischer Eisacktaler Bauernhof mit Weinanbau, Viehwirtschaft und Obstbau. Daher haben wir für unsere Gäste vieles aus unserer Landwirtschaft anzubieten.

*Il maso Reathhof è un tipico maso di montagna della Val d'Isarco, che vive di viticoltura, allevamento di bestiame e coltivazione di frutti. Ai nostri ospiti proponiamo i gustosi prodotti di produzione propria.*



## Unteraichnerhof

Aichnerweg 2 Via delle Querce  
 Barbian / Barbiano  
 Tel. +39 0471 650 115  
[info@unteraichnerhof.com](mailto:info@unteraichnerhof.com)  
[www.unteraichnerhof.com](http://www.unteraichnerhof.com)

	70		2
	Von Anfang September bis Anfang Dezember und von Ostern bis Pfingsten. Immer ab 12.00 Uhr ohne Ruhetag geöffnet. <i>Da inizio settembre a inizio dicembre e da pasqua a pentecoste – aperto tutta la settimana dalle ore 12.00</i>		

Sich ausruhen, gut essen und die wunderbare Aussicht auf das Eisacktal und die Dolomiten genießen – was will man mehr? Der Unteraichnerhof in Barbian ist dafür ganz besonders gut geeignet. Auf keinen Fall entgehen lassen sollte man sich den hauseigenen Maulbeersaft – eine köstliche Rarität.

*Riposarsi, gustare un buon piatto e godersi la splendida vista sulla Val d'Isarco e le Dolomiti – cosa si può volere di più? Il maso Unteraichnerhof a Barbiano è il posto giusto per fare tutto ciò. Una deliziosa rarità da non perdere è il succo di more di gelso fatto in casa.*

## Glanglerhof

Guln 37 Gola  
 Feldthurns / Velturno  
 Tel. +39 0472 855 317  
[glangler@dnet.it](mailto:glangler@dnet.it)

	80		4
	Ende September–Ende November ganze Woche offen <i>Da fine settembre a fine novembre senza giorno di riposo</i>		





Der Glanglerhof liegt auf 1000 m Meereshöhe und hat eine wunderbare Aussicht in die Dolomiten, einen Hirschpark mit 20-30 Hirschen, Kleintieren und Milchviehhaltung. Die Stuben im 400 Jahre alten Bauernhaus sind mit Kreuzgewölben verziert und auch das Backhaus mit Backofen ist eine Besichtigung wert.

*Il maso Glanglerhof si trova a 1000 m s.l.m. e si distingue per un'incantevole vista sulle Dolomiti nonché per un allevamento di 20-30 cervi, piccoli animali e bestiame da latte. Le Stuben all'interno del maso vecchio ben 400 anni sono ornate di volte a crociera. Merita una visita anche il grande forno utilizzato per la preparazione del pane.*



## Hofschänke Obermoserhof

Schnauders 26 Snodres  
Feldthurns / Velturno  
Tel. +39 0472 855 215  
[info@obermoserhof.it](mailto:info@obermoserhof.it)  
[www.obermoserhof.it](http://www.obermoserhof.it)




	30		1 + Terrasse terrazza
	Ab Oktober bis November; Montag, Dienstag Ruhetag; Werktags ab 17.00 Uhr   Sonntags: ab 12.00 Uhr <i>Da ottobre a novembre; lunedì e martedì giorni di riposo; giorni feriali: dalle ore 17.00   giorni festivi: dalle ore 12.00</i>		
	3 Ferienwohnungen/Appartamenti (2-6 Pers.) 6 Zimmer/Camere (12 Betten/Letti)		

Wir bieten viele hofeigene Produkte an. Alles frisch und hausgemacht bei Tiroler Musik. Jeden Sonntag Gerichte vom Fleisch aus eigener Zucht. Wir laden Sie zum gemütlichen Beisammensein in unserer Stube ein.

*La nostra proposta comprende tanti prodotti di produzione propria – piatti gustosi preparati da ingredienti freschi e buona musica tirolese. Ogni domenica specialità di carne da proprio allevamento. GodeteVi ore all'insegna dell'allegria nella nostra accogliente Stube.*

## Ofenwolfhof

Tschiffnon 8 Giovignano  
Feldthurns / Velturno  
Tel. +39 0472 855 461  
[ofenwolfhof@brennercom.net](mailto:ofenwolfhof@brennercom.net)

	30		1
	Anfang Oktober bis mitte Dezember <i>Da inizio ottobre a metà dicembre</i>		




Am Ortsrand von Feldturns gelegen, ist der Ofenwolfhof eine tolle Einkehrmöglichkeit bei Wanderungen rund um Feldthurns. Bei zünftiger Hausmannskost wird jeder Törggeleabend zum Erlebnis.

*Situato ai margini del paese di Velturno, il maso Ofenwolfhof è un piacevole punto di sosta durante le vostre escursioni nei dintorni di Velturno. Con le nostre gustose specialità fatte in casa, le vostre castagnate si trasformano in un'esperienza sublime di gusto e di piacere.*



## Peintnerhof

Tschiffnon 39 Giovignano  
Feldthurns / Velturmo  
Tel. +39 0472 855 584





	40		1
	Ab Ende September für 6 Monate <i>Da fine settembre per 6 mesi</i>		

Der Peintnerhof liegt am Ortsausgang von Feldthurns und ist über die Wanderwege zwischen Brixen und Feldthurns gut zu erreichen. Selbstgemachte Speisen und Getränke machen jede Törggelepartie zu einem Erlebnis.

*Il maso Peintnerhof si trova alla fine del paese di Velturmo ed è comodamente raggiungibile attraverso i sentieri situati fra Bressanone e Velturmo. Piatti e bevande fatti in casa fanno di ogni castagnata un momento da ricordare.*

## Wöhrmannhof

Tschiffnon 19 b Giovignano  
Feldthurns / Velturmo  
Tel. +39 0472 855 250  
[woehrmannhof@brennercom.net](mailto:woehrmannhof@brennercom.net)  
[www.woehrmannhof.com](http://www.woehrmannhof.com)

	60		2
	Mitte September bis Mitte Dezember <i>Da metà settembre a metà dicembre</i>		
	2 Ferienwohnungen/Appartamenti (2-6 Pers.) 4 Zimmer/Camere (8 Betten/Letti)		




Direkt neben dem Kastanienweg, Richtung Brixen, liegt der Wöhrmannhof. Schon seit 40 Jahren wird in den beiden alten, holzgetäfelten Stuben mit Kachelofen eingekehrt. Eine Besonderheit aus der Küche sind die schmackhaften Feldthurner Krapfen, die auf traditionellem Holzherd in der Schmalzpfanne gebacken werden.

*Il maso Wöhrmannhof si trova direttamente lungo il sentiero delle castagne, in direzione di Bressanone. Con le sue Stuben in legno con stufa a maiolica, il maso è un popolare punto di sosta da ormai 40 anni. Una vera specialità del Wöhrmannhof sono i gustosi Krapfen di Velturmo, fritti in padella e cotti sul fuoco a legna.*



## Johannserhof

Am Erzweg 25 Via delle Miniere  
Villanders / Villandro  
Tel. +39 0472 847 995, +39 349 604 60 88

 30	 1
 Mitte September bis Mitte Dezember <i>Da metà settembre a metà dicembre</i>	




Unser einmalig schöner Bauernhof ist unser ganzer Stolz, die Landwirtschaft ist unsere Leidenschaft. Genießen Sie für ein paar Stunden bäuerliche Einfachheit und Tradition!

*Il nostro bellissimo maso è il nostro orgoglio; l'agricoltura è la nostra passione. GodeteVi qualche piacevole ora all'insegna della semplicità e della tradizione!*



## Larmhof

Sauders 30  
Villanders / Villandro  
Tel. +39 0472 843 163  
[www.larmhof.it](http://www.larmhof.it)

 70	 2
 Mitte September bis Mitte März <i>Da metà settembre a metà marzo</i>	





Der Larmhof (ursprünglich Laureinhof) wurde 1344 erstmals urkundlich erwähnt und erscheint in der Sage des Zwergekönigs Laurin als Sommerresidenz. Seit 1797 existiert die heutige Törggelestube, in der Sie Familie Winkler mit hausgemachten Köstlichkeiten und Südtiroler Gastfreundschaft verwöhnt.

*Il maso Larmhof (in origine Laureinhof) è menzionato negli atti per la prima volta nel lontano 1344 e viene citato come residenza estiva nella famosa leggenda di Re Laurino. La Stube delle castagnate, che risale al 1797, è il piacevolissimo ritrovo per gustare le ottime specialità fatte in casa, servite con cortesia e passione dalla famiglia Winkler.*



## Oberfurner

Unter St. Stefan 4  
Villanders / Villanders  
Tel. +39 0472 843 332




	50 + 10 <small>außen fuori</small>		2
	Von Oktober bis März – Montag Ruhetag <i>Da ottobre a marzo – lunedì giorno di riposo</i>		
	4 Ferienwohnungen/Appartamenti (4-6 Pers.)		

Familie Kainzwaldner verköstigt Sie in der alten Bauernstube des Hofes. Neben dem Buschenschank wird auf dem Oberfurnerhof auch Weinbau und Viehzucht betrieben. An schönen Tagen und in warmen Spätsommernächten können kleine Gruppen auch im Freien den Tag ausklingen lassen und den Abend genießen.

*La famiglia Kainzwaldner è lieta di ospitarVi nell'antica Stube del maso. Accanto all'attività di mescita, il maso Oberfurnerhof si occupa anche di viticoltura e di allevamento di bestiame. Nei giorni di bel tempo e nelle calde sere d'estate i piccoli gruppi possono stare anche all'aperto e godersi una bella serata in compagnia.*

## Oberpartegger

Unter St. Stefan 7  
Villanders / Villandro  
Tel. +39 0472 847 869, +39 338 300 03 19

	75		2
	Von September bis Dezember ab 16.00 Uhr und von März bis Mai ab 17.00 Uhr, im Herbst an Sonntagen ab 13.00 Uhr – Montag Ruhetag <i>Da settembre a dicembre dalle ore 16.00 giorni festivi dalle ore 13.00 – da marzo a maggio dalle ore 17.00 – lunedì giorno di riposo</i>		




Produkte vom Bauern und Hausmannskost ist das Motto der Familie Kainzwaldner. Der Oberparteggerhof liegt eingebettet inmitten von Weinbergen und ist über schöne Wanderwege zu erreichen. In der gemütlichen Stube werden Sie mit Köstlichkeiten aus Hof und Feld verwöhnt.

*La famiglia Kainzwaldner offre ai suoi ospiti prodotti di produzione propria e piatti fatti in casa. Il maso Oberparteggerhof si ritrova immerso nei vigneti ed è raggiungibile attraverso bellissimi sentieri escursionistici. Nell'accogliente Stube si possono gustare ottime specialità preparate con i migliori ingredienti del maso.*



## Pschnickerhof

Sauders 39  
Villanders / Villandro  
Tel. +39 0472 843 498, +39 347 835 10 09

 50	 2
 Von September bis 10. Dezember; von März bis Mai <i>Da settembre al 10 dicembre e da marzo a maggio</i>	




Zungenbrecher und Gaumenfreund: Als solcher präsentiert sich der Pschnickerhof in Sauders. Wer sich vom schwer aussprechbaren Hofnamen nicht abschrecken lässt, kommt richtig auf seine Kosten und kann seinen Gaumen verwöhnen: Die gemütliche Stube mit Bauernofen lädt zum Verweilen und zum Verkosten typischer Villanderer Spezialitäten ein.

*Scioglilingua e amico del palato: ecco come si presenta il maso Pschnickerhof a San Maurizio. Chi non si lascia intimorire da questo nome dalla pronuncia difficile, potrà aspettarsi una vera festa per il palato. L'accogliente Stube con stufa a legna invita alla sosta e alla degustazione di specialità tipiche del posto.*



## Röckhof

St. Valentin 22 S. Valentino  
Villanders / Villandro  
Tel. +39 0472 847 130  
[roeck@rolmail.net](mailto:roeck@rolmail.net)

 45	 2
 Von Ende September bis Mitte Dezember und von Ende Jänner bis Ende April <i>Da fine settembre a metà dicembre e da fine gennaio a fine aprile</i>	
 2 Ferienwohnungen/Appartamenti (2-4 Pers.) 4 Zimmer/Camere (9 Betten/Letti)	


7/10-Abfüllung, Hofbrennerei (Destillate + Liköre); Hofbesichtigung mit Kellerführung, das Leben vor 200 Jahren erleben, hofeigene Produkte: Milch, Butter, Graukäse, Topfen, Kartoffeln, Gerstsuppe, süße Krapfen, Kastanien, Tris, vom eigenen Schwein: Würste, Speck und Blutwurst.

*Vino in bottiglie da 7/10, distilleria (distillati + liquori), visite guidate al maso e alla cantina; un ritorno alla vita di 200 anni fa, prodotti di produzione propria: latte, burro, formaggio grigio, ricotta, patate, minestra d'orzo, krapfen dolci, castagne, specialità di suino fatte in casa: salsicce, speck, sanguinacci.*



## Sturmhof

St. Valentin 7 S. Valentinò  
Villanders / Villandro  
Tel. +39 0472 847 263  
info@sturmhof.it, www.sturmhof.it




	102		1
	Ganzjährig geöffnet – Montag Ruhetag Aperto tutt l'anno – lunedì giorno di riposo		
	9 Zimmer / Camere (18 Betten / Letti)		

Herbstliche Stimmung im „Sturmhof“ in Villanders! Neben unserem Restaurantbetrieb werden Ihnen jetzt auch hausgemachte Köstlichkeiten in unserer alten Bauernstube aufgetischt. Kastanien und Eigenbauwein machen den Törggeleabend zum Erlebnis. Gruppen auf Vorbestellung.

*Sapori d'autunno al "Sturmhof" a Villandro! Accanto ai piatti offerti all'interno del nostro ristorante, in questa stagione Vi proponiamo anche specialità fatte in casa nell'accogliente Stube contadina. Castagne e vino di propria produzione trasformano la tradizionale castagnata in un momento davvero memorabile. Gruppi su prenotazione.*

## Unterrainerhof

Unterdorf 11  
Villanders / Villandro  
Tel. +39 0472 843 245

	50		1
	Von Ende September bis Mitte Dezember Dienstag-Sonntag 12.00-24.00 Uhr, Montag Ruhetag Wir bitten um Vorbestellung Da fine settembre a metà dicembre martedì–domenica dalle ore 12.00 alle ore 24.00 lunedì giorno di riposo, prego di prenotare		





Wir bewirten unsere Gäste in unserer getäfelten, handgeschnitzten Wohnstube. Auf unserer Sonnenterrasse können unsere Gäste die wunderschöne Aussicht über das Eisacktal genießen und sich dabei von unserer guten Hausmannskost und einem guten Tropfen unserer Eigenbauweine verwöhnen lassen.

*Accogliamo i nostri ospiti nell'atmosfera intima della Stube in legno, intagliato e decorato a mano. Il terrazzo baciato dal sole è il luogo ideale per godersi la splendida vista sulla Val d'Isarco gustando le nostre ottime specialità fatte in casa e un buon vino di produzione propria.*



## Winklerhof

Sauders 25, Villanders / Villandro  
 Tel. +39 0472 843 105  
[winklerhof@dnet.it](mailto:winklerhof@dnet.it), [www.winklerhof.eu](http://www.winklerhof.eu)




 70	 2
 Von Anfang September bis Anfang Dezember von 12.00–24.00 Uhr <i>Da inizio settembre a inizio dicembre dalle ore 12.00 alle ore 24.00</i>	
 3 Ferienwohnungen/Appartamenti (2-4 Pers.)	

Der Winklerhof wurde erstmals 1314 erwähnt. In der alten Stube, wo früher die Bauersleute mit ihren Dienstboten verweilten, ist Platz für 45 Personen. In der neuen Stube ist Platz für 30 Personen. Unsere traditionelle Küche bietet vorwiegend Produkte aus der eigenen Landwirtschaft.

*La prima citazione negli atti del maso Winklerhof risale al 1314. L'antica Stube, dove un tempo si riunivano i contadini e i loro braccianti, offre posto per 45 persone. La Stube più recente può ospitare fino a 30 persone. La nostra cucina tradizionale si basa prevalentemente su prodotti di propria coltivazione.*

## Buchfelderhof

Ried 143 Novale  
 Lajen / Laion  
 Tel. +39 0471 655 841

 48	 1
 Von September bis März ab 12:00 Uhr – Mi. Ruhetag ab Mitte Dezember bis März mittags nur auf Vorbestellung. So. immer geöffnet. <i>Da settembre fino a marzo dalle ore 12:00. Mer. giorno di riposo – da metà dicembre a marzo a mezzogiorno solo su prenotazione – dom. sempre aperto.</i>	

Der Buchfelderhof besteht seit dem 13. Jahrhundert und ist in Schriften bereits 1437 urkundlich erwähnt. Im Herbst, wenn die Tage kürzer und kühler werden, wird in der Stube seit 1982 „getörggelet“. Bei köstlichen Bauerngerichten und einem Glas „Nuien“ klingt dabei der Tag aus. Familie Runggatscher freut sich auf Sie.

*Il “Buchfelderhof” esiste dal 13° sec. e viene documentato nel 1437. In autunno, quando le giornate diventano più corte e le temperature più fresche, nella “Stube” si fa la tradizionale castagnata: in un ambiente molto accogliente vengono serviti specialità contadine e un buon bicchiere di “Nuien”. Famiglia Runggatscher è lieta della Vs. visita*



## Buchnerhof

Ried 144 Novale  
Lajen / Laion

Tel. +39 0471 655 829, +39 349 329 917 14

	50 + 20 außen fuori		1
	<p>Von Mitte September bis Mitte Dezember ab 12.00 Uhr geöffnet. Montag Ruhetag. Von Mitte Jänner bis Ende April nur an Wochenenden ab 16.00 Uhr geöffnet.  <i>Da metà settembre a metà dicembre aperto dalle ore 12.00. Lunedì giorno di riposo. Da metà gennaio fino a fine aprile aperto solo i fine settimana dalle ore 16.00.</i></p>		




Lajen-Ried ist als Wiege der „Törggelen“-Kultur weitem bekannt. Doch nicht nur zum herbstlichen Törggelen, wenn der neue Wein mit passenden Spezialitäten probiert wird, ist eine Einkehr beim Buchnerhof lohnend. In der getäfelten Stube aus dem 17. Jahrhundert tischt Familie Schenk auch im Winter und Frühjahr saisonale Köstlichkeiten aus Garten und Keller auf.

*Il maso "Buchnerhof" si trova a Novale di Laion, la classica meta del "Törggelen" nella Valle Isarco. Nella "Stube" del XVII° secolo, rivestita di legno e arredata con una tipica stufa contadina, la famiglia Schenk invita a tavola con ottime pietanze e bevande contadine. Venite e rilassatevi al "Buchnerhof" – sarà un vero piacere per anima e corpo!*

## Oberfinserhof

Ried 151 Novale  
Lajen / Laion

Tel.+Fax +39 0471 654 398

	60		1
	<p>Von Mitte September bis Mitte Dezember ab 12.00 Uhr.  <i>Da metà settembre a metà dicembre dalle ore 12.00.</i></p>		

Der denkmalgeschützte Hof wurde erstmals 1288 urkundlich erwähnt. In der warmen Jahreszeit wird unter der Reblauben am Hof mit Blick auf die Trostburg „getörggelet“, oder in der getäfelten Stube. Sie werden von Familie Fill mit bäuerlichen Köstlichkeiten verwöhnt.

*Il maso è sotto la protezione delle belle arti ed è documentato dall'anno 1288. Nelle stagioni più calde si gode il "törggelen" sotto le vigne con vista del castello "Trostburg" Castelforte oppure nella stube tradizionale. Fam. Fill sarà lieta di servirVi le loro specialità contadine.*



## Putzer Hof

Ried, 127 Novale  
Lajen / Laion  
Tel. +39 0471 655 785, Fax +39 0471 653 023



70



2



Von September bis März ab 12.00 Uhr – Ab Dezember bis März warme Speisen auf Vorbestellung.  
*Da inizio settembre a marzo dalle ore 12.00 – da dicembre a marzo pietanze calde su prenotazione.*

Der Buschenschank ist in der großzügigen, getäfelten Stube des Hofes eingerichtet. Sie lädt zur Einkerkehr nach einer herbstlichen Wanderung ein, um sich aufzuwärmen, gemütlich zusammen zu sitzen, Gutes zu essen und zu trinken und den Tag langsam und stimmungsvoll ausklingen zu lassen. Fam. Runggatscher wird sie gebührend zu verwöhnen wissen.

*Il "Buschenschank" è situato nell'ampia Stube rivestita in legno in stile tradizionale tipico tirolese. Dopo una passeggiata autunnale Vi invita a scaldarvi, e godere le specialità tipiche e per concludere la giornata in armonia. Famiglia Runggatscher Vi delizierà anche con un eccellente vino di produzione propria.*

## Troglershof

Ried 160 Novale, Lajen / Laion  
Tel. + Fax +39 0471 654 180  
**info@troglershof.it, www.troglershof.it**



55



2



Ganzjährig ab 12.00 Uh – Dienstag Ruhetag.  
Von Dezember bis März warme Speisen mittags auf Vorbestellung.  
*Tutto l'anno dalle ore 12.00, martedì giorno di riposo. Da dicembre a marzo pietanze calde a mezzogiorno su prenotazione.*



7 Zimmer/Camere (14 Betten/Letti)





Seit 40 Jahren Törggelebetrieb in sonniger Lage. In unserer irdigen Stube servieren wir unsere Eigenprodukte und echte Tiroler Bauernkost, auf Wunsch auch musikalisch umrahmt. Fam. Rabensteiner freut sich auf Ihr Kommen.

*Da 40 anni "Buschenschank" – osteria del contadino – in posizione soleggiata. La nostra accogliente "Stube" tirolese invita a stare in compagnia, Vi offriamo produzione propria e vera originalità, su richiesta con musica dal vivo. Fam. Rabensteiner è lieta di servirVi.*



## Unterfinserhof

Ried 149 Novale, Lajen / Laion  
 Tel. +39 0471 654 385  
 info@unterfinser.it, www.unterfinser.it




	70		2
	Mitte September bis Anfang Dezember ab 15.00 Uhr, Samstag und Sonntag schon ab 12.00 Uhr. <i>Da metà settembre a inizio dicembre dalle ore 15.00, sabato e domenica dalle ore 12.00.</i>		
	1 Ferienwohnung/Appartamento (2-3 Pers.)		

Geschichtsträchtiges Bauernhaus, vermutlich-  
 ches Geburtshaus vom Minnesänger Walther  
 v. d. Vogelweide, aus dem 12. Jahrhundert, mit  
 Blick auf die Trostburg, bietet Ihnen tradition-  
 nelles, Törggelen mit bauerlichen Gerichten  
 und einem Glas „Nuien“. Fam. Schenk freut  
 sich Sie zu bewirten.

*L'edificio risalente al 12° sec. tutelato come bene artistico, ed probabile casa nata del trovatore Walther v. d. Vogelweide, con vista sul Castelforte "Trostburg", Vi invita al "Törggelen" tradizionale con specialità contadine e vino di propria produzione. Fam. Schenk è lieta di ospitarVi.*

## Pedratscherhof

Ried 125 Novale, Lajen / Laion  
 Tel. + Fax +39 0471 654 020, +39 333 926 68 67  
 hoferanita@hotmail.de

	30 + 16 außen		1
	Mitte September bis Mitte Dezember ab 12.00 Uhr; Mitte Februar bis Mai ab 16.00 Uhr; Im Frühjahr mittags auf Vorbestellung. Dienstag Ruhetag. <i>Da metà settembre a metà dicembre dalle ore 12.00 e da marzo a maggio dalle ore 16.00. In primavera su prenotazione anche a mezzogiorno. Giorno di riposo: martedì.</i>		

Unser Hof befindet sich entlang des wichtigen  
 Verbindungsweges zwischen dem Eisacktal  
 und den ladinischen Tälern, des, „Troj pajan“ in  
 Lajen Ried. Der schon im 13. Jh. erwähnte Hof  
 ist mit einer gefälten Stube aus dem 18. Jh.  
 ausgestattet, in welcher Sie unsere hausge-  
 machten Köstlichkeiten genießen können.

*Il maso si trova su un tratto del vecchio ed importante "troj pajan" a Novale di Laion. La "stube" accogliente, rivestita interamente con legno, invita gli ospiti a godere le nostre specialità fatte in casa.*

**Tourismusverein Klausen, Barbian, Feldthurns und Villanders**  
*Associazione Turistica Chiusa, Barbiano, Veltorno e Villandro*

Marktplatz 1 Piazza Mercato  
I – 39043 Klausen | Chiusa

Tel. +39 0472 847 424, Fax +39 0472 847 244  
info@klausen.it – www.klausen.it

**Tourismusverein Lajen**

*Associazione Turistica Laion*

Via Walther-v.-d.-Vogelweide Str. 30B  
I – 39040 Lajen / Laion

Tel. +39 0471 655 633, Fax +39 0471 655 566  
info@lajen.info – www.lajen.info



**Klausen**  
Chiusa  
**Barbian**  
Barbiano  
**Feldthurns**  
Veltorno  
**Villanders**  
Villandro  
**Lajen**  
Laion  
**info**

**SÜDTIROL**