

FOLIO
SÜDTIROL
ERLEBEN

Oswald Stimpfl

Ausflugsgasthöfe in Südtirol

Mit Wandervorschlägen
und Kulturtipps



FOLIO VERLAG

Ausflugsgasthöfe in Südtirol

FOLIO
SÜDTIROL
ERLEBEN

Oswald Stimpfl

Ausflugsgasthöfe in Südtirol

Mit Wandervorschlägen und Kulturtipps

Folio Verlag Wien – Bozen







HINWEIS

Die Auswahl der Gasthöfe für diesen Führer traf der Autor nach seinen subjektiven Kriterien; sie war nicht an einen finanziellen Beitrag der jeweiligen Häuser gebunden.

Alle Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen. Sämtliche Informationen wurden gewissenhaft recherchiert, doch Ruhetage oder Öffnungszeiten können sich kurzfristig ändern. Daher empfehlen wir Ihnen, sich vorher bei den einzelnen Gasthäusern telefonisch zu informieren. Die beschriebenen Ausflüge werden auf eigenes Risiko unternommen; Autor und Verlag übernehmen keinerlei Haftung.

Für die Wanderungen wird die Mitnahme von geeignetem Kartenmaterial empfohlen oder Sie planen Ihre Wanderung mithilfe von www.alpenvereinaktiv.com

SYMBOLE

	Essen und Trinken
	Anfahrt
	Wissenswertes
	Ausflug oder Wanderung
	Adresse
	Platzangebot
	Öffnungszeiten
	Unterkunft

BILDNACHWEIS

Georg Aichner: S. 90, 91

Frieder Blickle: S. 2 (Gasthaus Langfenn), 35, 89

Die Fotos der folgenden Seiten wurden freundlicherweise von den betreffenden Gasthöfen zur Verfügung gestellt: S. 25, 28, 29, 92, 108, 109, 120, 121

Alle übrigen Fotos stammen von Oswald Stimpfl.

Umschlagbild: Jausenstation St. Helena, Deutschnofen. Foto: Frieder Blickle

© Folio Verlag, Wien – Bozen 2015

Lektorat: Petra Tappeiner

Grafikkonzept: no.parking, Vicenza

Satz und Druckvorstufe: Typoplus, Frangart

Printed in Italy

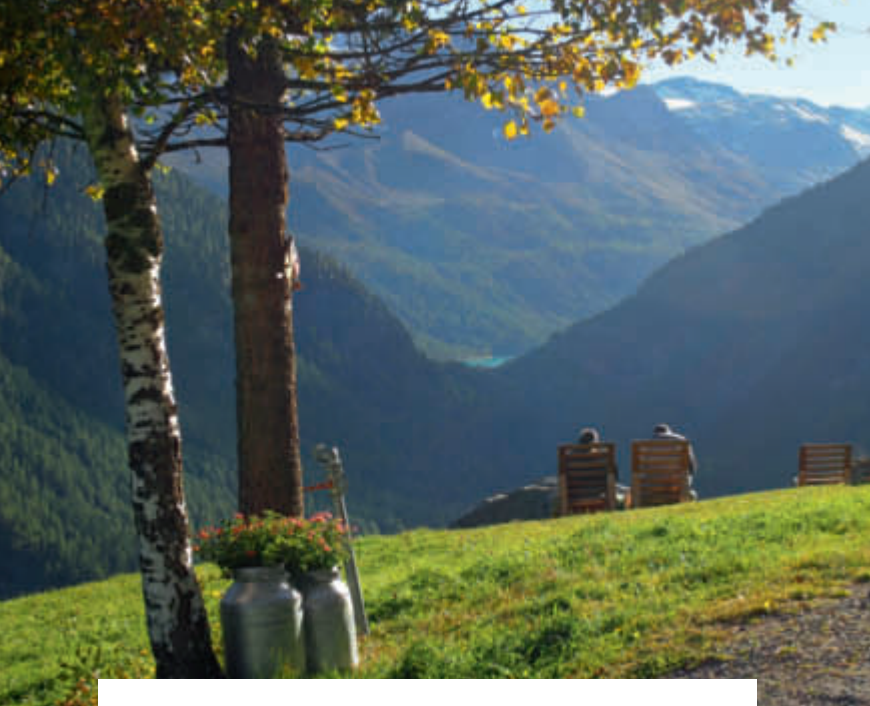
ISBN 978-3-85256-663-4

www.folioverlag.com

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
Die Südtiroler Küche	9
1 Giernhof, Reschen	12
2 Reinalterhof, Tartsch	14
3 Gasthaus Sonneck, Allitz	16
4 Obertarnellhof, Laas	18
5 Gasthaus Stallwies, Martell	20
6 Niedermairhof, Trumsberg	22
7 Schlosswirt Juval, Kastelbell-Tschars	24
8 Gasthof Jägerrast, Schnals	26
9 Gasthaus Brünnl, Töll	28
10 Gasthof Oberlechner, Vellau	30
11 Gasthof Breiteben, St. Martin	32
12 Zmailerhof, Schenna	34
13 Wirtshaus Thurnerhof, Schenna	36
14 Raffehnhof, St. Walburg	38
15 Gasthaus Helener Bichl, Ulten	40
16 Gasthaus Völlaner Badl, Völlan	42
17 Gasthaus Schmiedlhof, Grissian	44
18 Restaurant Apollonia, Sirmian	46
19 Gasthof Waldbichl, Vöran	49
20 Gasthaus Langfenn, Mölten	51
21 Gasthof St. Ulrich, Mölten	54
22 Berggasthaus Lanzenschuster, Jenesien	56
23 Gasthaus Messner, Glaning	58
24 Gasthaus Schloss Rafenstein, Bozen	60
25 Gasthaus Messnerhof, Sarntal	62

26	Patscheiderhof, Signat	64
27	Gasthof Zuner, Lengstein	66
28	Feichtnerhof, Mittelberg, Ritten	68
29	Gasthof Fritscher, Seit	70
30	Gasthof Wieser, Perdonig	72
31	Gasthof Lipp, Perdonig	74
32	Gasthof Caroline, Graun	76
33	Baita Garba, Salurn	78
34	Gasthof Fichtenhof, Gfrill	80
35	Berggasthof Dorfner, Gschnon	82
36	Buschenschank Planitzer, Glen	84
37	Berggasthof Schmiederalm, Aldein	86
38	Jausenstation St. Helena, Deutschnofen	88
39	Tschamin-Schwaige, Tiers	90
40	Gasthof Kircher, Ums	92
41	Tschötscherhof, St. Oswald	94
42	Gasthof Bad Dreikirchen, Barbian	96
43	Gasthof Ansitz Fonteklaus, Klausen	99
44	Gasthof Huber in Pardell, Verdings	102
45	Jausenstation Moar, Villnöss	104
46	Wirtshaus Sunnegg, Brixen	106
47	Braunhof, Schmuders	108
48	Hofschank Ungerer, Jaufental	110
49	Pfitscherhof, Pfitsch	112
50	Hofschank Schifferegger, St. Sigmund	114
51	Berggasthof Häusler, Ellen	116
52	Gasthaus Lerchner's, Runggen	118
53	Hofschank Lüch de Vanč, Campill	120
54	Hofschank Lüch de Survisc, Wengen	122
55	Gasthaus Kofler am Kofl, Pfalzen	124
56	Gasthaus Irenberg, Pfalzen	126
57	Gasthof Huber, Mühlbach/Gais	128
58	Gasthof Oberraut, Amaten	130
59	Gasthaus Moar, Oberwielenbach	132
60	Berggasthaus Mudler, Taisten	134
61	Gasthaus Gostnerhof, Toblach	137
62	Gasthaus Froneben, Sexten	139
	Glossar	142



Vorwort

In Südtirol gibt es ein reges gastronomisches Leben. Viele kleinere Betriebe werden seit Generationen von einer Familie geführt, junge engagierte Gastwirtinnen und Gastwirte gehen mit der Zeit und entwickeln gastronomische Konzepte weiter, ambitionierte Köchinnen und Köche bereiten neue Wege für die traditionelle Küche.

All jenen, die die schmackhafte, laufend leichter und bekömmlicher werdende Südtiroler Küche mögen und gern Tagesausflüge mit einer gemütlichen Einkehr und gutem Essen kombinieren, möchte ich mit diesem Band einen handlichen Begleiter mitgeben. Die kulinarischen Porträts von 62 Ausflugsgasthöfen in Südtirol enthalten Tipps für Wanderungen und Hinweise auf Sehenswertes. Alle beschriebenen Häuser und noch viele mehr habe ich persönlich besucht.

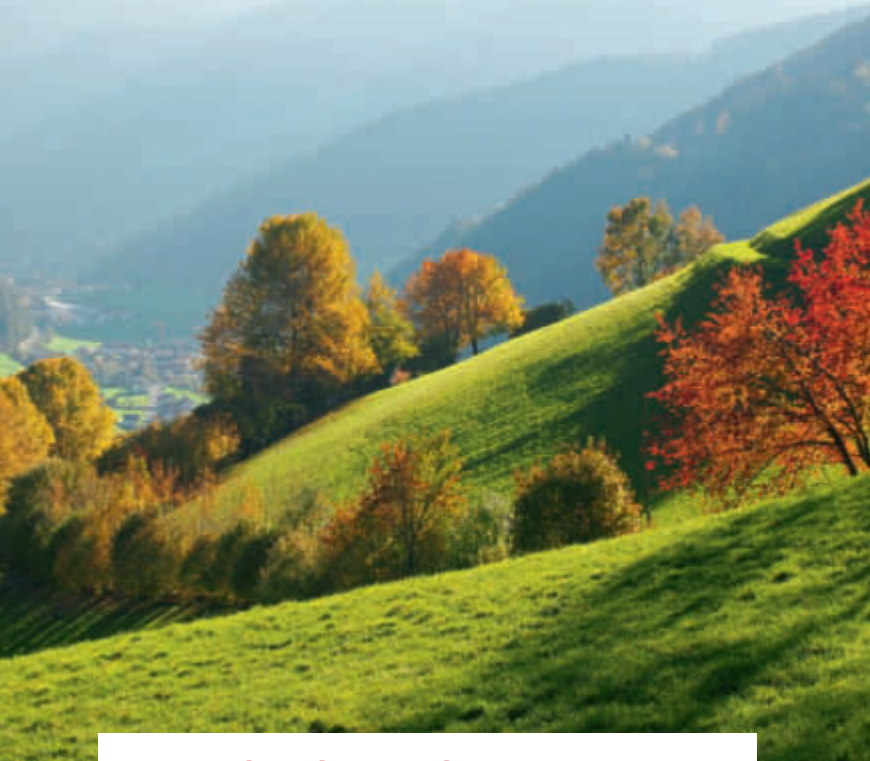
Die Auswahlkriterien für dieses Buch? Wichtig war mir, dass die Betriebe überwiegend ganzjährig geöffnet und nicht allzu entlegen sind. Alle beschriebenen Gasthöfe erreichen Sie bequem mit dem Auto. Sie sind Ausgangspunkt oder Ziel lohnender Wanderungen, bieten eine eindrucksvolle Aussicht, eine gute Küche oder ein besonderes Ambiente. Sollten Sie einige Gasthöfe vermissen, (die großteils ohnehin in gängigen Reiseführern zu finden und daher oft ausgebucht sind), bitte ich um Nachsicht. Dafür ist hier vielleicht so mancher Geheimtipp enthalten. In diesem Sinne lade ich



Sie zu einer Entdeckungsreise quer durch Südtirol ein: Ich führe Sie entlang beschaulicher Waalwege im Vinschgau, auf die Sonnenhänge bei Meran, über die Lärchenwiesen des Saltens, durch die üppigen Wein- und Obstgärten im Süden Südtirols, ins grüne Pustertal und in Bergdörfer im Dolomitengebiet. So wie diese Gebiete verschiedenartig sind, so hat auch jedes Gasthaus seine Besonderheiten und wartet mit verschiedenen typischen Gerichten und Weinen auf. Ich würde mich freuen, wenn Sie meine Vorschläge neugierig machen.

Genießen Sie Südtirols schönste Seiten bei Erdäpfelblattln mit Sauerkraut und einem guten Tropfen „Nuien“ – bei Schlutzkrapfen, Schwarzplenten-Knödel, Schöpsernem und Strauben – oder bei piffig und modern abgewandelten Traditionsgerichten wie dem Carpaccio von gerösteten Knödelscheiben. Lassen Sie es sich schmecken, wenn aus den einfachen Knödeln plötzlich Pilz-, Rohnen-, Brennessel-, Graukäse-, Gorgonzola- oder Buchweizennocken werden, die Kartoffelteigtaschen mit Radicchio, Pilzen, Kürbis oder Ziegekäse gefüllt sind und die simplen süßen Bauernkrapfen Gesellschaft von Buchweizenroulade, Löwenzahnhalbgefrorenem oder Apfeltiramisü bekommen ...

Viel Spaß – und guten Appetit!
Oswald Stimpfl



Die Südtiroler Küche

In Südtirol treffen kulinarische Spezialitäten aus Nord und Süd aufeinander. Überlieferte Rezepte der österreichisch-ungarischen sowie der bergbäuerlichen Küche gehen hier eine harmonische Verbindung mit italienischen Besonderheiten ein.

Es gibt kaum eine Speisekarte, auf der Nudelgerichte und Knödel nicht wie selbstverständlich nebeneinander stehen. Hauptsache, es schmeckt! Südtirol hat eine Vielzahl von Küchenchefs und Gastronomen hervorgebracht, die weit über die Grenzen hinaus bekannt sind.

Die traditionelle Südtiroler Küche setzt sich aus einfachen und heimischen Zutaten zusammen. Bei den Vorspeisen überwiegen Suppen mit den unterschiedlichsten Einlagen: Knödel mit und ohne Speck, mit Pilzen, Käse, Spinat, Leber oder aus Schwarzplent (Buchweizen) sowie Milzschnitten, Griesnocken oder Frittaten.

Zu den Vorspeisen-Spezialitäten gehören die verschiedensten Nocken mit Spinat oder Wildkräutern bzw. die Schlutzkrapfen.

Die gekochten oder gebratenen Fleisch- und Wildgerichte werden mit Beilagen wie Polenta, Erdäpfel, Knödel oder Kraut serviert.

Bei den Nachspeisen macht sich noch die Tradition aus der k. u. k. Zeit bemerkbar, wenn z. B. Apfelstrudel, Marillen- oder Zwetschkenknödel sowie Omeletts und Kaiserschmarrn aufgetischt werden.



4 : Obertarnellhof, Laas

Im mittleren Vinschgau, oberhalb von Laas, liegt auf einer Rodungsinsel am Nörderberg auf 1.360 m der Obertarnellhof und schaut von einer Geländeschulter mit steilen Wiesen weit übers Tal. Tief unten breiten sich die geometrisch angelegten Obstwiesen und Gemüsefelder aus, auf der gegenüberliegenden Seite begrenzen die Öztaler Alpen den Horizont. Im Hintergrund liegen die beeindruckenden Gipfel und Gletscher der Ortlergruppe.


🍴 Auf dem Hofschank packt die ganze Familie Platzler mit an: Mutter Veronika steht in der Küche, an den Wochenenden von den Töchtern sowie Sohn und Bauer Martin unterstützt. Es wird

👉 DAS WEISSE GOLD DER JENNWAND

Am Hausberg vom Obertarnellhof, der Jennwand, wird feiner, rein weißer Marmor gebrochen, der unter dem Namen Laaser und Göflaner Marmor vermarktet wird. Es wird an zwei Steinbrüchen gearbeitet, dem Göflaner Bruch und dem Weißwasserbruch. Eine Schrägseilbahn bringt die Blöcke zu Tal, dort werden sie weiterverarbeitet.

Roggen angebaut und zu Brot verarbeitet, viel Fleisch kommt aus eigener Aufzucht, der Acker liefert Gemüse, Salate und Kohl für das Sauerkraut. Hauswürste, Rindsgeselchtes, Rippchen und Rindsschopf sind auch hausgemacht bzw. -geselcht, Johannis- und Himbeeren werden zu Säften, Marmeladen und Nachspeisen verarbeitet. Kein Wunder, dass die Brettlmarende, die verschiedenen Knödel (mit Speck, Käse, Leber oder Brennnesseln), der Buchweizenschmarrn mit Brombeermarmelade, das Gulasch sowie der Lamm- und Schöpfenbraten den Gästen schmecken. Nach alter Tradition wird das Mus in der Pfanne serviert, Kinder löffeln gerne den süßen Milchreis. Die Nichten Sara und Sofia sind die Kuchenbäckerinnen und für Apfel-, Zwetschken- und Marillenstrudel sowie den Marmorkuchen zuständig. Die Weine kommen aus renommierten Südtiroler Kellereien sowie von besonderen Vinschger Winzern.




 In Laas über die Etschbrücke, links den Schildern „Tarnell“ etwa 5 km den Berg hinauf folgen bis zum Parkplatz, ab hier sind es 200 m zu Fuß bis zum Hofschank.


WANDERUNG ÜBER DIE „GURGL“

Wanderer können eine erlebnisreiche Rundwanderung unternehmen: Aufstieg ab der Tarneller Brücke (Parkmöglichkeit) über die „Gurgl“, eine beeindruckende Schlucht mit Wasserfällen, auf Weg bzw. Steig Nr. 12 und 12A. Rückweg über den alten Tarneller Weg (Nr. 10). Gehzeit ca. 3 Stunden (hin & retour), 450 Höhenmeter.

INFOS IN KÜRZE

 **Hofschank Obertarnellhof,**
Fam. Platzer,
Obertarnell 7, Laas
Tel. 0473 626227
www.obertarnell.com


 30 Plätze in der „Jennstüb“, weitere 30 auf der Terrasse.

 Anfang Mai bis Ende Sept. geöffnet, außerhalb dieses Zeitraums für Gruppen auf Vorbestellung. Warme Küche von 10 bis 22 Uhr, Mi. Ruhetag.



5 : Gasthaus Stallwies, Martell

Der höchste, ganzjährig bewohnte und bewirtschaftete Marteller Hof, der Stallwieser, liegt auf 1.953 m. Der rund 600 Jahre alte Bauernhof wurde zu einer gut besuchten Gastwirtschaft ausgebaut. Für Kinder ein Paradies mit Kinderspielplatz, Fischteich und Streichelzoo. Im Winter nutzen die Skitourengeher und im Sommer die Wanderer das Berggasthaus als Tourenstützpunkt. Von der Terrasse blickt man auf die zum Greifen nahen Dreitausender der Cevedalegruppe.

 Seit über 300 Jahren schon gehört der Hof den Strickers. Die gesamte Familie ist im Einsatz: Die Mutter, Sohn Oswald – ein ausgebildeter Koch – und Lebensgefährtin Jana stehen in der Küche und sind für die herzhaft-tiroler Hausmannskost, manchmal mit italienischer Note, verantwortlich. Vater Stricker kümmert sich nicht nur um die Landwirtschaft, sondern mit Sohn Peter auch um den Service. Wanderer greifen gern zum „Bauernbrettl“, eine gemischte Jause aus selbst geräuchertem Speck, Bergkäse,




ZUM SUCHBÜHEL

Startpunkt einer gemütlichen Rundwanderung ist der Parkplatz bei der Stallwieser Mühle mit der Panoramatafel. Auf breiter Forststraße (Nr. 15) geht es mit wenig Steigung zum Suchbühel (2.031 m, tolle Aussicht!). Der Rückweg führt wieder zurück zur Weggabelung, an dieser rechts aufwärts bis zum Weg Nr. 23, der sich bald absenkt und auf Weg Nr. 5 trifft; auf diesem zurück. Gehzeit ca. 2 Stunden 20 Minuten (hin & retour), 180 Höhenmeter.

Bündnerfleisch und selbst gemachten Kaminwürsten. Weitere Spezialitäten des Hauses sind das Carpaccio von den eigenen Hochlandrindern, das „Schöpfserne“ vom eigenen Schaf, hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit verschiedenen Füllungen, die Spinat- und Käsenocken, die Leber- und die gedämpften Speckknödel, im Sommer die knackigen Salate und die Süßspeisen mit Erdbeeren und Himbeeren aus dem Tal. Herrlich die Erdbeerbuttermilch, das Erdbeertiramisù oder der Zupfkuchen aus Schokolade und einer Ricottafüllung. Abwechselnd stehen auch Rindsbraten und Gulasch auf der Karte. Als Weine werden Spezialitäten aus dem Vinschgau angeboten, zur Verdauung helfen verschiedene angesetzte Schnäpse.




 Bereits die 7,5 km lange Zufahrt über eine schmale asphaltierte Straße, die sich über 600 Höhenmeter vom Dorf Martell in die Höhe windet, bietet ein atemberaubendes Landschaftserlebnis. Zu Fuß braucht man auf dem Weg Nr. 5, der weiter taleinwärts am Gasthaus Waldheim an der Marteller Talstraße beginnt, ca. 45 Minuten, 400 Höhenmeter.


CULTURAMARTELL


Das Nationalparkhaus „Culturamartell“ an der Hauptstraße von Martell im Bereich der Freizeitanlage Trattla dokumentiert anschaulich und unterhaltsam die Kultur der Bergbauern einst und heute. Kinderspielplatz, Café und Shop. Im Sommer montags geschlossen, im Winter verkürzte Öffnungszeiten. Infos: Tel. 0473 745027, www.culturamartell.com

INFOS IN KÜRZE

 **Gasthaus Stallwies,**
Fam. Stricker,
Waldberg 1, Martell
Tel. 0473 744552
www.stallwies.com

 In drei rustikalen
Stuben 40 Plätze, auf der
Sonnenterrasse 50.

 Ganzjährig geöffnet,
nur von Anfang Nov. bis
zum 25. Dez. geschlossen.

Do. Ruhetag, außer von
Mitte Juni bis Mitte Sept.
 10 Betten in neu reno-
vierten, komfortablen
Zimmern. Mittlere Preislage.



6 : **Nidermairhof, Trumsberg**

Die nach Süden ausgerichteten, sonnenexponierten Talflanken des Vinschgaus zwischen Mals und Partschins bei Meran werden als „Sonnenberg“ bezeichnet und unterscheiden sich mit ihren kargen Feldern und der spärlichen Vegetation deutlich vom gegenüberliegenden bewaldeten Nörderberg. Oberhalb von Kastelbell, im kleinen Weiler Trumsberg, liegt aussichtsreich der bereits im 13. Jh. urkundlich erwähnte Nidermairhof mit Hofschank. Bei Schönwetter sitzt es sich gut auf der windgeschützten Sonnenterrasse vor dem Haus, ist der Wettergott nicht gnädig, laden zwei getäfelte Stuben zum Verweilen ein.

W Am steilen Sonnenhang war das bäuerliche Leben schon immer beschwerlich. Aufgrund der geringen Erträge wurde der Nidermairhof in den Jahren der großen Wirtschaftskrise des vorigen Jahrhunderts (1929 bis 1935) fünfmal versteigert, bis ihn der Großvater des heutigen Besitzers erwarb. Früher machten hier Wallfahrer Rast, die vom Tal nach St. Martin im Kofel pilgerten, denn der Nidermair liegt auf halber Wegstrecke. Jetzt erwirtschaftet die Familie Kaserer ihr Einkommen durch Vieh- und Milchwirtschaft sowie den Ab-Hof-Verkauf landwirtschaftlicher Produkte und durch den Hofschank. Die Küche ist in der Hand von Frau Annemarie, die sehr gerne kocht und meint, das müsse man auch, wenn es schmecken soll! Das Fleisch kommt von den eigenen Tieren. Da trifft es sich gut, dass Sohn Reinhard viele Jahre als Metzgergeselle gearbeitet hat und genau weiß, was als beste Grundlage für einen zarten Rinds- oder Lambraten geeignet ist. Das Gemüse wird im eigenen Garten geerntet, die Roggenbrotfla-



den – die Paarln – sind selbst gebacken und auch das Sauerkraut ist hausgemacht. Weitere hofeigene Produkte sind Speck, Kaminwurzeln und getrocknetes Rindfleisch.



In Kastelbell, ca. 10 km den Schildern „Trumsberg“ folgen.



RUNDWANDERUNG VON LATSCH ZUM NIEDERMAIR UND ZURÜCK

Wir starten in Latsch und fahren mit der Seilbahn nach St. Martin im Kofel (1.740 m). Von der Bergstation der Seilbahn folgen wir den Wegweisern „Vinschger Höhenweg“ (bzw. Markierung 2 und 8) in 1½ Stunden leicht bergab zum Niedermairhof. Von hier geht es auf Weg Nr. 2 und Nr. 4 hinunter ins Tal nach Kastelbell, die Vinschger Bahn bringt uns bequem nach Latsch zurück. Gehzeit 3 Stunden, 1.200 Höhenmeter im Abstieg, leichter Bergweg.

INFOS IN KÜRZE

➔ **Niedermairhof,**
Fam. Kaserer, Trumsberg 4,
Kastelbell-Tschars
Tel. 0473 624091 und
349 2593055


🕒 Vom 1. Apr. bis 20. Dez.
geöffnet, Do. Ruhetag, vom
15. Juni bis 15. Aug. auch
am So. Ruhetag, abends
Vorbereitung erwünscht.

Ab-Hof-Verkauf von
Rindsgeselchtem,
Kaminwurzeln und
Speck.



9 : Gasthaus Brünnl, Töll

Am waldigen Nordosthang vom Vigiljochberg liegen die Häuser der Streusiedlung von Quadrat und schauen auf den Meraner Talkessel, das gegenüberliegende Dorf Tirol mit gleichnamigem Schloss und den unteren Vinschgau. Auf einer Rodungsinsel liegt das Gasthaus Brünnl (900 m), ein besonders von Familien sehr gern besuchtes Berggasthaus. Der Spielplatz und die Ziegen, Schafe, Schweine, Enten und Kaninchen sind das große Vergnügen der kleinen Gäste.

 Köchin Andrea ist für die ausgewogene und gesundheitsbewusste Küche zuständig. Sie verwendet nach Möglichkeit regionale und saisonale Produkte, Obst, Gemüse und das Bio-Kalbfleisch stammen vom Heimathof der Seniorchefin. Auf der Speisekarte überwiegt Traditionelles und Hausgemachtes: Suppen mit Speck-

DIE QUADRATHÖFE

„Quadrat“ oder „Quadrathöfe“, wie das Gebiet umgangssprachlich auch genannt wird, ist eine Fraktion der Gemeinde Partschins. Der eigentümliche Name geht vermutlich auf die Parzellierung von quadratischen Feldern durch Siedler nach römischem Recht zurück. Einst wurde Legionären im Ruhestand Land zur Rodung und Besiedelung überlassen. Das Landstück heißt „Brünnl“ aufgrund von zwei Quellen, die sich hier befinden, das Gasthaus hat den Namen übernommen.

Am Berg tritt weißer Stein zutage, an vielen Stellen im Wald finden sich alte Steinbrüche. Derzeit wird oberhalb von Quadrat Kalkstein abgebaut und zum Werk der Firma Röfix bei Töll gebracht. Er dient als Grundstoff für die Herstellung von hochwertigem Verputz.



und Leberknödeln, Nudeln und Rindfleisch oder Frittaten; Schlutzkrapfen, Buchweizenknödel mit Speckkrautsalat und Salatteller für Kalorienbewusste. Im Sommer gibt es Pfifferlinge mit Semmelknödeln, im Herbst geschmorte Hirschschulter mit Kastanienspätzle und Blaukraut (inklusive Rezept zum Nachkochen!). Besonders gut sind die Süßspeisen wie Marillenknödel, Fruchtrouladen, Topfen-Marillen- und natürlich Apfelstrudel. Außerdem wird eine Vielzahl an glutenfreien Gerichten und köstlichen Desserts, die eigens auf der Karte gekennzeichnet sind, angeboten.



Ab Töll an der Vinschgauer Straße Richtung Quadrat, 4,5 km Anfahrt (gut beschildert).



RUNDWANDERUNG ZUM BRÜNNL

Eine kleine Rundwanderung geht von Gramegg an der Zufahrtsraße über den neu angelegten Familienwanderweg unterhalb der Fahrstraße zum Brünndl und führt oberhalb derselben wieder zurück. Gehzeit 1 Stunde (hin & retour), 80 Höhenmeter.

INFOS IN KÜRZE



Gasthaus Brünndl,
Fam. Steck,
Quadratstraße 23,
Partschins
Tel. 0473 968077
www.bruennl.com



100 Plätze im Innenbereich, davon 30 in der getäfelten Bauernstube, 100 im Garten. Behindertengerecht.





Durchgehend warme Küche, am Abend bis 18 Uhr, im Juli und Aug. bis 22 Uhr, im Winter an Sonn- und Feiertagen bzw. auf Vorbestellung geöffnet, Mi. Ruhetag.



12 Zmailerhof, Schenna

Der Zmailerhof liegt einmalig schön an einem sonnigen Berghang hoch über dem Meraner Becken. Im Rücken die Bergriesen von Ifinger und Hirzer, zu Füßen die Ortschaft Schenna und auf der gegenüberliegenden Talseite Dorf Tirol, Riffian und Kuens am Eingang zum Passeiertal, bietet er sich als ideales Ziel oder Ausgangspunkt für Wanderungen an. Die Hofstelle wurde bereits im 14. Jh. urkundlich erwähnt. Auch heute noch betreibt die Familie Thaler neben dem Gasthaus eine Landwirtschaft mit 20 Stück Vieh.

 Die gesamte Familie Thaler steht beim Zmailer im Einsatz: Martha, Hans und Tochter Elisabeth sind fix am Hofschank, die anderen beiden Töchter springen bei Bedarf ein. Es wird traditionelle Tiroler Kost serviert: Speck-, Käse- und im Frühjahr Brennesselknödel sowie Zigori-Salat (junger Löwenzahn) mit gekochten Kartoffeln und der stets beliebte Kaiserschmarrn. An Sonn- und Feiertagen stehen auch Braten, Schöpsernes (Junghammel) aus dem Holzofen oder Gulasch zur Auswahl, unter der Woche sollten diese aufwändigeren Gerichte vorbestellt werden. Saures Rindfleisch und im Herbst Hauswurst mit Kraut ergänzen das Angebot. An Sonn- und Feiertagen werden Krapfen gebacken, als Nachspeise sind neben Apfel- und Topfenstrudel die Himbeeren mit Joghurt und Sahne beliebt, Johannes- und Himbeersaft sind wie der Speck selbst gemacht. Vom eigenen Weinberg im Dorf kommen die Trauben für den Vernatsch.

 In Schenna nach St. Georgen abbiegen, nach 350 m links in die Pichlerstraße abbiegen, am Hotel Alpenrose vorbei und dann noch 3 km durch Wald und Wiesen bergauf.



SCHLOSS SCHENNA, PFARRKIRCHE UND ST.-GEORGS-KIRCHE

Für den kunsthistorisch Interessierten lohnt sich der Weg nach Schenna. Neben dem Schloss und dem Mausoleum (Besichtigung mit Führung) ist auch die alte Pfarrkirche, im romanischen Stil erbaut, sehenswert. In der Fraktion St. Georgen, nicht weit vom Zmailer entfernt, befindet sich die romanische Rundkirche St. Georg aus dem 12. Jh., mit gotischen Fresken und einem Flügelaltar aus dem frühen 16. Jh. (Schlüssel im 20 m entfernten Bauernhof).





DER HÖFEWEG

Der Sonnenhang über Schenna bietet eine Vielzahl von gut markierten und beschilderten Wanderwegen. Eine beliebte Wanderung in Verbindung mit der Fahrt mit dem Gästebus von Schenna nach Verdins ist die als „Höfeweg“ beschilderte Route von Verdins zum Zmailer. Gehzeit 1½ Stunden, 350 Höhenmeter.

INFOS IN KÜRZE

 **Zmailerhof,**
Fam. Johann Thaler,
Bergerweg 17,
Schennaberg, Schenna
Tel. 0473 945881

 25 Sitzplätze in der getäfelten Bauernstube, 40 auf der Aussichtsterrasse.

 Von März bis Nov. als Hofschank geöffnet. Im Juli und Aug. Fr. Ruhetag. Am Abend nur auf Vorbestellung.

**Dieser praktische Reiseführer ist ein unentbehrlicher
Leitfaden zum Schlemmen und Wandern!**

Er beschreibt authentische Südtiroler Ausflugsgasthöfe in attraktiver Lage und macht 62 tolle Vorschläge für erlebnisreiche Tagesausflüge! Jeder Gasthof ist Ausgangspunkt oder Ziel von Wanderungen, bietet eine schöne Aussicht, gute Küche oder ein einladendes Ambiente. Mit Wander- und Kulturtipps, Hinweisen auf kulinarische Besonderheiten und Sehenswertes sowie nützlichen Infos zu Anfahrt, Angebot und Öffnungszeiten.

ISBN 978-3-85256-663-4



€ [D/A] 13,50 / € [I] 12,90