



Der Turmwirt heisst Sie herzlich willkommen!

**Das Südtiroler Gasthaus ist ein Ort...**

- ...wo man die echte Südtiroler Gastfreundschaft spürt und wo das gemütliche Beisammensein geschätzt wird.
- ...wo Tradition gelebt und gepflegt wird, wo man aber auch offen ist für Neues und Anderes.
- ... wo das Beste, das Region und Saison zu bieten haben, auf den Tisch kommt.
- ... wo der Volksmund zuhause ist, wo Geschichten erzählt und von Generation zu Generation weitergegeben werden
- ... wo jeder herzlich willkommen ist und wo man sich auf Anhieb wohlfühlt.

**Wir leben echte Südtiroler Gastlichkeit  
jeden Tag mit Begeisterung und neuem Schwung!  
Ihr Team vom Turmwirt**

Il Turmwirt vi da il benvenuto!

**La locanda sudtirolese è un luogo...**

- ... dove l'arte del ricevere è uno stile di vita e la convivialità è un valore importante.
- ... che tutela le tradizioni senza rifiutare il nuovo e il diverso.
- ... dove si serve solo il meglio che il luogo e la stagione sanno offrire.
- ... dove l'idioma locale è importante, dove si raccontano delle storie da tramandare di generazione in generazione
- ... dove tutti sono benvenuti e dove ci si sente a proprio agio appena varcata la soglia.

**Il piacere dell'accoglienza sudtirolese:  
ogni giorno, con slancio ed entusiasmo!  
Il vostro team del Turmwirt**

## Kalte Vorspeisen | Antipasti | Cold appetizers

Qualitätsspeck, Salami und Kaminwurze vom heimischen Duroc Schwein,  
Essiggrünen und Meerrettich

*Speck, salsiccia affumicata e salami di maiale Duroc di Stilfes,  
cetrioli e rafano piccante*

Bacon, smoked sausages and salami from the Duroc porc from the region,  
pickles and spicy horseradish 14,00 €

Ziegenfrischkäse aus Lüsen in karamellisiertem Kürbiskernmantel  
auf marinierte rote Bete

*Formaggio fresco di capra di Luson in mantello di semi di zucca caramellate  
su barbabietole marine*

Fresh goat cheese from Luson with caramelized pumpkin seeds  
on marinated beetroot 11,00 €

Saures Rindfleisch, dünn geschnitten mit Zwiebeln

*Manzo lessato tiepido marinato con cipolle*

Thin slices of beef marinated with onions 13,00 €

## Suppen | Zuppe | Soups

Topinambur- Steckrübencremesuppe

*Crema di topinambur e navone (una rapa)*

Cream soup of jerusalem artichokes and turnip 9,00 €

Speckknödel in der Suppe

*Canederli di speck in brodo*

Bacon dumplings in the soup 9,00 €

**Hausgemachtes Brot und Gedeck: 2,00 € pro Person**

***Pane fatto in casa e coperto: 2,00 € a persona***

**Homemade bread: 2,00 € per person**

## Warme Vorspeisen | Primi piatti | Warm starters

Tortelli gefüllt mit Bergkäsefondua vom "Genussbunker" auf rote Bete

*Tortelli farciti con fondua di formaggi del "Genussbunker" su barbabietole*

Tortelli filled with mountain cheese from "Genussbunker" on beetroot

13,00 €

Dreierlei Knödel (Spinat-, Rote Bete- und Käsepressknödel)

*Tris di canederli (spinaci, barbabietole e formaggio)*

Three dumplings (spinach, beetroot and cheese)

12,00 €

## Hauptspeisen | Secondi piatti | Main courses

Geschmorte Kalbswangen mit Gemüse und Selleriepurée

*Guance di vitello brasate con verdure e purea di sedano*

Braised veal cheeks with vegetables and celery puré

25,00 €

Rosa gebratene Entenbrust mit Blaukraut und „Kartoffelblattlen“

*Petto d'anatra con cavolo rosso e "blattln" di patate*

Duck breast with red cabbage and potatoes

24,00 €

Zanderfilet auf Ratatouille Gemüse mit KartoffelEspuma

*Filetto di lucio perca su verdure Ratatouille e espuma di patate*

Filet of pike-perch on vegetables Ratatouille and potatoe espuma

23,00 €

## Desserts | Dolci | Desserts

Sorbet

*Sorbetto*

Sherbet

4,00 €

Warmes Mohntörtchen mit Honighalbgefrorenem

*Tortino caldo ai semi di papavero con semifreddo al miele*

Warm poppy seed tartlet with half frozen honey parfait

8,50 €

Lavendel Creme brûlée mit Zwetschgensorbet

*Creme brûlée di lavanda con sorbetto di prugne*

Lavender creme brûlée with prune sherbet

10,00 €

**Unsere Ruhetage: Dienstag und Mittwoch**

**Giorni di chiusura: Martedí e mercoledí**

**Our closing days: Tuesday and Wednesday**

An Sonn- und Feiertagen haben wir eine reduziertere Speisekarte

Ai giorni festivi abbiamo un menu un po' più piccolo

On festive days we have a smaller menu

Typische einheimische Gasthausgerichte  
zubereitet aus saisonalen heimischen Produkten

**Unsere Produkte stammen von folgenden einheimischen Erzeugern...**

- Milch- und Milchprodukte** Verschiedene Hofsemmereien aus Südtirol,  
Blauschmiedhof aus Lüsen, Wieserhof/Vals, Goasroscht/Ahrntal, Prantner  
Alm/Wiesen, Kleinstahlhof/Ahrntal, Sennerei Mila/Bozen
- Essig:** Eigenproduktion, Tennerhof/Lajen, Weissenhof, Baron Widmann/Kaltern
- Honig** Ploner Elias/Gufidaun, Honig aus Stilfes
- Obst und Gemüse** von unserem Nachbar Bauern, Waldförsterhof/Mareit,  
Neuhäuslerhof/Albions
- Mehl** Regiokorn, Meraner Mühle, Rieper/Vintl
- Fisch** Fischzucht/Passeiertal
- Fleisch** Bauernhof des Giedl Peter/Silfes

Piatti tipici della cucina altoatesina  
preparati con prodotti locali di stagione

**I nostri prodotti sono forniti dai seguenti produttori locali...**

- Latte e latticini** maso Wieser/Val di Fundres, malga Prantner/Prati, Maso  
Kleinstahl/Valle Aurina, Goasroscht/Valle Aurina  
Maso Blauschmied/Luson,  
Caseificio Mila/Bolzano
- Aceto** produzione propria, maso Tenner/Laion  
Maso Weissen, Baron Widmann/Caldaro
- Miele** Ploner Elias/Gudon, miele di Stilves
- Frutta e verdure** del nostro vicino contadino, Waldförsterhof/Mareta,  
maso Neuhäusler/Albions
- Farine** Mulino di Merano, Rieper/Vandoies
- Pece** Allevamento di pesce/Val Passiria
- Carne** Maso Giedl Peter/Stilves

## Familiengeschichte

Gufidaun war seit dem Mittelalter jahrhundertelang Sitz des Gerichtes für das Gebiet zwischen



Aferer Bach und Grödnerbach. So sind mehrere Häuser im Dorf im Zusammenhang mit diesem Gericht entstanden.

Unser Haus wurde 1678 vom Gerichtsschreiber Johann Paul Schenk erbaut. Die Ofenkacheln in der originalen Mundschenkstube tragen sein Wappen mit den Initialen „IPS“. Genau 200 Jahre später, am 6. Februar 1878, kaufte Josef Fischnaller – der Urur-großvater von Maria – die „Schreiberbehausung“. Zu dieser gehörte auch der Kirchenstuhl Nr. 4 in der Pfarrkirche und neben der Kirche ein Krautgarten. Am 18. März desselben Jahres erhielt das

Ehepaar Fischnaller die Konzession zur Ausübung des Gast- und Schankgewerbes. Von nun an gab es in Gufidaun den „Turmwirt“.



Die Gastwirtschaft ging in der nächsten Generation an den Sohn Ferdinand über. Er heiratete die Krankenschwester Valeria Girardi, die bald wegen ihrer Kochkunst gerühmt wurde, aber durch ihre Ausbildung auch für die Kranken im Dorf ein echter Segen war.

1946 ging der „Turmwirt“ in den Besitz der einzigen Tochter, Valeria, über. Sie war eine überaus beliebte Wirtin, interessierte sich für Kunst, Geschichte und heimatliche Volkskultur – in der Küche aber regierte noch lange ihre Mutter, die „Oma Turmwirt“.



Aus Valerias Ehe mit Karl Gasser gingen fünf Kinder hervor. Tochter Hildegard führt jetzt das Garni Turm und Sohn Ferdinand das Restaurant Turmwirt.

Ferdinand lernte schon früh das Kochen bei der Großmutter und kehrte nach fundierter Ausbildung ins Elternhaus zurück. 1980 übernahm er das Gasthaus und heiratete im selben Jahr Margareth Nössing. Mit Vorsicht und Gespür wurden die Gasträume umgebaut: Die Küche wurde vergrößert, die ehemalige Veranda zum Schankraum umfunktioniert und die beiden getäfelten Stuben zu gemütlichen Speiseräumen. In den folgenden 30 Jahren hat das Ehepaar – später mit Hilfe der beiden heranwachsenden Töchter – den Turmwirt in Gufidaun zu einem beliebten Südtiroler Gasthaus gemacht.

Während die Tochter Sofia Medizin studierte und mittlerweile als Ärztin in Ulm/Deutschland tätig ist, setzte Maria die Familitentradition fort und absolvierte eine vielfältige Ausbildung. Die gelernte Hotelkauffrau sammelte in verschiedenen Restaurants in Südtirol, Florida, Mailand, Österreich, in der Toskana und in der Schweiz wichtige Erfahrungen.

2012 übernahm Maria den Betrieb von ihrem Vater.

Seit Januar 2017 arbeitet Ferdinand im Service mit. Der kleine Pius (kam zwei Wochen vor dem Tod seiner Oma Margareth zur Welt) und die kleine Rosa erfüllen nun die Stuben des Turmwirts mit Kinderlachen.



## La nostra storia

Sin dal medioevo Gudon è stata sede del tribunale per l'area tra il Rio di Eores e il Rio Gardena.



Questo fu il motivo per la costruzione di numerose case nelle vicinanze di detto tribunale.

La nostra casa fu costruita nel 1678 dallo scrivano del tribunale Johann Paul Schenk. Ne rendono testimonianza le piastrelle della stufa nell'originale „stube“ del coppiere che portano lo stemma con le sue iniziali „IPS“.

Esattamente 200 anni dopo, il 6 febbraio 1878, Josef Fischnaller – il trisavolo di Maria – comprò la „casa dello scrivano“, di cui facevano parte anche il diritto a un posto nel banco numero 4 della parrocchia e l'orticello accanto alla chiesa. Il 18 marzo

dello stesso anno, i coniugi Fischnaller ottennero la concessione per esercitare l'attività alberghiera. Fu questa la nascita del "Turmwirt" a Gudon.

Nella generazione seguente, la gestione dell'albergo fu trasferita al figlio Ferdinand. Sposò l'infermiera Valeria Girardi, che nel giro di poco tempo diventò famosa per le sue doti nell'arte culinaria – oltre alle sue capacità professionali che furono una benedizione per gli abitanti del paese.



Nel 1946 il „Turmwirt“ passò all'unica figlia Valeria, un'albergatrice stimata nonché interessata all'arte, alla storia e alla cultura popolare della sua terra – a regnare in cucina però fu sempre sua madre, la „nonna Turmwirt“.

Dal matrimonio di Valeria con Karl Gasser nacquero cinque figli. La figlia Hildegard ora gestisce il Garni Turm, mentre il figlio Ferdinand è il padrone odierno del ristorante Turmwirt.



Ferdinand imparò presto a cucinare come sua nonna e ritornò alla casa paterna dopo anni di formazione consolidata. Nel 1980 prese in gestione l'albergo e sposò Margaretha Nössing lo stesso anno. Con cautela e un sesto senso per i dettagli fece rinnovare le sale del ristorante: la cucina fu ampliata, l'antica veranda si trasformò in una taverna, e le due "Stuben"

divennero accoglienti sale da pranzo. Nei seguenti trent'anni, i coniugi resero il Turmwirt a Gudon uno degli alberghi più apprezzati in Alto Adige – più tardi insieme alle figlie adolescenti.

Mentre la figlia Sofia studiò medicina e lavora in Ulm/Germania come medico, Maria seguì la tradizione della famiglia con un percorso formativo sfaccettato. La studiata commerciante alberghiera accumulò tanta esperienza in vari ristoranti in Alto Adige, in Florida, in Toscana, a Milano, in Austria e in Svizzera.

Nel 2012 Maria prese in gestione l'esercizio dal padre.

Da gennaio 2017 Ferdinand è più in contatto con gli ospiti in sala Il piccolo Pius, nato nel febbraio 2017, appena due settimane prima della morte di Margaretha, e la piccola Rosa, nata 2018, fa sì che l'atmosfera al "Turmwirt" continui ad essere caratterizzata dallo spirito della nonna, di risate e leggerezza.



Speisen Piatti Meals	Gluten Glutine Gluten	Krebstiere Crostacei Crustaceans	Eier Uova Eggs	Fische Pesce Fish	Erdnüsse Arachidi Peanuts	Sojabohnen Soia Soybeans	Milch Latte Milk	Schalenfrüchte Frutta a guscio Nuts	Sellerie Sedano Celery	Senf Senape Mustard	Sesam Sesamo Sesame	Schwefeldioxid Sulfite Solfiti	Lupine Lupini Lupin	Weichtiere Molluschi Molluscs
Speck und Geselchtes Speck ed affumicati	X						X					X	X	
Saures Rindfleisch Manzo lesso									X			X	X	
Ziegenkäse Formaggio fresco di capra	X						X					X	X	
Blattsalate Insalatina												X	X	
Tobinambur- Steckrübensuppe Crema di topinambur	X						X					X	X	
Speckknödelsuppe Canederli di speck in brodo	X		X				X		X			X	X	
Tortelli Bergkäse Tortelli fonduta	X		X				X		X			X	X	
Dreierlei Knödel Tris di canederli	X		X				X					X	X	
Kalbswange Guancia di vitello							X		X			X	X	
Entenbrust Petto d'anatra	X		X				X		X			X	X	
Zander Lucioperca							X		X			X	X	
Sorbet Sorbetto	X											X	X	
Creme brûlée Creme brûlée			X				X					X	X	
Mohntörtchen Tortino caldo papavero			X				X					X	X	

**Angabe der Allergene in unseren Gerichten**

Indicazione degli allergeni nei nostri piatti