



Das Echte, Unverfälschte.

Bei uns stehen die Zutaten im Mittelpunkt. Wertvoll, lokal und vertraut.

Als unser Sohn 2017 auf die Welt kam und bald schon anfang Fleisch und Gemüse zu essen, beschäftigten wir uns noch mehr mit der Zusammensetzung unserer Speisen, mit den Rohstoffen und ihrer Herkunft. Auf der Suche nach der besten Qualität wurden wir ganz in der Nähe fündig: Heute kommt ein Großteil unserer Zutaten von heimischen Bauern, die wir persönlich kennen und denen wir vertrauen. Und weil wir stets auf der Suche nach Bereicherungen für unsere Gäste sind, beinhaltet unsere Speisekarte neben den Klassikern der Südtiroler Küche auch täglich wechselnde regionale und saisonale Spezialitäten.

Genuss und Hochwertigkeit der Zutaten sind uns dabei genauso ein Anliegen wie die Pflege der Natur und der Gastfreundschaft in unseren Restaurantstuben.

In diesem Sinne freuen wir uns, Ihnen Südtirol auf den Teller zu bringen, und wünschen einen guten Appetit!

Maria Gasser mit Familie

Sapori autentici, genuini.

Da noi al Turmwirt gli ingredienti sono i veri protagonisti. Preziosi, regionali e inconfondibili.

Nel 2017, quando nacque nostro figlio e iniziò presto a mangiare carne e verdure, iniziammo a dedicare qualche pensiero in più alla composizione dei nostri piatti, alle materie prime e la loro provenienza. Il nostro viaggio alla ricerca della migliore qualità fu corto: la gran parte dei nostri ingredienti preferiti oggi proviene dai contadini locali che conosciamo di persona e dei quali ci fidiamo ciecamente. E siccome siamo sempre alla ricerca di nuove prelibatezze per i nostri clienti, il menù del Turmwirt vi sorprende anche con specialità regionali della stagione che variano di giorno in giorno, oltre ai piatti "classici" della cucina altoatesina.

Momenti piacevoli e ingredienti pregiati: sono questi i nostri obiettivi, oltre all'ospitalità di casa nelle „stuben“ del nostro ristorante e il rispetto della natura.

In questo senso siamo lieti di portarvi l'Alto Adige in tavola e vi auguriamo buon appetito!

Maria Gasser con famiglia

Kalte Vorspeisen | Antipasti | Cold appetizers

Qualitätsspeck, Salami und Kaminwurze vom heimischen Duroc Schwein,
Essiggurken vom Beerenhof in Niederdorf und frischer Meerrettich mit
Preiselbeeren

*Speck, salsiccia affumicata e salami del maiale Duroc di Stilfes, cetrioli del maso
Beeren di Villabassa e rafano fresco con mirtilli rossi*

Bacon, smoked sausage and salami from the Duroc porc from the region,
pickles from the farmer Beeren from Villabassa and fresh horseradish

14,00 €

Saures Rindfleisch, dünn geschnitten mit Zwiebeln

Manzo lessa tiepido marinato con cipolle

Thin slices of beef marinated with onions

13,00 €

Frittierte Zucchini Blüten gefüllt mit Ziegenfrischkäse aus Lügen
auf Ochsenherztomaten

*Fiori di zucchini fritti e farciti con formaggio fresco di capra di Luson su pomodori
cuore di bue*

Courgette flower filled with goat cheese from Luson on tomatoes

12,00 €

Kleine gemischte marinierte Blattsalate vom eigenen Garten

Insalatina mista condita del nostro giardino

Mixed little salads from our garden

6,50 €

Suppen | Zuppe | Soups

Pfifferling cremesüppchen

Crema di funghi finferli

Cream of chanterelles mushrooms

9,00 €

Leberknödel in der Suppe

Canederli di fegato in brodo

Liver 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

Kartoffelteigtaschen mit Pfifferlingen und Spinat

Ravioli di patate farciti con finferli e serviti con spinaci

Potato ravioli filled with chanterelles and with spinach 14,00 €

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

Tris di canederli (spinaci, barbabietole e formaggio)

Three dumplings (spinach, red beet and cheese) 12,00 €

Hauptspeisen | Secondi piatti | Main courses

„Was der Bauer nicht kennt....“ Frei nach diesem – zugegebenermaßen etwas überholten Spruch – landet bei uns nur heimisches Fleisch auf dem Teller.

„Non si può apprezzare ciò che non si conosce“, come si suol dire dalle nostre parti. Pertanto usiamo solo carni nostrane per le nostre pietanze.

Rindsfilet mit Pfifferling- Gemüsegröstl

Filetto di manzo con gröstel di finferli e verdure

Filet of beef with chanterelles and vegetables 28,00 €

Geschmorte Kalbswange mit Selleriepüree und Gemüse

Guancia di vitello con purea di sedano e verdure

Braised veal cheek with celery puree and vegetables 25,00 €

Bollito misto (Gemischt Gekochtes: Kalbszunge, Cotechino, Rindstafelspitz und Hauswurst mit Kartoffeln und Gemüse in der Suppe) mit grüner Sauce

Bollito misto con salsa verde (lingua di vitello, manzo, cotechino e salsiccia)

Mixed boiled meat in the soup with vegetables and potatoes 22,00 €

Desserts | Dolci | Desserts

Sorbet

Sorbetto

Sherbet

4,00 €

Warmes Mohntörtchen mit Honighalbgefrorenem

Tortino caldo ai semi di papavero e semifreddo al miele

Warm poppy seed tartlet with half frozen honey ice cream

8,50 €

Himbeer- Vanilletarte mit Sauerrahmeis

Tarte di vaniglia e lamponi con gelato di panna acida

Vanilla tarte with raspberries and sour cream ice cream

10,00 €

Unsere Ruhetage: Dienstag und Mittwoch

Giorni di chiusura: Martedì e mercoledì

Our closing days: Tuesday and Wednesday

Typische einheimische Gasthausgerichte zubereitet aus saisonalen einheimischen Produkten

Unsere Produkte stammen von folgenden einheimischen Erzeugern...

Milch- und Milchprodukte	Verschiedene Hofsennerereien 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
Speck und Fleischprodukte	Pfattner Metzger/ Latzfons, Bauern aus der Gegend
Honig	Pfeifer Alois/Leifers, Ploner Elias/Gufidaun
Obst und Gemüse	von einheimischen Bauern, je nach Saison, Waldförsterhof/Mareit, Neuhäuslerhof/Albions
Mehl	Regiokorn, Meraner Mühle, Müller/Pflaurenz, Rieper/Vintl
Fisch	Fischzucht/Passeiertal
Fleisch	Bauernhof des Giedl Peter/Silfes, Metzgerei Pfattner/Latzfons

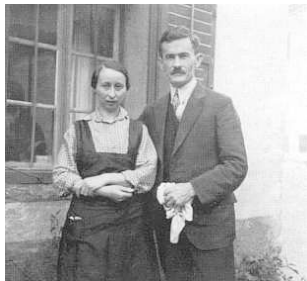
Piatti tipici della cucina altoatesina preparati con prodotti locali di stagione

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
Speck ed affumicati	Macelleria Pfattner/Latzfons
Miele	Pfeifer Alois/Laives, Ploner Elias/Gudon
Frutta e verdure	dei contadini nostrani, Waldförsterhof/Mareta, maso Neuhäusler/Albions
Farine	Molino di Merano, Müller/San Lorenzo, Rieper/Vandoies
Pece	Allevamento di pesce/Val Passiria
Carne	Maso Giedl Peter/Stilves, Macelleria Pfattner/Latzfons

Familiengeschichte

Gufidaun war seit dem Mittelalter jahrhundertlang 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 Deutschland tätig ist, setzte Maria die Familientradition 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 Margareth 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 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 Margareth, e la piccola Rosa, nata 2018, fa sì che l'atmosfera al "Turmwirt" continui ad essere caratterizzate dallo spirito della nonna, di risate e leggerezza.