



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 dà 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

Saures Rindfleisch lauwarm mariniert mit Zwiebeln

*Manzo lessa tiepido marinato con cipolle*

Warm thin slices of beef marinated with onions

14,00 €

## Suppen | Zuppe | Soups

Leberknödel in der Suppe

*Canederli di fegato in brodo*

Liver dumplings in the soup

10,00 €

## Warme Vorspeisen | Primi piatti | Warm starters

Tortelli gefüllt mit Spargeln vom Rauhenbichlhof, einheimischen Lammschinken und Bozner Sauce

*Tortelli farciti con asparagi di Terlano con prosciutto nostrano d'agnello e salsa bolzanina*

Tortelli filled with asparagus from Terlano, south tyrol ham from lamb and sauce "Bolzano"

17,00 €

Turmwirt's Dreierlei Knödel - Spinat-, Rote Beete- und Käsepressknödel

*Tris di canederli del Turmwirt - spinaci, barbabietole e formaggio*

Turmwirt's Three dumplings - spinach, beetroot and cheese

14,00 €



**Fragen Sie nach unseren veganen Gerichten**  
***Ci contatta anche per i nostri piatti vegani***  
**Please contact us for our vegan dishes**

**Hausgemachtes Regiokorn Brot und Gedeck: 2,00 € pro Person**  
***Pane di farina regionale fatto in casa e coperto: 2,00 € a persona***  
**Homemade bread: 2,00 € per person**

## Hauptspeisen | Secondi piatti | Main courses

Geschmorte Rinderwange mit Polenta vom Römerhof in Tramin und Gemüse  
*Guance di manzo con polenta di Termeno e verdure*  
Veal cheeks with polenta from Termeno and vegetables 26,00 €

Bollito misto (Tafelspitz, Zunge, Wurst) mit Salsa Verde  
*Bollito misto (manzo, lingua, salsiccia) con Salsa Verde*  
"Bollito misto" (Mixed boiled beef, sausage and tongue) with green sauce 25,00 €

Regionales Saiblingsfilet auf Gemüsecreme mit Kartoffeln  
*Filetto di salmerino della regione con crema di verdure e patate*  
Regional char fillet with vegetables cream and potatoes 27,00 €

## Desserts | Dolci | Desserts

Warmes Mohntörtchen mit Halbgefrorenem von Gufidauner Honig  
*Tortino caldo ai semi di papavero con semifreddo al miele di Gudon*  
Warm poppy seed tartlet with half frozen parfait of Gudon honey 10,00 €

Panna Cotta aus Birkenzucker vom Larchenhof mit hausgemachtem Pistazieneis  
*Panna Cotta fatto con zucchero di betulla del Larchenhof e gelato al pistacchio fatto in casa*  
Panna Cotta made of birch sugar from Larchenhof with homemade pistacchio ice cream 10,00 €

Erdbeersorbet  
*Sorbetto alle fragole*  
Strawberry sherbet 4,00 €

**Neu ab August 2024: Jeden 1. und 3. Sonntag im Monat geschlossen**

**Nuovo da agosto 2024: Ogni 1 e 3 domenica siamo chiusi**

**New from august: Closed every 1st and 3rd sunday of the month**

**Unsere Ruhetage: Dienstag und Mittwoch**

**Giorni di chiusura: Martedì e mercoledì**

**Our closing days: Tuesday and Wednesday**

**Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern**

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU verwendet.

**Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova**

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE.

**Indication of provenance of meat, dairy products and eggs**

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU are used.

Typische einheimische Gasthausgerichte zubereitet aus saisonalen einheimischen Produkten

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

**Milch- und Milchprodukte**

Hofkäserei Burghof, Brimi Brixen, Bressanone, Sennerei Mila/Bozen

**Essig:** Eigenproduktion, Baron Widmann/Kaltern

**Honig** Ploner Elias, Hulzhof/Gufidaun

**Obst und Gemüse** Gschlosserhof, Gufidaun/Gudon Waldförsterhof/Mareit, Neuhäuslerhof/Albions

**Mehl** Regiokorn, Meraner Mühle, Rieper/Vintl

**Fisch** Fischzucht/Armanini in Trient

**Fleisch** Gschlosserhof, Gufidaun/Gudon Metzgerei Hannes Mair, Terlan Metzgerei Steiner, Olang

Piatti tipici della cucina altoatesina preparati con prodotti locali di stagione

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

**Latte e latticini**

Caseificio Burghof, Caseificio Mila/Bolzano

	Brimi/Bressanone
<b>Aceto</b>	produktion propria, maso Maso Weissen, Baron Widmann/Caldaro
<b>Miele</b>	Ploner Elias/Gudon
<b>Frutta e verdure</b>	maso Gschlosser/Gudon, Waldförsterhof/Mareta, maso Neuhäusler/Albions
<b>Farine</b>	Molino di Merano, Rieper/Vandoies
<b>Pece</b>	Allevamento di pesce/Armanini, Trentino
<b>Carne</b>	maso Gschlosser/Gudon      Macelleria Hannes Mair/Terano Macelleria Steiner/Valdaora

## 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.

