



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 €
- Rinds Tatar mit eingelegten Villnösser Pfifferlingen und Kräutersponge
Tartara di manzo con finferli di Val di Funes e sponge alle erbe
Beef tatar with chanterelles from Val di Funes and herbs sponge 18,00 €
-  Veganes Vitello Tonnato
Vitello tonnato vegano
Vegan vitello tonnato 12,00 €

Suppen | Zuppe | Soups

- Leberknödel in der Suppe
Canederli di fegato in brodo
Liver dumplings in the soup 10,00 €
-  Gufidauner Gazpacho
Gaspacho di Gudon
Gaspacho from Gudon 9,50 €

Warme Vorspeisen | Primi piatti | Warm starters

-  Frittierte Kartoffel Gnocchi mit rotem Pesto und Ricotta
Gnocchi di patate fritte con pesto rosso e ricotta
Fried potato gnocchi with red pesto and ricotta 13,00 €
-  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 €

- Carbonara Tortelli auf Kräutersauce mit Speckchips
Tortelli alla Carbonara con salsa alle erbe con chips di speck
Tortelli Carbonara style with herbs sauce and bacon chips 14,00 €

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

Entrecote vom Rind mit Zwiebelschaum, grünen Bohnen und Salbei Kartoffeln

Entrecote di manzo con schiuma di cipolle, fagioli verdi e patate alla salvia

Beef entrecote with onion foam, green beans and sage potatoes 32,00 €

Caprese Cordon bleu vom Kalb mit frischen Gartensalaten und Kräutern

Cordon bleu di vitello alla caprese con insalatina del giardino ed erbe

Caprese Cordon bleu from veal with salads and herbs from the garden 24,00 €

Regionales Saiblingsfilet mit Zucchini röster, Peperonata und rote Beete Sauce

Filetto di salmerino della regione con zucchini arrostiti, peperonata e salsa di barbabietole

Regional char fillet with roasted zucchini, peperonata and beetroot sauce
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 €



Birnen Karamell Tiramisu

Tiramisu alle pere con caramello

Pear and caramel Tiramisu 9,00 €



Geeister Hugo (Holundercreme, Zitronengranita, Prosecco Espuma)

Hugo ghiacciato (crema al sambuco, granita di limone, Espuma di Prosecco)

Iced Hugo (Elderflower cream, Lemon granita, Prosecco Espuma)
10,00 €



Himbeersorbet

Sorbetto ai lamponi

Raspberry sherbet 4,00 €

Nichts gefunden? Fragen Sie doch unsere Mitarbeiter, vielleicht können Sie Ihren Wunsch erfüllen.

Tips: Wir dürfen Trinkgelder bei Kartenzahlung nicht mit auf die Karte verbuchen.

Hai trovato niente? Chieda al nostro personale, forse potrà realizzare il Suo desiderio

Mance: Non siamo autorizzati ad aggiungere mance alla carta.

Nothing found? Ask our staff, maybe they can make your wish come true.

Tips: Unfortunately we are not allowed to add tips on the card

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, Pflanerhof, Gufidaun/ Gudon

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

Aceto produzione propria, maso
Maso Weissen, Baron Widmann/Caldaro

Miele Ploner Elias/Gudon

Frutta e verdure maso Gschlosser/Gudon, Waldförsterhof/Mareta,
maso Neuhäusler/Albions

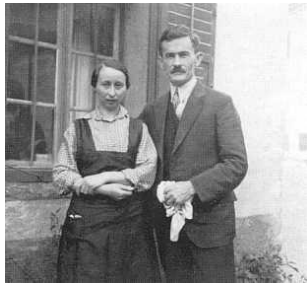
Farine Mulino di Merano, Rieper/Vandoies

Pece Allevamento di pesce/Armanini, Trentino

Carne maso Gschlosser/Gudon Macelleria Hannes Mair/Terlano
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 „Schreiberbehauung“. 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.



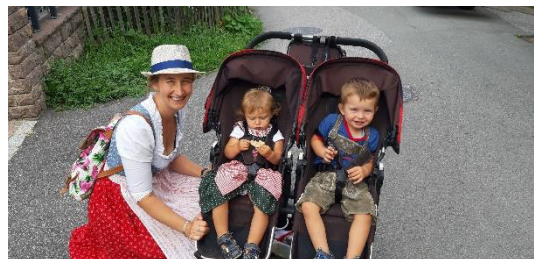
Ferdinand lernte schon früh das Kochen bei der Großmutter und kehrte nach fundierter Ausbildung ins Elternhaus zurück. 1980 übernahm er das Gasthaus und heiratete im selben Jahr Margareth Nössing. Mit Vorsicht und Gespür wurden die Gasträume umgebaut: Die Küche wurde vergrößert, die ehemalige Veranda zum Schankraum umfunktioniert und die beiden getäfelten Stuben zu gemütlichen Speisräumen. 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.

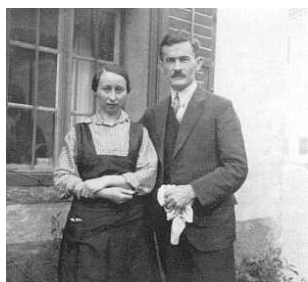
2012 übernahm Maria den Betrieb von ihrem Vater.

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.

