



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 €



Carpaccio vom schwarzen Rettich mit Gufidauner Kürbis süß sauer

Carpaccio di rafano nero con zucca di Gudon in agro dolce

Black radish carpaccio with Gudon pumpkin sweet and sour 13,00 €

Suppen | Zuppe | Soups

Leberknödel in der Suppe

Canederli di fegato in brodo

Liver dumplings in the soup 10,00 €



Geräucherte Kastaniencremesuppe mit knusprigem Schüttelbrot

Crema affumicata alle castagne con "Schüttelbrot" croccante

Smoked chestnuts soup with crunchy "Schüttelbrot" 9,50 €

Warme Vorspeisen | Primi piatti | Warm starters

Polenta Gnocchi (Römerhof Tramin) mit Gufidauner Lammragout

Gnocchi di polenta di Termeno con ragout d'agnello di Gudon

Polenta gnocchi with lamb ragout from Gufidaun 14,00 €



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 €



Gebackene Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Sauerkraut mit Apfel- Meerrettich Sauce

Ravioli di patate fritti con crauti e serviti con salsa di rafano e mela


Fried potato ravioli filled with sour craut, served with horse radish sauce and apples 13,00 €

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

- Geschmorte Rindswangen mit Gemüse Ragout und Trüffel espuma
Guance di manzo con ragout di verdure ed espuma al tartufo
Beef cheeks with vegetable ragout and truffle foam 26,00 €
- Rosa gebratener Hirschrücken mit Blaukraut, Kartoffel- Schwarzwurzelpüree und Preiselbeer- Kakaojus
Sella di cervo con cavolo rosso, purea di patate e scorza nera con jus ai mirtilli con cacao
Saddle of deer with red cabbage, potato and salsify puré and cranberry jus with cacao 32,00 €
- Regionales Saiblingsfilet auf Fenchelvariation mit Zwiebel- Kümmelsauce
Filetto di salmerino della regione con variazione di finocchio con salsa di cipolla e cumino
Regional char fillet with gennel variation and onion caraway sauce 27,00 €
-  Rote Beete Wellington mit Südtiroler Blauschimmelkäsesauce
Barbabietola Wellington con salsa di formaggio blu dell'Alto Adige
Beetroot Wellington with south tyrolian blu cheese sauce 20,00 €

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 €
-  Tarte von Karuna Schokolade mit Gufidauner Quittensorbet
Tarte al cioccolato Karuna con sorbetto di mele cotogne di Gudon
Chocolate tarte from Karuna with quince sherbet from Gudon 11,00 €
-  Hausgemachtes Hagebutteneis mit knusprigen Amarettini Streuseln
Gelato di rosa canina con amarettini croccanti
Homemade rose hip ice cream with crunchy Amaretti cookies 4,50 €
-  Kleiner Käseteller mit Gufidauner Quittenchutney
Piatto piccolo con formaggi assortiti e chutney di mele cotogne
Small cheese plate with quince chutney 9,00 €

Trinkgelder: Wir dürfen Trinkgelder bei Kartenzahlung nicht mit auf die Karte verbuchen. vielen Dank für Ihr Verständnis

Mance: Siamo lieti di comunicare che non siamo autorizzati ad aggiungere mance alle carte di credito.

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

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 „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.

