



Der Turmwirt heißt Sie herzlich willkommen!

Unser Südtiroler Gasthaus ist ein Ort der gelebten Gastfreundschaft:
wo Tradition und Offenheit sich begegnen,
wo Regionalität und Saison den Geschmack bestimmen
und wo man sich vom ersten Moment an wohlfühlt.

Hier werden Geschichten erzählt, Gemeinschaft gepflegt
und gutes Essen mit Freude geteilt.

Wir leben Südtiroler Gastlichkeit, jeden Tag, mit Begeisterung.

Il Turmwirt vi dà il benvenuto!

La nostra locanda sudtirolese è un luogo di autentica ospitalità:
dove tradizione e apertura si incontrano,
dove territorio e stagionalità guidano la cucina
e dove ci si sente a proprio agio fin dal primo istante.

Un luogo di convivialità, storie condivise
e piacere della buona tavola.

L'ospitalità sudtirolese, ogni giorno con passione.

Welcome to the Turmwirt!

Our South Tyrolean inn is a place of genuine hospitality:
where tradition meets openness,
where regional and seasonal ingredients shape the cuisine,
and where you feel at home from the very first moment.

A place for shared stories, warm conviviality
and the joy of good food.

We live South Tyrolean hospitality, every day, with passion

Business Lunch

Monday - Thursday – Friday | 11:30 am – 1:30 pm

Dish of the day + salad
incl. 0.5 l water
€20.00

Main course of the day + salad
incl. 0.5 l water
€30.00



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



Karottenflan auf Blumenkohlcreme und süß- sauer eingelegten Zwiebeln
Flan di carote con crema al cavolfiore e cipolla in agro dolce
 Pumpkin flan with cauliflower cream and pickled pumpkin 12

Rindstatar mit Senfeis und hausgemachtem Briochebrot
Tartara di manzo con gelato al senape e brioche fatto in casa
 Beef steak tartare with mustard ice cream and homemade brioche bread 19



Unser kleiner gemischter Beilagensalat mit eingelegtem Kürbis
La nostra insalatina con zucca in agro dolce
 Our small mixed salad with pickled pumpkin and side dressing 7

Suppen | Zuppe | Soups

Leberknödel in der Suppe
Canederli di fegato in brodo
 Liver dumplings in the soup 11



Topinamburcremesuppe
Crema topinambur
 Topinambur cream soup 9,5



Pflanzenbasiert
Vegano
 Plant-based



Vegetarisch
Vegetariano
 Vegetarian



Warme Vorspeisen | Primi piatti | Warm starters



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 16



Karottenrisotto vom Römerhof in Tramin mit gerösteteten Walnüssen und Speck
Risotto del maso Römer di Termeno alle carote caramellate con noci tostate e speck
 Caramelized carrot risotto with roasted walnuts and bacon 14




Tagliatelle mit Rehragout und Preiselbeergel
Tagliatelle fatti in casa con ragout di selvaggina e gel ai mirtilli
 Tagliatelle pasta with venison ragout and red currant gel 19

Hauptspeisen | Secondi piatti | Main courses

Geschmorte Rindswangen auf Kartoffel- Selleriepüree und Gemüse
Guanche di manzo su purea di sedano e patate con verdure
 Beef cheeks on potato cellery pure and vegetables 29



Regionales Forellenfilet auf Heu gegart mit Chicoree und gebackenen Herzoginkartoffeln
Filetto di trota della regione cotto nel fieno su cicoria e patata fritta alla duchessa
 Regional trout fillet cooked in hay with chicory and fried Duchess potato 28

-  Zu Ihrem Besuch reichen wir hausgemachtes Brot, dafür berechnen wir 2 Euro pro Person
-  *Per la vostra visita vi serviamo pane fatto in casa, per il quale addebitiamo 2 Euro a persona*
-  We serve fresh homemade bread for your visit, for which we charge 2 Euro per person



Desserts | Dolci | Desserts



Warmes Mohnörtchen 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 11



Quittentarte mit Ricotta- Zitroneneis
Tarte di mele cotogne con gelato di ricotta e limone
Quince tarte with ricotta lemon ice cream 11



Früchtesorbet mit Prosecco Espuma
Sorbetto di frutta con espuma al prosecco
Homemade fruits sherbet with Prosecco Espuma 5,5



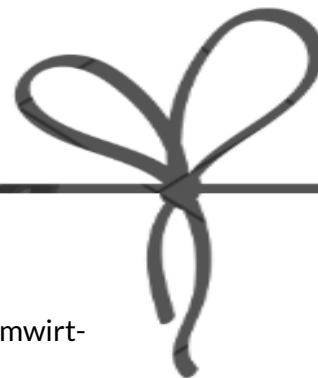
Turmwirt's Pistazieneis
Gelato al pistacchio fatto in casa
Pistachio ice cream 4,5



Café Gourmand: Espresso mit kleiner süßen Überraschung
Café Gourmand: Espresso con una piccola sorpresa dolce
Café Gourmand: Espresso with a small sweet dessert 6,5



Kleiner Käseteller mit Chutney
Formaggi assortiti con chutney
Small cheese plate with chutney 11



Genuss verschenken

Schenken Sie echte Südtiroler Gastlichkeit. .

Unsere Turmwirt Gutscheine online kaufen unter www.turmwirt-gufidaun.com oder direkt bei uns.

Regalare il gusto

Regalate la vera ospitalità altoatesina.

I buoni regalo del Turmwirt sono acquistabili online su www.turmwirt-gufidaun.com oppure direttamente presso il nostro ristorante.

Speisen Piatti Meals	Gluten Glutine Gluten	Krebstiere Crostaicei 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
Saures Rindfleisch Manzo lesso	X					X			X		X			
Flan								X						
Tatar Tartare	X		X	X			X			X	X			
Leberknödelsuppe Canederli di fegato in brodo	X		X				X		X		X			
Topinamburcremesuppe Crema topinambur	X						X		X		X			
Dreierlei Knödel Tris di canederli	X		X				X	X						
Tagliatelle	X		X				X		X			X		
Risotto			X				X	X	X		X	X		
Rindswangen Guance di manzo						X	X		X		X	X	X	
Forelle Fish	X		X	X			X					X		
Fiorentina	X		X				X		X			X	X	
Käseteller Formaggi	X						X			X				
Mohntörtchen Tortino caldo papavero			X				X	X					X	
Quittentarte Tarte di mela cotogna	X		X		X		X	X						
Früchtesorbet Sorbetto												X		
Pistazieneis Gelago al pistacchio			X				X							

Angabe der Allergene in unseren Gerichten

Indicazione degli allergeni nei nostri piatti

Details of the allergens in our dishes