



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 +sald
incl. 0.5 l water
€30.00



Südtiroler Spargelgenuss | Delizie d` asparagi dell`Alto Adige | South Tyrolean asparagus delights



Spargelsalat mit Ziegenfrischkäse vom Burghof Ratschings und gerösteten Haselnüssen
Insalata d` asparagi con formaggio fresco di capra del Burghof di Racines e nocciole tostate

Asparagus salad with fresh goat's cheese from Burghof Ratschings and toasted hazelnuts 16

Tortelli gefüllt mit Spargel auf Bärlauchcreme mit Speckcrunch

Tortelli ripieni di asparagi su crema di aglio orsino con croccante di speck

Tortelli filled with asparagus on wild garlic cream with crispy speck 18

Gekochter Spargel mit Boznersauce, Salzkartoffeln und Kräuterschinken

Asparagi con salsa bolzanina, patate lesse e prosciutto alle erbe

Asparagus with Bolzano-style sauce, boiled potatoes and herb-cured ham 25

Tagliata vom Rind mit Kartoffelschaum und gebackenen Spargeln

Tagliata di manzo con espuma di patate e asparagi fritti

Tagliata beef with potato foam and crispy fried asparagus 33

Unser Spargel stammt vom Rauhenbichl in Terlan. Als Mitglied der Südtiroler Gasthäuser schätzen wir regionale Herkunft und Qualität.

Il nostro asparago proviene dal maso Rauhenbichl di Terlano. Come membro delle locande Sudtirolesi valorizziamo l'origine locale e la qualità.

Our asparagus comes from the farm Rauhenbichl in Terlano. As members of the South Tyrolean inns, we value regional origin and authentic quality.



Kalte Vorspeisen | Antipasti | Cold appetizers

Saures Rindfleisch lauwarm mariniert mit Zwiebeln
Manzo lesso 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
Carrot flan with cauliflower cream and pickled onions 12

Vitello tonnato vom Gufidauner Kalb mit gebackenen Kapern
Tonnato di vitello di Gudon con capperi fritti
Vitello tonnato (thin slices of veal from Gudon with tuna sauce) with baked capers 17



Unser kleiner gemischter Beilagensalat mit eingelegtem Kürbis
La nostra insalatina con zucca in agro dolce
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



Maiscremesüppchen mit Popcorn crunch
Zuppetta cremosa di mais con croccante di popcorn
Creamy corn soup with popcorn crunch 7,5



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



Artischocken gefüllt mit Pilzen von Kirnig aus Aldein auf Kichererbsencreme
Carciofi farciti con funghi di Kirnig di Aldino su crema ai ceci
 Artichoke stuffed with mushrooms from Kirnig in Aldino on chickpea cream 19




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 30



Regionales Forellenfilet auf Heu gegart mit Stängelkohl, gebackenen Herzoginkartoffeln und Kapern- Zitronensauce
Filetto di trota della regione cotto nel fieno su cima di rapa, patate fritte alla duchesse e salsa di limone con capperi
 Regional trout fillet cooked in hay with brokkoli rabe, Duchesse potatoes and lemon caper sauce 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 Mohntörtchen mit Halbgefrorenem vom 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 5,5



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

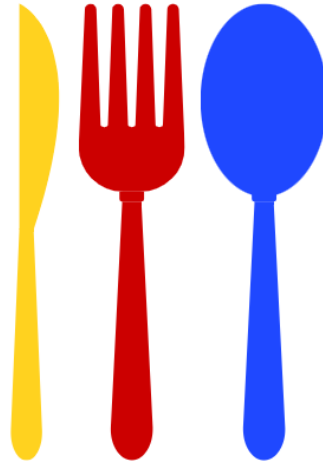
Schenken Sie echte Südtiroler Gastlichkeit. .
Unsere Turmwirt Gutscheine online kaufen unter
www.turmwirt-gufidaun.com oder direkt bei uns.

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.



KIDS MENU



Speckknödel in der Suppe
Canederli di speck in brodo
Bacon dumplings in the soup 10

Nudel mit Bolognese-Ragout
Pasta alla bolognese
Pasta with bolognese ragù 11

Nudel mit Tomatensauce
Pasta con salsa di pomodoro
Pasta with tomato sauce 8

Hausgemachte Schlutzkrapfen
Mezzelune alla tirolese (ripiene con spinaci)
Ravioli pasta filled with spinach 11

Schnitzel vom Kalb mit Wedges-Kartoffeln
Cotoletta di vitello con patate wedges
Crispy veal schnitzel with wedge potatoes 17

Desserts | Dolci | Sweets

Hausgemachtes Schokoladeneis
Gelato al cioccolato
Chocolate ice cream 3,5

Hausgemachtes Vanilleeis
Gelato alla vaniglia
Vanilla ice cream 3,5