



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

0.5 l water

€ 20.00

Main course of the day + salad incl.

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



Zucchini Blüten vom Garten, gefüllt mit Ziegenfrischkäse aus Ratschings
auf Rote Beete
Fiori di zuccina dell'orto, ripieni di formaggio fresco di capra di Racines, su barbabietole
Zucchini flower filled with fresh goat' cheese from Racines, served on beetroot 14



Hausgebeizter Saibling auf Kohlrabi-Coleslaw und Kräutersauce
Salmerino marinato in casa su coleslaw di cavolo rapa con salsa alle erbe
House-cured char on kohlrabi coleslaw with herb sauce 16

Unser kleiner gemischter Beilagensalat mit eingelegtem Rettich vom Garten
La nostra insalatina con ravanelli del giardino in agro dolce
Small mixed salad with pickled radish from the garden and side dressing 7



Suppen | Zuppe | Soups

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



Röstzwiebelcremesuppe
Crema di cipolle arrostate
Cream soup of roasted onions 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



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 Aldein on chickpeas cream 19

Kartoffelgnocchi mit geschmorten Datterini Tomaten, Stracciatella und krockantem Guanciaie Speck
Gnocchi di patate con pomodori datterini stufati, stracciatella e guanciaie croccante
 Potato gnocchi with slow-cooked Datterini tomatoes, stracciatella and crispy guanciaie bacon 14

Hauptspeisen | Secondi piatti | Main courses

Rosa gebratene Lammnuss mit Kräuter- Ziegenfrischkäsekruste
 auf geräuchertem Champignonspüree und gedünstetem Rosenkohl

*Noce d'agnello cotta rosa con crosta di erbe e formaggio di capra fresco
 su purè di funghi affumicati e cavoletti di Bruxelles al vapore*

Pink roasted lamb nuts with a herb and fresh goat cheese crust,
 served on smoked mushroom purée and steamed Brussels sprouts. 34

Geschmorte Rindswangen mit Kartoffel- Selleriepüree und Gemüse
Guance di manzo brasate con purea di patate e sedano con verdure
 Braised beef cheeks with potato celeriac purée and vegetables 30

Regionales Lachsforellenfilet

auf Heu gegart mit Gartenmangold, Erbsencreme, Kartoffelstroh und Orangenschaum

*Filetto di trota salmonata
 cotto nel fieno su bietole del giardino, crema di piselli, julienne di patate fritte e schiuma d'arance*

Regional trout salmon fillet

cooked in hay with chard from the garden, pea purée, crispy potato julienne and orange foam 28

Fiorentina vom Simmentaler Rind (ab zwei Personen)

Wedges Kartoffeln, Selleriepüree und Gemüse

Fiorentina di manzo Simmental (da due persone in poi)
 con patate Wedges, purea di sedano e verdure

Fiorentina from beef Simmental (minimum two people)
 potato Wedges, celeriac purée and vegetables ab 76



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



Haselnussmousse mit hausgemachtem Sorbet
Mousse alle nocciole con sorbetto fatto in casa
 Hazelnut mousse mit homemade sherbet 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
 Pistacchio 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 dessert 6,5



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

-  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

Genuss verschenken

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

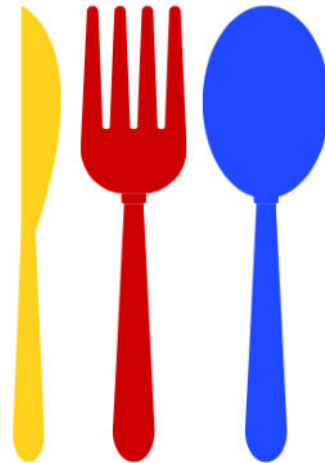
Regalare il gusto

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 bread dumplings in the soup 10

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

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

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

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Wedges-Kartoffeln
Cotoletta di vitello alla viennese con patate wedges
Crispy veal schnitzel with wedges 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

Haus- und 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 führte bis 2019 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 Ulm, (Deutschland) tätig ist, setzte Maria die Familientradition fort und absolvierte eine vielfältige Ausbildung. Die gelernte Hotelkauffrau sammelte in verschiedenen Betrieben in Südtirol, Florida, Mailand, Toskana, Österreich, und in der Schweiz wichtige Erfahrungen.

Im Jahr 2012 übernahm Maria zusammen mit ihrem tollen Team den Betrieb von ihrem Vater.

Heute erfüllt Kinder-lachen die Stuben des Turmwirts: der kleine Pius, der zwei Wochen vor dem Tod seiner Oma Margareth zur Welt kam, und die kleine Rosa bringen Freude und Leben in jedes Eckchen des Hauses.



La nostra storia di casa e della famiglia



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 gestiva fino al 2018 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 a Ulm 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 ha rilevato l'attività da suo padre. Oggi le stanze del Turmwirt sono animate dalle risate dei bambini: il piccolo Pius, nato due settimane prima della scomparsa della nonna Margareth, e la piccola Rosa portano gioia e vita in ogni angolo della casa.

The history of our house and our family



The crest of the wine specialist on the stove in the "Mundschenkstube" has the initials "JPS" (Johann Paul Schenk), court writer of the court Gudon (Gufidaun), who built our house in 1678.

Josef Fischnaller bought the "Writer's House" with the herb garden, in addition to it the church chair number 4 and one place number 7 on the 6th February 1878 in front of the district court in Chiusa (Klausen).

Since then the house has been in the possession of his family and his heirs. On March 18, 1878, the married couple received the concession to practice the catering trade. The "Turmwirt" in Gudon existed from that point on.

The son Ferdinand took over the guesthouse. He married the former nurse Valeria Girardi. She was a real blessing for the sick people in the village and also famous for her cuisine.



In 1946 the "Turmwirt" passed over to the only daughter Valeria. The young hostess was interested in culture, art and history. She married Karl Gasser and gave birth to five children. Once again it was a Ferdinand who worked with his grandmother in the kitchen.



After years of apprenticeship in the valley Gardena and Marleno, after training in Bressanone and Merano, Ferdinand Gasser took over the Turmwirt in 1980 and married his wife Margareth Nössing the same year.

While daughter Sofia works as a doctor in Ulm (Germany), daughter Maria runs the business with her father.

In 2012, Maria took over the business from her father. Today, the rooms of the Turmwirt are filled with the laughter of children: little Pius, who was born two weeks before the passing of his grandmother Margareth, and little Rosa bring joy and life to every corner of the house.



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 Sufite Solfiti	Lupine Lupini Lupin	Weichtiere Molluschi Molluscs
Saures Rindfleisch Manzo lessso	X					X			X		X			
Zucchini Blüten Fior di zuccchine	X						X					X		
Saibling Salmerino				X			X							
Salat Insalata								X						
Leberknödelsuppe Canederli di fegato in brodo	X		X				X	X	X		X			
Röstzwiebelsuppe Crema di cipolla	X						X	X	X		X	X		
Dreierlei Knödel Tris di canederli	X		X				X	X						
Gnocchi	X		X				X							
Artischocken Carciofi	X						X				X			
Lammnuss Noce d'agnello	X		X				X			X				
Rindswangen Guance di manzo					X	X	X		X		X	X	X	
Forelle Fish				X	X		X		X		X	X		
Fiorentina	X						X					X	X	
Käseteller Formaggi	X						X			X				
Mohntörtchen Tortino caldo papavero			X				X	X					X	
Haselnussmousse Mousse di noci	X						X							
Früchtesorbet Sorbetto												X		
Pistazieneis Gelago al pistacchio	X		X				X							

Angabe der Allergene in unseren Gerichten

Indicazione degli allergeni nei nostri piatti

Details of the allergens in our dishes