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.

💳 Zahlungsmöglichkeiten

Wir akzeptieren Barzahlung sowie Visa, Mastercard und Maestro.
Gerne können Sie Ihr Trinkgeld ebenfalls bequem per Karte bezahlen.

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.

💳 Modalità di pagamento

Accettiamo pagamenti in contanti, Visa, Mastercard e Maestro.
È possibile lasciare la mancia comodamente anche con carta.

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

💳 Payment Methods

We accept cash, Visa, Mastercard and Maestro.
You are welcome to add your tip to your card payment.

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 15

BEST SELLER

Rindstatar mit eingelegtem Kohlrabi
Tartara di manzo con cavolo rapa sott`olio
Beef tatar with house pickled kohlrabi 20

Unser kleiner gemischter Beilagensalat mit eingelegtem Kürbis vom Garten
La nostra insalatina con zucca del giardino in agro dolce
Small mixed salad with house pickled pumpkin from the garden and side dressing 8

Suppen | Zuppe | Soups

Leberknödel in der Suppe
Canederli di fegato in brodo
Liver dumplings in broth 11

BEST SELLER

Eisacktaler Weinsuppe mit Croutons
Zuppa al vino bianco della Val d´Isarco con croutons al pane
Valle Isarco white wine soup with croutons 10

Pflanzenbasiert
Vegano
Plant-based

Vegetarisch
Vegetariano
Vegetarian

Business Lunch Mo-Do-Fr

Deine Mittagspause, die sich wie Urlaub anfühlt
La tua pausa pranzo che sa di vacanza
Your lunch break that feels like holiday

Monday - Thursday – Friday | 11:30 am – 1:30 pm
Warm starter or Main course incl. **Salad, 0.5 l water and bread**
20 € 30€

Mit viel Liebe und Leidenschaft bereiten wir jeden Tag unser Brot für Sie vor; dafür berechnen wir 2,50 € pro Person
Con tanto amore e passione prepariamo ogni giorno il nostro pane per voi.
Addebitiamo 2,50€ a persona.
With lots of love and passion, we bake our bread fresh for you every day.
We charge 2,50€ per person.

Warme Vorspeisen | Primi piatti | Warm starters

Turmwirts Knödeltris | Spinat-, Rote Beete- und Käsepressknödel
Tris di canederli del Turmwirt | spinaci, barbabietole e formaggio
Turmwirt's three dumplings | spinach, beetroot and cheese 16

Tortelli gefüllt mit Steinpilzen aus Villanders mit Südtiroler Bauchspeck
Tortelli farciti con porcini di Villandro con pancetta dell`Alto Adige
Tortelli filled with porcini mushrooms from Villandro with Sout Tyrolian pancetta 19

Gebackene Kartoffelpralinen gefüllt mit Gufidauner Radicchio auf Käsesauce
Praline fritte di patate e farciti con radicchio di Gudon su salsa al formaggio
Fried potato pralines filled with Gudon radicchio on cheese sauce 17

Hauptspeisen | Secondi piatti | Main courses

Iberico-Rack mit Kürbiscreme und Schwarzkohlstrudl
Carré di maiale Iberico con crema di zucca dell´orto e strudel al cavolo nero
Iberico pork rack with pumpkin cream from our garden and black kale strudel 34

Geschmorte Rindswangen mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Gemüse
Guance di manzo brasate con purea di patate e sedano con verdure
Braised beef cheeks with potato celeriac pureé and vegetables 33

Regionales Saiblingsfilet auf Linsengemüse mit Schnittlauchsauce
Filetto di salmerino regionale su verdure alle lenticchie su salsa all´erba cipollina
Local char fillet on lentils vegetable with chives sauce 33

Fiorentina auf Vorbestellung
Fiorentina su prenotazione
Fiorentina available by pre-order ca. 1kg 84

Gerne servieren wir Ihr Gericht auch auf zwei Teller, dafür berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €
Saremo lieti di servire il vostro piatto su due piatti; per questo servizio applichiamo un supplemento di 1,50€.
We are happy to serve your dish on two plates; a supplement of 1,50€ applies for this service.

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 12

BEST SELLER

Warme Gufidauner Zwetschgenknödel mit hausgemachtem Vanilleeis
Canederli caldi alle prugne di Gudon con gelato di vaniglia fatto in casa
Warm Gudon plum dumplings with homemade vanilla ice cream 11

Früchtesorbet mit Prosecco Espuma
Sorbetto di frutta con espuma al prosecco
Homemade fruit sorbet with Prosecco Espuma 5,5

Turmwirts Pistazieneis
Gelato al pistacchio fatto in casa
Pistachio ice cream 5,5

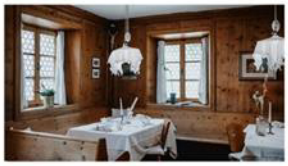
BEST SELLER

Gourmet Kaffee mit kleiner süßer Überraschung
Café Gourmet: Espresso con una piccola sorpresa dolce
Gourmet coffee: Espresso with a small dessert 6

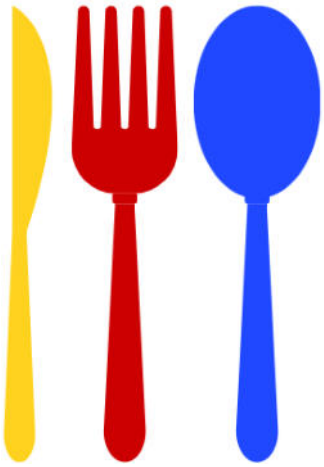
Kleiner Käseteller mit Chutney
Formaggi assortiti con chutney
Small cheese plate with chutney 13

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

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

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

Hausgemachte Schlutzkrapfen
Mezzelune alla tirolese (ripieni con spinaci)
Spinach-filled ravioli 11

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel Wedges
Cotoletta di vitello alla viennese con spicchi di patate
Crispy veal schnitzel with potatoes wedges 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 jahrhundertelang 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 Urgroßvater 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 1922 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 il 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 Marlengo, after training in Bressanone and Merano, Ferdinand Gasser took over the Turmwirt in 1980 and married his wife Margareth Nössing the same year.
From the marriage of Valeria and Karl Gasser, five children were born. Their daughter Hildegard managed the Garni Turm until 2018, while their son Ferdinand owned the restaurant.

Ferdinand learned the art of cooking from his grandmother at an early age and returned to his family home after years of professional training and experience. In 1980, he took over the management of the inn and married Margareth Nössing that same year.
With great care and a keen eye for detail, Ferdinand oversaw the renovation of the restaurant: the kitchen was expanded, the historic veranda was transformed into a traditional tavern, and the two original *Stuben* were converted into warm and inviting dining rooms.
Over the following three decades, Ferdinand and Margareth, later joined by their teenage daughters, established the Turmwirt in Gudon as one of South Tyrol's most highly regarded inns, renowned for its warm hospitality and exceptional cuisine.

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.
And 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.

Angabe der Allergene in unseren Gerichten
Indicazione degli allergeni nei nostri piatti
Details of the allergens in our dishes

Speisen Piatti Meals	Gluten Glutine Gluten	Krebstiere Crostacei 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 Suflite Solfiti	Lupine Lupini Lupin	Weichtiere Molluschi Molluscs
Saures Rindfleisch Manzo lesso					X	X			X	X	X	X		
Rindstatar	(X)		X		X	X	X			X				
Salat Insalata					(X)	(X)		X						
Leberknödelsuppe Canederli di fegato in brodo	X		X		X	X	X	X	X		X			
Weinsuppe Zuppa di vino	(X)		X		X	X	X		X			X		
Dreierlei Knödel Tris di canederli	X		X		X	X	X	X						
Tortelli	X		X		X		X							
Radicchiopralinen Praline fritte	X		X		X	X	X	X			X	X		
Iberico Maiale	(X)				X	X	X							
Rindswangen Guance di manzo					X	X	X		X		X	X		
Saibling Salmerino	(X)			X	(X)		X		X		X	X		
Fiorentina	(X)				X	X	X					X		
Käseteller Formaggi	(X)						X			(X)				
Mohntörtchen Tortino caldo papavero			X				X	X					X	
Zwetschgenknödel Canederli alle prugne	X		X				X							
Früchtesorbet Sorbetto												X		
Pistazieneis Gelago al pistacchio	(X)		X				X							