



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 Anrieb wohlfühlt.

**Wir leben echte Südtiroler Gastlichkeit
jeden Tag mit Begeisterung und neuem Schwung!
Ihr Team vom Turmwirt**

Il Turmwirt vi da 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

Qualitätsspeck, Salami und Kaminwurze vom heimischen Duroc Schwein,
Essiggurken und Meerrettich

*Speck, salsiccia affumicata e salami di maiale Duroc di Stilfes,
cetrioli e rafano piccante*

Bacon, smoked sausage and salami from the Duroc porc from the region,
pickels and spicy horseradish 14,00 €

*Ziegenfrischkäse aus Lüssen in karamellisiertem Kürbiskernmantel
auf marinierte rote Bete*

*Formaggio fresco di capra di Luson in mantello di semi di zucca caramellate
su barbabietole marinate*

*Fresh goat cheese from Luson with caramelized pumpkin seeds
on marinated red beets* 11,00 €

Saures Rindfleisch, dünn geschnitten mit Zwiebeln

Manzo lessso tiepido marinato con cipolle

Thin slices of beef marinated with onions 13,00 €

Suppen | Zuppe | Soups

Topinambur- Steckrübencremesuppe

Crema di topinambur e navone (una rapa)

Cream soup of jerusalem artichokes and turnip 9,00 €

Speckknödel in der Suppe

Canederli di speck in brodo

Bacon dumplings in the soup 9,00 €

Hausgemachtes Brot und Gedeck: 2,00 € pro Person

Pane fatto in casa e coperto: 2,00 € a persona

Homemade bread: 2,00 € per person

Warme Vorspeisen | Primi piatti | Warm starters

Ravioli gefüllt mit Büffelricotta und Frühlingszwiebeln auf Datterini- Tomatenconfit

Ravioli farciti con ricotta di bufala e cipollotti su confit di pomodori datterini

Ravioli filled with buffalo ricotta and spring onions on dates tomato confit

13,00 €

Dreierlei Knödel (Spinat-, Rote Bete- und Käsepressknödel)

Tris di canederli (spinaci, barbabietole e formaggio)

Three dumplings (spinach, red beet and cheese)

12,00 €

Hauptspeisen | Secondi piatti | Main courses

In Lagrein geschmortes Rindsschulternahtl auf Selleriepüree und Gemüse

Arrosto di spalla di manzo brasato in salsa Lagrein con verdure e purea di sedano

Braised beef shoulder in Lagrein sauce with vegetables and cellery puré

23,00 €

Rosa gebratene Entenbrust mit Blaukraut und „Kartoffelblattlen“

Petto d'anatra con cavolo rosso e "blattln" di patate

Duck breast with red cabbage and potatoes

24,00 €

Gebratene Kabeljaumedallions im Kartoffelfond mit rote Bete

Medaglioni di merluzzo in fondo di patate e barbabietole

Medallion of cod fish in potatoe fond with red cabbage

22,00 €

Desserts | Dolci | Desserts

Sorbet

Sorbetto

Sherbet

4,00 €

Warmes Mohntörtchen mit Honighalbgefrorenem

Tortino caldo ai semi di papavero con semifreddo al miele

Warm poppy seed tartlet with half frozen honey parfait

8,50 €

Lavendel Creme brulée mit Quittensorbet

Creme brulée di lavanda con sorbetto di mele cotogne

Lavender creme brulée with quince sherbet

10,00 €

Unsere Ruhetage: Dienstag und Mittwoch

Giorni di chiusura: Martedì e mercoledì

Our closing days: Tuesday and Wednesday

An Sonn- und Feiertagen haben wir eine reduzierte Speisekarte

Ai giorni festivi abbiamo un menu un pó piú piccolo

On festive days we have a smaller menu

Typische einheimische Gasthausgerichte
zubereitet aus saisonalen heimischen Produkten

Unsere Produkte stammen von folgenden einheimischen Erzeugern...

Milch- und Milchprodukte Verschiedene Hofsennerereien aus Südtirol,
Blauschmiedhof aus Lüsen, Wieserhof/Vals, Goasroscht/Ahrntal, Prantner
Alm/Wiesen, Kleinstahlhof/Ahrntal, Sennerei Mila/Bozen
Essig: Eigenproduktion, Tennerhof/Lajen, Weissenhof, Baron Widmann/Kaltern
Honig Ploner Elias/Gufidaun, Honig aus Stilfes
Obst und Gemüse von unserem Nachbar Bauern, Waldförsterhof/Mareit,
Neuhäuslerhof/Albions
Mehl Regiokorn, Meraner Mühle, Rieper/Vintl
Fisch Fischzucht/Passeiertal
Fleisch Bauernhof des Giedl Peter/Silfes

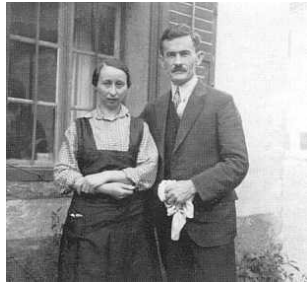
Piatti tipici della cucina altoatesina
preparati con prodotti locali di stagione

I nostri prodotti sono forniti dai seguenti produttori locali...

Latte e latticini maso Wieser/Val di Fundres, malga Prantner/Prati, Maso
Kleinstahl/Valle Aurina, Goasroscht/Valle Aurina
Maso Blauschmied/Luson,
Caseificio Mila/Bolzano
Aceto produzione propria, maso Tenner/Laion
Maso Weissen, Baron Widmann/Caldaro
Miele Ploner Elias/Gudon, miele di Stilves
Frutta e verdure del nostro vicino contadino, Waldförsterhof/Mareta,
maso Neuhäusler/Albions
Farine Mulino di Merano, Rieper/Vandoies
Pece Allevamento di pesce/Val Passiria
Carne Maso Giedl Peter/Stilves

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 Ulm/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 Ulm/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.



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 Sufлите Solfiti	Lupine Lupini Lupin	Weichtiere Molluschi Molluscs
Speck und Geselchtes Speck ed affumicati	X						X					X	X	
Saures Rindfleisch Manzo lesso									X			X	X	
Ziegenkäse Formaggio fresco di capra	X						X					X	X	
Blattsalate Insalatina												X	X	
Tobinambur- Steckrübensuppe Crema di topinambur	X						X					X	X	
Speckknödelsuppe Canederli di speck in brodo	X		X				X		X			X	X	
Ravioli ricotta Ravioli mit Ricotta	X		X				X		X			X	X	
Dreierlei Knödel Tris di canederli	X		X				X					X	X	
Rindsschulternahtl Arrosto di manzo							X		X			X	X	
Entenbrust Petto d'anatra	X		X				X		X			X	X	
Kabeljau Merluzzo	X						X		X			X	X	
Sorbet Sorbetto	X											X	X	
Crème brûlée Crème brûlée			X				X					X	X	
Mohntörtchen Tortino caldo /papavero			X				X					X	X	

Angabe der Allergene in unseren Gerichten

Indicazione degli allergeni nei nostri piatti