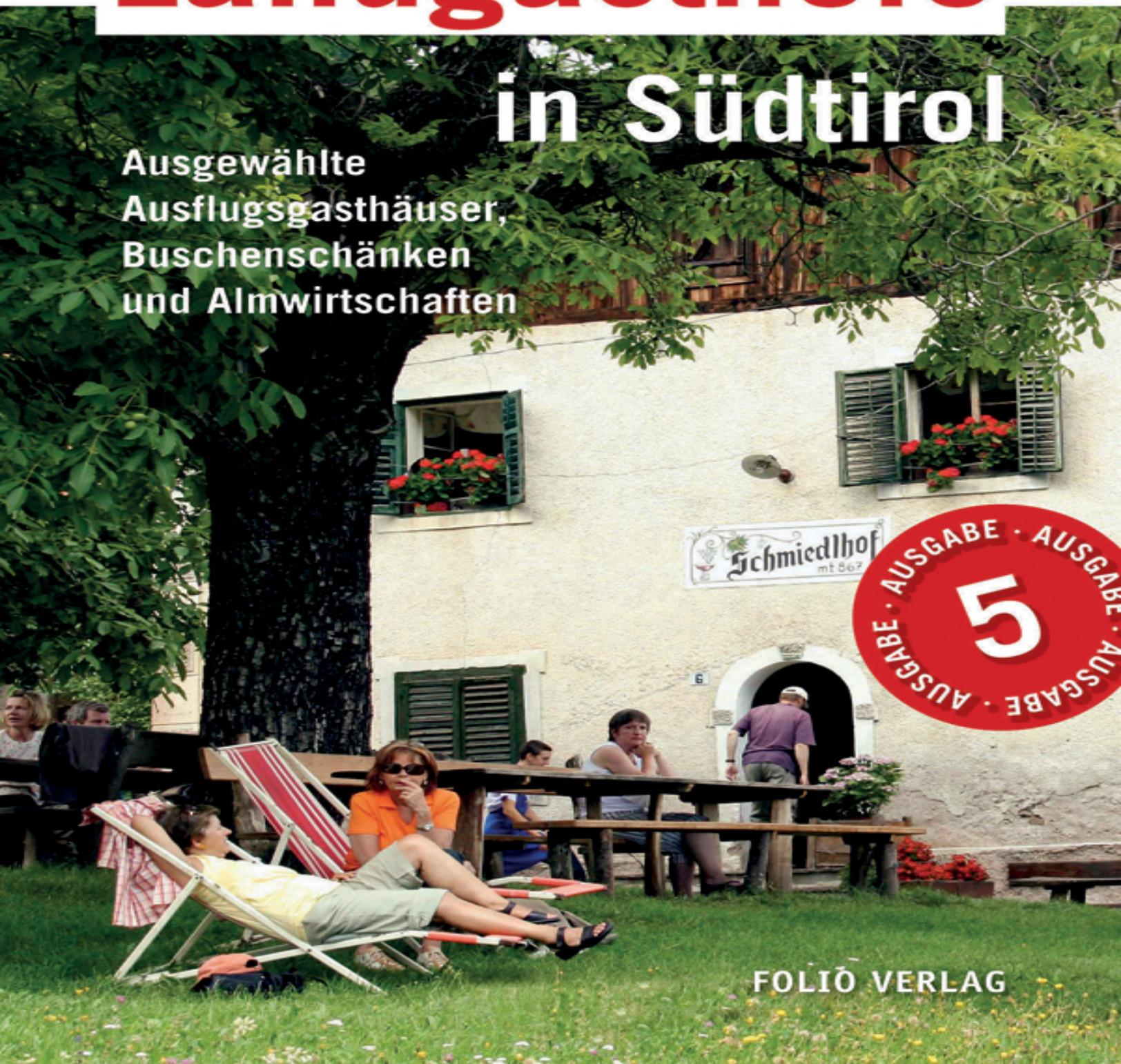


OSWALD STIMPFL

Landgasthöfe

in Südtirol

Ausgewählte
Ausflugsgasthäuser,
Buschenschänken
und Almwirtschaften



Schmiedlhof
mt 867

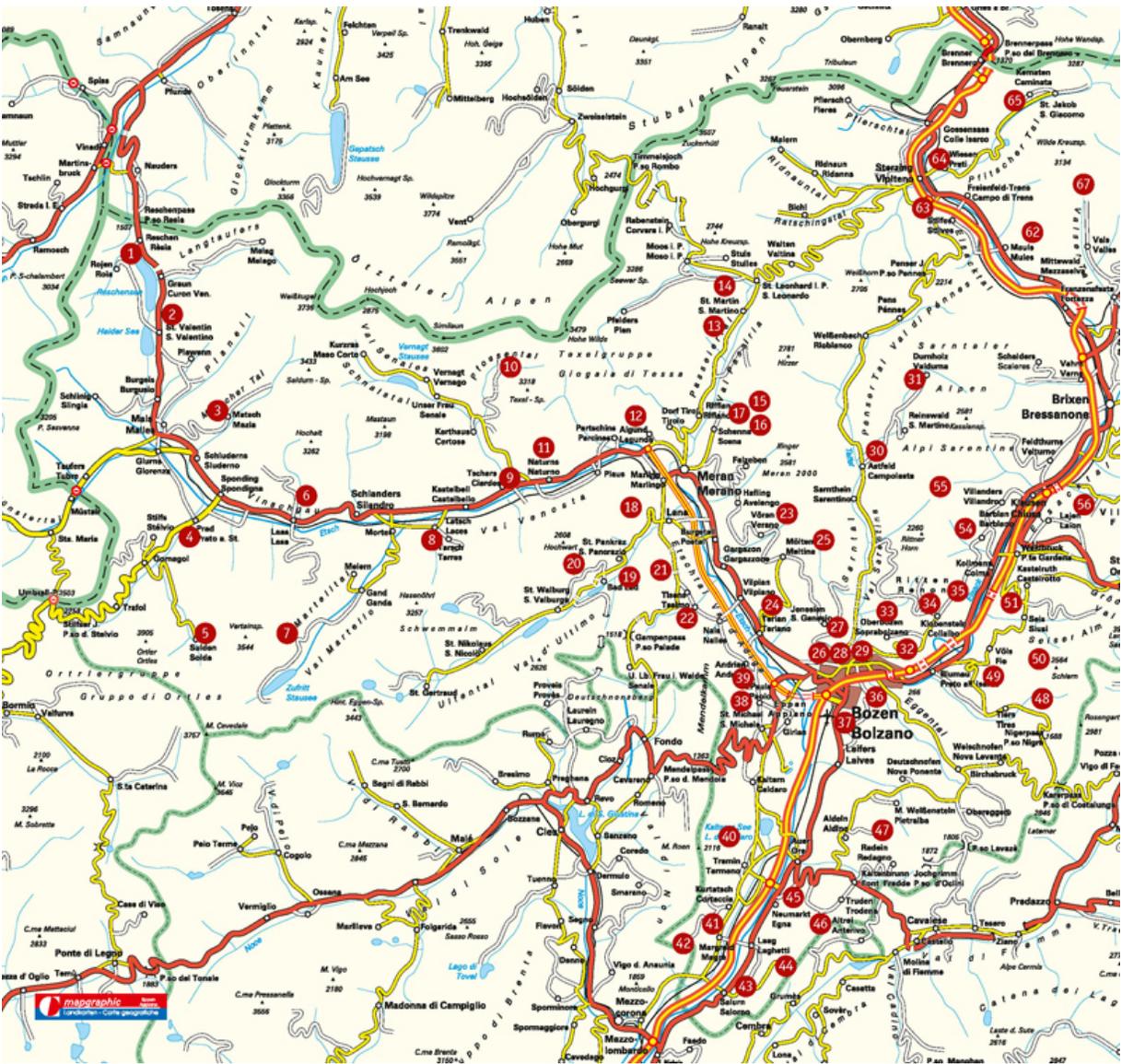
AUSGABE · AUSGABE · AUSGABE
5
AUSGABE · AUSGABE · AUSGABE

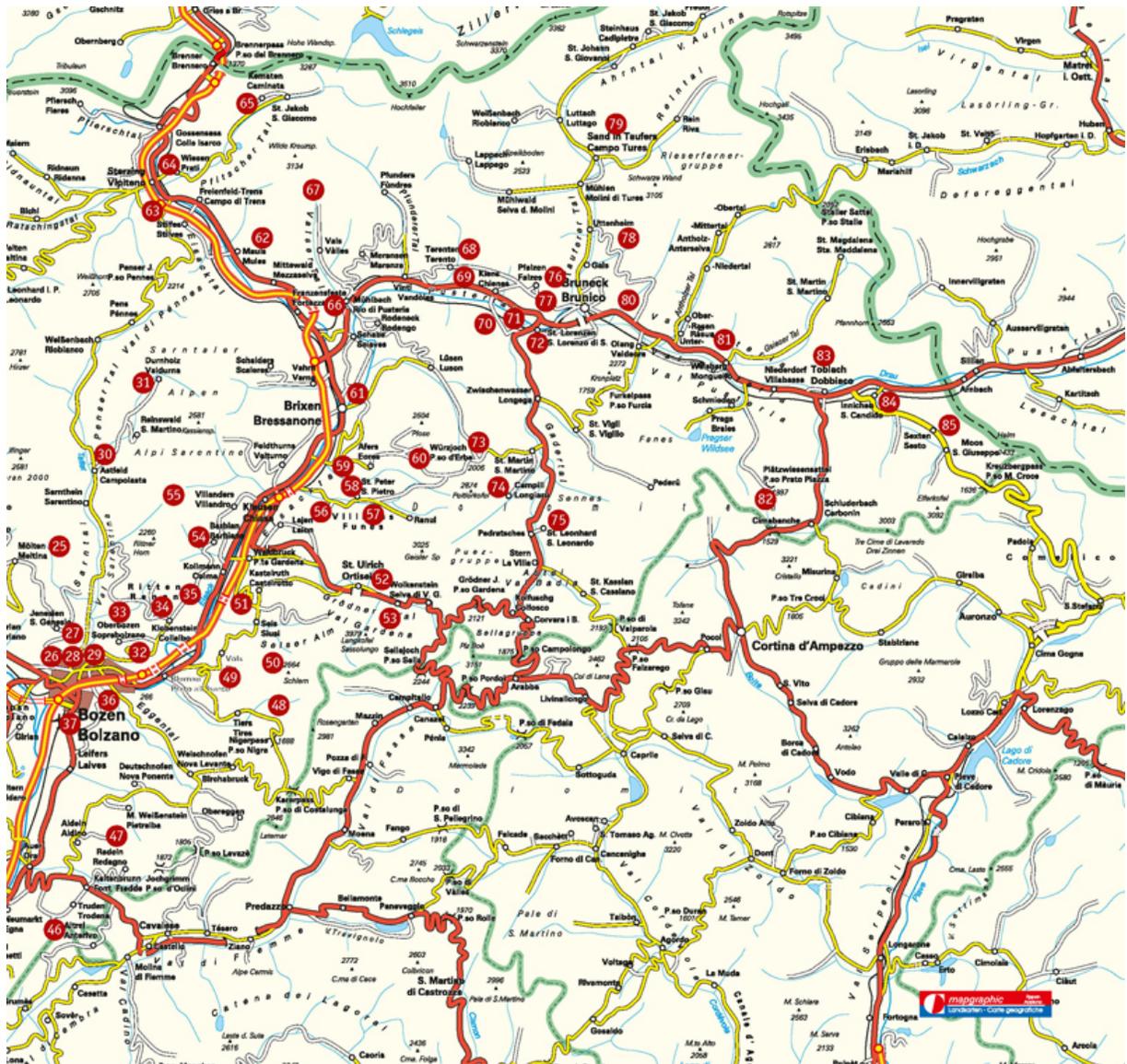
FOLIÖ VERLAG

DIE LANDGASTHÖFE

- 1 Giernhof**
- 2 Gasthof Plagött**
- 3 Gasthof Weißkugel**
- 4 Restaurant & Jausenstation Zum Dürren Ast**
- 5 Yak & Yeti**
- 6 Gasthaus Sonneck**
- 7 Gasthaus Stallwies**
- 8 Bierkeller Latsch**
- 9 Schlosswirt Juval**
- 10 Gasthof Jägerrast**
- 11 Patleithof**
- 12 Gasthaus Oberlechner**
- 13 Naserhof**
- 14 Gasthof Breiteben**
- 15 Jausenstation Vallplatz**
- 16 Zmailerhof**
- 17 Wirtshaus Thurnerhof**
- 18 Ida-Stube im Vigilius Mountain Resort**
- 19 Pffrollnhof**
- 20 Helener Bichl**
- 21 Gasthaus Völlaner Badl**
- 22 Gasthaus Schmiedlhof**
- 23 Gasthaus Leadner Alm**
- 24 Buschenschank Zilli**
- 25 Berggasthaus Lanzenschuster**
- 26 Gasthaus Messner**
- 27 Gasthaus Unterweg**
- 28 Gasthaus Schloss Rafenstein**
- 29 Burgschenke Schloss Runkelstein**
- 30 Gasthaus Messnerhof**
- 31 Pfarrgasthof**
- 32 Patscheiderhof**
- 33 Gasthaus Lobishof**
- 34 Pfoshof**
- 35 Gasthof Zuner**
- 36 Gasthof Bad St. Isidor**
- 37 Gasthof Fritscher**
- 38 Gasthof Wieser**
- 39 Gasthof Lipp**
- 40 Sonnegghof**
- 41 Jausenstation Schloss Turmhof**
- 42 Gasthaus Plattenhof und Grill Restaurant Boarnwald**
- 43 Baita Garba**
- 44 Gasthof Fichtenhof**

- 45 Gasthof Goldener Löwe**
- 46 Dorfnerhof**
- 47 Schmiederalm**
- 48 Tschamin-Schwaige**
- 49 Gasthof Kircher**
- 50 Tuffalm**
- 51 Tschötscherhof**
- 52 Café Annatal**
- 53 L Muliné**
- 54 Gasthof Bad Dreikirchen**
- 55 Rinderplatzhütte**
- 56 Ansitz Fonteklaus**
- 57 Pitzock Essen & Trinken**
- 58 Jausenstation Moar**
- 59 Kircherhof**
- 60 Schatzerhütte**
- 61 Wirtshaus Sunnegg**
- 62 Gasthof Kaspererhof**
- 63 Die Burgschenke**
- 64 Braunhof**
- 65 Pfitscherhof**
- 66 Wirtshaus Ansitz Strasshof**
- 67 Gattererhütte auf der Fane-Alm**
- 68 Nunewieser**
- 69 Hofschank Schifferegger**
- 70 Berggasthof Häusler**
- 71 Hofschänke Lerchner's**
- 72 Gasthof Saalerwirt**
- 73 Ütia Cir**
- 74 Lüch de Vancé**
- 75 Schutzhaus Heilig Kreuz**
- 76 Gasthaus Kofler am Kofl**
- 77 Gasthaus Irenberg**
- 78 Gasthof Huber**
- 79 Jausenstation Roanerhof**
- 80 Gasthaus Moar**
- 81 Berggasthaus Mudlerhof**
- 82 Berggasthaus Plätzwiese**
- 83 Gasthaus Gostnerhof**
- 84 Gasthof Jaufen Kathi**
- 85 Gasthaus Froneben**







DER AUTOR

Oswald Stimpfl, geboren 1946 in Bozen, durchstreift stets wissbegierig, offenen Auges und mit dem Gespür für das Besondere seine Heimat. Er schöpft aus einem beispiellosen Wissens- und Erfahrungsschatz, gilt als einer der tiefsten Kenner Südtirols und hat mehrere Reiseführer über diese Region verfasst; seine Bücher werden von Einheimischen und Gästen gleichermaßen geschätzt und in den Medien immer wieder euphorisch gelobt.

Bei Folio erschienen bisher: *Blumenwanderungen in Südtirol* (2010), *Südtirol für Genießer* (2009), *Südtirol für Insider* (Neuausgabe 2009), *Südtirol für Kinder* (Neuausgabe 2009), *Erlebnis Vigiljoch* (2008), *Verliebt in Südtirol* (2007), *Landgasthöfe im Trentino* (2004), *Bozen kompakt* (2002) und gemeinsam mit Georg Oberrauch *Schneeschuhwandern in den Dolomiten* (2005) und *Schneeschuhwandern in Südtirol* (2004).

„Ich empfehle Ihnen seine Werke wärmstens als Reise-Begleiter!“
Stefan Frühbeis, Bayerischer Rundfunk

Diese **5. aktualisierte Ausgabe** des Folio-Longseller „Landgasthöfe in Südtirol“ folgt einem erprobten Erfolgsrezept, das Einheimische und Gäste gleichermaßen begeistert: Oswald Stimpfl beschreibt authentische Südtiroler Gastbetriebe in attraktiver Lage, ergänzt mit jeweils drei bis fünf Wandertipps sowie Hinweisen auf Sehensund Wissenswertes: 85 tolle Vorschläge für **erlebnisreiche Tagesausflüge!** Jeder beschriebene Gasthof dieses praktischen Reiseführers ist Ausgangspunkt oder Ziel von Wanderungen, bietet eine schöne Aussicht, eine **gute Küche** oder ein einnehmendes Ambiente. Neben dem Hinweis auf kulinarische und sonstige Besonderheiten liefert der Autor Anschriften, Anfahrtsbeschreibungen sowie Informationen zu Öffnungszeiten und Platzangebot.

Landgasthöfe in Südtirol

Ausgewählte
Ausflugsgasthäuser,
Buschenschänken
und Almwirtschaften

Mit Wandervorschlägen und Kulturtipps



Landgasthöfe in Südtirol

Ausgewählte Ausflugsgasthäuser,
Buschenschänken und Almwirtschaften

Mit Wandervorschlägen und Kulturtipps

Oswald Stimpfl • Folio Verlag Wien/Bozen



Hinweis

Alle Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen. Die beschriebenen Ausflüge werden auf eigenes Risiko unternommen; Autor und Verlag übernehmen keinerlei Haftung. Für die Wanderungen wird die Mitnahme von geeignetem Kartenmaterial empfohlen oder Sie planen Ihre Wanderung mithilfe von www.trekking.suedtirol.info.

Bildnachweis

Die Fotos der Seiten 21, 124 und 133 wurden freundlicherweise von den betreffenden Gasthäusern zur Verfügung gestellt. Alle übrigen Fotos stammen von Oswald Stimpfl.

Umschlagbild: Schmidlhof, Grissian-Tisens

5. aktualisierte Auflage 2010

© Folio Verlag, Wien – Bozen

Grafik: no.parking, Vicenza

Satz und Druckvorstufe: Typoplus, Frangart

Printed in Italy

ISBN 978-3-85256-522-4

eISBN 978-3-99037-022-3

www.folioverlag.com

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT

DIE SÜDTIROLER KÜCHE

Glossar

VINSCHGAU

- 1 Giernhof
- 2 Gasthof Plagött
- 3 Gasthof Weißkugel
- 4 Restaurant & Jausenstation Zum Dürren Ast
- 5 Yak & Yeti
- 6 Gasthaus Sonneck
- 7 Gasthaus Stallwies
- 8 Bierkeller Latsch

MERAN UND UMGEBUNG

- 9 Schlosswirt Juval
- 10 Gasthof Jägerrast
- 11 Patleithof
- 12 Gasthaus Oberlechner
- 13 Naserhof
- 14 Gasthof Breiteben
- 15 Jausenstation Vallplatz
- 16 Zmailerhof
- 17 Wirtshaus Thurnerhof
- 18 Ida-Stube im Vigilius Mountain Resort
- 19 Pfröllnhof
- 20 Helener Bichl
- 21 Gasthaus Völlaner Badl
- 22 Gasthaus Schmiedlhof
- 23 Gasthaus Leadner Alm

BOZEN UND UMGEBUNG

- 24 Buschenschank Zilli
- 25 Berggasthaus Lanzenschuster
- 26 Gasthaus Messner
- 27 Gasthaus Unterweg

- 28 Gasthaus Schloss Rafenstein
- 29 Burgschenke Schloss Runkelstein
- 30 Gasthaus Messnerhof
- 31 Pfarrgasthof
- 32 Patscheiderhof
- 33 Gasthaus Lobishof
- 34 Pfoshof
- 35 Gasthof Zuner
- 36 Gasthof Bad St. Isidor
- 37 Gasthof Fritscher

ÜBERETSCH UND UNTERLAND

- 38 Gasthof Wieser
- 39 Gasthof Lipp
- 40 Sonnegghof
- 41 Jausenstation Schloss Turmhof
- 42 Gasthaus Plattenhof und Grill Restaurant Boarnwald
- 43 Baita Garba
- 44 Gasthof Fichtenhof
- 45 Gasthof Goldener Löwe
- 46 Dorfnerhof
- 47 Schmiederalm

SCHLERNGEBIET, GRÖDEN, EISACKTAL, WIPPTAL

- 48 Tschamin-Schwaige
- 49 Gasthof Kircher
- 50 Tuffalm
- 51 Tschötscherhof
- 52 Café Annatal
- 53 L Muliné
- 54 Gasthof Bad Dreikirchen
- 55 Rinderplatzhütte
- 56 Ansitz Fonteklaus
- 57 Pitzock Essen & Trinken
- 58 Jausenstation Moar
- 59 Kircherhof
- 60 Schatzerhütte
- 61 Wirtshaus Sunnegg
- 62 Gasthof Kaspererhof
- 63 Die Burgschenke
- 64 Braunhof
- 65 Pfitscherhof

PUSTERTAL, GADERTAL, TAUFERER AHRNTAL

- 66 Wirtshaus Ansitz Strasshof
- 67 Gattererhütte auf der Fane-Alm
- 68 Nunewieser
- 69 Hofschank Schifferegger
- 70 Berggasthof Häusler

- 71 Hofschene Lerchner's
- 72 Gasthof Saalerwirt
- 73 Ütia Cir
- 74 Lüch de Vanć
- 75 Schutzhaus Heilig Kreuz
- 76 Gasthaus Kofler am Kofl
- 77 Gasthaus Irenberg
- 78 Gasthof Huber
- 79 Jausenstation Roanerhof
- 80 Gasthaus Moar
- 81 Berggasthaus Mudlerhof
- 82 Berggasthaus Plätzwiese
- 83 Gasthaus Gostnerhof
- 84 Gasthof Jaufen Kathi
- 85 Gasthaus Froneben

ALPHABETISCHES REGISTER

VORWORT



Im „Garbaland“ der Baita Garba

Das gastronomische Leben Südtirols ist vom Wandel der Zeit nicht ausgenommen. Seit der ersten Auflage des Buches „Landgasthöfe in Südtirol“ habe ich neue faszinierende Plätze entdeckt und engagierte Gastwirte kennen gelernt.

All jenen, die die schmackhafte, bodenständige Südtiroler Küche mögen und gern Ausflüge mit einem gemütlichen Essen kombinieren, möchte ich mit diesem aktualisierten Band einen handlichen Begleiter mitgeben. Die kulinarischen Porträts von rund 85 Landgasthöfen in Südtirol enthalten auch Tipps für Wanderungen und Hinweise auf Sehenswertes. Alle beschriebenen Häuser und noch viele mehr habe ich persönlich besucht. Die Auswahlkriterien für dieses Buch? Wichtig war mir, dass die Betriebe überwiegend ganzjährig geöffnet und nicht allzu entlegen sind. Mit wenigen Ausnahmen erreichen Sie alle beschriebenen Gasthöfe bequem mit dem Auto oder auf kurzem Fußweg. Sie sind Ausgangspunkt oder Ziel lohnender Wanderungen, bieten eine eindrucksvolle Aussicht, eine gute Küche oder ein besonderes Ambiente. Sollten Sie einige Gasthöfe vermissen (die großteils ohnehin in gängigen Reiseführern zu finden und daher oft

ausgebucht sind), bitte ich um Nachsicht. Dafür ist hier vielleicht so mancher Geheimtipp enthalten.

In diesem Sinne lade ich Sie zu einer Entdeckungsreise quer durch Südtirol ein: Ich führe Sie entlang beschaulicher Waalwege im Vinschgau, auf die Sonnenhänge bei Meran, über die Lärchenwiesen des Saltens, durch die üppigen Wein- und Obstgärten im Süden Südtirols oder auf die Pustertaler Almen. So wie diese Gebiete verschiedenartig sind, so hat auch jeder Landgasthof seine Besonderheiten und wartet mit verschiedenen typischen Gerichten und Weinen auf. Ich würde mich freuen, wenn Sie meine Vorschläge neugierig machen. Genießen Sie die besten Seiten Südtirols bei Erdäpfelblattln mit Sauerkraut und einem guten Tropfen „Nuien“ – oder bei Schlutzkrופן, Schwarzplenten-Knödel, Schöpsernem und Strauben ...
Viel Spaß – und guten Appetit!

Oswald Stimpfl

DIE SÜDTIROLER KÜCHE



Beim Naserhof

In Südtirol treffen kulinarische Spezialitäten aus Nord und Süd aufeinander. Überlieferte Rezepte der österreichisch-ungarischen sowie der bergbäuerlichen Küche gehen hier eine harmonische Verbindung mit italienischen Besonderheiten ein. Es gibt kaum eine Speisekarte, auf der Nudelgerichte und Knödel nicht wie selbstverständlich nebeneinander stehen. Hauptsache, es schmeckt! Südtirol hat eine Vielzahl von Küchenchefs und Gastronomen hervorgebracht, die weit über die Grenzen hinaus bekannt sind.

Die traditionelle Südtiroler Küche setzt sich aus einfachen und heimischen Zutaten zusammen. Bei den Vorspeisen überwiegen Suppen mit den unterschiedlichsten Einlagen: Knödel mit und ohne Speck, mit Pilzen, Käse, Leber oder aus Schwarzplent (Buchweizen) sowie Milzschnitten, Griesnocken oder Frittaten. Zu den Vorspeisen-Spezialitäten gehören die verschiedensten Nocken mit Spinat oder Wildkräutern bzw. die

Schlutzkrapfen. Die gekochten oder gebratenen Fleisch- und Wildgerichte werden mit Beilagen wie Polenta, Erdäpfeln, Knödeln oder Kraut serviert. Bei den Nachspeisen macht sich noch die Tradition aus der k. u. k. Zeit bemerkbar, wenn z. B. Apfelstrudel, Marillen- oder Zwetschkenknödel sowie Omeletts und Kaiserschmarrn aufgetischt werden. Normalerweise werden warme Speisen nur mittags und abends serviert – dass in vielen Ausflugsrestaurants dennoch durchgehend warme Gerichte auf der Karte stehen, ist ein Zugeständnis an die vielen Wanderer. In touristisch weniger erschlossenen Gebieten gibt es am Nachmittag mitunter aber nur eine einfache Marende. Der Rebenanbau hat in Südtirol eine lange Tradition und die meisten Weinkarten lassen kaum noch Wünsche offen. Zu den bekanntesten Südtiroler Weinen zählen unter den Roten der Kalterer, der St. Magdalener und der Lagrein, unter den Weißweinen der Weißburgunder, der Chardonnay und der Gewürztraminer.

GLOSSAR

Zum besseren Verständnis der Speisekarten sind hier einige typische Südtiroler Gerichte und Begriffe erklärt.



- Bauernbratl** Eintopf, Schweinebraten mit Kartoffeln
- Bockernes** Ähnlich dem Schöpsernen, aber vom jungen Geißbock
- Buschenschänke** Die Tradition der Buschenschänke geht auf das Mittelalter zurück, als den Bauern zugestanden wurde,

	den eigenen Wein aufzuschenken. Heute werden meist traditionelle Gerichte angeboten. Buschenschänken dürfen nur sechs Monate im Jahr offen halten.
Erdäpfel	Kartoffel
Erdäpfelblattln	Gebackenes aus Kartoffelteig
Gerstsuppe	Suppe aus Gerste, Gemüse und Selchfleischstücken
Graukasnocken	Nocken mit kräftigem Magerkäse, dem sogenannten Graukas
Gröstl	Ein Eintopf aus Bratkartoffeln und gekochtem Rindfleisch
Hauswurst	Frische, gekochte Schweinewurst; klassisches Törggelegericht
Hofschenke	Hofschankbetrieb, in dem Produkte aus Eigenbau aufgetischt werden, gibt es auch in Gebieten, wo kein Wein angebaut wird.
Kaminwurz	Luftgetrocknete und leicht geräucherte, dünne Trockenwurst, die bei keiner Brettljause fehlen darf.
Keschn	Kastanien (gebratene), die Edel- oder Esskastanien, in Österreich und Bayern Maroni genannt.
Kiachl oder Knieküchel	Kreisförmiges Hefengebäck mit einer Vertiefung in der Mitte, die nach dem Backen mit Marmelade gefüllt wird
Knödel	Faustgroße gekochte Klöße, deren Hauptbestandteile Semmeln, Speck, Eier, Milch und Mehl sind. Statt Speck werden oft auch Käse, Spinat und Pilze beigemischt.
Krapfen	Je nach Gegend rauten- oder halbmondförmiges Teiggebäck, das mit Mohn, Birnen- oder Preiselbeermarmelade, Aniszucker o. Ä. gefüllt wird
Marille	Aprikose
Milzschnitten	Suppeneinlage, bei der Weißbrot mit Milz bestrichen, geschichtet, gebacken und dann geschnitten wird.
Mus	Früher das Volksgericht der armen Leute; es wird aus weißem, fein gemahlenem Maismehl gekocht; es gibt

	auch Gries- oder Schwarzplenten-Mus.
Nuier	Neuer, meist noch garungstruber Wein
Omelett	Eierkuchen, Pfannkuchen
Ossobuco	Scheiben von der Kalbsstelze, also dem quer geschnittenen Markknochen der Stelze
Polenta	Maisbrei; wird als Beilage zu Pilzen, Braten oder Gulasch gereicht
Ribisel	Johannisbeeren
Ribl	Krumelig gebratener Mais- oder Buchweizenbrei, oft werden auch Kartoffeln beigemischt
Rindsgeselchtes	Geräuchertes Rindfleisch
Rohnen	Rote Bete
Schlutzer/ Schlutzkrapfen	Mit Spinat gefüllte, halbmondförmige Teigtaschen, serviert mit zerlassener Butter und Parmesankäse
Schmarrn	In Stücke gerissenes Omelett, mit Zucker bestreut; beim Kaiserschmarrn werden dem Teig Sultaninen beigegeben.
Schopsernes	Hammelbraten vom Jungschaf, der am besten im Rohr zubereitet wird. Im Herbst typisches Fleischgericht in den Berggasthusern.
Schupfnudeln	In Butterbroseln leicht geröstete, fingerdicke, gekochte Nocken aus Kartoffelteig
Schüttelbrot	Der dünnflüssige Brotteig aus Roggenmehl wird nicht gewalzt, sondern auf einem runden Brett geschüttelt; so entstehen dünne, knusprige Fladenbrote, die lange haltbar sind
Schwarzbeeren	Heidelbeeren
Schwarzplent	Buchweizen; das Mehl hat einen nussigen Geschmack und wird deshalb bevorzugt zu Kuchen, aber auch Knödeln verarbeitet.
Selchkarree	Geräuchertes und gepökeltes Rippenstück vom Schwein, „Kassler“

Siaßer	Süßer, unvergorener Traubenmost
Spatzln	Spätzle
Speck	Der Name „Südtiroler Speck“ wurde von der EU zum geschützten Markenprodukt erklärt. Er bezeichnet ausreichend gereiftes, leicht geräuchertes Schweinefleisch mit niedrigem Salzgehalt. Selbst gemachter „Bauernspeck“ ist heute selten, aber in manchem Landgasthof noch zu finden.
Strauben	Goldgelb gebackene, schneckenförmige, tellergroße Süßspeise
Tirtlan	Mit Sauerkraut, Quark, Spinat oder süß gefüllte und in Schmalz ausgebackene runde Teigtaschen
Topfen	Quark
Törggelen	Der Name kommt von „Torggl“, der alten Weinpresse. Heute bezeichnet Törggelen die Verkostung des neuen Weins zu deftigen Schlachtplatten und gebratenen Kastanien.



Am Haidersee

VINSCHGAU

Von Reschen bis Tschars

Reisende aus dem Norden sind von der weiten, offenen Landschaft am Reschenpass überrascht: Hier liegen der Reschensee mit dem „versunkenen“ Kirchturm, dunkle Wälder, grüne Wiesen und Almen. Doch den Vinschgau charakterisieren auch die Kontraste: Steile Bergriesen rahmen das Tal ein, das von der Etsch durchflossen wird. Im Süden ragen die schneebedeckten Gletscher der Ortlergruppe und im Norden die kaum minder hohen Gipfel der Ötztaler Alpen in den Himmel. Im milden Klima des unteren Talabschnitts gedeihen Wein, Obst und Esskastanien, die alpinen Landschaften des oberen Vinschgaus und der Seitentäler sind rau und karg. An den Talausgängen, auf Moränenhügeln und in Hangmulden liegen kleine Dörfer, auf Bergvorsprüngen thronen Burgen, Schlösser und Ruinen von Wehranlagen, die von der langen Geschichte der Gegend zeugen. Wie Grabungsfunde belegen, war der Vinschgau schon in der

Bronzezeit Siedlungsgebiet, auch die römische Via Claudia Augusta führte durch das Tal. Entlang jahrhundertealter Bewässerungsgräben, den Waalen, die wie plätschernde Pfade durch die Landschaft führen, sind wunderschöne Wanderwege entstanden.

1 GIERNHOF

Der Giernhof liegt in Wiesen gebettet in ruhiger und aussichtsreicher Lage am Nordwestufer des Reschensees auf 1500 m Meereshöhe. Der bereits im 13. Jh. erwähnte Hof wurde 1997 nach einem Brand neu aufgebaut und wird heute als Hofschank geführt. Zur Freude der Kinder tummeln sich am Hof Schafe, Truthähne, Pfauen, Ponys, Esel und ein Hund.



Im Familienbetrieb packen alle mit an. Frau Karin bringt ihre Erfahrung aus dem Gastgewerbe ein, ihre Mutter wiederum sorgt am liebsten für einen herzhaften schöpsernen Braten. Manchmal gibt es Bündnersuppe – Gerste mit geräuchertem Schweinefleisch – sowie auf Bestellung Schlachtplatte oder Erdäpfelblattln mit Kraut. Auch die Krautnocken aus rohen geriebenen Kartoffeln, Eiern, Speck und Vollkornmehl auf Sauerkraut, mit Butterschmalz und Knoblauch abgeschmeckt, sind eine beliebte Spezialität. Nicht zu vergessen der selbst geräucherte Speck, die guten Kuchen, der Strudel und die hausgemachten Säfte.





Unterkunft

Vier Ferienwohnungen laden zu Urlaub auf dem Bauernhof ein.



Wie kommt man hin?

Vom Ort Reschen am Nordufer des gleichnamigen Sees zur Talstation der Schönebenbahn, von dort ist es noch 1 km auf ausgeschilderter Straße bis zum Giernhof.



Giernhof

Fam. Georg Prenner

Giernhof 61

39027 Graun/Reschen

Tel. 0473 420871 oder

340 8643533

info@giernhof.it

www.giernhof.it



Innen 25 Plätze;
auf der Terrasse mit Seeblick 40.



Ganzjährig geöffnet außer von Ostern bis
Mai und von Allerheiligen bis Weihnachten.
Außerhalb der Hauptsaison donnerstags
Ruhetag.



Sehens- und Wissenswertes

- 👁 Ganz in der Nähe liegt der Weiler Rojen (1973 m): In der am höchsten gelegenen ganzjährig bewohnten Siedlung Südtirols steht ein gotisches, mit Holzschindeln gedecktes Kirchlein, das dem hl. Nikolaus geweiht ist. Die Kirche mit ihren sehenswerten Fresken aus der Meraner Schule des 15. Jh. ist mustergültig restauriert.
- 👁 Vom Giernhof hat man einen schönen Blick hinüber zum Kirchturm im Reschensee. Der viel fotografierte Turm ist der letzte Zeuge von Alt-Graun. Um elektrische Energie zu gewinnen, hat man 1949 einen Staudamm aufgeschüttet, die alten Bauernhäuser und die Kirche bis auf den Kirchturm gesprengt und die fruchtbaren Wiesen und Felder überflutet.
- 👁 In der Hauskapelle des Giernhofs befindet sich ein barockes Altärchen mit dem Gemälde des hl. Martin, dem das Kirchlein geweiht ist.

Wanderungen

- ☞ Den See umrundet ein Rad- und Wanderweg. An der Ostseite folgt er dem Seeufer und verläuft eben, an der Westseite führt er über Wiesen und durch Wald sanft auf und ab. Der Weg ist im Winter geräumt und bietet sich auch für eine leichte Winterwanderung an.
- ☞ Der Giernhof liegt nahe der Talstation der Umlaufbahn des Skigebiets Schöneben. Es lohnt der Aufstieg entlang der Pistenschneise zu der auch im Sommer bewirtschafteten Bergstation. Gehzeit 2½ Stunden, 620 Höhenmeter.



2 GASTHOF PLAGÖTT

Der Gasthof Plagött liegt westlich von St. Valentin auf der Haide auf einem sonnigen Geländebalkon in 1627 m Höhe – mit herrlicher Aussicht auf die faszinierende, herbe Vinschger Landschaft mit dem Haidersee und der Malser Haide in der Tiefe und den Ortlergipfeln im Süden. Bereits um die Mitte des 13. Jh. stand hier ein Bauernhof, der dem Hospiz in St. Valentin zinspflichtig war. Das Gasthaus besteht seit den 1980er-Jahren. Im Winter zieht sich die Skipiste von der Haideralm am Haus vorbei – dementsprechend groß ist der Andrang; im Sommer kehren gerne Wanderer ein.



Daniel Blaas ist begeisterter Koch. Er hat sich der bodenständigen Tiroler Küche verschrieben und ist Mitinitiator der Vinschger Spezialitätenwochen. Regelmäßig werden Wildwochen veranstaltet, gibt es doch drei Jäger in der Familie, die für „Rohstoff“ sorgen. Beliebt ist die Wildplatte mit gemischtem Reh- und Hirschbraten, dazu werden Schupfnudeln gereicht. Köstlich auch das

Hirschcarpaccio, marinierte Fleischscheiben mit Parmesankäse und Rucola. Die Mutter bäckt das Roggenfladenbrot. Von ihr stammt auch das Rezept für die Krautnudeln: Nudeln aus Eierspatzln Teig und Sauerkraut werden in der Pfanne geschwenkt und mit geröstetem Zwiebel serviert. Herrlich der Apfelkuchen aus Mürbteig! Die Weinkarte umfasst neben vielen Südtiroler Etiketten auch Weine aus anderen italienischen Provinzen.



Unterkunft

Im Hotel, das sich im Zubau befindet, stehen 32 Betten in komfortablen Zimmern bereit.



Wie kommt man hin?

1,8 km ab St. Valentin auf der Haide auf schmaler, geteeter und ausgeschilderter Straße.

Sehens- und Wissenswertes

- 👁️ Am Eingang des Zerzertals, das sich vom Haidersee zum Watles und zur Vernungspitze hinzieht, steht auf einem bewaldeten Hügel das einsame Kirchlein St. Martin. ES wurde auf den Resten eines karolingischen Vorgängerbaus um 1715 erbaut. Bei einer Wanderung, die von der Haideralm (2120 m) zur Bruckeralm (1914 m) führt, ist das 150 Höhenmeter unterhalb der Bruckeralm gelegene Kirchlein erreichbar.

Wanderungen

- 👉 Von St. Valentin führt eine Wanderung über den Weiler Padöll zum Gasthof Plagött; gute halbe Stunde Fußmarsch, 170 Höhenmeter.

- ☞ 2½ Stunden lang, aber leicht ist die Wanderung von der Bergstation (2118 m) der Umlaufbahn Schöneben auf dem Höhenweg (Markierung 14) zur Haideralm (2120 m). Von hier abwärts auf Weg Nr. 9 nach Plagött und weiter nach St. Valentin (1460 m), wo man eine Rückfahrtmöglichkeit organisiert haben sollte.
- ☞ Sehr beliebt ist der neu gestaltete, promenadenartige Seeuferweg um den Haidersee: In 1½ Stunden ist das fischreiche, meist mit Fischerbooten gesprenkelte Gewässer zu umrunden.



→ **Gasthof Plagött**
Fam. Blaas
Plagött
39020 St. valentin
auf der Haide
Tel./Fax 0473 634663
info@hotel-plagoett.it
www.hotel-plagoett.it

h Innen Platz für 40 Personen, im Winter zusätzliche Plätze in der turbulenten Kellerbar; auf der Terrasse vor dem Haus 60 Plätze.

🕒 Von Mitte Dezember bis Ostern und von Mitte Juni bis Anfang Oktober geöffnet.
 Kein Ruhetag.