



Genuss-Adressen Indirizzi del buongusto

KASTELBELL-TSCHARS UND UMGEBUNG
CASTELBELLO-CIARDES E DINTORNI





Genuss Piacere

MIT LIEBE UND PHANTASIE ZUBEREITET
PREPARATO CON PASSIONE E FANTASIA



**Genuss -
so heißt es -
ist eine positive
Sinnesempfindung,
die mit körperlichem
und/oder geistigem
Wohlbehagen
verbunden ist.**

Nun - in Kastell-Tscharn und Umgebung gibt es derlei viele Möglichkeiten, besagtes Wohlbehagen zu erlangen: Ob beim gemütlichen Einkehren in den exzellenten Gastlokale mit deren kulinarischen Geschmacksoffenbarungen oder beim genüsslichen Einkaufen in den Weinkellereien, Schnapsbrennereien und den Hofläden, deren erlesene Produkte die alpin-mediterrane Vielfalt unserer Region aufzeigen! So oder so: Ihre Geschmacksknospen werden aufblühen!

Lassen Sie sich verführen von typischer Südtiroler Herzlichkeit, vereint mit alpenländischer Würze und südlicher Raffinesse!

**Il piacere -
recita la definizione -
è un senso di viva
soddisfazione
che deriva
dall'appagamento di
desideri, fisici oppure
spirituali.**

Una sensazione – aggiungiamo noi – che a Castelbello-Ciardes e dintorni si cela dietro ad ogni porta. Basta oltrepassare l'uscio di uno dei tanti locali per trovarsi immersi in un trionfo di sapori, esaltati da un'atmosfera avvolgente e rilassante. Basta affacciarsi all'entrata delle cantine vinicole, distillerie e vendite da maso ed ecco che si viene catapultati in un universo di specialità gastronomiche, espressioni di una terra dal carattere alpino e mediterraneo a un tempo. Non c'è che dire: i nostri paesi sono un'inesauribile fonte di piacere...per il palato.

Un pizzico di tradizionale cordialità sudtirolese, un tocco di irresistibile fascino alpino e una spolverata di calore mediterraneo: sono questi gli ingredienti di una ricetta che Vi conquisterà.



Glutenfrei
Senza glutine



Vegetarisch
Vegetariano



Vegan
Vegano



Spielplatz
Parco giochi



Spielecke
Area/
Angolo giochi

Genusskategorie

Categoria del gusto



GEHOBENE KÜCHE
CUCINA DI ALTO LIVELLO



TRADITIONELLE KÜCHE
CUCINA TRADIZIONALE



PIZZA
PIZZA



ALM/JAUSENSTATION
MALGA/POSTO DI RISTORO



IMBISS
SPUNTINI



BAR
BAR



KAFFEE & KUCHEN
CAFFÈ E TORTE



EISBECHER
COPPE DI GELATO



WEINVERKOSTUNG/VERKOSTUNG VON DESTILLATEN
DEGUSTAZIONE DI VINI/DEGUSTAZIONE DI DISTILLATI



Echte Qualität am Berg
Pura qualità in montagna



Spargelzeit Kastelbell-Tschars
Tempo degli asparagi



Törggelelokal
Ristorante Törggelen

Genuss-Übersicht

Indice del buongusto

Kastelbell-Tschars/Castelbello-Ciardes

Galsaun/Colsano

Name
Nome

Kategorie
categoria

GASTRONOMIE/GASTRONOMIA

Kuppelrain		7
Terra		8
Angerguterkeller		9
Gstirnerhof		10
Himmelreich		11
Niedermoarhof		12
Pizzastube Sonne		13
Schlosswirt Juval		14

LOKALE PRODUKTE/PRODOTTI LOCALI

Bauernladen		21
Castel Juval Unterortl		22
Köfelgut		23
Lehengut		24
Marinushof		25
Rebhof		26
Weberhof		27

KULINARISCHE ANGEBOTE/EVENTI CULINARIE

42

Genuss rund um Kastelbell-Tschars Piacere intorno Castelbello-Ciardes

KASTELBELL/CASTELBELLO
TSCHARS/CIARDES



Kuppelrain

Restaurant/Ristorante

Fam. Trafoier

Bahnhofstr. 16 Via Stazione
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello-Ciardes
Tel. +39 0473 624 103
info@kuppelrain.com
www.kuppelrain.com



Öffnungszeiten/Orario
Bistrot

12.00-14.00

Gourmet Restaurant geöffnet ab
19.00, auf Reservierung/
Ristorante gourmet aperto dalle
ore 19.00 su prenotazione

Ruhetag/Giorno di riposo
Sonntag und Montag/
Domenica e lunedì

Kulinarische Köstlichkeiten im Kuppelrain angrenzend am Kastelbeller Bahnhof. Unser Bistrot „Le Petit Kuppelrain“ bietet von 12 Uhr Mittag bis 14.30 Uhr, mediterrane und einige typische Südtiroler Gerichte. Wir bieten ein täglich wechselndes Mittagsmenü, hausgemachte Törtchen, feinste Pralinen und Gebäck.

Am Abend genießen Sie die Sterneküche im Restaurant Kuppelrain mit einer der besten Weinkarte Südtirols/Italiens. Das Restaurant wurde mit dem Michelin Sommelier Award 2022 ausgezeichnet.

Deliziose creazioni culinarie al Kuppelrain, a due passi dalla stazione di Castelbello. Il nostro bistrot „Le Petit Kuppelrain“ è aperto dalle 12 alle 14.30 con piatti mediterranei e della tradizione altoatesina. Proponiamo un menù di mezzogiorno ogni giorno diverso. Da provare i nostri dolci, torte e praline, tutto fatto in casa. La sera gustate la cucina stellata del Ristorante Gourmet che vanta una delle migliori carte dei vini d'Italia. Ristorante premiato con il Premio Michelin Sommelier 2022. Stella Michelin dal 2001 ad oggi.





Terra

Restaurant, Bistrot/Ristorante, Bistrot

Fam. Pohl & Platter

Alte Straße 21A/
Strada Vecchia 21a
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello-Ciardes
Tel. +39 0473 867 000
www.amaril.it
info@amaril.it



Regionaler Genuss zwischen Tradition und Innovation: Im Gourmet-restaurant TERRA, ausgezeichnet mit zwei goldenen Gabeln von Falstaff, werden den Gästen hochwertige Speisen mit den besten lokalen Zutaten der Saison serviert, verfeinert mit den Kräutern aus dem hauseigenen Garten und begleitet von erstklassigen Südtiroler Weinen. Für leichte kulinarische Genussmomente im exklusiven Ambiente.

Öffnungszeiten/Orario
Bistrot
12.00-14.00
Restaurant/Ristorante
18.00-21.00

La cucina regionale tra tradizione e innovazione: nel ristorante gourmet TERRA, premiato con due forchette d'oro da Falstaff, gli ospiti vengono deliziati da piatti di alta qualità, preparati con i migliori ingredienti locali di stagione, esaltati dalle erbe del giardino dell'hotel e accompagnati da eccellenti vini altoatesini. Esperienze di autentico piacere culinario in un ambiente esclusivo.



Angerguterkeller

**Hofschank, Törggelekeller, Weingut/
Osteria contadina, azienda vinicola**

Fam. Mitterer

Alte Straße 1/Strada Vecchia 1
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello-Ciardes
Mobil +39 349 424 9708
Mobil +39 349 213 2428
www.angergut.com
info@angergut.com



Familie Mitterer begrüßt Sie herzlich im Angerguterkeller in Kastelbell im Vinschgau. Der Hof "Angergut" wurde 1817 in Kastelbell, im Ortsteil Marein gegründet. Seit 1977 betreibt die Familie einen gemütlichen Hofschank, wo Südtiroler Spezialitäten und im Herbst typische Törggelespezialitäten angeboten werden.

Spezialitäten des Hauses:
Südtiroler Gerichte,
Törggelespezialitäten

Öffnungszeiten/Orario
Siehe/Vedi www.angergut.com

Küche/Cucina
12.00-20.30

Ruhetag/Giorno di riposo
Siehe/Vedi www.angergut.com

Weinverkauf ganzjährig/
vendita vino tutto l'anno

La famiglia Mitterer vi dà il benvenuto all'Angerguterkeller, nella frazione di Maragno presso Castelbello, in Val Venosta. Il maso risale al 1871 e dal 1977 i Mitterer gestiscono questa osteria contadina servendo piatti della cucina altoatesina e, in autunno, le specialità tipiche del Törggelen.

Specialità della casa:
Cucina sudtirolese, specialità
"Törggelen"





Gstirnerhof



Gasthof, Restaurant, Törggelekeller/Osteria, Ristorante, Caffé

Fam. Gstirner

Spineidweg 5/Via Spineid 5
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello-Ciardes
Tel. +39 0473 624 032
www.gstirnerhof.eu
gstirnerhof@rolmail.net

Öffnungszeiten/Orario
10.00-01.00

Küche/Cucina
12.00-21.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno



Radlertreff im Gastgarten, wo
ganzjährig warme Südtiroler
Spezialitäten serviert werden
und gemütliche, romantische
Atmosphäre in den Gewölben aus
dem 15. Jahrhundert wo, man sich
zu einer zünftigen Brettlmarende
und im Herbst zum Törggelen
trifft.

Spezialitäten des Hauses:

Südtiroler Gerichte,
Törggelespezialitäten,
Hausgemachte Kuchen

Punto d'incontro molto amato dai
ciclisti, il Gstirnerhof serve tutto
il giorno piatti caldi della cucina
tirolese nella calda, raccolta
atmosfera delle volte risalenti al
XV secolo: un posticino perfetto
per concedersi una ricca merenda
contadina e in autunno ritrovarsi
con gli amici per il Törggelen.

Specialità della casa:

Cucina sudtirolese, specialità
"Törggelen", torte fatte in casa



Himmelreich



Restaurant, Bar, Café/Ristorante, Bar, Caffé

Fam. Rungg

Klostergasse 15B/Vicolo del Conv. 15B
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello-Ciardes
Tel. +39 0473 624 109
www.himmelreich.it
info@himmelreich.it

Öffnungszeiten/Orario
08.00-24.00

Küche/Cucina
12.00-14.00

Abends auf Vorbestellung/
Sera su prenotazione

Ruhetag/Giorno di riposo
Keinen/Nessuno

Geschlossen/Chiuso
Allerheiligen-Ostern/
Ognissanti-Pasqua



Wir verwöhnen unsere Gäste
im himmlischen Restaurant
mit gesunder und frischer
Küche in urgemütlichen Stuben
oder im aussichtsreichen
Panoramaspeisesaal.
Genussreiche Stunden verspricht
die einmalige Gartenlaube auf
unserer stilvollen Terrasse am
Vinschgauer Sonnenberg.

Spezialitäten des Hauses:

Saisonale Gerichte

Il nome richiama il paradiso, e
con buona ragione: la cucina
dell'Himmelreich vizia i palati con
fresche e sane prelibatezze, da
gustare dell'atmosfera accogliente
della stube o nella sala da pranzo
panoramica. Anche il gazebo sulla
terrazza, con vista sul Monte Sole,
promette ore di piacevole relax.

Specialità della casa:

Piatti stagionali





Niedermoarhof

Hofschank/Osteria contadina

Fam. Kaserer

Trumsberg 4/Montetrumes 4
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello-Ciardes
Tel. +39 0473 624 091
Mobil +39 348 148 2401
reinhard.kaserer@hotmail.com



Gault & Millau

Öffnungszeiten/Orario
08.00-18.00

Abends nur auf Vorbestellung/
Sera solo su prenotazione

Küche/Cucina
11.00-18.00

Ruhetag/Giorno di riposo
01.04.-31.05. Donnerstag/Giovedì
01.06.-31.07. geschlossen, abends nur
auf Anfrage geöffnet/chiuso, la sera
aperto solo su richiesta
01.08.-15.12. Mittwoch+Donnerstag/
Mercoledì+giovedì

Neu/Novità:

Seit 01.04.2024 mit eigenem Hofladen/
dal 01.04.2024 con negozio proprio

Hoch über Kastelbell steht der Niedermoarhof. Der traumhafte Ausblick von der Sonnenterrasse und die getäfelte Bauernstube laden zu gemütlichen Stunden ein. Lassen Sie sich die vielen hofeigenen Produkte von Familie Kaserer schmecken.

Spezialitäten des Hauses:

Hofeigene Produkte, Südtiroler Gerichte, Törggelspezialitäten

Il Niedermoarhof si trova sopra il paese di Castelbello. La terrazza offre una vista da sogno e la stube contadina all'interno invita a trascorrere piacevoli momenti degustando i prodotti del maso della famiglia Kaserer.

Specialità della casa:

Prodotti di produzione propria, piatti altoatesini, specialità "Törggelen"

Pizzastube Sonne

Pizzeria, Restaurant/Pizzeria, Ristorante



Fam. Zemcakova

Klostergasse 1/Vicolo del Convento 1
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello Ciardes
Tel. +39 0473 532 130
www.pizzastube-sonne.it
info@pizzastube-sonne.it



Öffnungszeiten/Orario
08.00-14.30 und/e 17.00-23.00

Küche/Cucina
12.00-14.00 und/e 17.00-21.00

Pizza
Montag-Sonntag/Lunedì-Domenica
12.00-14.00 und/e 17.00-22.00,
Samstag/Sabato 17.00-22.00

Ruhetag/Giorno di riposo
Mittwoch/Mercoledì

Die Pizzastube Sonne befindet sich im Herzen von Tschars. Nicht nur abends, sondern auch mittags werden eine große Auswahl an Pizzen mit frischen, regionalen und hochwertigen Zutaten, sowie Gerichte aus der Gasthausküche serviert.

Spezialitäten des Hauses:

Pizza Bufala mit Trüffelsalami,
Spargelpizzen mit Kastelbeller Spargel

La pizzeria Sonne si trova nel cuore di Ciardes. Aperta a pranzo e cena, offre un'ampia scelta di pizze preparate con ingredienti locali freschi di alta qualità, oltre ad alcuni piatti della cucina della locanda.

Specialità della casa:

Pizza bufala con salame al tartufo, pizze con asparagi di Castelbello





Schlosswirt Juval

Gasthaus/Trattoria

Juval 2/Juval 2
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello Ciardes
Mobil +39 392 868 3244



Öffnungszeiten/Orario
29.03.-08.11.2026: 10.00-18.00

Küche/Cucina
11.30-17.30
Reservierung erwünscht/
Prenotazione desiderata

Ruhetag/Giorno di riposo
Mittwoch/Mercoledì

Der Schlosswirt ist ein traditionsreicher Gasthof auf Juval in Südtirol, idyllisch gelegen direkt unterhalb des bekannten Schloss Juval. Umgeben von Weinbergen und mit Blick auf das Vinschgau verbindet er historische Atmosphäre mit herzlicher Gastlichkeit.

Spezialitäten des Hauses:
Südtiroler Gerichte

Il Schlosswirt è una trattoria ricca di tradizione situata a Juval, in Alto Adige, in una posizione idilliaca proprio sotto il famoso castello di Juval. Circondato da vigneti e con vista sulla Val Venosta, unisce un'atmosfera storica a una cordiale ospitalità.

Specialità della casa:
Cucina sudtirolese e tradizionale

SÜDTIROLER SPECKKNÖDEL MIT PFIFFERLINGEN

Zutaten für 4 Personen Für die Pfifferlingsauce:

500 g Pfifferlinge
1/2 Zwiebel
1 kl. Stück Lauch
1 Knoblauchzehe
100 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
80 ml Sahne
etwas Olivenöl
Zitronenabrieb
Salz, Pfeffer
Petersilie

Zubereitung

Die Pfifferlinge trocken säubern. In einer Pfanne einige Tropfen Olivenöl heiß machen, die Pfifferlinge darin leicht rösten. Danach die in kleine Würfel geschnittene halbe Zwiebel und den Lauch, zusammen mit der Knoblauchzehe zugeben. Wenn die Zwiebel glasig ist, mit der Brühe ablöschen. Die Sahne zugeben und alles etwas einreduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronenabrieb und feingehackter Petersilie abschmecken. Den gedämpften oder gekochten Knödel teilen und zusammen mit der Pfifferling-Mischung anrichten.

Tipp

Die selbstgemachte Pfifferlingsauce schmeckt wunderbar auch zu gekochtem Reis oder geröstetem Knödel.

CANEDERLI ALLO SPECK CON FINFERLI

Ingredienti per 4 persone Per la salsa di finferli:

500 g di finferli
1/2 cipolla
1 porro piccolo
1 spicchio d'aglio
100 ml di brodo di carne oppure di verdura
80 ml di panna
Un po' d'olio d'oliva
Scorza di limone
Sale, pepe
Prezzemolo

Preparazione

Pulire i finferli a secco. Scaldare qualche goccia d'olio d'oliva in una padella e tostare leggermente i finferli. Poi aggiungere mezza cipolla tagliata a dadini, il porro e lo spicchio d'aglio. Quando la cipolla è traslucida, deglassare con il brodo. Aggiungere la panna e farla ridurre un po'. Condire a piacere con sale, pepe, un po' di limone grattugiato e prezzemolo tritato. Dividere il canederlo cotto a vapore oppure bollito e servire con la salsa di finferli.

Consiglio

La salsa di finferli fatta in casa ha anche un sapore meraviglioso con riso bollito oppure canederlo arrostito.



Gastronomiebetriebe in Kastelbell-Tschars Ristoranti a Castelbello-Ciardes



Ruhetag / Giorno di riposo

Restaurant-Gasthaus-Pizzeria/Ristorante-Trattoria-Pizzeria

Gstirnerhof Gasthof/ Osteria	Kastelbell/Castelbello, Spineidweg 5 Via Spineid	0473 624 032	kein/nessun
---	--	--------------	-------------

Himmelreich Restaurant, Café/ Ristorante, Caffè	Tschars/Ciardes, Klostergasse 15 B Vicolo d. Convento	0473 624 109	kein/nessun
--	---	--------------	-------------

Kesslwirt Restaurant, Pizzeria/ Ristorante, Pizzeria	Tschars/Ciardes, Tombergweg 4 Via Montefontana	0473 861 861	Sa/Sa
---	--	--------------	-------

Killimangiare Restaurant/ Ristorante	Kastelbell/Castelbello, Dorfplatz 5 Piazza del Paese	347 7957 297	Mo-Mi/ Lu-Me
---	--	--------------	-----------------

Kuppelrain Restaurant/ Ristorante	Kastelbell/Castelbello, Bahnhofstraße 16 Via Stazione	0473 624 103	So+Mo/ Do+Lu
--	---	--------------	-----------------

Pizzastube Sonne Pizzeria/Pizzeria	Tschars/Ciardes, Klostergasse 1 Vicolo del Convento	0473 532 130	Mi/Me
--	---	--------------	-------

Schlosswirt Juval Gasthof/Osteria	Juval/Juvale, Juval 2 Juvale	392 8683 244	Mi/Me
---	---------------------------------	--------------	-------

Terra Restaurant, Bistrot/ Ristorante, Bistrot	Kastelbell/Castelbello, Alte Straße 21 A Strada Vecchia	0473 867 000	kein/nessun
--	---	--------------	-------------

Jausenstation-Hofschank/Posto di ristoro

Angerguterkeller	Kastelbell/Castelbello, Alte Straße 1 Strada Vecchia	349 4249 708 349 2132 428	Siehe Website/ Vedi sito web www.angergut.com
-------------------------	--	------------------------------	---

Niedermoarhof	Kastellbell/Castellbello, Trumsberg 4 Montetrumes	0473 624 091	01.04.-31.05. Do/Gi 01.06.-31.07. Mo-So/Lu-Do 01.08.-15.12. Mi+Do/Me+Gi
Pfraum	Kastellbell/Castellbello, Montalbaner Weg 4 Via Montalban	320 7046 557	Mi/Me (Juli & August geschlossen Luglio & agosto chiuso)
Schlossbauer	Juval/Juvale, Juval 4 Juvale	320 6933 829	Mi/Me 01.07.-31.08. Mi+So/Me+Do
Sonnenhof	Juval/Juvale, Juval 9 Juvale	366 3101 483	Fr/Ve

Almen/Malghe			
Alt Alm	Tschars/Ciardes, Tomborg/Montefontana	338 1314 588	geöffnet von Juni bis September
Freiberger Alm	Kastellbell/Castellbello, Freiberg/Montefranco	349 4106 411	geöffnet von Juni bis Oktober
Latschiniger Alm	Kastellbell/Castellbello, Freiberg/Montefranco	333 9013 729	geöffnet von Juni bis September
Marzoner Alm	Kastellbell/Castellbello, Freiberg/Montefranco	347 0315 878	geöffnet von Mai bis Ende Oktober
Stierberg Alm	Kastellbell/Castellbello Trumsberg/ Montetrumes	348 6702 287	geöffnet von Mitte Mai bis Anfang Oktober
Trumser Alb'l	Kastellbell/Castellbello Trumsberg/ Montetrumes	348 5842 843	geöffnet von Mitte Mai bis Anfang November

Zirmtal Alm	Tschars/Ciardes, Tomborg/Montefontana	0473 426 105	geöffnet von Mitte Mai bis Ende Oktober
Bar-Café-Bistro-Imbiss/Bar-Caffé-spuntini			
Etzthalerhof	Tschars/Ciardes, Staatsstraße 54 Via Statale	338 6021 123	So/Do
Tscharser Dorfcäfe	Tschars/Ciardes, Hauptstraße 10 Via Principale	0473 421441	Mo+Di/ Lu+Ma
Weinsalon Café Seeber	Kastellbell/Castellbello, Dorfplatz 5 Piazza del Paese	347 7957 297	Mi/Me

Stand am 01.03.2026, Änderungen möglich /
Situazione al 01.03.2026, salvo modifiche



Lokale Produkte Prodotti locali

KASTELBELL/CASTELBELLO
TSCHARS/CIARDES



Bauernladen

Bauernladen/Bottega dei contadini

Hauptstraße 78, Juval/
Via Principale 78
39025 Naturns/Naturno
Tel. +39 0473 667 723
www.vinschgerbauernladen.it
vinschger@bauernladen.it

Öffnungszeiten/Orario
Montag-Sonntag/Lunedì-domenica
09.00-18.00



Der Vinschger Bauernladen vertreibt rund 800 Erzeugnisse der Vinschger Bauern in bester Qualität: schmackhafter Speck und Käse, Bauernbrot, frisches Obst und Gemüse, Fruchtaufstriche und Honige, Kräuter, Tee und Gewürze, naturtrübe Säfte und Sirupe, edle Weine und Brände, Naturkosmetik und vieles mehr. Genießen Sie in unserem gemütlichen Barbereich lokale Weine und einheimische Köstlichkeiten direkt von unseren Bauern. Ein einzigartiges Angebot!

Nella bottega dei contadini vengono venduti più di 800 prodotti di propria produzione, di altissima qualità: speck e formaggi gustosi, pane fresco, frutta e verdura fresca, frutta da spalmare e miele, erbe aromatiche, tè e spezie, succhi naturali e sciroppi, vini e distillati pregiati, cosmetica naturale e tanto di più. Al nostro bar gli ospiti possono gustare vini locali e le numerose prelibatezze fatte in casa dei nostri contadini.





Castel Juval Unterortl

Weingut/Azienda Agricola

Raphael & Christine Burki

Juval 1B
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello-Ciardes
Mobil +39 351 551 2238
www.unterortl.it
info@unterortl.it

Öffnungszeiten/Orario
Auf Anfrage/su richiesta
Sa/Sa 10.00-16.00



Das Weingut Castel Juval Unterortl liegt auf 700 m ü. M. am Eingang des Schnalstals. Dank der einzigartigen Lage auf der „Nase“ des Juvaler Hügels profitieren die Weinberge von verschiedenen Sonnenausrichtungen und Höhenlagen, die von 620 bis 850 m ü. M. reichen. Auf 4,3 Hektar Steillagen werden Rebsorten wie Weißburgunder, Müller-Thurgau, Riesling und Blauburgunder angebaut, die vor Ort gekeltert werden. Es wird ein biologisch-nachhaltiger Weinbau betrieben.

La tenuta vinicola Castel Juval Unterortl si trova a 700 m s.l.m., all'ingresso della Val Senales. Grazie alla posizione unica sulla "punta" della collina di Juval, i vigneti beneficiano di diverse esposizioni solari e altitudini, che variano tra i 620 e gli 850 m s.l.m. Tutti i lavori nei vigneti, compresa la vendemmia, vengono svolti manualmente. Le uve sono accuratamente selezionate già in vigna. La tenuta adotta un metodo di coltivazione biologico e sostenibile, rispettando il ciclo naturale dei vigneti e dell'ambiente circostante.

Köfelgut

Weingut, Hofbrennerei/Azienda vinicola, distilleria privata

Fam. Pohl

Im Winkel 12/Rione ai tre Canti 12
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello-Ciardes
Mobil +39 340 703 0386
Mobil +39 348 750 4196
www.koefelgut.com
info@koefelgut.com

Öffnungszeiten/Orario
Montag-Samstag/Lunedì-sabato
9.00-13.00 und/e 14.00-18.30



Das Weingut Köfelgut am Vin-schgauer Sonnenberg steht für Charakter und Herkunft. Angebaut werden Burgunderrebsorten sowie Gewürztraminer und Cabernet Franc; aus Marille, Birne, Zwetschge, Apfel und Trester entstehen feine Edelbrände; im Frühjahr wird weißer Spargel geerntet. Einblicke in die Spargelproduktion mit Spargel- und Weinverkostung gibt es während der Saison immer dienstags, Weinbergführungen mit Weinverkostung ganzjährig freitags mit Anmeldung. Individuelle Führungen sind jederzeit nach Vereinbarung möglich. Besuchen Sie uns von Montag bis Samstag zur Verkostung und zum Kauf.

La tenuta vinicola Köfelgut in Val Venosta è sinonimo di carattere e tradizione. Qui vengono coltivati vitigni di Borgogna, Gewürztraminer e Cabernet Franc; da albicocche, pere, prugne, mele e vinacce si ottengono pregiati distillati; in primavera si raccolgono gli asparagi bianchi. Durante la stagione, ogni martedì è possibile partecipare a visite guidate alla scoperta della produzione degli asparagi con degustazione di asparagi e vini; tutto l'anno, ogni venerdì, è possibile partecipare a visite guidate ai vigneti con degustazione di vini, previa prenotazione. Visite guidate individuali su appuntamento sono possibili in qualsiasi momento.





Lehengut

Weingut/Azienda Agricola

Fam. Plack

Brunnengasse 2B/
Via delle Fonti 2B
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello-Ciardes
Mobil +39 348 756 2676
www.lehengut.it
info@lehengut.it

Öffnungszeiten/Orario
Auf Anfrage/su richiesta



Am Fuße des Vinschger Sonnenberges befindet sich das Weingut Lehengut. Die Bewirtschaftung erfolgt ausschließlich biologisch. Viele Sonnenstunden, kühle Nächte sowie die geschützte Lage, bieten ideale Voraussetzungen für den Anbau von Weissburgunder, Riesling, Blauburgunder und Sauvignier gris (spannende PIWI Sorte weiß). Auf Anfrage erhalten sie gerne eine Führung durch den Weinberg mit der Möglichkeit ausgewählte Weine zu verkosten und zu kaufen.

Ai piedi del Monte Sole della Val Venosta si trova la cantina Lehengut. La coltivazione è esclusivamente biologica. Notti fresche e la posizione offrono le condizioni ideali per la coltivazione di Pinot Bianco, Riesling, Pinot Nero e Sauvignier gris. Su richiesta, c'è la possibilità di fare un'escursione al vigneto con la degustazione di vini sulla piattaforma panoramica direttamente nel vigneto.

Marinushof

Weingut, Hofbrennerei/Azienda vinicola, distilleria privata

Fam. Pohl

Alte Sraße 9B/
Strada Vecchia 9
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello-Ciardes
Mobil +39 335 420 136
www.marinushof.it
info@marinushof.it

Öffnungszeiten/Orario
Montag-Freitag/Lunedì-venerdì
08.30-12.30 und/e 14.00-18.30
Samstag/Sabato 09.00-11.30



Unser moderner Bauernhof entstand im Jahre 2005 mit der Idee, eine Stätte des Genusses zu schaffen. Unser Ziel ist die Veredelung der hervorragenden Früchte aus dem eigenen Anbau und auch anderer Spitzenbauern im Vinschgau. 7 verschiedene Qualitätsweine und 8 Edelbrände stehen zur Auswahl und können am Marinushof probiert und gekauft werden. Zudem steht eine Auswahl feinsten italienischer Weine, Olivenöle und Balsamico in unserem Gourmetshop bereit.

Abbiamo fondato la nostra azienda agricola nel 2005 con l'obiettivo di creare una propria fattoria per buongustai. La nostra motivazione massima è la vinificazione di vini tipici di alto livello (7 tipologie) e la distillazione di acquavite della migliore frutta della Val Venosta (8 tipologie) – con la possibilità di assaggiare tutto in loco. Inoltre offriamo vini pregiati di altri colleghi dell'Alto Adige nel nostro spaccio per buongustai.





Rebhof

Weingut/Azienda vinicola

Fam. Tratter

Römerstraße 23/Via Romana 23
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello-Ciardes

Mobil +39 347 334 6518
www.rebhof-vinschgau.com
info@rebhof-vinschgau.com

Öffnungszeiten/Orario
Montag-Freitag/Lunedì-venerdì
09.00-12.00 und/e 14.00-18.00,
Samstag/Sabato 08.00-12.00



Der Rebhof befindet sich in Galsau, eine Fraktion von Kastelbell-Tschars. Fruchtbare Böden an sonnenbegünstigten Hanglagen bieten ideale Voraussetzungen für die Reifung von gesunden und hochwertigen Trauben. Unser Sortiment ist typisch für den Vinschgau: Weißburgunder, Riesling, Kerner und Chardonnay und bei den Rotweinen: Blauburgunder, Zweigelt und Vernatsch, sowie Blauburgunder Rosè. Auf unserem Hof besteht die Möglichkeit die Weine zu verkosten und zu kaufen. Verkostungstermine: Montag, Mittwoch und Freitag um 15.30 Uhr (Anmeldung erforderlich).

Nella cantina del Rebhof, con sede a Colsano, trovate i vini rossi e bianchi tipici della Val Venosta: Chardonnay, Pinot bianco, Riesling, Kerner, Pinot nero rosé, Schiava, Zweigelt e Pinot nero. Guida ai vini, passeggiata guidata nei vigneti e degustazione ogni lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 15.30, da prenotare entro il giorno precedente.



Weberhof

Hofbrennerei/Destilleria agricola

Fam. Klotz

Brunnengasse 7/Via delle Fonti 7
39020 Kastelbell-Tschars/
Castelbello-Ciardes
Mobil +39 338 228 4528
www.weberhof.bz
info@weberhof.bz

Öffnungszeiten/Orario
Auf Anfrage/Su richiesta



Der Weberhof ist seit vielen Generationen in „Schnapsbrennerhand“ und liegt mitten im kleinen Dörfchen Galsau. Neben Apfelbränden und Grappa werden auch Fruchtliköre aus verschiedenen einheimischen Früchten hergestellt. Neu am Weberhof: Ötzi Gin, "The Iceman Gin" aus Wacholder, verschiedenen Früchten, Kräutern und Gewürzen aus der Steinzeit ist deshalb so besonders und der erste Gin im Vinschgau. Verkostungen werden auf Anfrage angeboten.

Il Weberhof è nelle mani di distillatori da molte generazioni e si trova nel mezzo del piccolo villaggio di Colsano. Oltre all'acquavite di mele e alla grappa, vengono prodotti anche liquori alla frutta con vari frutti locali. Novità al Weberhof: Ötzi Gin, "The Iceman Gin" a base di ginepro, varie erbe e spezie. L'Iceman Gin è così speciale perché è il primo gin della Val Venosta. La grapperia può essere visitata solo su richiesta.



Gastronomiebetriebe in Naturns Ristoranti a Naturno

Ruhetag / Giorno di riposo

Restaurant-Gasthaus-Pizzeria/Ristorante-Trattoria-Pizzeria

Asiatisches Restaurant Iris Restaurant, Sushi Bar, Bistro, Take Away	Feldgasse 5 Via dei Campi 5	375 614 3799	Di/Ma
Bad Kochenmoos Pizzeria, Restaurant, Bar/ Pizzeria, Ristorante, Bar	Staben 3 Stava 3	0473 191 0669 328 155 71 82	Mo/Lu
Bring's mir Hoam Lieferdienst Pizza & Burger/ Servizio di consegna di pizza e hamburger		338 389 9754	Di/Ma Lieferdienst/ servizio di consegna 17.00-21.30
Falkenstein Gasthof/Osteria	Schlossweg 15 Via Castello 15	0473 667 321 349 629 5692	Mo/Lu + Di/Ma bis Ostern/ fino a Pasqua Mo/Lu ab Ostern/ da Pasqua
Goldene Rose Gasthof/Osteria	Schlossweg 4 Via Castello 4	0473 661 026	Mi/Me
Hofer Pizzeria/Pizzeria	Am Graben 8 Al Fossato 8	0473 667 097	Mi/Me
Kreuzwirt Restaurant, Pizzeria/ Ristorante, Pizzeria	Hauptstr. 47 Via Principale 47	380 475 0060	Di/Ma
Lamm Restaurant/ Ristorante	Kompatscherstr. 16 Via Compaccio 16	0473 666 344	Di/Ma + Mi/Me
Langwies Landgasthaus/ Trattoria	Schießstandweg 6 Via Bersaglio 6	0473 667 526	Sa/Sa + Juli & August: So bis 16.30 Luglio e ago- sto: Do fino alle 16.30
Linthof Gasthof/Osteria	Sonnenberg 48 Monte Sole 48	349 378 6678	Sa/Sa

Mein Thai Restaurant Alte Post Restaurant/ Ristorante	Hauptstr. 8 Via Principale 8	377 342 9016	Mo/Lu
Naturnserhof Restaurant/ Ristorante	Bahnhofstr. 27 Via Stazione 27	0473 667 112	Mi/Me
Ramilia Restaurant, Pizzeria/ Ristorante, Pizzeria	Tschirland 117 Cirlano 117	0473 668 206	kein/nessun
Tschirlanderhof Restaurant, Bar/ Ristorante, Bar	Tschirland 75 Cirlano 75	0473 668 282	Mo/Lu + Di/Ma
Unterstellhof Gasthof/Osteria	Sonnenberg 46 Monte Sole 46	349 158 7982	Fr/Ve
Wally Pizzeria/Pizzeria	Hauptstr. 87 Via Principale 87	0473 667 247	Di/Ma An allen an- deren Tagen: geöffnet von 16.30-22.00/ In tutti gli altri giorni: aperto dalle 16.30-22.00
Weinberghof Restaurant/ Ristorante	Runstgasse 6 Via Runst 6	377 342 8776	Mo/Lu
Weisses Rössl Restaurant/ Ristorante	Hauptstr. 57/a Via Principale 57/a	0473 667 147	Di/Ma + Mi/Me
Wiedenplatzter Keller Restaurant/ Ristorante	Eichgasse 15 Via Eich 15	0473 673 280	Mo Abend/ Lu sera + Di/Ma
Zum Adler Restaurant, Pizzeria/ Ristorante, Pizzeria	Hauptstr. 45 Via Principale 45	0473 668 288 338 356 6388	Do ab 15.00/ Gi dalle 15.00 + Fr/Ve

Jausenstation-Hofschank/Posto di ristoro

Brandhof Hofschank/ Osteria contadina	Nörderberg 51 Monte Tramontana 51	0473 668 225	Fr/Ve
Galmein Jausenstation/ Locanda contadina	Sonnenberg 41 Monte Sole 41	0473 668 117 349 720 5566	kein/nessun
Pirchhof Hofschank/ Osteria contadina	Sonnenberg 77A Monte Sole 77A	0473 667 812	kein/nessun
Schwalbennest Jausenstation/ Locanda contadina	Pichlweg 5 Via Pichl 5	388 429 6512	kein/nessun (im Juli & August: Do)/ (nei mesi luglio & agosto: giovedì)
Waldhof Hofschank/ Osteria contadina	Fuchsberg 51 Monte Volpe 51	335 522 8700	Fr/Ve
Weintal Jausenstation/ Locanda contadina	Stein 11 Via Stein 11	340 819 5551	Mi/Me + Do/Gi
Winesapple Hofschank/ Osteria contadina	Kellerbachweg 17 Via Kellerbach 17	349 103 4251	Auf Vorbestellung/ su prenotazione

Almen/Malghe

Mausloch Alm	Nörderberg Monte Tramontana	349 610 2188 347 066 3404	kein/nessun
Naturnser Alm	Nörderberg Monte Tramontana	348 643 4690 334 280 1114	kein/nessun
Tablander Alm	Nörderberg Monte Tramontana	348 959 2116	kein/nessun
Zetn Alm	Nörderberg Monte Tramontana	348 376 2648	kein/nessun

Bar-Café-Bistro-Imbiss-Konditorei-Eisdiele/ Bar-Caffè-Bistro-Spuntini-Pasticceria-Gelateria			
Aijoo Eismanufaktur/ Gelateria	Bahnhofstr. 47 Via stazione 47	392 063 0995	Mo/Lu
Anny Café, Eisdiele/ Caffè, Gelateria	Bahnhofstr. 18 Via stazione 18	349 338 1170 339 117 2353	Do/Gi
Ba in 's - Unterwegguetl Café, Cocktailbar/ Caffè, Cocktailbar	St. Zeno-Str. 7 Via San Zeno 7	345 352 9095	Mo/Lu
Baumgärtner Bar, Café/ Bar, Caffè/	Hauptstr. 43 Via Principale 43	0473 667 621	Sa Nachmittag/ Sa pomeriggio + So/Do
Belvedere Café, Bar/ Caffè, Bar	St.-Prokulus-Str. 35 Via San Procolo 35	0473 667 306	kein/nessun
Dorfcafé Naturns Café, Bar, Eis, Kuchen/ Caffè, Bar, Gelato, Torte	Hauptstr. 18 Via Principale 18	339 676 7317	So/Do
Gleis 2 Bäckerei, Konditorei, Café/ Panetteria, Pasticceria, Caffè	Bahnhofstr. 46 Via stazione 46	329 533 1339	Sa Nachmittag/ Sa pomeriggio + So/Do
Mein Beck Café, Bistro, Brot-Boutique/ Caffè, Bistro, Boutique del pane	Rathausplatz 1 Piazza Municipio 1	0473 711 111	kein/nessun
Nadine Café, Bistro/ Caffè, Bistro	Stein 30 Via Stein 30	0473 660 126 331 121 8929	kein/nessun
Naturner Vinothek Vinothek/ Vinoteca	Hauptstr. 43 Via Principale 43	0473 667 621	Sa Nachmittag/ Sa pomeriggio + So/Do
Naturner Würstelbude Imbiss/ Spuntini	Hauptstr. 54 Via Principale 54	0473 668 264	Sa/Sa + So/Do

Preidlhof Café/ Caffè	St. Zeno-Str. 13 Via San Zeno 13	0473 666 251	kein/nessun
Radbar Bar, Imbiss/ Bar, Spuntini	Staben 101 Stava 101	333 749 2239 324 614 3526	an Regenta- gen/nei giorni di pioggia
San Zeno Café, Bar/ Caffè, Bar	Bahnhofstr. 20 Via stazione 20		So ab 14 Uhr/ Do dalle ore 14 + Mo/Lu
Tenniscamp Naturns Bar, Imbiss/ Bar, Spuntini	Gustav-Flora-Str. 29 Via Gustav Flora 29	0473 668 094	So (April + Mai kein)/Do (aprile/mag- gio nessun)
Verena's Wein Boutique Vinothek/ Vinoteca	Hauptstr. 35 Via Principale 35	335 608 1923	Sa Nachmittag/ Sa pomeriggio + So/Do

Stand am 01.03.2026, Änderungen möglich /
Situazione al 01.03.2026, salvo modifiche



Gastronomiebetriebe in Partschins Ristoranti a Parcines

Ruhetag / Giorno di riposo

Restaurant-Gasthaus-Pizzeria/Ristorante-Trattoria-Pizzeria

Bad Egart Onkel Taa Restaurant/ Ristorante	Bahnhofstraße 17 Via Stazione	0473 967 342	Mo/Lu + So ab 15 Uhr/ Do dalle ore 15
Birkenwald Gasthaus/Trattoria	Wasserfallweg 40 Via Cascata	0473 968 356	Di/Ma
Botango Restaurant, Pizzeria/ Ristorante, Pizzeria	Vinschgauerstraße 105 Via Venosta	0473 967 796	Restaurant THEDL Do/Gi Pizzeria SEM Mo/Lu
Brünnl Gasthaus, / Trattoria,	Quadratstraße 23 Via Quadrat	0473 968 077	Di+Mi ab 15,30 Uhr/Ma+Me dalle ore 15,30
Buss'l & More Restaurant, Pizzeria, Bar/Ristorante, Pizzeria, Bar	Peter-Mitterhofer-Platz Piazza Peter- Mitterhofer	338 182 1368	So/Do
Cutraun Restaurant, Bar/ Ristorante, Bar	Cutraunstraße 26 Via Cutraun	0473 968 033	Sa+So ab 17 Uhr/Sa+Do dalle ore 17
Das Stachelburg Restaurant, Bar/ Ristorante, Bar	Wasserfallweg 7 Via Cascata	0473 967 310	kein/nessun
Ennemoser Restaurant, Pizzeria/ Ristorante, Pizzeria	Vinschgauerstraße 17 Via Venosta	0473 967 280	Do/Gi
Garberstüb Restaurant, Bar/ Ristorante, Bar	Peter-Mitterhofer- Straße 7 Via Peter-Mitterhofer	0473 967 226	So/Do
Hanswirt Restaurant, Café/ Ristorante, Caffè	Geroldplatz 3 Piazza Gerold	0473 967 148	kein/nessun
Happichl Gasthaus/Trattoria	Geroldstraße 35 Via Gerold	0473 967 438	Mo/Lu + Di/Ma
Kronenwirt Restaurant, Pizzeria/ Ristorante, Pizzeria	Stachelburgweg 3 Via Stachelburg	0473 967 112	Di/Ma
Laterne Restaurant, Pizzeria, Bar/Ristorante, Pizzeria, Bar	Saringstraße 33 Via Saring	0473 967 099	Mo+Di bis 17 Uhr/Lu+Ma fino le ore 17
Niederhof Gasthof/Trattoria	Quadratstraße 11 Via Quadrat	0473 967 017	Mo/Lu

Niedermair Restaurant, Café/ Ristorante, Caffè	Vertigenstraße 8 Via Vertigen	0473 967 171	kein/nessun
Panorama Restaurant/ Ristorante	Vinschgauerstraße 25 Via Venosta	0473 967 140	Do/Gi
Prünster Gasthaus/Trattoria	Tablanderstraße 6 Via Tablà	0473 967 454	Fr/Ve
Rössl Restaurant, Café/ Ristorante, Caffè	Vinschgauerstraße 26 Via Venosta	0473 967 143	kein/nessun
Stiegenwirt Gasthof, Pizzeria/ Trattoria, Pizzeria	Wasserfallweg 2 Via Cascata	345 814 1368	Sa/Sa
Wasserfall Gasthaus/Trattoria	Wasserfallweg 55 Via Cascata	0473 967 274	Sa/Sa

Jausenstation-Hofschank/Posto di ristoro

Dursterhof	Wasserfallweg 105 Via Cascata	338 291 9915	kein/nessun
Flatscherhof	Jochweg 1/2 Via Jochweg	0473 442 452	Do/Gi
Formerkeller	Graf-Johann-Weg 15 Via Graf-Johann	0473 967 353	Mi/Me, Do/Gi, Fr/Ve
Giggelberg	Sonnenbergweg 61 Via Sonnenberg	0473 967 566	kein/nessun
Oberbrunnhof	Aschbacherstraße 1 Via Rio Lagundo	334 9674 121	Do/Gi
Unterweirachhof	Weirachweg 2 Via Weirach	0473 967 008	Mo/Lu
Winklerhof	Sonnenbergweg 56 Via Sonnenberg	379 190 9703	Di/Ma + Mi/Me

Schutzhütte/Rifugio

Hochganghaus	Sonnenberg/ Monte Sole	335 574 5539	kein/nessun
Nasereit	Sonnenberg/ Monte Sole	0473 425 152	kein/nessun

Bar-Café-Imbiss-Eisdiele/ Bar-Caffè-Spuntini-Gelateria

Beachbar Rafting Adventure Südtirol	Saringstraße 31 Via Saring	346 607 0641	Mo/Lu
Jack x King	Vinschgauerstraße 63 Via Venosta	0473 968 284	So/Do + Mo/Lu
Rudi	Kleinkarlbacher Straße 10 Via Kleinkarlbacher	0473 967 003	Di/Ma
Sonne	Peter-Mitterhofer-Platz 8 Piazza Peter- Mitterhofer	0473 967 108	kein/nessun
Taufenbrunn	Taufnergasse 2 Vicolo Taufner	0473 967 136	Mi/Me

Stand am 01.03.2026, Änderungen möglich /
Situazione al 01.03.2026, salvo modifiche



Gastronomiebetriebe im Schnalstal Ristoranti in Val Senales

Ruhetag / Giorno di riposo

Restaurant-Gasthaus-Pizzeria/Ristorante-Trattoria-Pizzeria

Glacier Hotel Grawand Restaurant/Ristorante	Kurzras 111 Maso Corto	0473 662 118	kein/nessun
Aktiv & Familienhotel Adlernest Restaurant/Ristorante	Unser Frau 26 Madonna di Senales	0473 669 652	kein/nessun Bistro Adlernest Mi/Me
Gasthof Schnalsburg Gasthof/Osteria	Katharinaberg 49 Monte Santa Caterina	0473 679 145	Fr/Ve
Gasthof Neuratheis Gasthof/Osteria	Katharinaberg 40 Monte Santa Caterina	351 753 7757	Mo/Lu
Hotel Gerstgras Restaurant/Ristorante	Kurzras 7 Maso Corto	0473 662 211	kein/nessun
Goldene Rose Karthaus Restaurant/Ristorante	Karthaus 29 Certosa	0473 679 130	kein/nessun
Hotel & Chalets Edelweiss Restaurant/Ristorante	Vernagt am See 78 Vernago al Lago	0473 669 633	kein/nessun
Hotel Vernagt Restaurant/Ristorante	Vernagt am See 79 Vernago al Lago	0473 676 063	Mo+Di Mittag, geöffnet ab 15.00 Uhr/ Lu+Ma a mezzogiorno, aperto dalle ore 15:00
Oberraindlhof Restaurant/Ristorante	Unser Frau 49 Madonna di Senales	0473 679 131	08.03.-19.07. geschlossen/ chiuso
Piccolo Hotel Gurschler Restaurant/Ristorante	Kurzras 11 Maso Corto	0473 662 100	kein/nessun
Restaurant Grüner Restaurant/Ristorante	Karthaus 24 Certosa	0473 679 104	Do/Gi
Texel Apartments & Pizzeria Pizzeria/Pizzeria	Unser Frau 105 Madonna di Senales	338 912 2283	Mo/Lu + Di/Ma
TONZHAUS Hotel & Pizzeria Pizzeria/Pizzeria	Unser Frau 27 Madonna di Senales	0473 669 688	Mi/Me

Jausenstation-Hofschank/Posto di ristoro

Finailhof	Vernagt 9 Vernago	0473 669 644	kein/nessun
Gasthof Jägerrast	Pfossental/ Val di Fosse	0473 421 652	kein/nessun
Tisenhof	Vernagt am See 14 Vernago al Lago	0473 669 790	Mo/Lu

Almen-Hütten/Malghe-rifugi

Berglalm	Kurzras/ Maso Corto	339 381 6482	kein/nessun
Eishof	Pfossental/ Val di Fosse	0473 420 524	kein/nessun
Klosteralm	Karthaus/ Certosa	329 564 7323	kein/nessun
Lazaun Hütte	Kurzras/ Maso Corto	335 537 3649	Sommer/Estate Mo/Lu Winter/Inverno kein/nessun
Mastaun Alm	Unser Frau/ Maso Corto	393 486 5300	kein/nessun
Penaud Alm	Karthaus/ Certosa		kein/nessun
Rableidalm	Pfossental/ Val di Fosse	0473 420 631	kein/nessun
Schutzhütte Schöne Aussicht	Kurzras/ Maso Corto	0473 679 130	kein/nessun
Schutzhütte Similaun	Vernagt am See/ Vernago al Lago	0473 669 711	kein/nessun

Teufelsegg Hütte	Kurzras/ Maso Corto	0473 679 131	kein/nessun
-------------------------	------------------------	--------------	-------------

Bar-Café-Bistro-Imbiss/Bar-Caffé-spuntini

Berghotel Tyrol	Unser Frau 114 Madonna di Senales	0473 669 690	Di/Mar
Bar Bistro Schnals	Karthaus 60 Certosa	0473 679 102	Di/Mar

Oberraindl's Platzlbar	Kurzras/ Maso Corto	333 422 1366	Sommer/Estate Mo/Lu Winter/Inverno kein/nessun
Pension Leithof	Vernagt am See 21 Vernago al Lago	0473 669 678	kein/nessun
Residence Remi	Unser Frau 98 Madonna di Senales	0473 669 647	Do/Gio

Stand am 01.03.2026, Änderungen möglich /
Situazione al 01.03.2026, salvo modifiche



Kulinarische Events Eventi culinarie

KASTELBELL-TSCHARS/CASTELBELLO-CIARDES
NATURNS/NATURNO
PARTSCHINS/PARCINES
SCHNALSTAL/VAL SENALES



Juvaler Frühling

29.03.2026

Im März wird auf dem sonnigen Burghügel von Juval das besondere Fest "Juvaler Frühling" gefeiert. Unter dem Motto „gehen und genießen“ öffnen die Höfe von Juval ihre Tore und verwöhnen Sie mit ihren selbst erzeugten Produkten und verschiedenen Südtiroler Köstlichkeiten. Entdecken Sie die Einzigartigkeit des Juvaler Hügels und genießen dabei ein abwechslungsreiches Programm mit Kulinarik, Wein und Musik.

**Informationsbüro
Kastelbell-Tschars**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com



Primavera Juval

29.03.2026

A marzo, sulla collina di Castel Juval si celebra la speciale Festa di Primavera di Juval. All'insegna del motto "andate e gustate", le osterie di Juval aprono le loro porte e viziano con i loro prodotti fatti in casa e varie prelibatezze altoatesine. Scopri l'unicità del Juvaler Hügel e goditi un programma vario con delizie culinarie, vino e musica.

**Associazione Turistica
Castelbello-Ciardes**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com





Spargelzeit in Kastellbell-Tschars

Mitte April - Ende Mai

Seit beinahe drei Jahrzehnten widmet sich die Familie Pohl vom Köfelgut dem Anbau von Spargel höchster Qualität. Begleitet wird der Genuss von passenden Spargelweinen der einheimischen Winzer die das Geschmackserlebnis harmonisch abrunden.

Auch heuer erwartet Gäste und Einheimische ein abwechslungsreiches Wochenprogramm: die Spargelführung mit Spargelbauer Martin Pohl, Weinverkostungen am Rebhof und Köfelgut, die Apfelführung am Moarhof, die Besichtigung der Obstgenossenschaft Juval sowie die Apfelführung mit Foodpairing.

**Informationsbüro
Kastellbell-Tschars**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastellbell-tschars.com
www.kastellbell-tschars.com



Tempo degli asparagi a Castellbello-Ciardes

Metà aprile a fine maggio

Da quasi trent'anni la famiglia Pohl del Köfelgut si dedica alla coltivazione di asparagi di altissima qualità. Il piacere del palato è accompagnato dai vini degli aspiranti locali, che completano armoniosamente l'esperienza gustativa. Anche quest'anno ospiti e residenti potranno godere di un ricco programma settimanale: visita guidata con il coltivatore di asparagi Martin Pohl, degustazioni di vino presso Rebhof e Köfelgut, visita guidata al Moarhof, visita alla cooperativa ortofrutticola Juval e visita guidata con abbinamenti gastronomici.

**Associazione Turistica
Castellbello-Ciardes**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastellbell-tschars.com
www.kastellbell-tschars.com



Blüten-Brunch-Konzert der Musikkapelle Tschars

19.04.2026

Die Musikkapelle Tschars lädt herzlich zum Blüten-Brunch Konzert um 11.00 Uhr am Dorfplatz von Tschars ein. Die Besucher erwartet ein stimmungsvoller Vormittag voller Musik, Genuss und geselligem Beisammensein. Die Musikkapelle präsentiert ein abwechslungsreiches Programm, das von traditionellen Klängen bis zu modernen Stücken reicht.

**Informationsbüro
Kastellbell-Tschars**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastellbell-tschars.com
www.kastellbell-tschars.com



Concerto con brunch

19.04.2026

La banda musicale di Ciardes vi invita al concerto con Brunch alle ore 11.00 nella piazza del paese di Ciardes. I visitatori potranno trascorrere una mattinata suggestiva all'insegna della musica, del gusto e della convivialità. La banda musicale presenterà un programma variegato, che spazia dai brani tradizionali a quelli moderni.

**Associazione Turistica
Castellbello-Ciardes**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastellbell-tschars.com
www.kastellbell-tschars.com





1. Mai Konzert der Musikkapelle Kastelbell

01.05.2026

Die Musikkapelle Kastelbell lädt am 1. Mai um 20.00 Uhr herzlich zum traditionellen Konzert beim Musikkapavillon ein. Die Besucher erwarten einen abwechslungsreichen Abend, der musikalisch alles bietet. Für besondere musikalische Highlights sorgen außerdem die Jagdhornbläser Spielegg und die Goalschnöller.

Die Bauernjugend Kastelbell-Galsau übernimmt den Ausschank und sorgt für erfrischende Getränke und die Bäuerinnen Galsau bieten frisch gebackenen Krapfen an.

**Informationsbüro
Kastelbell-Tschars**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com



Concerto del 1° maggio

01.05.2026

La banda musicale di Castelbello vi invita al tradizionale concerto che si terrà il 1° maggio alle ore 20.00 presso il padiglione musicale. I visitatori potranno godersi una serata ricca di varietà. A garantire momenti musicali particolarmente emozionanti ci penseranno anche i corni da caccia Spielegg e i Goalschnöller.

I giovani contadini di Castelbello-Colsano si occuperanno del servizio bar, offrendo bevande rinfrescanti, mentre le contadine di Colsano proporranno krapfen appena sfornati.

**Associazione Turistica
Castelbello-Ciardes**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com



Garten-und Genussmarkt

02.05.2026

Auf der Genussinsel auf dem Parkdeck bieten lokale Produzenten von 8 bis 15 Uhr wiederum ihre Produkte an. Neben Qualitätsweinen, Käse, Speck, Wurstwaren, Honig, Destillaten, Spargel, Säften und Aloe Vera-Produkten wird auch Kunsthandwerk aus heimischen Werkstätten angeboten.

Verschiedene Vereine aus der Gemeinde sorgen für das leibliche Wohl und verwöhnen die Marktbesucher mit regionalen Speisen und Getränken.

**Informationsbüro
Kastelbell-Tschars**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com



Mercato del giardino e del gusto

02.05.2026

Dalle 8.00 alle 15.00, i produttori locali offriranno nuovamente i loro prodotti nell'isola gastronomica sul ponte del parcheggio.

Oltre a vini di qualità, formaggi, pancetta, salsicce, miele, distillati, asparagi, succhi di frutta e prodotti a base di aloe vera, verranno offerti anche prodotti artigianali di laboratori locali.

Diversi associazioni viziano i visitatori del mercato con prelibatezze sane e fatte in casa.

**Associazione Turistica
Castelbello-Ciardes**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com





Südtiroler Specktag in Naturns

10.05.2026

Am 10. Mai lädt Naturns wieder zum Südtiroler Specktag ein. Auf die Besucher wartet ein umfangreiches und modernes Rahmenprogramm im Zeichen des Südtiroler Specks g.g.A. Die Veranstaltung beginnt um 10:00 Uhr und findet bei jeder Witterung statt. Dabei bietet sich die Gelegenheit, auf verschiedenen Ständen Wissenswertes rund um den Südtiroler Speck zu erfahren und viele traditionelle und moderne Köstlichkeiten zu genießen.

Tourismusgenossenschaft Naturns

Tel. +39 0473 666 077

info@naturns.it

www.naturns.it



Giornata dello speck Alto Adige a Naturno

10.05.2026

Naturno vi invita alla giornata dello speck altoatesino. Un ampio e moderno programma di sostegno attende i visitatori. L'evento inizia alle ore 10:00 e si svolgerà in qualsiasi tempo. C'è la possibilità di apprendere cose interessanti sullo speck altoatesino e di gustare molte prelibatezze tradizionali e moderne.

Società cooperativa turistica Naturno

Tel. +39 0473 666 077

info@naturns.it

www.naturns.it



Vinschger Apfeltage - Das Apfel Paradies erleben.

16.05.-29.05.2026

Vom 16. bis 29. Mai 2026 dreht sich im Vinschgau alles um den Apfel. Ein abwechslungsreiches Programm bringt Besucher:innen dorthin, wo der Apfel zuhause ist: bei Hofführungen, Apfel-Yoga und Apfel-Aperitiven sowie geführten Wanderungen auf dem Apple-Walk.

Zu den Höhepunkten der Apfeltage zählen die Tage der offenen Tür in den sechs Genossenschaften, eine besondere Zugfahrt durch das Tal mit Apfelmomenten und eine atmosphärische Apfel-Klang-Genusswanderung. Zusätzlich laden zahlreiche Betriebe im Tal mit speziellen Apfelgerichten und -menüs zum Kosten ein.

Informationsbüro

Kastellbell-Tschars

Tel. +39 0473 624 193

info@kastellbell-tschars.com

www.kastellbell-tschars.com



Giornate della mela in Val Venosta - Scoprite il paradiso delle mele.

16.05.-29.05.2026

Dal 16 al 29 maggio 2026, in Val Venosta tutto ruoterà intorno alla mela. Un programma ricco e variegato porterà i visitatori nel luogo in cui la mela è di casa: visite guidate alle fattorie, yoga della mela, aperitivi alla mela ed escursioni guidate lungo l'Apple Walk.

Tra i momenti salienti delle Giornate delle mele ci sono le giornate delle porte aperte nelle sei cooperative, uno speciale viaggio in treno attraverso la valle con momenti dedicati alle mele e un'atmosferica escursione all'insegna del gusto e dei suoni delle mele.

Inoltre, numerose aziende della valle invitano a gustare piatti e menù speciali a base di mele.

Associazione Turistica

Castellbello-Ciardes

Tel. +39 0473 624 193

info@kastellbell-tschars.com

www.kastellbell-tschars.com





"Olls hondgmocht"

30.05.2026

Der jährliche Kunst- und Handwerkermarkt im Mai in Partschins bietet im historischen Gaudententurm-Innenhof eine Vielfalt an handgefertigten Produkten. Neben Kunsthandwerk liegt der Schwerpunkt auf regionalen kulinarischen Spezialitäten wie Speck, Käse, Weine, Holzofenbrot, Destillate und Bienenprodukte.

Tourismusbüro Partschins

Tel. +39 0473 967 157
info@partschins.com
www.parschins.com



"Olls hondgmocht"

30.05.2026

Il mercato annuale di artigianato e arte in maggio a Parcines offre una varietà di prodotti fatti a mano nel cortile storico del Gaudententurm. Oltre all'artigianato, l'accento è posto su specialità culinarie regionali come speck, formaggi, vini, pane cotto nel forno a legna, distillati e prodotti dell'apicoltura.

Associazione Turistica Parcines

Tel. +39 0473 967 157
info@partschins.com
www.parcines.com



Herz-Jesu-Feierlichkeiten

14.06.2026

Am 14. Juni 2026 wird das traditionelle Herz-Jesu-Fest gefeiert. In Kastelbell beginnt der Festtag mit dem Herz-Jesu-Fest! der Musikkapelle Kastelbell, das um 10.30 Uhr beim Musikpavillon Kastelbell stattfindet. Für das leibliche Wohl der Besucherinnen und Besucher ist bestens gesorgt, sodass einem gemütlichen und geselligen Vormittag nichts im Wege steht.

Am Abend geht es musikalisch weiter: Um 20.30 Uhr lädt die Musikkapelle Tschars zum Herz-Jesu-Konzert auf den Dorfplatz von Tschars ein. Ein stimmungsvoller Ausklang des Festtages, der Musikliebhaber aus nah und fern anzieht.

Informationsbüro

Kastelbell-Tschars

Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com

Festa del Sacro Cuore

14.06.2026

Il 14 giugno 2026 si celebra la tradizionale festa del Sacro Cuore. A Castelbello la giornata festiva inizierà con la festa del Sacro Cuore della banda musicale di Castelbello, che si terrà alle ore 10.30 presso il padiglione musicale di Castelbello. Il benessere fisico dei visitatori sarà garantito, così che nulla ostacolerà una mattinata piacevole e conviviale.

La serata prosegue all'insegna della musica: alle ore 20.30 la banda musicale di Ciardes invita al concerto del Sacro Cuore nella piazza del paese di Ciardes. Una conclusione suggestiva della giornata di festa, che attira gli amanti della musica da vicino e da lontano.

Associazione Turistica

Castelbello-Ciardes

Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com



Naturnser Almen unplugged

14.06.2026

Traditionelle alpine Musik, von jungen Südtiroler Musikern neu interpretiert und kulinarische Köstlichkeiten. Naturns eröffnet seine Almsaison am Nörderberg mit einer Musikveranstaltung, die jungen Künstlern eine Bühne für ihre Neuinterpretation traditioneller alpiner Musik bietet. Verschiedene Gruppen spielen auf den Almen des Nörderbergs, welche die Besucher kulinarisch mit Spezialitäten aus der Region verwöhnen. Die Almen am Nörderberg sind zumeist schon ab Anfang Mai geöffnet.

Tourismusenossenschaft Naturns

Tel. +39 0473 666 077
info@naturns.it
www.naturns.it



Malghe sul Monte Tramontana unplugged

14.06.2026

Musica popolare tradizionale delle Alpi reinterpretata da giovani musicisti altoatesini e specialità culinarie. Naturno riapre la stagione delle malghe sul Monte Tramontana con un evento musicale che offre ai giovani musicisti altoatesini un palcoscenico per la loro reinterpretazione della musica tradizionale alpina. Inoltre le malghe offrono piatti tipici della regione.

Società cooperativa turistica Naturno

Tel. +39 0473 666 077
info@naturns.it
www.naturns.it



Vinschgauer Weinpräsentation auf Schloss Kastelbell

05.07.2026

Aufstrebende Winzer und Winzerinnen des Vinschgaus, sowie 2 Gastkellereien aus dem Piemont und aus Sizilien, präsentieren ihre edlen Tropfen von 10.00 - 17.00 Uhr auf Schloss Kastelbell. Neben Weiß- und Rotweine stehen auch Rosè, Sekt und Süßweine auf der Degustationsliste. Für das kulinarische Wohl sorgt das Stadlgut aus Tarsch dazu hören Sie Musik von Christian Theiner.

Informationsbüro Kastelbell-Tschars
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com

Tickets können Sie online hier erwerben:



Presentazione dei vini al Castello di Castelbello

05.07.2026

Viticoltori emergenti della Val Venosta e due cantine ospite dal Piemonte e dalla Sicilia, presentano i loro vini pregiati dalle ore 10.00 alle ore 17.00 al Castello di Castelbello. Oltre ai vini bianchi e rossi, nella lista delle degustazioni figurano anche rosati, spumanti e vini dolci. Le delizie culinarie saranno fornite da Stadlgut di Tarres, accompagnate dalla musica di Christian Theiner.

Associazione Turistica Castelbello-Ciardes
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com

È possibile acquistare i biglietti online qui:





Sommerkonzerte auf Schloss Kastelbell

Juli-August 2026

Auch im Sommer 2026 verwandelt sich Schloss Kastelbell wieder in eine besondere Bühne für hochkarätige Musik.

Mittwoch, 01.07.2026

um 20.30 Uhr Konzert mit dem Ensemble "Schneeberger & Bakanic Quartett"

Mittwoch, 22.07.2026

um 20.30 Uhr Konzert mit dem Ensemble "Titlà"

Mittwoch, 29.07.2026

um 20.30 Uhr Konzert mit dem Ensemble "Athesis"

Mittwoch, 12.08.2026

um 20.30 Uhr Konzert mit dem Ensemble "Windkraft"

Mittwoch, 19.08.2026

um 20.30 Uhr Konzert mit dem Gitarrenduo Andreas Unterholzner & Raphael Gamper

Freitag, 28.08.2026

um 20.30 Uhr Konzert mit dem Streichquartett "Amarida" und der Flötistin Chantal Ramona Veit.

Informationsbüro Kastelbell-Tschars

Tel. +39 0473 624 193

info@kastelbell-tschars.com

www.kastelbell-tschars.com

Concerti estivi al Castello di Castelbello

Luglio-agosto 2026

Anche nell'estate 2026 il Castello di Castelbello si trasformerà nuovamente in un palcoscenico speciale per musica di alto livello.

Mercoledì 01.07.2026

ore 20.30 Concerto con l'ensemble "Schneeberger & Bakanic Quartett"

Mercoledì 22.07.2026

ore 20.30 Concerto con l'ensemble "Titlà"

Mercoledì 29.07.2026

ore 20.30 Concerto con l'ensemble "Athesis"

Mercoledì 12.08.2026

ore 20.30 Concerto con l'ensemble "Windkraft"

Mercoledì 19.08.2026

ore 20.30 Concerto con il duo di chitarristi Andreas Unterholzner & Raphael Gamper

Venerdì 28.08.2026

ore 20.30 Concerto con il quartetto d'archi "Amarida" e la flautista Chantal Ramona Veit.

Associazione Turistica Castelbello-Ciardes

Tel. +39 0473 624 193

info@kastelbell-tschars.com

www.kastelbell-tschars.com



Wanderung entlang des Weinwanderweges „Via Vinum Venostis“ in Kastelbell und Naturns

Der Vinschger Weinweg lädt das ganze Jahr über zu einer genussvollen und zugleich informativen Wanderung ein. Über weite Strecken folgt er den historischen Waalwegen am Sonnenberg und führt vorbei an traditionellen Höfen und gepflegten Weinbergen. Entlang des Weges vermitteln Hinweistafeln Wissenswertes über Landschaft, Weinbau, Kultur sowie über umliegende Gastbetriebe und Hofkellereien. Die rund 2,5-stündige Wanderung kann in beide Richtungen oder in einzelnen Abschnitten begangen werden. Eine weitere Möglichkeit, den Weinwanderweg „Via Vinum Venostis“ zu entdecken, bietet sich in Naturns: Vom Dorfzentrum aus führt ein abwechslungsreicher Rundweg vorbei an der Seilbahn Unterstell durch die Naturnser Weinberge und schließlich wieder zurück ins Zentrum.

Informationsbüro Kastelbell-Tschars

Tel. +39 0473 624 193

info@kastelbell-tschars.com

www.kastelbell-tschars.com



Escursioni guidate lungo il sentiero del vino „Via Vinum Venostis“ a Castelbello e Naturno

Il sentiero enologico della Val Venosta invita tutto l'anno a intraprendere un'escursione piacevole e allo stesso tempo istruttiva. Per lunghi tratti segue gli storici sentieri irrigui sul Monte Sole e conduce lungo fattorie tradizionali e vigneti ben curati. Lungo il percorso, cartelli informativi forniscono informazioni interessanti sul paesaggio, la viticoltura, la cultura, nonché sulle strutture ricettive e le cantine agricole circostanti. L'escursione, della durata di circa 2 ore e mezza, può essere percorsa in entrambe le direzioni o in singole tappe. Un'altra possibilità per scoprire il sentiero enologico "Via Vinum Venostis" si offre a Naturno: dal centro del paese parte un variegato percorso circolare che passa davanti alla funivia Unterstell, attraversa i vigneti di Naturno e torna infine al centro.

Associazione Turistica Castelbello-Ciardes

Tel. +39 0473 624 193

info@kastelbell-tschars.com

www.kastelbell-tschars.com





Open Air Konzert der Musikkapellen Kastelbell & Tschars

22.08.2026

Die Musikkapellen Kastelbell und Tschars bringen Pop- und Rock auf die Open-Air-Bühne und sorgen für ein Erlebnis, das man nicht verpassen will. Mitreißende Beats und moderne Sounds machen dieses Konzert zum perfekten Treffpunkt für alle, die Musik lieben und gute Stimmung feiern. Dazu gibt's alles, was einen gelungenen Abend ausmacht: Food, erfrischende Drinks und eine Atmosphäre, die sofort in den Sommermodus schaltet. Einfach kommen, genießen und den Abend unter freiem Himmel voll auskosten.

**Informationsbüro
Kastelbell-Tschars**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com



Concerto Open Air delle bande musicale di Castelbello e Ciardes

22.08.2026

Le bande musicali di Castelbello e Ciardes portano pop e rock sul palco all'aperto e garantiscono un'esperienza da non perdere. Ritmi coinvolgenti e suoni moderni rendono questo concerto il luogo di ritrovo perfetto per tutti coloro che amano la musica e vogliono festeggiare in un'atmosfera allegra. Inoltre, c'è tutto ciò che serve per una serata di successo: cibo, bevande rinfrescanti e un'atmosfera che ti fa entrare subito in modalità estiva. Basta venire, divertirsi e godersi appieno la serata all'aria aperta.

**Associazione Turistica
Castelbello-Ciardes**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com



Schnalser Schaf - Spezialitätenwochen im Zuge der Transhumanz

05.09.2026-27.09.2026

Das Schaf. Was ranken sich im Schnalstal nicht an Geschichten um diese sanften Herdentiere. Passend zur Transhumanz - der Rückkehr der Schafe von den Sommerweiden aus dem Ötztal ins Schnalstal - laden die Schnalser Gastronomiebetriebe zu den beliebten Spezialitätenwochen rund um das Schaf. Rustikal, traditionell, verfeinert, modern oder neu kreiert - für jeden Gaumen gibt es das passende Genusserlebnis. Nachhaltigkeit, Naturverbundenheit und Lokalität sind im Schnalstal kein Trend sondern eine Lebenseinstellung. Das Schnalstal ist seit 2021 Presidio von Slow Food.

**Tourismusgenossenschaft
Schnalstal**
Tel. +39 0473 679 148
info@schnalstal.it
www.schnalstal.it



Pecora della Val Senales - specialità culinarie in occasione della transumanza

05.09.2026-27.09.2026

In Val Senales non si contano le storie che hanno per protagoniste le pecore. Da sempre questi docili animali sono stremamente utili ai contadini per affrontare la dura vita di montagna. Perfettamente integrate nella regione alpina, sui pascoli d'alta montagna le pecore della Val Senales si nutrono del miglior foraggio biologico, ricco di minerali ed erbe aromatiche. Da millenni, all'inizio dell'estate, i pastori della Val Senales conducono le pecore a Vent, nella Ötztal (Austria), attraversando gioghi e ghiacciai, per poi far ritorno in Italia nella metà di settembre. Nel corso di questo evento storico, chiamato transumanza, i ristoranti senalesi propongono deliziose specialità a base di pecora della Val Senales. La Val Senales è dall'anno 2021 Presidio di Slow Food.

**Società Cooperativa Turistica
Val Senales**
Tel. +39 0473 679 148
info@valsenales.cc
www.valsenales.cc



Törggelezeit in Kastelbell-Tschars

**Ende September -
Mitte November**

Ein Jahr voll Sonnenstrahlen, Wind und Wetter wird in diesen Herbsttagen aus den Weintrauben von Kastelbeller Südhängen gepresst und eingekellert. Dieser neue Wein will verkostet werden! Die Bäuerinnen servieren dazu Würste, Knödel und Sauerkraut. Auf dem Tisch landet auch eine Partie gebratener Kastanien.

Während der Törggelezeit finden wöchentlich Weinführungen am Rebhof und am Köfelgut statt. Ergänzt wird das Angebot durch die Genusswanderung am Lehengut, die Kastanienhainführungen, die Apfelführung am Moarhof sowie die Besichtigung der Obstgenossenschaft Juval.

**Informationsbüro
Kastelbell-Tschars**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com



Tempo del Törggelen Castelbello-Ciardes

**Fine settembre -
metà novembre**

Un anno pieno di sole, vento e tempo viene spremuto e messo in cantina dalle uve sulle pendici meridionali di Castelbello in questi giorni d'autunno. Questo vino nuovo va assaggiato! Le mogli dei contadini lo servono con salsicce, canederli e crauti. Viene servita anche una partita di castagne arrostiti. Durante il periodo del Törggelen, ogni settimana vengono organizzate visite guidate enologiche presso il Rebhof e il Köfelgut. L'offerta è completata dall'escursione gastronomica al Lehengut, dalle visite guidate al castagneto, dalla visita guidata al Moarhof e dalla visita alla cooperativa ortofrutticola Juval.

**Associazione Turistica
Castelbello-Ciardes**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com



Herbstkonzert mit Törggelen

11.10.2026

Beim Törggelekoncert lädt die Musikkapelle Tschars am Dorfplatz zu einem gemütlichen musikalischen Herbstvormittag ein. Das Konzert beginnt um 11.00 Uhr und bietet ein abwechslungsreiches Programm voller traditioneller und moderner Blasmusik. Neben den musikalischen Klängen erwarten die Besucher auch typische Törggele-Köstlichkeiten wie Hauswurst mit Kraut, gebratene Kastanien und ein gutes Glas Wein.

**Informationsbüro
Kastelbell-Tschars**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com



Concerto d'autunno con Castagnata

11.10.2026

In occasione del concerto d'autunno, la banda musicale di Ciardes invita tutti nella piazza del paese per una piacevole mattinata autunnale all'insegna della musica. Il concerto inizia alle ore 11.00 e offre un programma variegato ricco di musica tradizionale e moderna per strumenti a fiato. Oltre alle note musicali, i visitatori potranno gustare anche le tipiche prelibatezze del Törggelen, come la salsiccia con crauti, le castagne arrostiti e un buon bicchiere di vino.

**Associazione Turistica
Castelbello-Ciardes**
Tel. +39 0473 624 193
info@kastelbell-tschars.com
www.kastelbell-tschars.com





Törggelefest Galsau

17. und 18.10.2026

Das Törggelefest in Galsau lädt an zwei Tagen zu herbstlicher Stimmung, Genuss und geselligem Beisammensein ein. Die Besucher erwartet ein abwechslungsreiches Programm mit Musik und einer Vielzahl an Törggele-Spezialitäten. Dazu gibt es Weine von einheimischen Winzern, die den traditionellen Herbstgenuss perfekt abrunden.

**Informationsbüro
Kastelbell-Tschars**

Tel. +39 0473 624 193

info@kastelbell-tschars.com

www.kastelbell-tschars.com



Festa del "Törggelen" a Colsano

17. e 18.10.2026

La festa del Törggelen a Colsano invita per due giorni a godersi l'atmosfera autunnale, i piaceri della tavola e la convivialità. I visitatori troveranno un programma variegato con musica e una vasta gamma di specialità del Törggelen. Il tutto accompagnato dai vini dei viticoltori locali, che completano alla perfezione i tradizionali piaceri autunnali.

**Associazione Turistica
Castelbello-Ciardes**

Tel. +39 0473 624 193

info@kastelbell-tschars.com

www.kastelbell-tschars.com



Advent im Schloss

18, 19, und 20.12.2026

Der Advent im Schloss Kastelbell lädt zu einer besonderen vorweihnachtlichen Atmosphäre ein. In den historischen Räumen und im festlich geschmückten Innenhof entsteht ein stimmungsvolles Ambiente, das Tradition, Kultur und Besinnlichkeit verbindet. Besucher können regionale Handwerkskunst entdecken, weihnachtlichen Klängen lauschen und sich mit typischen winterlichen Köstlichkeiten verwöhnen lassen.

**Informationsbüro
Kastelbell-Tschars**

Tel. +39 0473 624 193

info@kastelbell-tschars.com

www.kastelbell-tschars.com



Avvento al Castello

18, 19, e 20.12.2026

L'Avvento al Castello di Castelbello invita a godersi una speciale atmosfera prenatalizia. Nelle sale storiche e nel cortile interno addobbato a festa si crea un ambiente suggestivo che unisce tradizione, cultura e contemplazione. I visitatori possono scoprire l'artigianato regionale, ascoltare i suoni natalizi e lasciarsi viziare con le tipiche prelibatezze invernali.

**Associazione Turistica
Castelbello-Ciardes**

Tel. +39 0473 624 193

info@kastelbell-tschars.com

www.kastelbell-tschars.com





VINSCHGER SCHÜTTELBROT

Für 10 Stück

Vorteig:

250 g Roggenmehl
250 ml lauwarmes Wasser
20 g Hefe

Teig:

500 g Roggenmehl
250 g Weizenmehl
850 ml lauwarmes Wasser
20 g Hefe
20 g Salz
1 EL Fenchel
1 EL Kümmel
2 EL Brotklee (Zigeunerkraut)

Zubereitung

Für den Vorteig die Hefe im warmen Wasser auflösen und mit dem Mehl zu einem weichen Teig verrühren. Bei Zimmertemperatur für ca. 1-2 Stunden ruhen lassen. Danach für den Teig die Hefe wieder im warmen Wasser auflösen und mit allen weiteren Zutaten und dem Vorteig gut vermengen. Wieder ca. 1 Stunde ruhen lassen. Dann die Masse in ca. 150 g-Teigstücke teilen und auf mit Mehl bestäubte Tücher legen und wiederum für ca. 15 Minuten ruhen lassen. Nun legt man jedes einzelne Teigstück auf ein pizzagroßes Brett und schüttelt es im Kreis drehend, damit das Teigstück dünn ausläuft. Bei ca. 210° ca. 20 Minuten im Backrohr backen.

Tipp

Das Schüttelbrot kann vor dem Backen auch mit Sesamkernen oder Kürbiskernen bestreut werden.

PANE CROCCANTE DELLA VAL VENOSTA

Per 10 pezzi

Primo impasto:

250 g di farina di segale
250 ml di acqua tiepida
20 g di lievito

Impasto:

500 g di farina di segale
250 g di farina di frumento
850 ml di acqua tiepida
20 g di lievito
20 g di sale
1 cucchiaino di finocchio
1 cucchiaino di cumino
2 cucchiaini di trigonella (erba zingara)

Preparazione

Per il primo impasto, sciogliere il lievito nell'acqua calda e preparare un impasto morbido con la farina. Far riposare a temperatura ambiente per ca. 1-2 ore.

Poi, per l'impasto vero e proprio, sciogliere di nuovo il lievito in acqua calda e mescolare bene tutti gli altri ingredienti aggiungendoli al primo impasto. Lasciar riposare di nuovo per ca. 1 ora. Poi dividere l'impasto in pezzi da ca. 150 g e posarli su un telo infarinato, facendoli riposare per ca. 15 minuti. A questo punto posizionare ogni pezzo di impasto su una teglia delle dimensioni di una pizza e stenderlo al centro, in modo che si assottigli. Cuocere in forno a ca. 210° per 20 minuti.

Consiglio

Il pane Schüttelbrot può essere cosperso con semi di sesamo o zucca prima di essere informato.



Impressum © 2026

Herausgeber: Kastelbell-Tschars

Bilder: Tourismusvereine Kastelbell-Tschars, Partschins, Naturns, Schnalstal, Alex Filz, Frieder Blickle, Karin Thaler, Helmuth Rier, Peter Santer, Armin Terzer, Udo Bernhart, Vinschgau Marketing, IDM Südtirol, Manuel Ferrigato, Patrick Schwenbacher, Benjamin Pfitscher, Marion Lafogler, Andreas Mierswa, Paul March, Max Kofler, Musikkapelle Tschars, Jessica Preus, Julia Lesina Debiasi, VIP Latsch.

Grafik: ID Creativstudio, Meran

Druck: Unionprint.net

Indice © 2026

Curatore: Castebello-Ciardes

Fotografia: Tourismusvereine Kastelbell-Tschars, Partschins, Naturns, Schnalstal, Alex Filz, Frieder Blickle, Karin Thaler, Helmuth Rier, Peter Santer, Armin Terzer, Udo Bernhart, Vinschgau Marketing, IDM Südtirol, Manuel Ferrigato, Patrick Schwenbacher, Benjamin Pfitscher, Marion Lafogler, Andreas Mierswa, Paul March, Max Kofler, Musikkapelle Tschars, Jessica Preus, Julia Lesina Debiasi, VIP Latsch.

Grafica: ID Creativstudio, Merano

Stampa: Unionprint.net



Kastelbell-Tschars

Vinschgau · Val Venosta

Staatsstraße 4A/Via Statale 4A
39020 Kastelbell-Tschars/Castelbello-Ciardes
Tel. +39 0473 62 41 93
www.kastelbell-tschars.com



Raiffeisenkasse
Untervinschgau
g e m e i n s a m . s t ä r k e r