

kulinarik

KULINARISCHE
TREFFPUNKTE
IM URLAUB

SCHICKE
RESTAURANTS
UND GEMÜTLICHE
GASTHÄUSER

	Seite
Gut essen	3
Restaurants	4
Gasthäuser	10
Pizzerias	13
Buschenschänke	17
Almen	18
Käserei	20
Café	21
Törggelen	27
Essen wie im Urlaub	29





Gut essen

Südtirol ist bekannt für seine einzigartige Gastronomie und Gastfreundschaft. Die geographische Lage begünstigt eine Symbiose aus alpiner und mediterraner Küche. Kehren Sie ein und genießen Sie typische Südtiroler Köstlichkeiten, mediterrane Kochkunst sowie einzigartigen Blauburgunder.

Restaurants

Kulinarisches Schauspiel **in Auer, Montan, Neumarkt & Salurn**

Hotel Restaurant Elefant

Hauptplatz 45, **Auer**
+39 0471 810 129
info@hotelelefant.it
www.hotelelefant.it
kein Ruhetag

Vegetarisches Menü, Südtiroler Spezialitäten, Italienische Küche, Internationale Küche, Wildspezialitäten, Fischwochen, Spargelwochen, Wildwochen, Kindermenüs, Mittagsmenüs.

Bio Restaurant im Hotel Kaufmann

Fleimstalstraße 16, **Auer**
+39 0471 810 004
info@hotelkaufmann.it
www.hotelkaufmann.it
Ruhetag: Montag und Dienstag

Südtiroler Spezialitäten, Italienische Küche, regionale und saisonale Bio-Produkte von Bauern, hausgemachte Mehlspeisen.



Hotel Restaurant Brückenwirt

Dolomitenstraße 16a, **Kalditsch/Montan**

+39 0471 819 841

info@hotelbrueckenwirt.com

www.hotelbrueckenwirt.com

Ruhetag: Montag

*Südtiroler Spezialitäten, Italienische Küche,
Internationale Küche, Spargelwochen.*

Hotel Restaurant Pausa

Kaltenbrunn 3, **Montan**

+39 0471 887 035

hotel.pausa@dnet.it

www.hotelpausa.com

Ruhetag: Dienstag

Nachmittag und Mittwoch

*Südtiroler Spezialitäten, Italienische Küche,
Internationale Küche, Produkte eigener
Erzeugung.*



Hotel Restaurant Piazzetta

Hauptplatz 8, **Neumarkt**

+39 0471 813 715

info@dasalterathaus.com

www.dasalterathaus.com

kein Ruhetag, durchgehend warme Küche
von März bis November

Vegetarisches Menü, Glutenfreie Küche, Laktosefreie Kost, Vegane Küche, Warme Küche, Südtiroler Spezialitäten, Gourmet Küche, Italienische Küche, Internationale Küche, Fischspezialitäten, Wildspezialitäten, Produkte eigener Erzeugung, Diätküche, kleine Karte, Fischwochen, Spargelwochen, Wildwochen, Vorspeisenwochen, Nudelwochen, Kindermenüs, Mittagmenüs.

Hotel Restaurant Tenz

Kalditsch 3, **Montan**

+39 0471 819 782

info@hotel-tenz.com

www.hotel-tenz.com

Ruhetag: Dienstag

Südtiroler Spezialitäten, italienische Küche, Bar und Café mit hausgemachten Torten und Kuchen. Eis und große Gartenterrasse. Spielplatz für Kinder.



Restaurant Pinzonerkeller

St. Stephan Platz 3, **Montan**

+39 0471 813 552

info@pinzonerkeller.com

www.pinzonerkeller.com

Ruhetag: Dienstag und Mittwoch

Südtiroler Spezialitäten, Grillspezialitäten.

Restaurant Önothek Johnson & Dipoli

A.-Hofer-Str. 3, **Neumarkt**

+39 0471 820 323

info@johnson-dipoli.it

kein Ruhetag

*Südtiroler Spezialitäten, Italienische Küche,
Internationale Küche.*

NEU!

Marianne Stube

*Wir haben unseren kulinarischen Blickwinkel
erweitert. Eine heimelige Stube, in der sich
Träume erfüllen und jeder Bissen zum
Gaumenschmaus wird.*

Donnerstag, Freitag und Samstag geöffnet.





Restaurant Baita Garba

Mühlenstraße 96, **Salurn**

+39 0471 884 492

www.baitagarba.it

Ruhetag: Dienstag außer Juli/August

Vegetarisches Menü, Südtiroler Spezialitäten, Italienische Küche, Fischspezialitäten, Produkte eigener Erzeugung, Grillspezialitäten.

Catering Emotion Events

Obere Inselstraße 17, **Neumarkt**

+39 338 620 54 56

info@emotionevents.it

www.emotionevents.it

Zum 18. Fass Haderburgschänke

Trientnerstraße 78, **Salurn**

+39 334 777 58 43

www.zum18tenfass.it

info@zum18tenfass.it

Ruhetag: Montag & Dienstag

außer an Feiertagen

*Südtiroler Spezialitäten, gegrilltes & Spareribs.
Zu speziellen Anlässen mittelalterliche Speisen.
Ab Ende September bis Ende November ist
Törggelen-Zeit auf der Haderburg.*

Pizzeria Restaurant Jolly

Nationalstraße 28, **Salurn**

+39 0471 884 240

pizzeriajolly@hotmail.it

*Südtiroler Spezialitäten, hausgemachte Nudeln,
Fischspezialitäten, Pizza, hausgemachte Süßig-
keiten, lokale Weinkarte, neu renovierter großer
Garten für den Sommer, Familienbetrieb.*

Gasthäuser

**Gemütliches Beisammensein
in Auer, Montan, Neumarkt & Salurn**

Gasthof Abram

Nationalstraße 17, **Auer**

+39 0471 810 466

info@pensionabram.com

www.pensionabram.com

Ruhetag: Dienstag

Südtiroler Spezialitäten, Mittagsmenü.

Gasthof St. Urban

St. Urbanweg 2, **Auer**

+39 0471 810 824

Ruhetag: Samstag Nachmittag und Sonntag

*Südtiroler Spezialitäten, Internationale Küche,
Mittagsmenüs.*

Berggasthof Dorfner

Gschnon 5, **Montan**

+39 0471 819 924

info@dorfner.it

www.dorfner.it

Ruhetag: Montag

*Südtiroler Spezialitäten, Produkte eigener
Erzeugung, Wildwochen, Ochsenwochen.*



Gasthof Goldener Löwe

Kirchplatz 11, **Montan**

+39 0471 819 844

goldenerloewe@goldenerloewe.it

www.goldenerloewe.it

Ruhetag: Donnerstag

*Südtiroler Spezialitäten, Italienische Küche,
Internationale Küche, Spargelwochen,
Wildwochen, Mittagsmenüs.*

Gasthaus Zur Rose

Kichplatz 17, **Montan**

+39 0471 819 564

info@gasthausrose.it

www.gasthausrose.it

Ruhetag: Mittwoch

Südtiroler Spezialitäten.

Gasthof Gsteigerhof

Bergstraße 4, **Neumarkt**

+39 0471 819 803

gsteigerhof@virgilio.it

www.gsteigerhof.it

Ruhetag: Donnerstag

*Südtiroler Spezialitäten,
Produkte eigener Erzeugung*

Gasthof Fichtenhof

Gfrill 23, **Salurn**

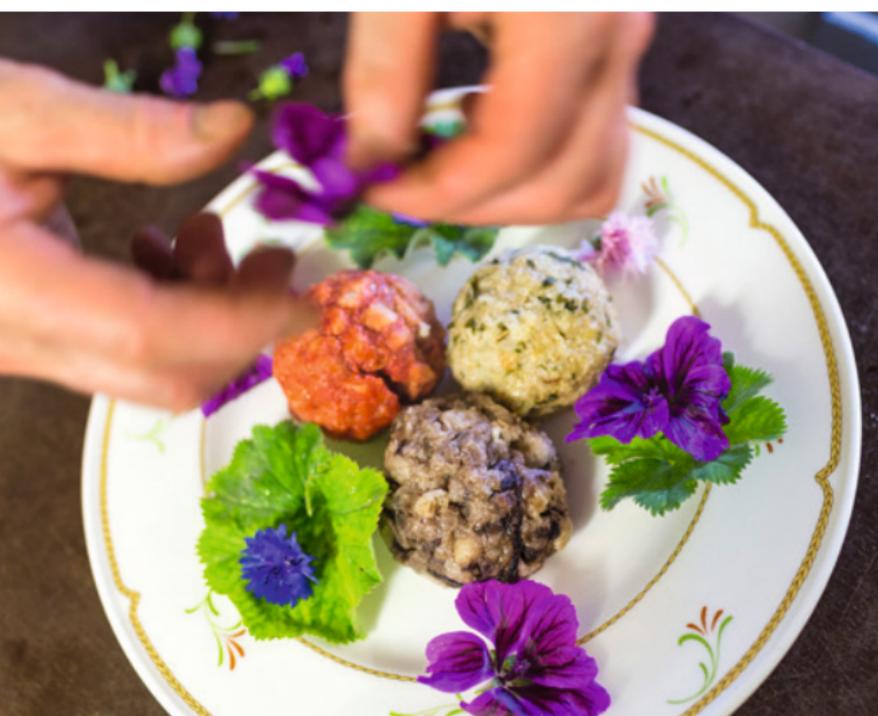
+39 0471 889 028

info@fichtenhof.it

www.fichtenhof.it

Ruhetag: Montag

*Südtiroler Spezialitäten, Produkte eigener
Erzeugung.*



Pizzerias

Pizza essen in Auer, Montan, Neumarkt & Salurn

Restaurant Pizzeria Aura

Nationalstraße 44, **Auer**

+39 0471 811 119

info@pizzeriaaura.it

Ruhetag: Sonntag

Pizza aus dem Holzofen auch Bio-Vollkorn, Pizza zum Mitnehmen, Mittags und Abends knackige Salate vom Buffet, Business-Lunch, großes Bier-sortiment, Reichhaltige Südtiroler Weine, Hausgemachte Spezialitäten, Sonnige Terrasse.

Gasthof Pizzeria

Restaurant Zur Mühle

Hilbweg 4, **Auer**

+39 0471 810 767

gasthofzurmuehle@outlook.com

Ruhetag: Mittwoch

Typische Gerichte, Pizza und italienische Spezialitäten.



Hotel Pizzeria Restaurant Goldenhof

Palainstraße 1, **Auer**

+39 0471 810 034

info@goldenhof.it

www.goldenhof.it

kein Ruhetag

Vegetarisches Menü, Südtiroler Spezialitäten, Gourmet Küche, Italienische Küche, Internationale Küche, Pizza, Produkte eigener Erzeugung, Diätküche, Kleine Karte, Spargelwochen, Nudelwochen, Kräuterwochen, Kindermenüs.

Hotel Pizzeria Restaurant Grünwald

Buchholz, **Salurn**

+39 0471 889 092

info@gruenwald.it

Italienische Spezialitäten, Pizza.



Pizzeria Restaurant Engelkeller

Ballhausring 41, **Neumarkt**

+39 0471 813 271

lorenzozoppelletto@virgilio.it

Ruhetag: Montag

Pizza, hausgemachte Nudel, Fisch- und Fleischgerichte und eine große Auswahl an Weinen.

B&B Pizzeria Zur Traube

Dolomitenstr. 16, **Montan**

+39 0471 819 883

pizzeriazurtraube@gmail.com

www.zurtraube.info

Ruhetag: Montag

Tagesteller und leckere Pizzas aus dem Holzofen.

Pizza and more

Alte Landstraße 14B, **Auer**

+39 366 154 45 66

pizzaandmore2017@gmail.com

Ruhetag: Mittwoch

Pizza and More bietet eine Vielzahl an verschiedensten Pizzas, Focacce und anderen Speisen zum Mitnehmen.

Restaurant Pizzeria Schwarzenbach

Schwarzenbach 7, **Auer**

+39 0471 810 295

rieneroora@gmail.com

Ruhetag: Montag

gemütliches Lokal inmitten der Natur, wo sie typische Südtiroler und mediterrane Spezialitäten, Pizza, Nudel, Fleisch und Fisch genießen können.



Buschenschänke

Tradition trifft auf Genuss in Montan

Hofschank Gsteigerhof

Kalditsch 13, **Montan**

+39 0471 819 731

info@gsteigerhof.com, www.gsteigerhof.com

Geöffnet Sonntag: Anfang Mai bis Mitte Juni

Geöffnet Samstag / Sonntag:

Mitte August bis Mitte November

Südtiroler Spezialitäten, Produkte eigener Erzeugung.

Buschenschank Lexnhof

Glenerweg 24, **Montan**

+39 0471 960 563

info@lexnhof.it, www.lexnhof.it

Von November bis Februar nur auf Reservierung

Ruhetag: Dienstag bis Donnerstag

Südtiroler Spezialitäten, Produkte eigener Erzeugung.

Buschenschank Planitzer

Glen 25, **Montan**

+39 0471 819 407

info@planitzer.it, www.planitzer.it

Von Anfang März bis Anfang Juni und von

Anfang September bis Mitte Dezember von

Donnerstag bis Sonntag ab Mittag geöffnet.

Sonntagabend geschlossen.

Vegetarisches Menü, Südtiroler Spezialitäten.

Almen



Cisloner Alm

Tel. **+39 0471 887 081**, +39 349 73 30 205, +39 340 76 98 336
malgacislon@gmail.com, ganzjährig geöffnet;
Ruhetag: Mittwoch, außer im Juli, August und September

Erleben Sie auf dieser Wanderung im Naturparkgebiet Trudner Horn einzigartige Landschaftsbilder und imposante Bergkulissen. Bei klarer Sicht lassen sich die Weißkugel, das Penser Joch, die Mendelkette und die Brenta-Gruppe erkennen. Ausgangspunkt der Wanderung ist die Pfarrkirche in Montan. Links an der Kirche führt Weg Nr. 4 bis zum Schloss Enn, welches hoch über dem Dorf Montan thront. Die alte Bahntrasse wird überquert und entlang des Windischweges weitergewandert. Dem Weg Nr. 4 folgend, führt der idyllische Föhrenwald bis zum Rienznerhof. Von dort geht es steil hinauf zum Leger auf Steig Nr. 1 bis zu einer Bergwiese. Über die Wiese und dem mäßig ansteigenden Waldweg gelangen Sie bis zur Cisloner Alm (1.249 m). Hier im Herzen des Naturparks Trudner Horns lädt die Natur zum Träumen ein. Der Rückweg erfolgt über Weg Nr. 2. Nach ca. 2 km biegt Weg 3A links ab und führt zu den Kalditscher Höfen. Von dort geht Weg Nr. 3 zurück nach Montan.



Trudner Horn Alm

+39 338 10 22 342

hornalm@zur-muehle.com

Mitte Mai bis Ende Oktober geöffnet; Ruhetag: Montag, außer Mitte Juli, August bis Mitte September

Diese Wanderung verläuft im Naturpark Trudner Horn, ein landschaftliches Juwel mit einer vielfältigen Tier- und Pflanzenwelt.

Der Ausgangspunkt ist Gfrill, ein idyllisches Bergdorf (1.230 m) oberhalb von Salurn. Beim Parkplatz hinter der kleinen Kirche führt der Europäische Fernwanderweg E5 durch saftige Wiesen und prächtige Wälder zum Weißsee, einem auf 1.670 m gelegenen Hochmoor. In fünfzehn Gehminuten ist der Schwarzensee erreichbar. Von hier geht es immer weiter auf dem Europäischen Fernwanderweg bis zur Trudner Horn Alm (1.710 m), die eine fantastische Aussicht auf die Lagoraiette bis hin zum Rittner Hochplateau bietet. Zurück über den Fernweg E5 führt Weg Nr. 3 zum Gfrillner Sattel. Weiter geht es über Weg Nr. 4 vorbei am Drei Fichten Hof wieder zurück nach Gfrill.

Käserei Brunnerhof

Schießstandweg 1, **Neumarkt**

Tel. +39 0471 860 338

+39 393 87 65 054

info@brunnerhof.eu

www.brunnerhof.eu

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. nach Vereinbarung.

Im Brunnerhof wird nach alter Handwerkskunst die Frischmilch der hofeigenen Tiere zu feinstem Käse verarbeitet, der für Qualität und Tradition bürgt. In der Käserei sind viele neue Käsevariante entstanden, wie zum Beispiel Hauskäse, Kräuterkäse, Safrankäse und Walnusskäse.

Milchprodukte

Durch die frische Bergluft, das saftige Gras und die würzigen Kräuter der Südtiroler Wiesen, geben die Kühe eine Milch der besonderen Qualität. Die Südtiroler Milch kommt direkt von Südtiroler Bergbauernhöfen. Von der Fütterung bis zur Verarbeitung ist die Produktionskette gentechnikfrei. Die Kombination innovativer Technologie mit Tradition und Authentizität ist es was die Südtiroler Milchwirtschaft auszeichnet.





Vom Café bis zum Aperitif

Was gibt es Schöneres als ein Wochenende in der Feriendestination Castelfeder?

Morgens: Cappuccino in einem gemütlichen Café.

Mittags: Aperitif und Antipasto - zur Stärkung für die Shoppingtour unter den malerischen Lauben von Neumarkt.

Abends: Italienische Spezialitäten und ein Glas Blauburgunder in einem typischen Restaurant.

Cafè

**Gönnen Sie sich eine Pause
in Auer, Montan, Neumarkt & Salurn**

Bistro Café Basilicum

Hauptplatz 6, **Auer**
+39 0471 810 551
martin.ventir@gmail.com
Ruhetag: Samstag

*Italienische Küche, Internationale Küche,
Grillspezialitäten. Juli, August: Grillabende.*

Bar Central

Bahnhofstraße 2, **Auer**
+39 347 599 91 36
Ruhetag: Samstag Nachmittag und Sonntag

Toast, Brote, Piadine, Snacks, Eis.

Hotel Bar Christin

Bahnhofstrasse 110, **Auer**
+39 0471 810 116
info@hotelchristin.com
www.hotelchristin.com
Ruhetag: Samstag Nachmittag und Sonntag

Kaffee, Kuchen, Plundergebäck, Snacks, Toast.

Bar Prossliner Treff

Truidnweg 11, **Auer**
+39 0471 810 110
prossliner@lebenshilfe.it
www.lebenshilfe.it
Ruhetag: Samstag

Brioche, kleine Brötchen und Snacks, sowie Eisbecher.

Bar Rosenkeller

Hauptplatz 22, **Auer**
+39 0471 810 100
Ruhetag: Mittwoch Nachmittag und Donnerstag

Snacks, Piadine, Bauerntoast, Vinschgerlen mit Speck, Kuchen.

Bar Visintin

Nationalstraße 52, **Auer**
+39 338 560 43 88
yvonne.visintin@gmail.com
Ruhetag: Samstag Nachmittag und Sonntag

Snacks, Brötchen, Eis.



Bar Jägerheim

Neumarktner Straße 7, **Montan**

+39 0471 819 800

r.monsorno@rolmail.net

Ruhetag: Mittwoch

Kalte Platten, Speck, Brettl-Marende und traditionelle einheimische Weine, Südtiroler Spezialitäten.

Café und Bäckerei

Mataner Brot

Kirchplatz 1, **Montan**

+39 0471 819 525

info@matanerbrot.com

www.matanerbrot.com

Ruhetag: Samstag Nachmittag und Sonntag

Frische, hausgemachte Back- und Konditoreiwaren.

Bar Eisdiele Arlecchino

Bonatti Platz 3/2, **Neumarkt**

+39 0471 820 577

bargelateriaarlecchino@gmail.com

Ruhetag: Montag

Verschiedene Eissorten aus eigener Herstellung, Eiskuchen und Halbgefrorenes.





Bar Vaja

Villnerstraße 4, **Neumarkt**

+39 338 105 38 14

Ruhetag: Sonntag

Toasts, Snacks und kleine Gerichte.

Bar - Önothek Cristal

Hauptplatz 35, **Auer**

+39 0471 810 421

cristal.oenoteque@alice.it

Ruhetag: Sonntag

*große Auswahl an lokalen, nationalen
und internationalen Weinen.*



Das Törggelen

Der Begriff Törggelen stammt von "Torggl" ab (lat. "torquere" - pressen, drehen), dem Kelterraum, in dem früher die Weinpresse stand. Dort trafen sich die Bauern im Herbst, am Ende der Arbeitssaison, um die Ernte zu feiern und den ersten Wein nach der Lese, den "Nuien", zu probieren. Inzwischen ist das Törggelen eine beliebte und bekannte Tradition für Einheimische und Gäste und findet in den Buschenschänken und Gasthöfen statt. Ein typisches Törggele-Menü besteht hauptsächlich aus Speck und Kaminwurzeln sowie Schlachtplatten mit Surfleisch, Sauerkraut, Hauswürste und Knödel. Dazu gibt es den süßen Most (Siaßer) und den jungen Wein als Getränk. Zum Nachtisch werden Krapfen, Schmarren und ab Mitte Oktober auch "Keschn", geröstete Kastanien, serviert.

- ▶ Buschenschank Planitzer, Montan, Tel. +39 0471 819 407
- ▶ Dorfner, Montan, Tel. +39 0471 819 924
- ▶ Hofschank Gsteigerhof, Montan, Tel. +39 0471 819 731
- ▶ Lexnhof, Montan, Tel. +39 0471 960 563
- ▶ Pinzoner Keller, Montan, Tel. +39 0471 813 552
- ▶ Gasthof Gsteigerhof, Neumarkt, Tel. +39 0471 819 803
- ▶ Fichtenhof, Salurn, Tel. +39 338 3028653





Essen wie im Urlaub

Nehmen Sie sich ein Stück Urlaubsgenuss mit nach Hause!

Egal ob deftige Knödel, aromatisches Fleisch oder was Süßes zum naschen – mit diesen Rezepten können Sie typische Südtiroler Gerichte ganz einfach zu Hause nachkochen. Auf diese Weise versetzen Sie sich beim ersten Bissen wieder zurück in die Erinnerungen Ihrer Reise.

Guten Appetit, oder wie die Südtiroler sagen: „Mohlzeit!“





Gerstsuppe

Zutaten für 4 Personen

100 g Speck
120 g Gerste
2 l Wasser
200 g Selchfleisch
60 g Karotten
50 g Porree
60 g Kartoffeln
40 g Sellerie
Salz
Pfeffer
Schnittlauch

Die Gerste ca. 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen lassen. Den Speck würfelförmig schneiden und anrösten lassen. Gerste dazugeben und mit 2 l Wasser auffüllen. Anschließend wird das Selchfleisch dazugegeben und 2 Stunden kochen gelassen. 20 Minuten vor Ende der Garzeit das würfelig geschnittene Gemüse dazugeben. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann wird das Selchfleisch herausgenommen und in kleine Stücke geschnitten und anschließend wieder in die Suppe gegeben. Die Suppe wird nun in Teller gegeben und mit Schnittlauch bestreut.

**Tipp für Vegetarier:
Speck und Selchfleisch können
hier weggelassen werden.**



Käseknödel

Zutaten für 4 Personen

250 ml Milch
300 g Knödelbrot (Brot in Würfeln)
1 Zwiebel
50 g Butter
350 g Südtiroler Stilfser - Käse
4 Freilandeier
60 g Lauch
2 EL Öl
Salz
40 g Parmesan
60 g Butter
4 EL Schnittlauch

Das Knödelbrot mit der warmen Milch vermischen. Zwiebel schälen, fein schneiden und im Olivenöl leicht anbräunen. Den Käse in kleinen Würfeln schneiden und zusammen mit den Zwiebeln zum Knödelbrot dazugeben. Dann die Masse mit Eier, Lauch, Öl und Salz vermischen und zu einem festen Teig kneten. Gleichmäßige Knödel formen und in reichlich Salzwasser 8–10 Minuten leicht kochen lassen. Die Knödel herausnehmen und mit Parmesan bestreuen. Anschließend mit gebräunter Butter übergießen und mit etwas Schnittlauch bestreuen und servieren.



Speckknödel

Zutaten für 4 Personen

100 g Südtiroler Speck in Würfel geschnitten
200 g Weißbrot für Knödelteig in Würfel geschnitten
40 g Mehl
50 g geschmorte Zwiebel
1 EL Schnittlauch oder Petersilie fein geschnitten
3 Eier
Milch
Salz

Die Zwiebel in der Butter samt Speck anbraten lassen, anschließend mit dem Brot und dem Mehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch oder Petersilie verfeinern. Dann die Eier und etwas Milch dazugeben und alles zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

Den Teig 10 Minuten ruhen lassen. Mit der Hand Knödel von 5–6 cm Durchmesser formen, in kochendes Salzwasser geben und ca. 8 bis 10 Minuten kochen lassen.



Hirsch- schmorbraten

Zutaten für 4 Personen

1 kg Hirschschulter (Spitz oder hohe Schulter)
2 Zwiebel
50 g Karotten
100 g Sellerieknolle
100 g Lauch
100 g Selleriestengel
500 ml Fleisch oder Gemüsebrühe
Kräuter nach Belieben
20 g Tomatenmark
150 ml Rotwein (Lagrein oder Blauburgunder)
3 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
etwas Thymian

Die Hirschschulter bei mäßiger Hitze von allen Seiten anbraten und aus der Bratpfanne nehmen. Das gewaschene, geputzte, und in Würfel geschnittene Gemüse in derselben Pfanne braten, wenn das Gemüse schön geröstet ist, mit etwas Tomatenmark versetzen und mit Rotwein 3–4 mal ablöschen. Das Fleisch zum Gemüse dazugeben und dann mit der Brühe aufgießen, die Kräuter dazugeben und im Ofen für ca. 1,5 Stunden bei 180 °C schmoren. Das Fleisch aus der inzwischen kräftigen Soße nehmen und die Soße abseihen, dann mit etwas Kartoffelmehl in kaltem Wasser gelöst binden und warmhalten.



Apfelstrudel

Zutaten für den Teig

250 g Mehl
1 Ei
2 EL Öl
1/16 l Wasser

Zutaten für die Füllung

1 kg Äpfel (z.B. Golden Delicious)
Zimt, Zitronenschale
150 g Semmelbrösel
150 g Butter (bei Laktoseintoleranz weglassen)
90 g Zucker
50 g Rosinen
eine Prise Salz
100 g zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und mit Ei, Salz und Öl verrühren. Nach und nach Wasser zugießen, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Den Teig durchkneten bis er glatt und geschmeidig ist. Den Teig vor Gebrauch ½ Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die Semmelbrösel in Butter hellbraun rösten lassen. Den Teig auf einem bemehlten Tuch austreiben, bis er papierdünn ist. Mit einem Teil der zerlassenen Butter den Teig bestreichen. Das Backrohr vorheizen. Den Teig mit Semmelbröseln bestreuen, darauf Äpfel, Zucker, Zimt, Zitronenschale, Rosinen und Pinienkerne geben. Den Strudel mit dem Teig einschlagen, auf ein gefettetes Blech legen und mit der restlich zerlassenen Butter bestreichen. Anschließend bei einer Temperatur von 220°C ins Backrohr geben und ca. eine halbe Stunde backen. Mit Staubzucker bestreuen.



Tourismusverein Castelfeder an der Südtiroler Weinstraße
Associazione Turistica Castelfeder sulla Strada del Vino

Hauptplatz / Piazza Principale 5
Auer / Ora - Südtirol / Alto Adige - Italien / Italia
Tel. +39 0471 810 231
info@castelfeder.info
www.castelfeder.info



Raiffeisen Meine Bank

Impressum

Herausgeber / Editore:

Castelfeder a.d.S.W. Gen.m.b.H. / *Castelfeder s.S.d.V. Soc.Coop.a r.l.*

Texte / Testi: Tourismusverein Castelfeder

Bilder / Immagini: Titelbild / Immagine di copertina: Lafogler Marion
Cisloner Alm | Feola Marco | IDM Südtirol / Alex Filz | Lafogler Marion |
Pernter Roland | Trudner Horn Alm | Shutterstock

Layout: effekt.it | Druck / Stampa: Fitolito Varesco