

DER FEINSCHMECKER

REISETIPPS

Genussland Südtirol



300

HOTELS, RESTAURANTS,
WEINGÜTER UND
EINKAUFSADRESSEN

ALDEIN/ALDINO

C 3

Gasthof Krone



Dorfplatz 3, I-39040,
Telefon 04 71 88 68 25, Fax
04 71 88 66 96, info@gasthof-
krone.it, www.gasthof-krone.com,
Mo geschl., Hauptgerichte
€ 12-25, Chefköchin:
Maria Alberta Franzelin

AmEx DINERS EC MASTER VISA



Guter Gasthof: „Krone“

Authentische Küche im Gasthaus. Die Produkte stammen teils vom eigenen Bauernhof und von Kollegen aus der Umgebung. Südtiroler Weißweinsuppe mit gerösteten Brotwürfeln und Zimt, gebratene Lammkoteletts mit Tomatenwürfeln und Röstkartoffeln sowie die Buttermilchterrinen mit Erdbeeren schmecken vorzüglich. Natürlich gibt's auch Bauerngröstl und Schlutzkrapfen. 250 verschiedene Weine.

Ploner



Dachselweg 1, I-39040,
Telefon 04 71 88 65 56,
Fax 04 71 88 65 56,



Kreative Küche: „Ploner“

ploner@rolmail.net, Di geschl.,
Hauptgerichte € 18-24,
Chefkoch: Richard Ploner

AmEx DINERS EC MASTER VISA



Richard Ploner kocht innovativ mit Produkten aus der näheren Umgebung. Im eher unscheinbaren Dorfgasthof präsentiert er mit Steinpilzknödelmasse gefüllte Wachtel auf einem Gemüseragout, Hamburger vom Wildlachs in einer Pfifferlingssauce mit Polenta und Algenkäse und ein leckeres Schokoladentörtchen mit Mokkasahne. Dazu passt die mit 450 Positionen sehr gut bestückte Weinkarte und der ausgesprochen nette Service.

ALGUND/LAGUNDO

C 2

Schnalshuber Hof



Oberplars 2, I-39022,
Telefon 04 73 44 73 24,
Fax 04 73 44 73 24,
schnalshuber@rolmail.net,
nur Abendessen, Mo-Mi geschl.
(22. Dez.-25. Jan. geschlossen),
Hauptgerichte € 8-15,
Chefköchin: Rosa Unterweger



Blick auf Meran von der Buschenschank, drei Kilometer außerhalb von Algund. Sie verdient ihren Namen, weil hier ein bäuerlicher Familienbetrieb arbeitet, der viele Produkte herstellt und den Rest bei vertrauenswürdigen Nachbarhöfen kauft. Südtirolerisch und bodenständig italienisch kocht *mamma* Rosa, und Sohn Christian Pinggera trägt Käseknödel, Kalbswange und Rippchen auf die Tische. Im Herbst gibt's Hauswurst und die beliebte Schlachtplatte im engagiert-freundlichen Haus.

BOZEN/BOLZANO

C 3

Gasthof Kohlern



Kohlern 11, I-39100,
Telefon 04 71 32 99 78,
Fax 04 71 32 99 66, info@hotel
kohlern.com, www.kohlern.com,

Mo geschl., Hauptgerichte € 13-18, Chefköchin: Paula Schrott

EC MASTER VISA



Bozener ziehen sich im Sommer gern auf den Kohlererberg zurück. Wenn's ganz heiß wird, nehmen sie die Gondel und kehren nicht selten im Berggasthof ein. Familie Schrott führt den Hof – Josef kümmert sich um die tolle Weinauswahl, Paula kocht regionale und saisonale Gerichte: hausgemachte Schlutzkrapfen, hausgemacht sind auch die Rohnknödel in Gorgonzolasauce, und Bozner Stockfischgröstl kommen mit einem Kümmel-Kraut-Salat. Süßes Finale: Zum Rosenmuskateller 2005 Muri



Mit Aussicht: „Kohlern“

Gries schmeckt der Apfelschmarren. Das Hotel mit seinen behutsam modernisierten Zimmern wurde um einen Wellnessbereich und ein Freibad mit Infinity-Überlauf erweitert.

Hostaria Argentieri

Innenstadt, Silbergasse 14, I-39100, Telefon 04 71 98 17 18, Fax 04 71 97 33 83, So geschl., Hauptgerichte € 15-18, Chefkoch: Luca Giacomel

AmEx DINERS EC MASTER VISA



Fisch in allen Variationen steht im Mittelpunkt des kleinen Restaurants mit den sauber, in Weiß eingedeckten Tischen. Klassische italienische Küche wird gepflegt. Immer gut sind die *linguine* mit Mies- und Venusmuscheln,

schnörkellos auf den Punkt gegrillt Barsch, Steinbutt oder Schwertfisch. Auch die Desserts (*cassata* & Co) verraten klassisch-gutes Handwerk. Kleines, aber solides Weinsortiment. Patronin und Kellner erwarten rudimentäre Italienischkenntnisse.

Laurin



Im Parkhotel Laurin, Laurinstr. 4, I-39100, Telefon 04 71 31 10 00, Fax 04 71 31 11 48, info@laurin.it, www.laurin.it, So mittag geschl., Hauptgerichte € 23-48, Chefkoch: Thomas Mayr

AmEx DINERS EC MASTER VISA



Sehr geschmackvoll restaurierter Raum mit schönem Parkett, feudalen Jugendstilleuchtern, weißem Stuck und schwarz-weißen Fotos von Jazzmusikern. Viel Personal und dennoch Nachlässigkeiten: Der Wein wurde erst nach der Vorspeise serviert. Salatbuffet zur Selbstbedienung, Amuse-Bouche gibt es keines, dafür eine große Brotauswahl. Die *lagreinetti*, Pasta, die mit Lagrein violett eingefärbt wurde, mit Kaninchenragout und Pecorino kamen turboschnell, dafür lauwarm auf den Tisch. Sehr schön saftig dagegen der Heilbutt mit Wirsing-Pfifferling-Gemüse und Roter Bete. Solide italienische Weinkarte.



Festlich: „Laurin“