

EISACKTALER KOST
SAPORI DELLA VALLE ISARCO
est. 1972



ABU



Produttore
Mit Leidenschaft für die Landwirtschaft und die Veredelung von Rohstoffen. Mit Respekt für die Natur, in der alles seinen Ursprung hat.

Produttore
Con passione per l'agricoltura e l'affinamento delle materie prime. Nel rispetto per la natura - l'origine di tutto.



eisacktalerkost.info

Gastwirt:in
Mit viel Kreativität und Liebe zum Kochen. Bedacht auf das genussvolle Gericht, ein freundliches Wort und den frisch gedeckten Tisch.

Ristoratore
Con tanta creatività e passione per la cucina. Con molta dedizione alle delizie servite, parole gentili e una tavola ben apparecchiata.



Gast
Genussliebhaber:in und interessierter Mensch, der schätzt, was das Eisacktal und Wipptal hergibt. Am Teller, im Glas und in bester Gesellschaft. Kemps kostn!

Ospite
Appassionati della buona cucina e di quello che offre la Valle Isarco e Alta Valle Isarco. A tavola e in buona compagnia. Venite ad assaggiare!



Unsere Partner!
I nostri partner!



Konzept & Grafik: rotwild.it | Fotos: © Florian Andergassen, Tobias Kaser (Post, Rösslwirt), Hannes Niederkofler (Stafler, Pacher), Alan Bianchi (Decantei), Annelies Leitner (Taubers Unterwirt), Alex Filz (Ansitz Steinbock)

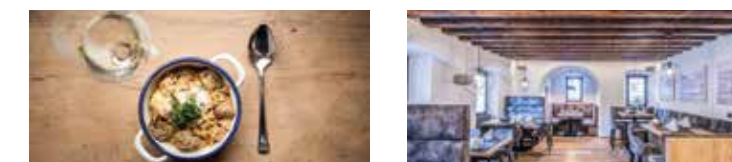
Mit Gewinnspiel
Auch heuer haben Sie die Möglichkeit, bei unserem Gewinnspiel einen Essensgutschein in einem der teilnehmenden Eisacktaler-Kost-Betriebe zu gewinnen! Lassen Sie sich diese Chance nicht entgehen! Teilnehmen geht ganz einfach online.
eisacktalerkost.info

Con concorso a premi
Anche quest'anno, avrete la possibilità di partecipare al nostro concorso a premi e di vincere un buono da utilizzare in una delle strutture che aderiscono all'evento Sapori della Valle Isarco. Non fatevi scappare quest'opportunità e partecipate online!
eisacktalerkost.info



Das sind wir,
die EISACKTALER KOST
Betriebe

Questo siamo noi,
le attività di SAPORI
DELLA VALLE ISARCO



1 Schaurhof



2 Zoll Steakhouse



3 arbor



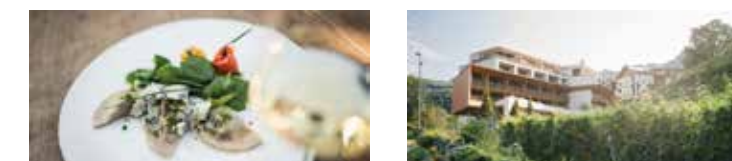
4 Post



5 Stafler



6 Valsegg Eggile



7 Löwenhof



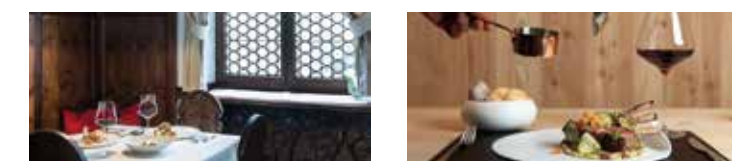
8 Boutique Hotel Pachers



9 Sunnegg



10 fink Restaurant & Suites



11 Finsterwirt



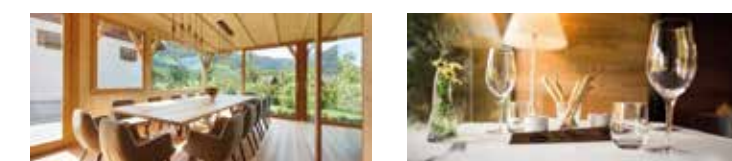
12 Decantei



13 Alpenrose's dining & living



14 Wöhrmaurer



15 Kircherhof



16 Pitzock



17 Spitalerhof *



18 Ansitz Steinbock

Mehr Infos zu jedem Betrieb finden Sie auf der Rückseite!

Per scoprire di più sulle strutture voltate la pagina!



Produttore
Ristoratore
Ospite

Das gelungene Zusammen-
spiel zwischen Landwirtschaft,
Gastwirt:in und Gast – der
Dreiklang der Eisacktaler Kost.
Kemps kostn und viel erleben!

Produttore
Ristoratore
Ospite

La perfetta armonia tra
agricoltura, ristoratore
e ospite – la triade dei
Sapori della Valle Isarco.
Venite ad assaggiare
e a fare delle esperienze
indimenticabili.



Hotel Südtiroler Gasthaus
Hotel Locanda Sudtirolese

Schaurhof

Georg kocht, was er liebt, und
liebt, was er kocht: Klassiker und
Saisonalles, modern mediterran
verfeinert und kreativ präsentiert.

Georg ama cucinare e cucina
ciò che ama: piatti tradizionali,
perfezionati in modo moderno
e mediterraneo, presentati
con creatività.

Ried 20 Frazione Novale di Sotto
39049 Sterzing . Vipiteno
T +39 0472 765 366
info@schaurhof.it
schaurhof.it

→ Dienstag . martedì

Restaurant . Ristorante

Zoll Steakhouse

Unser Herzensanliegen: Kleine Kreisläufe, unser Terroir und
ausgewählte Produzenten kulinarisch erlebbar
machen. Traditionell innovative Gerichte – zubereitet
auf unserem Kamado Edel-Keramikgrill,
dem Herzstück unserer Steakhouse-Küche.

La nostra missione del cuore: Rendere tangibili
i piccoli cicli, il nostro territorio e i produttori selezionati
attraverso i nostri piatti. Piatti tradizionalmente innovativi –
preparati sul nostro Kamado in ceramica di alta qualità, il
cuore della nostra cucina steakhouse.

Brennerstraße 48 Via Brennero
39049 Sterzing . Vipiteno
T +39 328 741 33 15
info@zoll.one
zoll.one

→ Dienstag und Mittwoch . martedì e mercoledì



Restaurant . Ristorante

arbor

Eine Liaison aus Südtiroler
Tradition und italienischer
Küche. Dazu frische Produkte
und vorwiegend Heimisches
aus der Umgebung.

Un legame tra tradizione
altoatesina e cucina mediter-
ranea con prodotti freschi
e principalmente locali di
produttori del posto.

Geizkoflerstraße 15 Via Geizkofler
39049 Sterzing . Vipiteno
T +39 0472 764 241
info@arbor.bz.it
arbor.bz.it

→ Mittwoch . mercoledì



Südtiroler Gasthaus
Locanda Sudtirolese

Sunnegg

Im Südtiroler Gasthaus Sunnegg werden
Eisacktaler Köstlichkeiten mit einheimischen
Produkten liebevoll verfeinert.

Nella Locanda Sudtirolese Sunnegg,
le specialità della Valle Isarco vengono
raffinate con amore usando prodotti locali.

Weinbergstr. 67 Via dei Vigneti
39042 Kranebitt/
Brixen . Bressanone
T +39 0472 834 760
info@sunnegg.com
sunnegg.com

→ Dienstag und Mittwoch
martedì e mercoledì

Bauernhof und Gasthof
Maso e locanda

Kircherhof

Unsere Wurzel ist die Landwirtschaft.
Aus ihr entsteht alles, was Ihr bei uns sehen,
schmecken und erleben könnt.

L'agricoltura è il cuore di tutto.
Da essa ha origine tutto ciò che vedete,
gustate e vivete qua da noi.

Margarethenplatz 3 Piazza Santa Margherita
39042 Albeins/Brixen . Albes/Bressanone
T +39 0472 851 005
info@kircherhof.it
kircherhof.it

→ Sonntagabend und Montag
domenica sera e lunedì



Pizack 30
39040 Villnöß . Funes
T +39 0472 840 127
info@pitzock.com
pitzock.com

→ Mi., Do. Mittag, So. Abend
mer., gio. a pranzo, dom. sera

Restaurant . Ristorante

fink Restaurant & Suites

Die Kunst der Klosterküche liegt darin,
aus dem Einfachen das Beste zu kreieren.
« Florian Fink – Wir freuen uns auf euch!

L'arte della cucina dei monasteri consiste
nel creare il meglio dagli ingredienti più
semplici.« Florian Fink – Vi aspettiamo!

Kleine Lauben 4 . Portici Minori 4
39042 Brixen . Bressanone
T +39 0472 835 343
info@fink1896.it
www.fink1896.it

→ Sonntag & Montag
domenica e lunedì

Restaurant . Ristorante

Pitzock

Wenn Umwelt, Mensch und Tier im Einklang sind,
entstehen unverwechselbare Produkte.
So auch im Pitzock in Villnöß.

Quando l'ambiente, l'uomo e gli animali
vivono in armonia, nascono prodotti
inconfondibili. Lo stesso accade
al Pitzock a Funes.

Romantik Hotel Restaurant
Romantik Hotel Ristorante

Stafler

Das Geheimnis des Geschmacks
liegt in den Produkten: am liebsten
regional, am besten lokal.

Il segreto del gusto risiede nei
prodotti: preferibilmente d'origine
regionale, meglio se locale.

Mauls 10 Mules
39040 Freienfeld . Campo di Trens
T +39 0472 771 136
info@stafler.com
stafler.com

→ Mi. ganztags, Mo., Di., Do., Fr. Mittag
mer. tutto il giorno,
lun., mar., gio., ven. a pranzo



Restaurant . Ristorante

Finsterwirt

Ehrwürdige Mauern, duftende Stuben,
innovative Küche, Gastfreundschaft:
eine Symbiose, die Besucher:innen
seit jeher zu uns lockt.

Venerabili mura, profumo di legno,
innovazione culinaria, ospitalità:
una simbiosi che da sempre
attira i nostri ospiti.

Domgasse 3 Via Duomo
39042 Brixen . Bressanone
T +39 0472 674 270
info@finsterwirt.com
finsterwirt.com

→ Sonntag und Montag
domenica e lunedì

Weingut & Genusshotel
Tenuta vinicola & hotel per buongustai

Spitalerhof

Genuss, der am liebsten den direkten Weg nimmt: vom
Feld in den Kochtopf, vom Garten auf den Teller, vom
Rebstock ins Glas. Das macht den Spitalerhof in Klau-
sen zum Treffpunkt für Weinstreichler und Löffelphi-
losofen. Für Gleichgesinnte.

Una bontà genuina, che va diretta dal campo alla pen-
tola, dall'orto al piatto, dalla vite al calice. Tutto questo
fa dello Spitalerhof a Chiusa un luogo di ritrovo per cul-
tori del vino e filosofi del cucchiaino. Per gli spiriti affini.

Leitach 46 . Via Coste 46
39043 Klausen . Chiusa
T +39 0472 847 612
info@spitalerhof.it
www.spitalerhof.it

→ Mittwoch . mercoledì

* geöffnet bis 23. März 2025
* aperto fino il 23 marzo 2025

Chalet Restaurant
Ristorante

Valsegg Eggile

Wohlvertraut und erfri-
schend modern. Unsere
kulinarischen Kreationen
sind facettenreich, überra-
schend und immer köstlich.

Familiarità e freschezza
moderna. Le nostre
creazioni culinarie sono
sfaccettate, sorprendenti
e sempre deliziose.



Unterlände 5
39037 Vals/Mühlbach .
Valles/Rio di Pusteria
T +39 388 770 74 44
info@valsegg.it
valsegg.it

→ Montag, Dienstag und Mittwoch
lunedì, martedì e mercoledì



Hotel Restaurant . Ristorante

Löwenhof

Wir sind überzeugt: Herkunft
und Qualität der Rohstoffe,
Regionalität und Saisonalität
sind die Basis für ein
gelungenes Gericht.

Siamo convinti: provenienza
e qualità delle materie
prime, regionalità e stagio-
nalità stanno alla base
di ogni piatto ben riuscito.



Brennerstraße 60 Via Brennero
39042 Vahrn . Varna
T +39 0472 836 216
info@loewenhof.it
loewenhof.it

→ Keiner . nessuno



Pustertaler Str. 6 Via Pusteria
39040 Vahrn/Neustift
Varna/Novacella
T +39 0472 836 570
info@hotel-pacher.com
hotel-pacher.com

→ Keiner . nessuno

Restaurant . Ristorante

Alpenrose's dining & living

Traumhaft speisen oberhalb von Brixen:
hausgemachte Südtiroler Kost trifft auf
internationale und mediterrane Gerichte.

Prelibatezze culinarie sopra Bressanone:
pietanze della cucina sudtirolese incontrano
creazioni mediterranee e internazionali.

Sieben-Kirchen-Weg 1 Via delle Sette Chiese
39042 Pinzagen/Brixen . Pinzago/Bressanone
T +39 0472 694 947
info@alpenroses.com
alpenroses.com

→ Montag und Dienstag
lunedì e martedì

eisacktalerkost.info

Mit Gewinnspiel

Auch heuer haben Sie die
Möglichkeit, bei unserem
Gewinnspiel einen Essens-
gutschein in einem der
teilnehmenden Eisacktaler-
Kost-Betriebe zu gewinnen!
Lassen Sie sich diese Chance
nicht entgehen! Teilnehmen
geht ganz einfach online.

eisacktalerkost.info

→ Ruhetag . Giorno di riposo

Gasthof . Locanda

Wöhrmaurer

In den historischen Mauern wird
Gasthof-Tradition gelebt und kuli-
narische Vielfalt an hausgemachten
Speisen geboten.

Tra queste mura storiche si
vive un'esperienza gastronomica
che offre una varietà culinaria
di piatti fatti in casa.



Tschiffnon/Giovinzano
Wehr 3 Via Wehr
39040 Feldthurns . Velturmo
T +39 329 417 57 89
info@woehrmaurer.com
woehrmaurer.com

→ Donnerstag . giovedì



← ZUR KARTE DER BETRIEBE . ALLA CARTINA DELLE STRUTTURE



Hartwiggasse 5 Via Hartwig
39042 Brixen . Bressanone
T +39 0472 674 270
info@decantei.it
decantei.it

→ Keiner . nessuno

Wirtshaus . Locanda

Decantei

Etwas Nostalgie nach Omas Küche,
eine gute Portion Kreativität und vor allem
viel Liebe zum Handwerk. Das ist alles.

Un po' di nostalgia per le ricette
della nonna, una buona porzione
di creatività e tanto amore per la cucina.
Questo è il nostro credo.



Gourmet Hotel Restaurant
Gourmet Hotel Ristorante

Ansitz Steinbock

Die Grenzen des Geschmacks neu
ausloten und verschieben. Soulfoul
Food ist eine Erfahrung, die das
ganze Menschsein beeinflusst.

Riesplorare i confini dei sapori
e sfumarli. Da noi il soulful food
è un'esperienza che influenza
l'intera essenza umana.

F.-v. Defreggergasse 14 Via Defregger
39040 Villanders . Villandro
T +39 0472 843 111
info@ansitzsteinbock.com
ansitzsteinbock.com

→ Keiner . nessuno

