

Traumhafte Harmonien aus mediterraner und alpiner Küche finden Winterurlauber in italienischen Skigebieten. Köstliche italienische Weine runden das Angebot ab.

ITALIEN



Innovative Küche im »La Stüa di Michil«

RESTAURANTS

GADERTAL

RESTAURANT ST. HUBERTUS

Feines Restaurant im Hotel Rosa Alpina in St. Kassian. Norbert Niederkoflers Küche zählt zu den besten des Alpenraums – das meint nicht nur der Michelin, der sie mit zwei Sternen bewertet. Als mediterrane Küche im alpinen Raum definiert Niederkofler seine Gerichte. Mediterran ist dabei die Leichtigkeit seiner Speisen, mediterran auch der gekonnte Umgang mit Kräutern. Am offenen Kamin fühlt man sich in der behaglichen Gaststube rundum wohl. Ein Erlebnis!

Str. Micura de Rü 20, 39030 St. Kassian
T: +39/0471/84 95 00, www.rosalpina.it

RESTAURANT LA SIRIOLA

Der gebürtige Sarde Claudio Melis steht hier in der Küche. Er nimmt Anleihen bei der traditionellen Südtiroler Küche, beherrscht aber genauso bravourös die mediterrane und die internationale Hochküche. Patron Stefan Wieser wacht über einen Weinkeller mit über 1200 Positionen. Originell ist die spezielle Weinkarte mit Weinen aus biologischem und biodynamischem Anbau.

Str. Pré de Vi 31, 39030 St. Kassian
T: +39/0471/84 94 45, www.siriolagroup.it

LA STÜA DI MICHIL

Mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes Restaurant, nur abends geöffnet. Auf der Karte von Küchenchef Arturo Spicocchi stehen neben typischen Traditionsgerichten auch seine eigenen kulinarischen Kreationen. Besonders gern arbeitet Spicocchi mit Milch und Käse von ausgewählten Südtiroler Bergbauernhöfen, frischem Wild, Pilzen, Kräutern und Blüten. Fair-Trade- und Bio-Produkte werden vom Chef bevorzugt.

Str. Col Alt 105, 39033 Corvara
T: +39/0471/83 10 00, www.hotel-laperla.it

GRÖDNERTAL

ANNA STUBEN

Feines Restaurant in St. Ulrich, dem Hauptort des Grödentals. In der gediegenen Stube aus Zirbelkiefer- und Tannenholz lässt sich angenehm speisen. Chefkoch Armin Mairhofer ist ein Meister seines Fachs. Gekonnt, mit viel Feingefühl und einem ordentlichen Schuss Kreativität verbindet er die kulinarischen Traditionen der Dolomiten mit zeitgemäßer Küche. Kräuter von den nahen Bergwiesen, Ziegenbutter von der Alm und Zirbelnuss verwendet er ebenso souverän wie Gambas und Gänsestopfleber. Die richtige Belohnung nach einem intensiven Skitag! Vidalong Straße 3, 39046 St. Ulrich/Gröden
T: +39/0471/79 63 15, www.annastuben.com

PUSTERTAL

SCHÖNECK

Das »Schöneck« und die Brüder Baumgartner – Karl in der Küche und Sigi im Saal – sind »Urgesteine« der neuen Südtiroler Küche. Bei seinen Speisen setzt Karl Baumgartner auf kreative, eigenständige, aber lokal verwurzelte Gerichte mit mediterranem Einfluss. Auf den Tisch kommen vor allem saisonale Produkte, das garantiert Frische und Authentizität. Zwar etwas außerhalb der eigentlichen Skigebiete gelegen, aber auf jeden Fall einen Abstecher wert. Schloss-Schöneck-Weg 11, 39011 Mühlen/Pfalzen
T: +39/0471/56 55 50, www.schoeneck.it



Karl Baumgartner im »Schöneck«

SKIHÜTTEN

GADERTAL

RIFUGIO SCOTONI

Eine Skihütte in großartiger Lage am kleinen Lagazuoi. Rauf geht's mit der Seilbahn, runter mit den Skiern – oder am späten Abend mit dem Motorschlitten. Herzhaftes Fleisch vom Holzkohlegrill, unbedingt probieren sollte man die Polenta. Beachtliche Weinauswahl. Alpe Lagazuoi 2, 39030 Stern in Abtei
T: +39/0471/84 73 30, www.scotoni.it



Hüttenklassiker »L'Murin«

L'MURIN

Im Garten des Hotels La Perla gelegene Skihütte, zu dem sie auch gehört. Von der Piste geht's direkt an den Tresen, später dann auf die Tanzfläche. Große Bier- und Weinauswahl, auch schnelle Gerichte sind zu haben. Ein Muss! Strada Col Alt 105, 39033 Corvara
T: +39/0471/83 61 32, www.hotel-laperla.it

RIFUGIO COL ALT

Die Col-Alt-Hütte an der Bergstation der Col-Alt-Gondelbahn bietet eine traditionelle und kreative Küche und eine große Auswahl an Weinen aus Südtirol, Italien und Frankreich. Fantastisch ist der »Oyster Corner« für einen

gelungenen Aperitif mit Austern und Champagner – das gibt den richtigen Schwung.

39033 Corvara, T: +39/0471/83 63 24, www.rifugiocolalt.it



Austern und Champagner im »Col Alt«

GRÖDNERTAL

RIFUGIO EMILIO COMICI

Beim Skifahren Gusto auf Seafood? Die Comici-Hütte oberhalb von Wolkenstein hat sich in den vergangenen Jahren bei Liebhabern von Fisch und Meeresfrüchten einen hervorragenden Namen gemacht. Von Berg und Schnee geht's gastronomisch direkt an die Adria. An der Sellaronda unterm Langkofel gelegen. Plan de Gralba 24, 39048 Wolkenstein/Gröden
T: +39/0471/79 41 21, www.rifugiocomici.com

SEISER ALM

GOSTNER SCHWAIGE

Gourmetküche mit Almhüttenflair, das bietet die »Gostner Schwaige« auf der Seiser Alm. Franz Mulser, eines der jungen Talente Südtirols, das unter anderem bei den Obauers in Werfen und im »Tantris« in München sein Handwerk gelernt hat, werkt in einer gerade mal zweieinhalb Quadratmeter großen Küche. Hervorragend ist seine Heublütensuppe, die in einem Brotlaib serviert wird. Saltraweg, 39040 Seiser Alm
T: +39/0347/836 81 54, gostnerschwaige@dnet.it