



DORFNER
Berggasthof / locanda alpina
Blauburgunder trifft Ox
Incontro tra Pinot Nero e bue

Der Ochse, den wir selbst aufziehen oder von ausgewählten Bauern aus unserer Umgebung kaufen, wird Ihnen in all seiner Vielfältigkeit angeboten, vom Schwanz bis zum Ochsenmaul und von der Stelze bis zum Rücken, alles werden Sie auf unserer Speisekarte finden.

La nostra carne di bue, allevata in casa o scelta da contadini locali, verrà offerta come pietanza in tutte le variazioni.

info
Gschnon 5 Cassignano, Montan/Montagna
+39 0471 819 924
info@dorfner.it, www.dorfner.it

Täglich geöffnet von 12-14.30 Uhr und von 18.30-21.30 Uhr, Montag Ruhetag.
Aperto tutti i giorni (tranne martedì) dalle ore 12-14.30 e dalle ore 18.30-21.30, lunedì giorno di riposo.

Berggasthof - Locanda alpina
DORFNER



TENZ
Hotel Restaurant / hotel ristorante
Blauburgunder trifft Tradition
Incontro tra Pinot Nero e tradizione

Schmackhafte Gerichte aus der traditionellen Südtiroler Küche entdecken und genießen. Zu den Speisen servieren wir Ihnen eine Degustation verschiedener Südtiroler Blauburgunder.

Piatti gustosi dalla cucina tradizionale altoatesina. Vi proponiamo una degustazione di vari Pinot Nero altoatesini per accompagnare le vostre pietanze.

info
Kalditsch 3 Doladizza, Montan / Montagna
+39 0471 819 782
info@hotel-tenz.com, www.hotel-tenz.com

Täglich geöffnet (außer dienstags) von 12-14.30 Uhr und von 18.30-21.30 Uhr
Aperto tutti i giorni (tranne martedì) dalle ore 12-14.30 e dalle ore 18.30-21.30

Fichtenhof
Pension & Restaurant



FICHTENHOF
Landgasthof / locanda
Blauburgunder trifft regionale Küche mit Frühlingskräuter
Incontro tra Pinot Nero e erbe aromatiche primaverili

Genießen Sie Spezialitäten aus der regionalen Kräuterküche: Kurkumatagliolini mit Löwenzahn, Zigerknödel, Brennnesselgnocchi mit Ragout vom Biolamm oder Risotto mit Wildkräuterpesto.

Godete specialità raffinate con erbe aromatiche: tagliolini alla curcuma con tarassaco, canederli al chicoreo, gnocchi all'ortica con ragout di agnello bio o risotto al pesto di erbe selvatiche.

info
Gfrill 23 Cauria, Salurn / Salorno
+39 0471 889 028, +39 342 071 57 88
info@fichtenhof.it, www.fichtenhof.it

Täglich geöffnet (außer montags) von 12-14.30 Uhr und von 18.30-22 Uhr
Aperto tutti i giorni (tranne lunedì) dalle ore 12-14.30 e dalle ore 18.30-22

GASTHOF RESTAURANT GOLDENER LÖWE



GOLDENER LÖWE
Restaurant / ristorante
Blauburgunder trifft Tatar und Steak.
Incontro tra Pinot Nero, tartara e steak.

Spezielle Fleischgerichte für spezielle Blauburgunder. Genießen Sie herzhafte Fleischspezialitäten mit einem Glas köstlichen Blauburgunder.

Specialità di carne per Pinot nero speciali. Godetevi una varietà di prelibatezze di carne con un bicchiere squisito di Pinot Nero.

info
Kirchplatz 11 Piazza Chiesa, Montan / Montagna
+39 0471 819 844
goldenerloewe@goldenerloewe.it
www.goldenerloewe.it

Täglich geöffnet (außer donnerstags) von 12-14 Uhr und von 18-21 Uhr
Aperto tutti i giorni (tranne giovedì) dalle ore 12-14 e dalle ore 18-21

GASTHUS OSTERIA WALDTHALER



WALDTHALER
Gasthaus / osteria
Blauburgunder trifft Tagliatelle
Incontro tra Pinot Nero e cinghiale

Genießen Sie saftigen Wildschweinrücken mit herzhafter Blauburgunderjus, Kartoffel-Heu-Püree und aromatischen Wildkräutern in einem tollen Ambiente im Zentrum von Neumarkt.

Succosa sella di cinghiale con abbondante Pinot Nero, purè di patate e fieno ed erbe aromatiche selvatiche in una fantastica atmosfera nel centro di Egna.

info
Hauptplatz, 34 Piazza Principale, Auer/ Ora
+39 0471 810558
www.gasthaus-waldthaler.com

Täglich geöffnet außer Dienstag von 7.00 bis 23.00 Uhr
Aperto tutti i giorni (tranne martedì) dalle ore 7.00 alle ore 23.00

PIAZZETTA
RISTORANTE | RESTAURANT

PicNic by Pfitscher

Samstag / sabato
12.06.2021, ore 10-18 Uhr
Pfitscher Winery, Montan/Montagna

Die Decke ausbreiten, den prall gefüllten Picknick-Korb abstellen, noch einmal tief Luft holen und die Aussicht auf sich wirken lassen. Platz nehmen, mitten im Weingarten, und dieses einzigartige Ambiente in sich aufnehmen. Unterstützend wirken dabei die prächtig-idylische Umrahmung durch hügelige Weinberge und der atemberaubende Ausblick auf das Bozner Unterland.

Preis: 35 € p.P.

Stendete la coperta, appoggiate il cestino da picnic, fate un respiro profondo e godetevi la vista. Accomodatevi in mezzo al vigneto e rilassatevi con un bicchiere di vino.

Ad accompagnarvi troverete una scenografia idilliaca fatta di colline ricoperte di vigne e un panorama mozzafiato sulla Bassa Atesina.

Prezzo: 35 € p.P.

Anmeldung erforderlich. Teilnehmerzahl begrenzt!
Prenotazione obbligatoria. Numero limitato di partecipanti!
www.pfitscher.it



Pinot Noir Experience

Dienstag / martedì
15.06.2021, ore 9 Uhr

Flanieren Sie mit uns am Blauburgunderhimmel der Weindörfer Pinzon, Glen und Mazon. Lernen Sie historische Schätze kennen, erfahren Sie Geschichten rund um den Weinanbau im Südtiroler Unterland und genießen Sie lokale Köstlichkeiten mit einem Glas Blauburgunder.

Preis: 18€ p.P., Essen exklusive

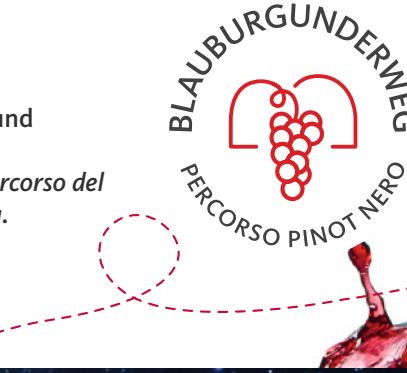
Esplorate il paradiso del Pinot Nero, passando per i piccoli paesi di Mazzon, Pinzano e Gleno. Scoprite i tesori storici, imparate fatti interessanti sulla cultura del vino della Bassa Atesina e gustate prelibatezze culinarie locali e squisiti Pinot Nero.

Prezzo: 18€ p.P., pranzo escluso



Tipp / Suggerimento

Wanderung am neuen Blauburgunderweg in Auer und Montan
Camminata lungo il nuovo Percorso del Pinot Nero a Ora e Montagna.





Tag und Nacht im Zeichen des Blauburgunders

Weinbau ist in Südtirol schon seit Jahrtausenden verwurzelt. Weingärten gehören zum Landschaftsbild, zur Kultur und zum gelebten Alltag. Auf den sonnenverwöhnten Hängen und entlang der Südtiroler Weinstraße gedeihen herrliche Weine. Im Gebiet rund um Castelfeder findet eine Rebsorte besonders günstige Voraussetzungen und wohl auch ihren bestmöglichen Ausdruck: der Blauburgunder. Dieser elegante Rotwein steht im Mittelpunkt der Südtiroler Blauburgundertage und -nächte. Erleben Sie bei den **Blauburgundernächten** vom 4. bis 20. Juni Gaumenfreuden der besonderen Art mit dem dazu passenden Blauburgunder. Verschiedene Gastronomiebetriebe der Feriendestination Castelfeder bieten ein einzigartiges kulinarisches Angebot.



Giorno e notte all'insegna del Pinot Nero

Nell'Alto Adige la viticoltura ha una lunga tradizione. I vigneti fanno parte del paesaggio, della cultura e della vita quotidiana. Lungo la Strada del Vino e sulle pendici assolate delle colline della Bassa Atesina, moltissimi piccoli produttori coltivano la vite. In seno a una produzione assai varia, c'è un vino che nella destinazione turistica Castelfeder trova delle condizioni particolarmente favorevoli, giungendo la sua migliore espressione: il Pinot Nero. Questo elegante vino rosso è al centro delle **Giornate e delle Serate altoatesine del Pinot Nero**. Godetevi prelibatezze culinarie dal 4 al 20 giugno con il corrispondente Pinot Nero. Diversi ristoranti della destinazione turistica Castelfeder offrono delizie culinarie uniche.

12.06.-14.06.2021

NEUMARKT/EGNA
MONTAN/MONTAGNA

PUBLIKUMSVERKOSTUNG BANCHI D'ASSAGGIO

in Neumarkt/ a Egna
12.-14.06.2021
ore 9-20 Uhr



Informationen / Informazioni
www.blauburgunder.it
www.giornatepinotnero.it

BLAUBURGUNDERNÄCHTE | SERATE DEL PINOT NERO
Info: +39 0471 810 231 | www.castelfeder.info | info@castelfeder.info



Raiffeisen Meine Bank



SÜDTIROL

23.

BLAUBURGUNDER TAGE | GIORNATE DEL PINOT NERO

SÜDTIROL | ALTO ADIGE

man trifft sich



I.P.

AUER | MONTAN | NEUMARKT | SALURN
ORA | MONTAGNA | EGNA | SALORNO

Blauburgunder- nächte

SERATE DEL PINOT NERO

04.06.-20.06.2021



Raiffeisen Meine Bank