



ODLES

Slow Dolomites



est. 1906
TUBBS
SNOWSHOES



design & print: dialog.bz

Geführte Schneeschuhwanderungen

Dienstags: von 30.12.2025 bis 10.3.2026

SCHNEESCHUHWANDERUNG HALSL

- 📍 Parkplatz Eistil Boden (unterhalb Russis Brücke)
- 🕒 9.20 – ca. 15.00 Uhr (Gehzeit: 3,5 h)
- ↔ 9 km ⚡ 455 Höhenmeter

Um 8.50 Uhr Busfahrt ab St. Magdalena Ranui; 8.55 Uhr St. Peter (Zustiegsmöglichkeiten an allen weiteren Bushaltestellen).

- **Wanderung** in Richtung Schatzerhütte (Weg Nr. 9) und über die Piskoierböden zur Halsl Hütte. Hütteneinkehr und Rückwanderung bis Russis Kreuz. Heimfahrt ins Tal mit Kleinbus.

geführte Tour inkl. Bus: 25,00 € pro Person

mit Slow Dolomites Card kostenlos

Nicht inkludiert: Konsumation in der Almhütte

Freitag, 26.12.2025 & mittwochs von 31.12.2025 bis 11.3.2026

SCHNEESCHUHWANDERUNG ZUR GAMPEN ALM

- 📍 UNESCO Info Point Zans
- 🕒 9.30 – ca. 15.00 Uhr (Gehzeit: 2,5 h)
- ↔ 4,2 km ⚡ 430 Höhenmeter

Anfahrt mit Buslinie 330 (Fahrpläne: www.suedtirolmobil.info)

- **Aufstieg** über die Gampenwiesen bis zur Gampen Alm. Hütteneinkehr und abschließende gemeinsame Abfahrt mit den Rodeln nach Zans oder nach St. Magdalena/Ranui. Alternativ Rückfahrt mit der Buslinie 330.

20,00 € pro Person mit Slow Dolomites Card kostenlos

Nicht inkludiert: Konsumation in der Almhütte, Rodelverleih

Donnerstags: von 8. Januar bis 12. März 2026

SCHNEESCHUH-TOUR RASCHÖTZKAMM

! Anspruchsvolle Tour

- 🕒 9.00 – ca. 16.00 Uhr (Gehzeit: 4 h)
- ↔ 10,2 km ⚡ 426 Höhenmeter, mit Gipfel 635

Anfahrt mit dem Wanderbus ins Grödnertal, Start Wanderbus ab St. Magdalena um 9.00 Uhr / St. Peter 9.05 Uhr / Mittermühl 9.15 Uhr / Teis 9.20 Uhr ins Grödenal-St. Ulrich. Von dort mit der Standseilbahn auf die Raschötz.

- **Schneeschuhtour** über den Raschötzkamm entlang Richtung Brogles zur Geisleralm. Hütteneinkehr mit anschließender gemeinsamer Rodelabfahrt bis nach St. Magdalena/Ranui.

geführte Tour inkl. Bus: 40,00 € pro Person

mit Slow Dolomites Card 10,00 € pro Person

Nicht inkludiert: Standseilbahn, Konsumation in der Hütte, Rodelverleih

Samstags: 10. & 24. Januar, 7. & 21. Februar & 8. März 2026

SCHNEESCHUH-TOUR AUF DEN ZENDLER KOFEL

! Anspruchsvolle Tour

- 📍 UNESCO Info Point Zans
- 🕒 9.30 – ca. 16.00 Uhr (Gehzeit: 3,5 h)
- ↔ 9,2 km ⚡ 754 Höhenmeter

Anfahrt mit Buslinie 330 (Fahrpläne: www.suedtirolmobil.info)

- **Start** am Parkplatz (1680 m). Entlang des Kaserillbachs zur Kaserill Alm und weiter über Wörndle Loch zum Gipfel des Zendler Kofels (2423 m). Abstieg und Hütteneinkehr.

20,00 € pro Person mit Slow Dolomites Card kostenlos

Nicht inkludiert: Konsumation in der Almhütte, Rodelverleih

Anmeldung innerhalb des Vortages 16.00 Uhr
Infobüro Villnöss T +39 0472 840 180, info@odlesdolomites.com

Teilnehmer min. 2 Personen | Mindestalter 12 Jahre

Auf Anfrage werden Schneeschuhe von unserem Partner Tubbs Snowshoes kostenlos zur Verfügung gestellt.

ONLINE
BUCHEN





design & print: dialog.bz

Ciaspolate guidate

Ogni martedì: dal 30.12.2025 al 10.3.2026

CIASPOLATA GUIDATA HALSL

📍 Parcheggio Eistil Boden (al di sotto dell'incrocio Russis)
⌚ ore 9.20 – ca. 15.00 (tempo di percorrenza: 3,5 h)
↔ 9 km Δ↓ 455 m dislivello

Alle ore 8.50 corsa in pulmino da S. Maddalena Ranui; S. Pietro ore 8.55 (possibilità di salire a ogni fermata dell'autobus).

→ **Escursione verso il Rifugio Schatzer** (sentiero n. 9) attraverso gli Piskoierböden fino al Rifugio Halsl. Sosta in rifugio e rientro a piedi fino all'incrocio Russis. Ritorno in valle con il pulmino.

tour guidato incl. pulmino: 25,00 € a persona

con Slow Dolomites Card gratuito
Non incluso: la sosta culinaria nella baita

Venerdì, 26.12.2025 & ogni mercoledì 31.12.2025 – 11.3.2026

CIASPOLATA VERSO LA MALGA GAMPEN

📍 UNESCO Info Point Zannes
⌚ ore 9.30 – ca. 15.00 (tempo di percorrenza: 2,5 h)
↔ 4,2 km Δ↓ 430 m dislivello

Arrivo con la linea autobus 330 (orari: www.suedtirolmobil.info)

→ **Salita** attraverso i prati di Gampen fino alla malga Gampen. Sosta in rifugio e successiva discesa finale tutti insieme con le slitte fino a Zannes oppure a Santa Maddalena/Ranui. In alternativa rientro con la linea autobus 330.

20,00 € a persona con Slow Dolomites Card gratuito
Non incluso: la sosta culinaria nella baita e noleggio slittino

Ogni giovedì: dal 8 gennaio al 12 marzo 2026

TOUR CON LE CIASPOLE LUNGO LA RESCIESA ! solo per escursionisti allenati

⌚ ore 9.00 – ca. 16.00 (tempo di percorrenza: 4 h)
↔ 10,2 km Δ↓ 426 m dislivello, con cima 635

Corsa con pulmino escursionistico da S. Maddalena alle ore 9.00 / S. Pietro ore 9.05 / Molino di Mezzo ore 9.15 / Tiso ore 9.20 fino a Ortisei-Val Gardena, salita con la funicolare alla Resciesa.

→ **Tour impegnativo** con le ciaspole lungo la Resciesa passando per Brogles fino alla malga Geisler. Sosta e successiva discesa unita con lo slittino fino a S. Maddalena/Ranui.

tour guidato incl. pulmino: 40,00 € a persona

con Slow Dolomites Card 10,00 € a persona
Non incluso: funicolare Resciesa, la sosta culinaria nella baita e noleggio slittino

Sabato: 10 & 24 gennaio, 7 & 21 febbraio & 8 marzo 2026

CIASPOLATA AL COL DI POMA ! solo per escursionisti allenati

📍 UNESCO Info Point Zannes
⌚ ore 9.30 – ca. 16.00 (tempo di percorrenza: 3,5 h)
↔ 9,2 km Δ↓ 754 m dislivello

Arrivo con la linea autobus 330 (orari: www.suedtirolmobil.info)

→ **Partenza a Zannes** (1680 m) lungo il ruscello Kaserill fino alla Malga Kaserill e si prosegue per Wörndle Loch fino al Col di Poma (2423 m). Discesa e sosta in una malga.

20,00 € a persona con Slow Dolomites Card gratuito
Non incluso: la sosta culinaria nella baita e noleggio slittino

Iscrizioni entro il giorno precedente ore 16.00
Ufficio Turistico Funes
T +39 0472 840 180, info@odlesdolomites.com

Partecipanti min. 2 persone | Età minima 12 anni

Su richiesta le ciaspole sono fornite gratuitamente dal nostro partner Tubbs Snowshoes.

PRENOTARE
ONLINE





design & print . dialog.bz

Achtsamkeitswanderung Escursione della consapevolezza

Eine sanfte Almwanderung führt über die winterliche Lüsner Alm bis zur Kapelle am Pianer Kreuz. Unter der Führung von Herta Maria Nagler nehmen wir die Natur mit allen Sinnen wahr.

Eine Einkehr in einer der traditionellen Hütten auf der Alm lädt zum Verweilen ein, bevor der Weg über Tulper-Gampis zur Haltestelle am Tulperhof hinabführt. Die Rückkehr ins Dorf erfolgt bequem mit dem Wandershuttle.

Wanderung: 3 h ↔ 9 km △↓ Aufstieg: 200 hm

Bitte mitbringen:

→ Warme Bekleidung und angemessenes Schuhwerk

Una facile escursione alpina conduce attraverso il paesaggio invernale dell'Alpe di Luson fino alla cappella sul Pianer Kreuz. Sotto la guida di Herta Maria Nagler percepiamo la natura con tutti i sensi. Una sosta in uno dei tradizionali rifugi alpini invita a soffermarsi, prima che il sentiero scenda attraverso Tulper-Gampis fino alla fermata del Tulperhof. Il ritorno al paese avviene comodamente con la navetta escursionistica.

Escursione: 3 ore ↔ 9 km △↓ salita: 200 m

Cosa portare:

→ Abbigliamento caldo e scarpe invernali

Anmeldung innerhalb des Vortages 17.00 Uhr
Iscrizioni entro il giorno precedente ore 17.00

Tourismusbüro Lüsen | Ufficio Turistico Luson
T +39 0472 413 750, info@odlesdolomites.com

Erwachsene | adulti 20,00 €

Kinder <18 Jahre | bambini <18 anni 10,00 €

kostenlos mit | gratuito con Slow Dolomites Card

Teilnehmer | Partecipanti min. 4 - max. 20

Treffpunkt | Ritrovo

📍 Wanderbus Lüsen

Shuttle Luson

🕒 ore 10:05 – 15:00 Uhr

ONLINE
BUCHEN
PRENOTARE
ONLINE





ODLES

Slow Dolomites

27.12.2025

2.1. | 13.2. | 20.2.2026



design & print: dialog.bz

Entdeckungstour im Winter Alla scoperta della natura invernale

In der Winterzeit wird der Naturpark Puez-Geisler zur ganz besonderen Naturschule. Gemeinsam mit ihren Eltern und in fachkundiger Begleitung unternehmen die kleinen Ranger einen spannenden Ausflug in das Reich des **Dolomiten UNESCO Welterbes**: Ein Kennenlernen-Spiel, eine Spurensuche im Schnee, interessante Tierspiele und eine Schneeuntersuchung. Das sind nur einige der vielen spannenden Aktivitäten, die die jungen Ranger erwarten. Hier dreht sich alles um die Tiere und das Überleben im Winter und für die jungen Ranger gibt es im Anschluss eine Tasse Tee zum Aufwärmen.

Durante la stagione invernale, il **Parco naturale Puez-Odle** diventa una scuola del tutto speciale. Insieme ai loro genitori e a un accompagnatore esperto, i piccoli ranger partono per un'emozionante avventura nel regno del **Patrimonio Mondiale UNESCO delle Dolomiti**: si impara giocando, ci si incammina tra i boschi alla ricerca di tracce di animali selvatici, si esamina la neve e si scopre come lepri, caprioli e volpi sopravvivano al freddo dell'inverno. Queste sono solo alcune delle interessanti attività che attendono i giovani ranger. In seguito i piccoli ranger riceveranno una tazza di tè per riscaldarsi.

Anmeldung innerhalb des Vortages 16.00 Uhr
Iscrizioni entro il giorno precedente ore 16.00
Infobüro Villnöss | Ufficio Turistico Val di Funes
T +39 0472 840 180, info@odlesdolomites.com
Naturparkhaus Puez-Geisler
Centro Visite Del Parco Naturale Puez-Odle
T +39 0472 842 523, info.pg@provinz.bz.it

Erwachsener mit Kind (7-12 Jahre) 20,00 €
Adulto con bambino (7-12 anni) 20,00 €
jede weitere Person | ogni altra persona 5,00 €

-50% mit | con Slow Dolomites Card,
KlausenCard, BrixenCard, AlmenCard

Treffpunkt | Ritrovo

📍 UNESCO Infopoint Zans | Info Point Zannes
Anreise mit Bus möglich | possibile arrivare in autobus

🕒 ore 14.30 – 17.30 Uhr

Ausrüstung | attrezzatura

- Warme, wasserfeste Schuhe | Scarponi invernali
- Skianzug oder wasserfeste Hosen und Jacken
Tuta da sci o pantaloni e giacca impermeabili
- Warmer Pullover, Handschuhe und Mütze
Felpa, guanti e berretto
- Etwas Warmes zum Trinken | Una bevanda calda

ONLINE
BUCHEN
PRENOTARE
ONLINE



AUTONOME
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL
PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE
PROVINCIA AUTONOMA DE BULSAN
SÜDTIROL





Brotbacken am Bauernhof

Preparare il pane al maso

Gemeinsam eigenes Brot backen. Am Gnellerhof zeigen Robert und Maria, wie traditionelles Holzofenbrot entsteht. Während der Teig ruht, werden Hühner gefüttert und Kälber gestreichelt. Zum Schluss genießen Sie Ihr frisch gebackenes Brot – ein Erlebnis für die ganze Familie.

Die Veranstaltung findet bei jeder Witterung statt. Der Hof liegt 2 km außerhalb des Dorfs. Bitte vorher im Infobüro anmelden und dann zum Hof fahren. Zu Fuß sollten Sie eine halbe Stunde früher kommen.

Preparare insieme il pane. Al Gnellerhof, Robert e Maria mostrano come nasce il tradizionale pane da forno a legna.

Mentre l'impasto lievita, potete dare da mangiare alle galline e accarezzare i vitelli nella stalla. Infine potete assaggiare il pane appena sfornato – un'esperienza per tutta la famiglia.

L'evento si svolgerà anche in caso di pioggia. Il maso si trova a 2 km dal paese. Si prega di registrarsi presso l'ufficio e poi raggiungere il maso in auto o, se a piedi, arrivare mezz'ora prima.

Anmeldung bis spätestens Vortag
Iscrizioni entro il giorno precedente
Infobüro Villnöss | Ufficio Turistico Val di Funes
T +39 0472 840 180, info@odlesdolomites.com
Infobüro Teis | Ufficio Turistico Tiso
T +39 0472 844 522

Erwachsene | adulti 30,00 €
Kinder (8–13 Jahre) | bambini (8–13 anni) 15,00 €
-50% mit | con Slow Dolomites Card

Treffpunkt | Ritrovo

📍 Infobüro Teis | Ufficio Turistico Tiso

🕒 ore 13.00 Uhr

ONLINE
BUCHEN
PRENOTARE
ONLINE





ODLES

Slow Dolomites

FREITAGS . VENERDÌ

2.1. – 13.3.

2026



design & print . dialog.bz

Bergbauern im Winter Escursione alla visita del Contadino

Geführte Rundwanderung mit Schafzüchter Günther Pernthaler von St. Peter über St. Jakob zum Moarhof und Maier's Paradies und zurück nach St. Peter.

Unterwegs besuchen Sie einen Schafbetrieb, besichtigen eine alte Getreidemühle und Räucherammer. Dabei erfahren Sie Spannendes über das Geislerrind und die Prinzipien nachhaltiger Landwirtschaft. Zum Abschluss erwartet Sie eine Verkostung hofeigener Produkte.

Anmeldung innerhalb des Vortages 16.00 Uhr
Iscrizioni entro il giorno precedente ore 16.00

Infobüro Villnöss | Ufficio Turistico Val di Funes
T +39 0472 840 180, info@odlesdolomites.com

Teilnahmegebühr | Quota di partecipazione
20,00 € pro Person | a persona
kostenlos mit | gratuito con Slow Dolomites Card

Verkostung | degustazione *
Erwachsene | adulti 20,00 €
Kinder (8–13 Jahre) | bambini (8–13 anni) 12,00 €

Teilnehmer | Partecipanti min. 2

Escursione guidata con Günther Pernthaler, allevatore di pecore. Si cammina da S. Pietro in direzione S. Giacomo, poi al Maso Moarhof e Maier's Paradies e ritorno a S. Pietro.

Lungo il percorso visitate un maso con allevamento pecore "Villnösser Brillenschaf", un antico mulino per i cereali e un affumicatoio tradizionale. Scoprite curiosità sulla razza bovina Grigio Alpina e sui principi dell'agricoltura sostenibile. Per concludere, vi aspetta una degustazione di prodotti locali direttamente dal maso.

Treffpunkt | Ritrovo

📍 Infobüro St. Peter | Ufficio Turistico San Pietro

🕒 ore 10.00 – ca. 17.00 Uhr
ca. 10 km – 430 hm | m dislivello

Gutes Schuhwerk (evtl. auch Grödel) mitbringen.
Si consiglia di portare buone calzature (eventualmente anche ramponcini).

ONLINE
BUCHEN
PRENOTARE
ONLINE



* Die Verkostungsgebühr ist fester Bestandteil der Führung und muss in jedem Fall separat vor Ort bezahlt werden. Il prezzo della degustazione è parte integrante del tour e deve in ogni caso essere pagato separatamente in loco.



design & print . dialog.bz

Rodel-Kurs | Corso di slittino

mit dem Weltmeister | con il campione del mondo Patrick Lambacher

Rodelprofi Patrick Lambacher zeigt in seinem Heimatgebiet Ranui, worauf es wirklich ankommt: die perfekte Kurventechnik, das richtige Bremsen auf Schnee und Eis sowie wertvolle Tipps zur idealen Ausrüstung.

Patrick Lambacher, campione mondiale di slittino e originario di Ranui, vi svela tutti i suoi segreti: come affrontare al meglio le curve, come frenare in sicurezza e quale attrezzatura è ideale per vivere un'esperienza indimenticabile sulla neve.

Bitte mitbringen:

- Eigene Rodel (kann auf Anfrage bei der Reservierung ausgeliehen werden)
- Helm (es gilt Helmpflicht beim Rodeln)
- Festes, griffiges Schuhwerk
- Warme, winterfeste Kleidung

Cosa portare:

- Slittino (può essere noleggiato su richiesta al momento della prenotazione)
- Casco (vige l'obbligo di indossare il casco durante la discesa in slittino)
- Scarpe robuste con buona aderenza
- Abbigliamento caldo e invernale

Anmeldung | prenotazione

Infobüro Villnöss | Ufficio Turistico Val di Funes
T +39 0472 840 180 . info@odlesdolomites.com

innerhalb 11.00 Uhr desselben Tages
entro le ore 11.00 dello stesso giorno

Treffpunkt | Ritrovo

- 📍 Restaurant Waldschenke, St. Magdalena/Ranui
Ristorante Waldschenke, S. Maddalena/Ranui
- 🕒 ore 14.00 – 16.00 Uhr

ONLINE
BUCHEN
PRENOTARE
ONLINE



Sicher Rodeln
SLITTINO SICURO . SAFE SLEDGE





ODLES

Slow Dolomites

DIENTAGS . MARTEDÌ
13.1. | 27.1. | 10.2. | 24.2. | 10.3.
2026



design & print . dialog.bz

Tirteln zubereiten Preparazione dei “Tirteln”

Gemeinsam mit Bäuerin Veronika lernen Sie, wie das traditionelle Gericht Tirteln entsteht – köstliche, goldbraun ausgebackene Teigtaschen, die früher ein beliebtes Essen auf den Höfen waren. Sie bereiten verschiedene Füllungen zu – von würzigem Spinat über cremigen Topfen bis hin zu leckerem Kraut – formen die Tirteln und backen sie anschließend knusprig aus. Zum Abschluss werden die frisch gebackenen Tirteln natürlich in geselliger Runde gemeinsam verkostet.

Insieme alla contadina Veronika imparate come si prepara il piatto tradizionale dei Tirteln – deliziose frittelle dorate e croccanti, un tempo molto apprezzate nelle fattorie.

Preparate diversi ripieni – dallo spinacio saporito al ricotta, fino a crauti – modellate i Tirteln e li frigate fino a renderli croccanti.

Per concludere i Tirteln appena preparati verranno degustati tutti insieme in un’atmosfera conviviale.

Anmeldung innerhalb des Vortages 16.00 Uhr
Iscrizioni entro il giorno precedente ore 16.00
Infobüro Villnöss | Ufficio Turistico Val di Funes
T +39 0472 840 180, info@odlesdolomites.com

Teilnahmegebühr | Quota di partecipazione
10,00 € pro Person | a persona
kostenlos mit | gratuito con Slow Dolomites Card

Verkostung | degustazione *
Erwachsene | adulti 15,00 €
Kinder (8–13 Jahre) | bambini (8–13 anni) 10,00 €

Teilnehmer | Partecipanti min. 2 - max. 8

Treffpunkt | Ritrovo

📍 Proderhof, Bergerweg 15, St. Magdalena
Proderhof, Via Bergerweg 15, S. Maddalena

🕒 ore 10.00 Uhr (ca. 3h)

* Die Verkostungsgebühr ist fester Bestandteil der Führung und muss in jedem Fall separat vor Ort bezahlt werden. Il prezzo della degustazione è parte integrante del tour e deve in ogni caso essere pagato separatamente in loco.

ONLINE
BUCHEN
PRENOTARE
ONLINE





ODLES

Slow Dolomites

MITTWOCHS . MERCOLEDÌ

14.1. | 21.1. | 28.1. | 04.2. | 11.2.

18.2. | 25.2. | 4.3. | 11.3.2026



design & print: dialog.bz

Kräuterworkshop Workshop sulle erbe aromatiche

Während die Natur im Winter zur Ruhe kommt und die Pflanzen nur zögerlich wachsen, stellen wir aus den getrockneten Kräutern wohltuende Kräuterprodukte her – darunter einen Lippenbalsam, Lörgetsalbe, Bronchialsalbe, Hustensirup und eine Anti-Grippe-Tinktur - damit wir gut für die kalte Jahreszeit gewappnet sind. Eine kleine Teeverkostung rundet unseren Kräutervormittag ab. Alle Produkte zum Nachmachen zusammengefasst in einem Rezeptheft inklusive.

Alle Rezepte zum Nachmachen in einem Skript und kleine Erfrischung inklusive.

Mentre la natura si riposa durante l'inverno e le piante crescono lentamente, noi produciamo prodotti benefici dalle erbe essiccate, tra cui un balsamo per le labbra, un unguento per il petto, un unguento bronchiale, uno sciroppo per la tosse e una tintura antinfluenzale, in modo da essere ben preparati per la stagione fredda. Una piccola degustazione di tè conclude la nostra mattinata dedicata alle erbe. Tutti i prodotti da riprodurre sono raccolti in un ricettario incluso.

Iscrizioni possibili fino alle ore 16:30 del giorno precedente

Anmeldung innerhalb des Vortages 16.30 Uhr
Iscrizioni entro il giorno precedente ore 16.30

Infobüro Lüsen | Ufficio Turistico Luson
T +39 0472 413 750, info@odlesdolomites.com

Teilnahmegebühr | Quota di partecipazione
Erwachsene | adulti 25,00 €
Kinder <18 Jahre | bambini <18 anni 10,00 €
kostenlos mit | gratuito con Slow Dolomites Card

Material | materiale* 10,00 € pro Person | a persona

Teilnehmer | Partecipanti min. 4 - max. 15

Treffpunkt | Ritrovo

📍 Niedersthof

Maso Niederst

🕒 ore 09:30 – 12:00 Uhr

* Die Materialspeisen sind fester Bestandteil der Führung und müssen in jedem Fall separat vor Ort bezahlt werden.
Le spese del materiale sono parte integrante del tour e devono in ogni caso essere pagate separatamente in loco.

ONLINE
BUCHEN
PRENOTARE
ONLINE





ODLES

Slow Dolomites

DONNERSTAGS . GIOVEDÌ

5.2. | 19.2 | 5.3.

2026



design & print: dialog.bz

Geschichten aus der Muspfanne Preparare “Muas” nella padella

Erlebe echte Südtiroler Tradition!

Gemeinsam mit den Bauersleuten bereiten Sie auf offenem Herdfeuer ein herzhaftes „Muas“ in der eisernen Pfanne zu – ganz wie in alten Zeiten. Anschließend genießen Sie die Köstlichkeit in der urigen Bauernstube, begleitet von der süßen „Holer-Mulle“ aus Holunderbeeren, direkt aus der großen Pfanne geschöpft. Dazu wird hauseigener, mineralischer Kristallwein serviert – ein besonderer Genussmoment am Torgglerhof.

Vivete la vera tradizione altoatesina!

Insieme ai contadini preparate un gustoso “Muas” nella padella di ferro sul focolare aperto – proprio come una volta. In seguito potete gustare questa delizia nell'accogliente „Stube“ contadina, accompagnata da “Holer-Mulle” di bacche di sambuco (una specie di confettura di sambuco), servita direttamente nella grande padella. Il tutto viene accompagnato da un vino cristallino di produzione propria.

Anmeldung innerhalb des Vortages 16.00 Uhr
Iscrizioni entro il giorno precedente ore 16.00
Infobüro Villnöss | Ufficio Turistico Val di Funes
T +39 0472 840 180, info@odlesdolomites.com

Teilnahmegebühr | Quota di partecipazione
10,00 € pro Person | a persona
kostenlos mit | gratuito con Slow Dolomites Card

Verkostung | degustazione *
Erwachsene | adulti 30,00 €
Kinder (8–13 Jahre) | bambini (8–13 anni) 15,00 €

Teilnehmer | Partecipanti min. 4 - max. 10

Treffpunkt | Ritrovo

📍 Torgglerhof

Nafner Straße | Via Nafner Straße 22

🕒 ore 10.00 Uhr | ca. 3h

* Die Verkostungsgebühr ist fester Bestandteil der Führung und muss in jedem Fall separat vor Ort bezahlt werden. Il prezzo della degustazione è parte integrante del tour e deve in ogni caso essere pagato separatamente in loco.

ONLINE
BUCHEN
PRENOTARE
ONLINE




Slow Food®
Travel


TORGGLER-HOF





design & print: dialog.bz

Weinerlebnis mit Verkostung Esperienza con degustazione

Möchten Sie während einer fachkundigen Führung die Geheimnisse um Weinbau, Vergärung, Vinifizierung und Lagerung lokaler Bergweine kennen lernen? Die Kellerei Eisacktal bietet Kellerführungen mit anschließender Weinverkostung an.

Venite a scoprire i nostri vini e approfittate dell'opportunità di scoprire come lavoriamo dalla vite alla cantina. Una visita guidata presso la nostra cantina a Chiusa vi introdurrà alla storia della viticoltura in Valle Isarco e al nostro approccio enologico.

Termine und Online-Anmeldung
Appuntamenti ed iscrizione online
www.kellerei-eisacktal.it/weinerlebnisse
www.kellerei-eisacktal.it/it/esperienze
T +39 0472 847 553

ab | a partire da 20,00 €
pro Person | a persona

Ermäßigung mit Slow Dolomites Card
riduzione con Slow Dolomites Card

Teilnehmer | Partecipanti max. 16

Treffpunkt | Ritrovo

- 📍 Wine-Shop, Klausen
Enoteca Cantina Valle Isarco, Chiusa
- 🕒 90 Minuten | minuti

ONLINE
BUCHEN
PRENOTARE
ONLINE

