



Anno domini 1914

seit 1494 - dal 1494

*Spüren
Erleben
Genießen*

**Zschötsch**
Gasthof · Alberg

*Sentire
Vivere
Assaporare*



Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie bei uns sind!

Wir haben täglich ganztags für Sie geöffnet
• **Mittwoch Ruhetag** •

Warme Küche von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
und von 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Nachmittags verwöhnen wir Sie mit unseren
hausgemachten Kuchen, Eis und Marende.

Un cordiale Benvenuto

Ci fa piacere averVi qui con noi!

Siamo aperti tutto il giorno
• **mercoledì giorno di riposo** •

Cucina calda dalle ore 12:00 alle ore 14:00
e dalle ore 18:00 alle ore 20:30

Il pomeriggio Vi viziamo con
torte fatte in case, gelati e merenda tipica.

Tageskarte • Piatti del giorno

Der Tschötscherhof - 500 Jahre Tradition

1494 wird der Tschötscherhof, früher noch "Ruzzik" genannt, erstmals urkundlich erwähnt. Im Laufe der Jahrhunderte erfuhr das auf Fels erbaute Gebäude zahlreiche Um- und Zubauten. So diente der gotische Bogen im Inneren des Hauses in früheren Zeiten wahrscheinlich als Hauseingang. 1855: ein historisches Datum für den Tschötscherhof! Josef Runker, der Besitzer zu jener Zeit, hatte den eigenen Nachbarn im Zorn erschlagen. Nach einer mehrjährigen Haftstrafe war es dann um seinen Hof geschehen - er kam unter den Hammer!

So begann am Tschötscherhof die Geschichte der Familie Jaider, die bis heute noch in der 6. Generation am Hof lebt. Josef Jaider ersteigerte das Bauernhaus am 25. April 1855.

Vor dem 1. Weltkrieg schon war der Tschötscherhof ein beliebter Einkehrort. Die stark verblasste Abbildung auf der mächtigen Holztür am Fuße der steinernen Haustreppe erinnert außerdem an die Tabaktrafik, die hier untergebracht war.

Die Unruhen und Not der beiden Weltkriege zwangen den Gasthof über Jahre hinweg zu schließen. Erst 1960 wurde der Betrieb wieder aufgenommen.

Und bis heute sind wir mit Leidenschaft und Hingabe für das Wohl unserer Gäste da!

Zwar haben sich die Zeiten geändert: die Felder werden nicht mehr in mühsamer Handarbeit bestellt. Der Anbau von Getreide ist der Viehzucht gewichen und die Obstbäume und Kastanienhaine decken längst nicht mehr den Bedarf in der Gastronomie ab.

Und dennoch - eines ist geblieben:

**die Liebe zur bodenständigen Kultur, zur Authentizität
und Qualität der verwendeten Produkte, die zum Großteil aus der nächsten Umgebung stammen.
Aus Liebe zur Umwelt, zu unserer Heimat und den Menschen.**

**Wir heißen Sie bei uns *Herzlich Willkommen*
spüren, erleben & genießen Sie den Tschötscherhof, und alles was dieser zu bieten hat!**

Familie Jaider & Team

**Glauben & Leben auf den Höfen unserer Vergangenheit - werfen Sie doch einen Blick
in unser Bauernmuseum. Mit Liebe errichtet von unserem Hausherrn Michael Jaider.**

Il maso Tschötscherhof - 500 anni di tradizione

Menzionato per la prima volta nel 1494, il Tschötscherhof originariamente si chiamava "Ruzzik". Nel corso dei secoli l'edificio, costruito su pietra, subì parecchie ristrutturazioni ed ampliamenti. L'arco gotico all'interno della casa costituiva a suo tempo l'entrata principale.

Il 1855: una data storica per il Tschötscherhof! Josef Runker, il proprietario a quel tempo, in preda alla collera aveva ucciso il proprio vicino. Dopo diversi anni di prigione egli fu costretto a cedere il maso che venne venduto all'asta! Josef Jaiter acquistò il maso il 25 aprile 1855.

È così che iniziò al Tschötscherhof la storia della famiglia Jaidler, che da 6 generazioni conduce il maso.

Già nel periodo antecedente la prima guerra mondiale il Tschötscherhof costituiva una meta per i viandanti. La scritta sbiadita sulla massiccia porta di legno nella parte bassa delle scale ricorda la tabaccheria esistente a quel tempo. In seguito ai tumulti ed alla miseria delle grandi guerre il maso fu costretto a cessare l'attività, che fu ripresa appena nel 1960.

Da allora fino ad oggi ci dedichiamo con passione e grande impegno al benessere dei nostri ospiti!

I tempi oggi sono certamente cambiati: non si coltivano più a mano i campi, l'allevamento del bestiame ha sostituito la coltivazione del grano, i frutteti ed i castagneti non coprono più il bisogno della gastronomia.

Eppure una cosa è rimasta:

**l'amore per la cultura contadina, l'autenticità e la qualità dei prodotti che utilizziamo e che in gran parte provengono dai masi del posto.
Per amore verso l'ambiente, il nostro paese e la gente.**

**Vi diamo un caloroso benvenuto invitandovi a sentire, vivere ed assaporare
il Tschötscherhof e tutto ciò che esso offre!**

Famiglia Jaidler & Team

**Fede & lavoro sui masi dei nostri antenati
date anche un'occhiata al nostro museo contadino!**

Zuppe & minestre

Aus dem Suppentopf

From the soup pot

Schnittlauchfrittaten in der Suppe <i>Frittatine all'erba cipollina in brodo</i> <i>Clear soup with pancake slices</i>	4,50
Speckknödel in der Suppe (mit einem oder zwei Knödel) <i>Canederli allo speck in brodo (uno o due)</i> <i>Dumplings with speck in clear beef soup</i>	5,50 • 6,50
Milzschnittensuppe (Traditionelle Kastelruther Hochzeitssuppe) <i>Crostini di milza in brodo (tradizionale zuppa di matrimonio a Castelrotto)</i> <i>Breaded spleen slices in beef bouillon (traditional wedding soup)</i>	5,00

Tradizionale & fatto in casa

Traditionell & hausgemacht

Traditional & homemade

Schlutzkrapfen mit Parmesankäse und brauner Butter <i>Mezzelune al ripieno di spinaci, con parmigiano e burro fuso</i> <i>Ravioli with spinach with parmesan cheese and melted butter</i>	10,50
Knödeltris • Spinat, Käse, Rote Bete <i>Tris di canederli • spinaci, formaggio, barbabietole</i> <i>Three types of dumplings • spinach, cheese, beetroot</i>	10,50

Cucina tipica altoatesina

Klassisch & beliebt

Typical & local

Gulasch vom heimischen Rind mit Speckknödel oder Röstkartoffeln <i>Gulasch di manzo nostrano con canederli allo speck o patate arrostate</i> <i>Beef goulash with speck dumplings or roasted potatoes</i>	13,00
Schweinebraten mit Speckknödel <i>Arrosto di maiale con canederli allo speck</i> <i>Roast pork with speck dumplings</i>	13,00
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites oder Röstkartoffeln <i>Bistecca impanata con patatine fritte o patate arrostate</i> <i>Breadcrumbs espalope with french fries or roasted potatoes</i>	13,50
Spiegeleier mit Speck und Röstkartoffeln <i>Uova al tegame con speck patate arrostate</i> <i>Fried eggs with speck and roasted potatoes</i>	9,00
Hauswurst mit Röstkartoffeln <i>Salsiccia con patate arrostate</i> <i>Sausage with roasted potatoes</i>	8,50
Linguine mit Wildschweinragú <i>Linguine con ragú di cinghiale</i> <i>Linguine noodles with ragout of wild boar</i>	10,50

Salatplatte mit kross gebratenen Hühnerbruststreifen 11,50
Insalata mista guarnita con listelli di petto di pollo arrosto
Summer salads with roasted chicken breast slices

Gemischter Salat 4,50
Insalata mista
Mixed salad

Krautsalat • Krautsalat mit gerösteten Speckstreifen 4,50 • 5,50
Insalata di crauti • Insalata di crauti con speck arrostito croccante
Cabbage salad • Cabbage salad with crunchy roasted speck slices

Per i nostri piccoli ospiti

Für unsere kleinen Gäste

For our little guests

Knuspriger Regenwurm (Würstel mit Pommes frites) 6,50
Lombrico croccante (Würstel con patatine fritte)
Crunchy earthworm (Sausage with french fries)

Räuberteller 0,00
Piatto del ladruncolo
Robber plate



***Außerdem gibt es jedes Gericht als Kinderportion!
Offriamo naturalmente porzioni piccole di ogni piatto!***

Süß & verführerisch

Dolce & delicato

Sweet & tasty

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren <i>Frittata dolce con mirtilli</i> <i>Sugared pancake with cranberries</i>	9,50
Apfelstrudel • mit Sahne • mit Vanilleeis <i>Strudel di mele • con gelato alla vaniglia • con panna</i> <i>Apple strudel • with vanilla ice cream • with whipped cream</i>	4,00 • 4,50 • 4,90
Buchweizentorte mit Preiselbeeren gefüllt <i>Torta di grano saraceno al ripieno di mirtilli rossi</i> <i>Buckwheat cake filled with cranberries</i>	4,00
Parfait – Variation <i>Variazione di semifreddo</i> <i>Variation of parfait</i>	6,00
Vanilleeis mit heißen Himbeeren <i>Gelato alla vaniglia con lamponi caldi</i> <i>Vanilla ice cream with hot raspberries</i>	5,50
Bauernhofeis Gostnerhof St. Leonhard (Himbeere, Aprikose, Heidelbeere) <i>Gelato del contadino Maso Gostner Bressanone (lampone, albicocca, mirtillo)</i> <i>Farmer's ice cream Gostner farm (raspberry, apricot, bilberry)</i>	2,80

Glutenfrei & hausgemacht • Frittatensuppe, Käseknödel, Kaiserschmarrn • + 1,50

Senza glutine & fatto in casa • frittatine in brodo, canederli al formaggio, Kaiserschmarrn • + 1,50

Merenda in Alto Adige

Südtirol Marende

South tyrolean break

Südtiroler Speckbrettl mit Kren und Brot • geschnitten oder am Stück <i>Piatto di speck con rafano e pane • affettato o prezzo intero</i> <i>Typical plate with speck with horseradish and bread • sliced or on the whole</i>	8,50 • 10,00
Gemischte Brettljause mit Brot <i>Affettati misti con pane</i> <i>Assorted cold cuts with bread</i>	10,50
Die Kaminwurz <i>Salsiccia affumicata fredda</i> <i>Cold smoked sausage</i>	4,50
Käseplatte mit hausgemachtem Chutney <i>Formaggi misti con chutney fatto in casa</i> <i>Cheese plate with homemade chutney</i>	9,50

*Bitte weisen Sie uns auf Lebensmittelunverträglichkeiten hin. Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten.
Vi preghiamo di avvisarci in caso d'intolleranze o allergie. Vi forniamo informazioni su sostanze ed allergeni.
Please inform us about food intolerances or allergies. We will inform you about ingredients and substances.*

*Bei Bedarf werden für die Zubereitung der Speisen auch tiefgefrorene Lebensmittel verwendet.
Per la preparazione dei piatti potranno essere usati anche prodotti surgelati.
Preparing the meals there can also be used frozen food if needed.*

Heißgetränke • Bevande calde • Hot drinks

Espresso • Macchiato			1,40
Cappuccino			2,40
Latte Macchiato			2,60
Tasse Kaffee	Caffè tedesco	Cup of coffee	2,40
Gerstkaffee	Caffè d'orzo	Barley coffee	2,40
Heiße Schokolade	Cioccolata calda	Hot chocolate	2,50
Tasse Tee	Tazza di té/infusi	Cup of tea	2,00
Café corretto	Café corretto	Coffee with grappa	2,80

Erfrischungsgetränke • Bevande rinfrescanti • Refreshing drinks

			0,2	0,5	1 l
Mineralwasser	Acqua minerale	Mineral water	1,20	2,20	3,80
Säfte*/Schorlen	Succhi*	Juices*		0,2	0,4
Apfel	alla mela	apple		2,20	3,80
Holunder	al sambuco	elderberry		2,20	3,80
Kräuter	alle erbe	herbs		2,20	3,80
Maulbeere	alle more di gelso	mulberry		2,20	3,80
Johannisbeersaft	di ribes	currant		2,30	3,90
Himbeersaft	di lampone	raspberry		2,30	3,90
Skiwasser	Succo di lampone frizzante con limone	Sparkling raspberry juice with lemon		2,50 • 4,00	
Sportwasser	Limonata acqua frizzante	Lemonade sparkling water		2,20 • 3,80	
Aranciata • Limo	Aranciata • limonata	Orangeade • lemonade			
Coca Cola • Spezi	Coca Cola • Spezi	Coke • Spezi			
Spuma • Eistee	Spuma • Té freddo	Spuma • Ice tea		2,20 • 3,80	
Yoga Marille	Yoga albicocca	Yoga apricot			2,20

*Unsere Säfte sind hofeigene Produkte oder stammen aus der nächsten Umgebung (Partschillerhof in Völs, Puntschiederhof und Simmele Müller Hof in St. Vigilio)

*I nostri succhi sono di produzione propria oppure provenienti da masi nelle immediate vicinanze (Partschillerhof a Fié, Puntschiederhof e Simmele Müller Hof a S. Vigilio)

*Our juices are homemade or bought from farms in the nearby (Partschillerhof in Fié, Puntschiederhof and Simmele Müller Hof in S. Vigilio)

Aperitif • Aperitivo • Aperitive

Hausaperitif	Aperitivo della casa	Aperitive of the house	
Heusirup, Prosecco, Soda	Sciropo di fieno, Prosecco, Soda	hay sirup, prosecco, soda	4,50
Hugo • Veneziano	Hugo • Veneziano	Hugo • Veneziano	3,80
Bitter weiß • Gingerino	Bitter bianco • Gingerino	Bitter • Gingerino	3,50

Bier • Birra • Beer

<i>Vom Fass</i>	<i>Alla spina</i>	<i>Of the tap</i>	
Bier Tegernsee 0,3	Birra Tegernsee 0,3	Beer Tegernsee 0,3	3,30
Bier Tegernsee 0,5	Birra Tegernsee 0,5	Beer Tegernsee 0,5	4,60
Radler 0,3	Birra con limonata 0,3	Beer with lemonade 0,3	3,20
Radler 0,5	Birra con limonata 0,5	Beer with lemonade 0,5	4,50
<i>Weizenbier</i>	<i>Birra Weizen</i>	<i>Wheat beer</i>	
Franziskaner hell 0,3	Franziskaner chiaro 0,3	Franziskaner bright 0,3	3,20
Franziskaner dunkel 0,5	Franziskaner scuro 0,5	Franziskaner dark 0,5	4,40
Ayinger hell 0,5	Ayinger chiaro 0,5	Ayinger bright 0,5	4,40
<i>Alkoholfrei</i>	<i>Senza alcool</i>	<i>Alcohol free</i>	
Krombacher 0,3	Krombacher 0,3	Krombacher 0,3	3,20
Weizen Franziskaner 0,5	Weizen Franziskaner 0,5	Wheat beer Franziskaner 0,5	4,40

Schnaps & Digestif

Obstler • <i>Destillato alla frutta</i>	3,00	Maulbeere • <i>more di gelso</i>	3,00
Grappa	3,00	Schwarzbeere • <i>mirtillo</i>	3,00
Enzian • <i>genziana</i>	3,00	Zirbeler • <i>cirmolo</i>	3,00
Wacholder • <i>ginepro</i>	3,00	Heu • <i>fieno</i>	3,00
Kräuter • <i>erbe</i>	3,00	Grappa barrique	5,00
Williams	3,00		
Nusseler • <i>nocino</i>	3,00	Cynar • <i>Montenegro</i>	3,50
Limoncello	3,00	Ramazotti • <i>Averna</i>	3,50
Kastanie • <i>maroni</i>	3,00	Fernet branca	3,50

