



seit 1494 - dal 1494

spüren

erleben

genießen



zu tschötsch

GASTHOF | ALBERGO

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.

**Unsere Eigenbauweine
sind in unserem neuen**

HOFLADEN

erhältlich

Riesling | Kerner | Müller-
Thurgau | Ruzzik | Zweigelt
Blauburgunder



Un cordiale Benvenuto

Ci fa piacere aver Vi 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 viziemo con
torte fatte in case, gelati e merenda tipica.

**I nostri vini sono
acquistabili nel
nostro nuovo**

**NEGOZIO
AGRICOLO**

Riesling | Kerner
| Müller-Thurgau
| Ruzzik | Zweigelt
Pinot nero

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 einst 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!**

Aus dem Suppentopf *Zuppa & minestre*

From the soup pot

Schnittlauchfrittaten oder Brennesselfrittaten in der Suppe 6,50
Frittatine all'erba cipollina oppure all'ortica in brodo
Clear soup with chive or nettle pancake slices

Speckknödel in der Suppe (mit einem oder zwei Knödel) 6,50 | 7,50
Canederli allo speck in brodo (uno o due)
Dumplings with speck in clear beef soup

Tradizionale & fatto in casa

Traditionell & hausgemacht

Traditional & homemade

Schlutzkrapfen mit Parmesankäse und brauner Butter 12,50
Mezzelune al ripieno di spinaci, con parmigiano e burro fuso
Ravioli with spinach with parmesan cheese and melted butter

Knödeltris • Spinat, Käse, Rote Bete 12,50
Tris di canederli • spinaci, formaggio, barbabietole
Three types of dumplings • spinach, cheese, beetroot

2 Speckknödel auf gemischtem Salat 12,00
2 canederli di speck su insalata mista
2 speck dumplings on mixed salads

Hausgemachte Tagliatelle mit Ragú Bologneser Art oder Tomatensauce 13,00 | 11,50
Tagliatelle fatte in casa con ragu alla bolognese o al pomodoro
Homemade tagliatelle with bolognese sauce or tomato sauce

Cucina tipica altoatesina

Klassisch & beliebt

Typical & local

Spiegeleier mit Speck oder Käse und Röstkartoffeln	12,00
<i>Uova al tegame con speck o formaggio con patate arrostate</i>	
<i>Fried eggs with speck or cheese and roasted potatoes</i>	
Gulasch vom heimischen Rind mit Speckknödel oder Röstkartoffeln	16,50
<i>Gulasch di manzo nostrano con canederli allo speck o patate arrostate</i>	
<i>Gulash of the local beef with speck dumplings or roasted potatoes</i>	
Schweinebraten mit Röstkartoffeln oder Speckknödel	16,00
<i>Arrosto di maiale con patate saltate o canederli allo speck</i>	
<i>Roast pork with roasted potatoes or speck dumplings</i>	
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites oder Röstkartoffeln	16,00
<i>Bistecca impanata con patate fritte o patate arrostate</i>	
<i>Breadcrumbed espalope with french fries or roasted potatoes</i>	
Gemischter Salatteller mit Hühnerbruststreifen oder Almkäse und Schwarzbrotwürfel	14,00
<i>Insalatona con petto di pollo o formaggio e crostini di pane nero</i>	
<i>Mixed salad plate with chicken breast slices or cheese and croutons of dark bread</i>	
Gemischter Salat	6,00
<i>Insalata mista</i>	
<i>Mixed salad</i>	
Krautsalat Krautsalat mit gerösteten Speckstreifen	5,50 6,20
<i>Insalata di crauti Insalata di crauti con speck arrostito croccante</i>	
<i>Cabbage salad Cabbage salad with crunchy roasted speck slices</i>	



Für unsere kleinen Gäste

Per i nostri piccoli ospiti

For our little guests

Knuspriger Regenwurm (Würstel mit Pommes frites)

Lombrico croccante (Würstel con patatine fritte)

Crunchy earthworm (Sausage with french fries)

8,50

Leckere Jonglierbälle (2 Speckknödel mit Sauce)

Gustose palle da giocoliere (2 canederli allo speck con salsa)

Juggling balls (2 speck dumplings with sauce)

10,50

Räuberteller

Piatto del ladruncolo

Robber plate

0,00

Außerdem gibt es jedes Gericht
als Kinderportion!

Offriamo naturalmente
porzioni piccole di ogni piatto!

*Bitte weisen Sie uns auf Lebensmittelunverträglichkeiten hin. Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten.
Bei Bedarf werden für die Zubereitung der Speisen auch tiefgefrorene Lebensmittel verwendet.*



*Vi preghiamo di avvisarci in caso d'intolleranze o allergie. Vi forniamo informazioni su sostanze ed allergeni.
Per la preparazione dei piatti potranno essere usati anche prodotti surgelati.*


*Please inform us about food intolerances or allergies. We will inform you about ingredients and substances
Preparing the meals there can also be used frozen food if needed.*

Süß & verführerisch

Dolce & delikate

Sweet & tasty

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren oder Apfelmus 12,00
Frittata dolce con mirtilli oppure puré di mele
Sugared pancake with cranberries or apple sauce

 *Bestellung nur von 12:00 bis 14.00 und von 18.00 bis 20.30 Uhr – vielen Dank für Ihr Verständnis*
Speriamo nella Vostra comprensione che é possibile ordinare il Kaiserschmarrn solo dalle ore 12:00 alle 14:00 e dalle 18:00 alle 20:30

Apfelstrudel I mit Sahne I mit Vanilleeis 4,50 | 5,00 | 5,40
Strudel di mele I con gelato alla vaniglia I con panna
Apple strudel I with vanilla ice cream I with whipped cream

Buchweizentorte mit Preiselbeeren gefüllt 4,50
Torta di grano saraceno al ripieno di mirtilli rossi
Buckwheat cake filled with cranberries

Sachertorte 5,00
Torta al cioccolato "Sacher"
Chocolate cake "Sacher"

Hausgemachtes Parfait 7,50
Semifreddo fatto in casa
Homemade parfait

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 8,50
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi
Vanilla ice cream with hot raspberries

Merenda in Alto Adige

Südtirol Merende *South tyrolean break*

Südtiroler Speck am Stück	13,00
<i>Speck sudtirolese pezzo intero</i>	
<i>South tyrolean speck on the whole</i>	
Südtiroler Speckbrettl mit Kren und Brot	12,00
<i>Piatto di speck con rafano e pane</i>	
<i>Typical plate with speck with horseradish and bread</i>	
Gemischte Brettljause mit Brot	14,50
<i>Affettati misti con pane</i>	
<i>Assorted cold cuts with bread</i>	
Die Kaminwurz	7,00
<i>Salsiccia affumicata fredda</i>	
<i>Cold smoked sausage</i>	
Käseplatte mit hausgemachtem Chutney	14,00
<i>Formaggi misti con chutney fatto in casa</i>	
<i>Cheese plate with homemade chutney</i>	

Heißgetränke • Bevande calde • Hot drinks

Espresso Macchiato	Espresso Macchiato	Espresso Macchiato	1,70
Cappuccino	Cappuccino	Cappuccino	2,70
Macchiatone	Macchiatone	Macchiatone	2,40
Tasse Kaffee	Caffè tedesco	Cup of coffee	2,70
Latte Macchiato	Latte Macchiato	Latte Macchiato	3,00
Gerstkaffee	Caffè d'orzo	Barley coffee	2,70
Heiße Schokolade	Ciocolata calda	Hot chocolate	2,80
Café corretto	Café corretto	Coffee with grappa	3,20
Tasse Tee	Tazza di té/infusi	Cup of tea	2,70
Bio-Kräuter • Grüntee • Minze	erbe bio • verde • nero	bio herbs • green • black	
Schwarztee • Kamille	camomilla • menta	chamomile • mint	
Stomach plus • Früchte	frutti • stomach plus	fruits • stomach plus	



Erfrischungsgetränke • Bevande rinfrescanti • Refreshing drinks

		0,2	0,5	1 l	
Mineralwasser	Acqua minerale	Mineral water	1,40	2,70	4,80
Säfte*/Schorlen	Succhi*	Juices*	0,2	0,4	
Traube	d'uva	grape	3,20	5,40	
Johannisbeersaft	di ribes	currant	2,60	4,30	
Himbeersaft	di lampone	raspberry	2,60	4,30	
Apfel	alla mela	apple	2,50	4,20	
Holunder	al sambuco	elderberry	2,50	4,20	
Kräuter	alle erbe	herbs	2,50	4,20	
Maulbeere	alle more di gelso	mulberry	2,50	4,20	
Skiwasser	Skiwasser Succo di lampone frizzante con limone	Skiwasser Sparkling raspberry juice with lemon	2,80	4,50	
Sportwasser	Limonata acqua frizzante	Lemonade sparkling water	2,50	4,20	
Aranciata • Limo	Aranciata • limonata	Orangeade • lemonade			
Coca Cola • Spezi	Coca Cola • Spezi	Coke • Spezi			
Spuma • Eistee	Spuma • Té freddo	Spuma • Ice tea	2,80	4,50	



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

*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 Heusirup, vino frizzante, Soda	Aperitivo della casa Sciropo di fieno, vino frizzante, Soda	Aperitive of the house Hay sirup, vino frizzante, soda	4,80
Estivo Weißwein, Zitrone, Soda, Eis	Estivo Vino bianco, limone, soda, ghiaccio	Estivo White wine, lemon, soda, ice	4,30
Hugo	Hugo	Hugo (elderberry, white wine, soda)	4,80
Veneziano	Veneziano	Veneziano (Aperol, white wine, soda)	4,80
Bitter weiß • rot	Bitter bianco • rosso	Bitter white • red	3,80

Bier • Birra • Beer

Vom Fass Bier Ayinger 0,3 Bier Ayinger 0,5 Radler 0,3 Radler 0,5	Alla spina Birra Ayinger 0,3 Birra Ayinger 0,5 Birra con limonata 0,3 Birra con limonata 0,5	Of the tap Beer Ayinger 0,3 Beer Ayinger 0,5 Beer with lemonade 0,3 Beer with lemonade 0,5	3,80 5,60 3,80 5,60
Weizenbier Franziskaner hell 0,3 Franziskaner dunkel 0,5 Ayinger hell 0,5	Birra Weizen Franziskaner chiaro 0,3 Franziskaner scuro 0,5 Ayinger chiaro 0,5	Wheat beer Franziskaner bright 0,3 Franziskaner dark 0,5 Ayinger bright 0,5	3,80 5,60 5,60
Alkoholfrei Forst 0,0 % 0,33 Weizen Franziskaner 0,5	Senza alcool Forst 0,0 % 0,33 Weizen Franziskaner 0,5	Alcohol free Forst 0,0 % 0,33 Wheat beer Franziskaner 0,5	3,80 5,60

Schnaps & Digestif

SCHNAPS I DISTILLATI 3,60

Grappa I Wacholder I Obstler I Enzian
Williams I Himbeere I Nougat

Grappa I ginepro I frutta I genziana
Williams I lamponi I nougat

LIKÖR I LIQUORI 3,60

Zirbe I Kräuter I Limoncello I Heu I Nuss I Birne I Quitte
Schwarzbeere I Pflaume I Marille I Kastanie I Baileys

cirmolo I erbe I limoncello I fieno I nocino I pera I mela
cotogna I mirtillo I prugna I albicocca I castagne I Baileys

DIGESTIF 4,00

Cynar I Montenegro
Ramazotti I Averna I Fernet Branca

Specials

Grappa Barrique 5,60
Dolomites Plum Fine Old 6,00

