

Herzlich Willkommen in der



Vor vielen Jahren war es die Tschötscher Mutter, die jeden Sommer mit einer ganzen Horde Enkelkinder auf dem Pufplatsch war und den vorbeigehenden Wanderern frisch gemolkene Milch, ein Stamplerl Schnaps und Käsebrote anbot - mit viel Liebe zubereitet.

Mit der gleichen Leidenschaft möchten wir es ihr nachmachen und streben gleichzeitig eine beispielhafte Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus an.

urig

Die alte Bauernstube stammt aus dem Pustertal und ist bereits 150 Jahre alt. Das Holz verbreitet eine warme und behagliche Atmosphäre.

Der gekonnte Mix aus Traditionellem und Modernem, die Verbindung des Altholzes aus heimischen Wäldern mit Naturstein und Glas schafft ein alpines Flair zum Wohlfühlen.

gemütlich

echt

Nach dem Leitsatz „Dort wo die Produkte produziert werden, sollen sie auch verarbeitet und genossen werden“ beziehen wir Getränke und Lebensmittel vorwiegend von den Bauernhöfen im Schlerngebiet und von Südtiroler Landwirten.

*Zu Tschötsch • St. Oswald
Pflegerhof • St. Oswald
Puntschiederhof • St. Vigil
Simmele Müllerhof • St. Vigil
Fallerhof • St. Valentin
Brimi • frische Bauernmilch*

*Partschillerhof • Völs
Kaltenbrunnhof • Tisens
Schlernhof • Kastelruth
Zu Plun • St. Valentin
Walchhof • Barbian
Gostnerhof • St. Leonhard*

Viele Details, z.B. die Brotkörbe und Dekoration stammen aus der Geschützten Werkstatt Locia in St. Ulrich/Gröden.

Wir laden Sie ein zu kulinarischen Highlights aus der Südtiroler Bauernküche, traditionell oder neu interpretiert – von 11:30 Uhr bis 15:30 Uhr. Genießen Sie ganztags die Südtirol Marende, unsere süßen hausgemachten Köstlichkeiten – und das atemberaubende Panorama!

Schön, dass Sie bei uns sind! Lassen Sie es sich gut gehen und genießen Sie die Sonnenseite der Seiser Alm ... und des Lebens!

Familie Jaidler & das Tschötsch Alm Team