



© IDM Marion Lafogler

FOR FOOD LOVERS

RESTAURANTS

Die gastronomische Karte Merans ist geprägt von ihren geschichtlichen Hintergründen und weist in ihrer Vielfalt typische Merkmale eines Grenzgebietes auf. Lokale Gasthöfe reihen sich an Restaurants mit internationaler Küche: Hier verschmelzen oftmals die herzhaften Tiroler Küche mit feinen mediterranen und internationalen Genussnoten. Diese Vielfalt spiegelt sich auch in der Atmosphäre der Gastlokale wider. Zu den Grundzutaten der typischen Südtiroler Küche zählen verschiedene Mehlsorten (Mais, Buchweizen, Weizen, Roggen) aus denen ein überraschendes Bouquet verschiedener Brotsorten entsteht, verfeinert mit Sesam, Kümmel, Anis und Brotklee. Ebenso das Schweinefleisch, gekocht oder für die Zubereitung von Wurstwaren oder geräucherten Spezialitäten wie Speck, Wild, Käse und Forelle (ein Meraner Klassiker, gefischt aus der Passer) ist ein Grundstein dieser herzhaften Küche. Auf der Speisekarte lokaler Restaurants dürfen diese Klassiker nicht fehlen: das Gulasch, geräuchertes Fleisch mit Sauerkraut und die bekannte Knödelsuppe. Neben zahlreichen lokalen Süßspeisen ist und bleibt wohl der Apfelstrudel das beliebteste Dessert für Einheimische und Gäste.

RISTORAZIONE

I riverberi di un evolversi storico tipico delle aree di frontiera segnano la mappa gastronomica di Merano che vanta la compresenza di locande di impronta tirolese e ristoranti dai sapori mediterranei o internazionali. Non di rado le vocazioni si intrecciano. Una varietà che si declina anche nelle atmosfere: ristoranti dai tratti moderni e cosmopoliti si alternano a trattorie dove l'aria profuma del legno delle stube. Gli ingredienti base da cui prende le mosse la gastronomia più strettamente sudtirolese sono le farine (di granoturco, grano saraceno, frumento, segale) dalle quali nasce un sorprendente bouquet di tipi di pane diversi, al sesamo e al cumino, all'orzo e integrale; passando alla carne di maiale, cotta o per la preparazione di salumi - come non citare lo speck -, la selvaggina, i formaggi, le trote (un classicissimo meranese quelle pescate nel fiume Passirio), mentre nel regno dei contorni dominano crauti, cavoli e patate. In cucina la natura dispensa a piene mani erbe aromatiche come il cerfoglio, la valerianella, il timo, l'erba cipollina. Fra i piatti tipici citiamo il gulasch, le carni affumicate servite con crauti, la zuppa di canederli ("knödel"). Rinomati anche i dolci di produzione locale in stile viennese, ma il dessert per antonomasia rimane lo strudel di mele.

RESTAURANTS

The historical condition of Merano as a boundary area is reflected in the mixed culinary offer you find in the city, counting typical Tyrolean inns together with restaurants that include Mediterranean and International flavours in their menu. It is not unlikely, though, for these different food cultures to blend and we find therefore a variety of environments where modern sophisticated restaurants work side by side with trattorie filled with the wooden fragrance of the stube. The basic ingredients of the more traditional South Tyrolean culinary are several sorts of flour (corn, buckwheat, wheat, rye) used to bake different kinds of white or whole bread with sesame, cumin and barley. Then we have pork, served roasted or used to make cold cuts - how could we not mention the speck - game, cheese, trouts (especially those of the Passer river) whereas when it comes to side dishes we talk mainly about sauerkraut, cabbages and potatoes. Nature here offers plenty of herbs, such as chervil, corn salad, thyme and chive. Among the very typical courses we include goulash, smoked meat with sauerkraut, and knödel soup. Locally homemade Viennese - style desserts are renowned although THE dessert here is and remains the apple strudel.

Braugarten Giardino Forst

Forst bei Meran/Foresta presso Merano
Vinschgauerstraße/Via Venosta 9
Tel. ☎ Fax +39 0473 447727 - www.giardinoforst.com
www.braugartenforst.com - info@braugartenforst.com
📍 📞 📧 📷 📱

Egal ob ein heißer Nachmittag, ein Frühschoppen mit Weißwurst oder eine laue Sommernacht - bei uns bist du immer richtig. Das typische Ambiente, unterhaltsame Nachmittage mit Livemusik oder lauschige Abende sorgen für die richtige Stimmung. Und unser kühles Forst Bier sowie unsere Grillspezialitäten wie Haxen, Hühnchen und Rippchen und unsere Südtiroler Schmankerl wie Knödel, Gulasch und saures Rindfleisch garantieren für das leibliche Wohlbefinden. Ganztägig geöffnet mit durchgehend warmer Küche ab 10.30 Uhr. Sportübertragungen auf Großleinwänden. Der Braugarten ist nur wenige Autominuten von Meran entfernt und bietet drei große Parkplätze. Kein Ruhetag während der Sommersaison, welche von Ende April bis Ende September dauert. In der Weihnachtszeit beherbergt er den „Forster Weihnachtswald“ mit seinen Weihnachtshütten. Alle aktuellen Öffnungszeiten und Uhrzeiten findest du auf unserer Homepage.

In un caldo pomeriggio, per una merenda mattutina con il tipico würstel bianco o in una mite notte d'estate, qui sei sempre nel posto giusto. Ambiente tradizionale, momenti allegri con giornate di musica dal vivo e serate piacevoli: ad accogliervi, la nostra fresca birra Forst e le specialità alla griglia, come stinco, pollo e costina, ma anche altre specialità sudtirolesi quali canederli, gulasch e manzo lesso con cipolle, per soddisfare il vostro appetito. Aperto tutto il giorno con cucina continuata dalle ore 10.30. Eventi sportivi su maxischermi. Il Braugarten Giardino Forst si trova a pochi minuti di macchina da Merano. Ci sono tre ampi parcheggi nelle vicinanze. Nessun giorno di chiusura durante la stagione estiva, che va da fine aprile fino a fine di settembre. Nel periodo di Natale vi aspetta il mercatino "Foresta natalizia" con le sue casette dell'Avvento. Tutti gli orari di apertura sul nostro sito.

This is always the right place, be it a hot afternoon, a morning snack with a traditional weisswurst or a mild summer night. The place is charming and you may enjoy our fresh Forst beer and the treats from the barbecue as pork hocks and ribs, or again other local specialities as dumplings, goulash or the boiled beef with onions, to satisfy your appetite. We are open all day with food served non stop from 10.30 a.m. Sport events broadcast on giant screens. You reach us with a few minute drive from Merano. There are three wide car parks nearby. There is no closing day during the summer season from the end of April until the end of September). At Christmas time we open the "Christmas Forest" with its Advent houses. Opening times to be found on the website.



- 📍 Terrace
- 💳 Credit card
- 📶 Wi-Fi
- ❄️ Air Conditioned
- 📱 Facebook
- 📷 Instagram
- 📌 Trip Advisor
- 🅅 Parking

Fenoglio Places

Meran ist eine Stadt der Emotionen, und wir von Fenoglio Places wissen, wie man sie unvergesslich macht. Unsere Leidenschaft für Küche und Gastfreundschaft zeigt sich in drei einzigartigen Erlebnissen, jedes mit seiner eigenen Seele, aber verbunden durch den gleichen Wunsch: Ihnen das Gefühl zu geben, etwas Besonderes zu sein. Ob Sie nun ein Sternedinner, eine authentische Pizzeria oder einen charmanten Rückzugsort im Herzen der Stadt suchen, jedes Detail ist darauf ausgerichtet, Ihnen etwas Besonderes zu bieten. Es geht uns nicht darum, Trends zu folgen, sondern etwas Authentisches zu schaffen, in dem sich die Gäste wie zu Hause fühlen können, an einem Ort, an dem jedes Erlebnis eine einzigartige Note hat. Und wenn Sie Meran auf authentische Weise erleben wollen, dann empfängt Sie das Steinach Townhouse mit Charme und Komfort im charakteristischsten Viertel der Stadt.

Fenoglio Drei Orte, eine Philosophie: durch Geschmack und Gastfreundschaft zu begeistern.

Un viaggio tra sapori e ospitalità a Merano. Merano è una città di emozioni, e noi di Fenoglio Places sappiamo come renderle indimenticabili. La nostra passione per la cucina e l'ospitalità prende vita in tre esperienze uniche, ognuna con la sua anima ma legate dallo stesso desiderio: farti sentire speciale. Che tu stia cercando una cena stellata, un'autentica pizzeria o un rifugio di charme nel cuore della città, ogni dettaglio è pensato per regalare qualcosa di speciale. Non ci interessa seguire le mode, ma creare qualcosa di autentico, dove chi arriva possa sentirsi a casa, in un luogo dove ogni esperienza ha un sapore unico.

E se vuoi vivere Merano in modo autentico, il Steinach Townhouse ti accoglie con charme e comfort nel quartiere più caratteristico della città.

Fenoglio Places tre luoghi, un'unica filosofia: emozionare attraverso il gusto e l'accoglienza.

Merano is a city of emotions, and we at Fenoglio Places know how to make them unforgettable. Our passion for cuisine and hospitality comes to life in three unique experiences, each with its own soul but linked by the same desire: to make you feel special. Whether you are looking for a starred dinner, an authentic pizzeria or a charming retreat in the heart of the city, every detail is designed to give you something special. We are not interested in following trends, but in creating something authentic, where those who arrive can feel at home, in a place where every experience has a unique flavour. And if you want to experience Merano in an authentic way, the Steinach Townhouse welcomes you with charm and comfort in the city's most characteristic quarter.

Fenoglio Places three places, one philosophy: to excite through taste and hospitality.



Sissi

Galileistraße/Via Galilei 44
Tel. +39 0473 231062
www.sissi.andreaefenoglio.com
© (S) P (M)



INFO & BOOKING

„In Wirklichkeit genießen Sie bei uns nicht Speisen und Weine, sondern zwei, drei Stunden Urlaub.“ Sissi, der perfekte Ort für ein Mittag- oder Abendessen, wo die guten Dinge zu Hause sind, in einer spontanen und informellen Atmosphäre, no Dresscode.



“In realtà noi non vendiamo piatti o bicchieri di vino. Vendiamo due, tre ore di vacanza”. Sissi, il luogo perfetto per un pranzo o una cena dove le cose buone sono di casa, in un ambiente spontaneo e informale, no dresscode.



"In reality, we don't just serve food and wine. We serve up a holiday that lasts for two or three hours". Sissi, the perfect place for lunch or dinner where good things are at home, in a spontaneous and informal atmosphere, no dress code.

Trecinquesette

Plankensteinstraße/Via Plankenstein 5
Tel. +39 0473 055357
www.trecinquesette.it
© (S) P (M)



INFO & BOOKING

Pizza und Küche ohne Kompromisse. Ein beliebtes Lokal, das zum Mittag- und Abendessen geöffnet ist und in dem Sie reichhaltige Salate, hervorragende Aufschmitte und andere gesunde Gerichte genießen können, die durch außergewöhnliche Zutaten und einen Hauch von Kreativität veredelt werden.



Pizza e cucina senza compromessi. Un locale popolare, aperto a pranzo e a cena, dove gustare ricche insalate, eccellenti salumi e altri piatti genuini, valorizzati da materie prime straordinarie e un tocco di creatività.



Pizza and cuisine without compromise. A popular venue, open for lunch and dinner, where you can enjoy rich salads, excellent cold cuts and other genuine dishes, enhanced by extraordinary ingredients and a touch of creativity.



Flora

Trattoria
Lauben/Via Portici 75
Tel. +39 0473 233596
☎ ☑ ☒



Die Trattoria Flora befindet sich in einem Gebäude aus dem Jahr 1400, im einstigen Meraner Gerichtssitz. Das „Flora“ war zunächst Merans erstes Sternelokal, ehe es eine Trattoria wurde. In den oberen Lauben gelegen, bietet es italienische Küche mit hausgemachter Pasta, mit regionalen Zutaten und hochwertigen Produkten aus Venetien. Das Lokal bietet zudem eine reichhaltige Auswahl an „cicchetti“, den typischen Appetithäppchen Venetiens. Es eignet sich ausgezeichnet für Mittag- und Abendessen, und für private Feiern samt Livemusik. Küche geöffnet von Montag bis Samstag, von 11.30-14.30 und 18.30-21.30 Uhr.

La trattoria Flora nasce all'interno di un edificio del 1400 che un tempo ospitava il tribunale di Merano. In seguito fu trasformato in ristorante diventando il primo locale stellato in zona. Oggi è stato tramutato in trattoria: situata nella parte alta dei Portici, propone piatti della cucina tipica italiana, con pasta casareccia con prodotti regionali e veneti di alta qualità. Vasto assortimento di cicchetti, i tipici assaggi della cucina veneta. Il locale si presta per pranzi, cene e per feste private con eventuale musica dal vivo. Cucina aperta dal lunedì al sabato dalle 11.30-14.30 e dalle 18.30-21.30.

The Flora inn is located where the courthouse was, back in 1400. It was then turned into a restaurant, actually being the first starred one for a certain time. Placed in the upper Portici arcades, the Flora, now a tavern, proposes Italian courses, homemade pasta, regional and Venetian top quality ingredients. There is also a wide choice of cicchetti, the small appetisers of the Venetian cuisine. This tavern is the perfect location for lunches, dinners and private parties with live music. Kitchen open Monday to Saturday from 11.30 a.m. to 2.30 p.m. and from 6.30 p.m. to 9.30 p.m.



Forsterbräu Meran

Freiheitsstraße/Corso Libertà 90
Tel. +39 0473 236535
www.forsterbrau.it
fb.meran@forst.it
☎ ☑



FORSTERBRÄU MERAN
RISTORANTE BIRRERIA


Das Restaurant Forsterbräu Meran liegt in der Freiheitsstraße, gegenüber vom Eingang zum Kurhaus. Mit Südtiroler Küche von der Mittagszeit bis in die Abendstunden und acht verschiedenen Biersorten vom Fass, ist das Forsterbräu Einheimischen wie Gästen ein Begriff. Man isst und trinkt entweder im Hauptsaal, in einer der stimmungsvollen Stuben oder auch – im Sommer – im Biergarten unter Kastanienbäumen. Das Lokal bietet bis zu fünfhundert Personen Platz und lockt im Dezember mit einem besonderen Weihnachtsbier. Ein Pflichttermin ist das alljährliche Bierfest, das traditionell am zweiten Wochenende im September stattfindet. Das Festprogramm beinhaltet Livemusik, ausgezeichnetes Essen und natürlich jede Menge frisches Forstbier. Kein Ruhetag. Küche von 11.30 bis 23.00 Uhr.

Situato in corso Libertà proprio di fronte all'ingresso del Kurhaus, il ristorante birreria Forsterbräu è un punto di riferimento sia per i meranesi che per i turisti, grazie alla cucina tradizionale proposta ininterrottamente da pranzo a tarda sera, che si abbina ad una delle otto diverse tipologie di birra alla spina. Il tutto si degusta nella sala principale, in una delle pittoresche Stube o, durante la stagione calda, nel giardino interno sotto i castagni. Il locale ospita fino a cinquecento persone alla volta e durante il mese di dicembre vi si può gustare la birra natalizia. Imperdibile la Festa della Birra, appuntamento ormai tradizionale che si svolge ogni anno durante il secondo fine settimana di settembre, con musica dal vivo, ottima cucina e ovviamente fiumi di fresca birra Forst! Nessun giorno di riposo, cucina aperta dalle 11.30 alle 23.00.

Located in the Corso Libertà right in front of the main entrance of the Kurhaus, the restaurant ale-house Forsterbräu is a recognised landmark both for residents and tourists, thanks to its traditional cuisine, which can be enjoyed from lunchtime until late in the evening and above all for its eight different sorts of draught beer. There is one main dining room, several charming typical Stube and - during the warm season - the refreshing indoor garden with its chestnut trees. Up to 500 people can eat and drink at the same time and during the month of December you may taste the special Christmas beer. The unmissable Beer Feast has become a tradition and takes place every year during the second weekend of September, with good live music, outstanding meals and pints and pints of fresh Forst beer! Open 7 days a week; hot meals from 11.30 a.m. to 11.00 p.m.



Kallmünz

Restaurant
Sandplatz/Piazza della Rena 12
Tel. +39 0473 212917
www.kallmuenz.it | gourmet@kallmuenz.it


Schloss Kallmünz

Mitten im Zentrum und doch abgelegen, erfindet sich das Restaurant Schloss Kallmünz inmitten seiner historischen Gemäuer neu. Im Innenhof lädt das elegante und doch lockere Ambiente zum Aperitif, hier spielt die Atmosphäre genauso eine unabdingbare Rolle wie das abwechslungsreiche Angebot der kalten Speisen.

Die Speisekarte verbindet Tradition und Innovation. Regionale Südtiroler Produkte harmonisieren mit mediterraner Küche, nationale und internationale Gerichte sind in perfektem Einklang mit einer Stadt, die seit jeher auch in der Gastronomie zwei Kulturen zu vereinen wusste. Leidenschaft und Hingabe sind verknüpft mit einer zeitgemäßen Kulinarik, die der Qualität und der Kreativität verpflichtet ist. Authentische Genussmomente, sei es zur Mittagszeit, sei für einen Business Lunch, sei es zum Abendessen, ob in Gesellschaft oder zu zweit, werden mit einer umfangreichen und präzisen Weinkarte vervollständigt.

Öffnungszeiten:

Täglich außer Sonntag geöffnet.
Bar 11.00-00.00 Uhr; warme Küche 12.00-14.30 Uhr ☉ 18.30-21.30 Uhr



Castel Kallmünz

Allo stesso tempo in pieno centro e appartato, all'interno delle mura storiche, il ristorante Castel Kallmünz si reinventa. Ha riaperto anche il cortile interno: un ambiente accogliente, elegante ma spigliato, per un aperitivo in cui l'atmosfera è l'ingrediente immancabile, così come una variegata offerta di piatti freddi.

La cucina propone una nuova visione che unisce tradizione e innovazione, armonizzando i prodotti regionali altoatesini con la cucina mediterranea, nazionale e internazionale, in perfetta sintonia con una città che da sempre fonde le due culture, anche sul piano gastronomico. Passione e dedizione si intrecciano con la storia del luogo e con una cucina contemporanea attenta alla qualità e alla creatività. Per offrire autentici momenti di piacere, a pranzo – anche con business lunch – e a cena, ideali per occasioni conviviali o intime, da impreziosire con la scelta di una ricca e accurata carta dei vini. Orari d'apertura: Tutti i giorni tranne domenica. Bar ore 11.00-00.00; cucina calda ore 12.00-14.30 Uhr e 18.30-21.30

Castel Kallmünz

At once centrally located and secluded within the historic walls, the Castel Kallmünz restaurant is reinventing itself. Its internal courtyard has also reopened: a welcoming, elegant yet casual setting, perfect for an aperitif where atmosphere is the key ingredient, along with a varied selection of cold dishes. The cuisine offers a new vision that combines tradition and innovation, harmonising regional South Tyrolean products with Mediterranean, national, and international cuisine, perfectly in tune with a city that has always fused these two cultures, even in its culinary offerings. Passion and dedication intertwine with local history and a contemporary cuisine focused on quality and creativity.

For authentic moments of pleasure, at lunch - including business lunches - and at dinner, ideal for convivial or intimate occasions, enhanced by the choice of an extensive and carefully selected wine list.

Opening hours:

Every day except Sunday.
Bar: 11.00 a.m.-12.00 a.m.; hot kitchen: 12.00 p.m.-2.30 p.m. and 6.30 p.m.-9.30 p.m.

Kolping

Bistro - Restaurant
Cavourstraße/Via Cavour 101
Tel. +39 0473 253200
www.kolpingmeran.it | info@kolpingmeran.it




Das Hotel Kolping lädt seine Gäste ein, sich im gemütlichen Bistro oder auf der schönen Sonnenterrasse mit verschiedenen kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen zu lassen. Kinder sind herzlich willkommen und können sich in der Spielecke oder im Gartenhaus wohlfühlen. Ein anschließender Spaziergang auf dem Sissi-Weg oder entlang der Promenade rundet den Tag perfekt ab. Das Team des Hotel Kolpings freut sich auf euren Besuch!

Restaurant: So-Fr 12.00-14.00 Uhr
Bar: SO-FR 9.00-18.30 Uhr;
SA Ruhetag

L'Hotel Kolping invita a gustare diverse specialità culinarie nell'accogliente bistrot o sulla splendida terrazza baciata dal sole. I bambini sono i benvenuti e possono divertirsi nell'angolo giochi o nella casetta in giardino. Una successiva passeggiata sul Sentiero di Sissi o sul Lungopassirio è il perfetto completamento della giornata. Il team dell'Hotel Kolping non vede l'ora di potervi accogliere!

Ristorante: Dom-Ven ore 12.00-14.00
Bar: Dom-Ven ore 9.00-18.30;
Sab giorno di riposo.

The Kolping hotel invites you to taste several culinary delicacies in the cozy bistrot or on the wonderful sunny terrace. Children are welcome and will have a lot of fun in our game area or in the small playhouse in the garden. Eventually, a stroll along the Sissi's Path or the Lungopassirio will be the perfect culmination of your day. The team of the Kolping hotel can't wait to welcome you!

Restaurant: Sun-Fri from 12.00 a.m.-2.00 p.m.
Bar: Sun-Fri from 9.00 a.m.-6.30 p.m.; Sat closed.



Kurhaus Restaurant

Freiheitsstraße/Corso Libertà 33

Tel. +39 0473 860968

www.kurhaus-restaurant.it

info@kurhaus-restaurant.it



An der Passerpromenade, direkt am Kurhaus von Meran gelegen, ist unser Restaurant der perfekte Ort für alle, die sich gerne mit exzellentem Fleisch vom Grill, kombiniert mit raffinierter mediterraner Küche, umgeben von einem typischen Jugendstil-Ambiente, verwöhnen lassen. Unser exklusiver Jospers-Grill, die Leidenschaft für kulinarischen Hochgenuss und die ständige Suche nach authentischen Geschmackserlebnissen sind im Kurhaus Restaurant in Meran die Protagonisten. Ein junges und dynamisches Team ist das schlagende Herz unseres Restaurants. Die perfekte Kombination aus Steakhouse und moderner Küche, immer mit einem Auge auf die Tradition gerichtet. Wir kombinieren die besten saisonalen Zutaten mit einem authentischen und innovativen Stil, um alle Sinne zu erwecken und zu verwöhnen. Innovativ und verlockend, wird unsere Speisekarte auch die anspruchsvollsten Gaumen begeistern.

Affacciato sulla Passeggiata Lungo Passirio, direttamente al Kurhaus di Merano, il nostro ristorante è il luogo perfetto per chi ama concedersi dell'ottima carne alla griglia, associata ad una cucina raffinata dai sapori mediterranei, circondata da un'atmosfera tipicamente Liberty.

La nostra esclusiva griglia Jospers, la passione per l'eccellenza enogastronomica e la costante ricerca di sapori autentici sono i protagonisti del Ristorante Kurhaus di Merano. Un team giovane e dinamico è il cuore pulsante del nostro locale. Esploriamo nuovi mondi e nuovi sapori, senza mai dimenticare le origini e le tradizioni.

Il connubio perfetto tra steakhouse e una cucina moderna, con un occhio sempre rivolto alla tradizione. Coniughiamo le migliori materie prime stagionali ad uno stile autentico ed innovativo, capace di coinvolgere e deliziare tutti i sensi.

KURHAUS

GRILL & RESTAURANT

Overlooking the Passer Promenade, within the Kurhaus of Merano, our restaurant is the perfect choice for those who love to indulge in some great grilled meat along with a refined Mediterranean cuisine, surrounded by a typical Liberty environment.

Our exclusive Jospers barbecue, our passion for wine and culinary excellence and a constant research of genuine taste are the main themes of the Kurhaus restaurant in Merano. A dynamic young team is the beating heart of our place. We explore new worlds and flavours but don't forget our origins and traditions.

This is a perfect union between a steakhouse and modern cuisine, always keeping an eye to tradition. We combine the best seasonal ingredients with a real innovative style that captivates and delights all senses.



La Smorfia

Pizzeria & Restaurant

Goethestraße/Via Goethe 40c

Tel. +39 0473 090346

www.lasmorfiamerano.com



Wenige Schritte vom Stadtzentrum entfernt wurde 2014 ein Projekt geboren, das von der kampanischen Herkunft von Carlo Scutiero, Besitzer von „La Smorfia“, erzählt. Protagonistin ist die neapolitanische Pizza, die im traditionellen Steinofen gebacken wird. Die Mehl-Mischung für den Teig wurde gemeinsam mit der Meraner Mühle entwickelt. Sorgfältige Herstellung und Einhalten der Richtlinien der AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) garantieren Authentizität und höchste Qualität. Große Aufmerksamkeit gilt auch der Küche: Das mediterran inspirierte Angebot beinhaltet hausgemachte Gerichte aus frischen und ausgewählten Zutaten. Die Weinkarte ist ein Dialog zwischen den Weinen aus Kampanien und aus Südtirol: Zwei Regionen, zwei Kulturen, eine Vision. Mit „La Smorfietta“, dem hauseigenen Craft-Bier, wird das Erlebnis komplett. Die Parkgarage ist für alle Gäste kostenlos.



A pochi passi dal centro di Merano un progetto nato nel 2014 che racconta le origini campane del titolare Carlo Scutiero. Protagonista indiscussa è la pizza, cotta nel tradizionale forno a legna. L'impasto nasce da un blend esclusivo di farine sviluppato in collaborazione con Molino Merano. La lavorazione attenta e il rispetto del disciplinare dell'AVPN Associazione Verace Pizza Napoletana, garantiscono autenticità e qualità assoluta. Accanto alla pizza, grande attenzione è dedicata anche alla cucina: una proposta mediterranea che valorizza prodotti freschi, selezionati con cura e lavorati interamente in casa. La carta dei vini racconta un dialogo identitario tra Alto Adige e Campania: due territori, due culture, un'unica visione. Completa l'esperienza "La Smorfietta", la birra artigianale di produzione propria. Parcheggio sotterraneo gratuito per gli ospiti.



La Smorfia

SUD TIROL

A few steps from the centre of Merano, a project started in 2014 tells of Carlo Scutiero's origins from Campania.

The undisputed star is Neapolitan pizza, baked in a traditional wood-fired oven. The dough is made from an exclusive blend of flours developed in collaboration with Molino Merano. Careful preparation and adherence to the AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) guidelines, guarantee authenticity and unparalleled quality.

Alongside pizza, great attention is also paid to the cuisine: a Mediterranean offering that emphasises fresh, carefully selected ingredients, prepared entirely in-house.

The wine list reflects a dialogue between Alto Adige and Campania: two regions, two cultures, a single vision.

The experience is completed by "La Smorfietta", our own craft beer. Free underground parking for guests.



Liberty's

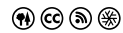
by Hotel Europa Splendid

Freiheitsstraße/Corso Libertà 178

Tel. +39 0473 232376

Fax +39 0473 230221

www.europa-splendid.com | info@europa.bz



Willkommen im Liberty's - dem Wohnzimmer der Meraner:innen

Ob Mittagessen, entspanntes Abendessen oder ein kleiner süßer Genuss zwischendurch - im Liberty's trifft sich die Stadt. Auf unserer sonnigen Terrasse lässt sich nicht nur das Treiben der Meraner Freiheitsstraße beobachten, sondern vor allem ein Mittagessen oder Dinner in entspannter Atmosphäre genießen.

Unser kulinarisches Angebot begleitet Sie durch den Tag: von Kaffee und Frühstück, leichten Lunch-Gerichten über raffinierte Abendmenüs bis hin zu verführerischen Desserts, Aperitifs und Cocktails. Frische Zutaten, kreative Kompositionen und ein Hauch Dolce Vita machen jeden Besuch zu einem kleinen Genussmoment. Hier verschmilzt urbanes Flair mit entspanntem Genuss - das Liberty's, der perfekte Ort für kulinarische Momente in Meran. Nehmen Sie Platz!

Benvenuti al Liberty's - il salotto dei meranesi

Che sia per un pranzo, una cena rilassata o una dolce pausa durante la giornata - al Liberty's si incontra la città.

Dalla nostra terrazza soleggiata si osserva il vivace passeggio lungo il Corso della Libertà, ma soprattutto si assapora il piacere di un pranzo o di una cena in un'atmosfera distesa e accogliente.

La nostra proposta culinaria accompagna l'intera giornata: dal caffè del mattino e la colazione, a piatti leggeri per il pranzo, fino a raffinati menu serali, dessert irresistibili, aperitivi e cocktail. Ingredienti freschi, abbinamenti creativi e un autentico tocco di dolce vita trasformano ogni visita in un piccolo momento di piacere.

Il Liberty's è il luogo ideale per vivere Merano anche a tavola. Accomodatevi.

LIBERTY'S
BAR & BISTRO

Welcome to Liberty's - the parlour of Merano's citizens

Whether for lunch, a relaxed dinner, or a sweet treat in between, Liberty's is where the city comes together.

From our sunny terrace, you can watch the lively flow along Merano's Corso della Libertà while enjoying the true pleasure of a relaxed lunch or dinner in a welcoming, easygoing atmosphere. Our culinary offer accompanies you throughout the day: from morning coffee and breakfast to light lunch dishes, refined evening menus, irresistible desserts, aperitifs, and cocktails. Fresh ingredients, creative combinations, and a genuine touch of dolce vita turn every visit into a small moment of indulgence. Here, urban flair meets relaxed enjoyment.

Liberty's is the perfect place to experience Merano through taste. Take a seat.



Luisl Stube im Schlosswirt Forst

Forst bei Meran/Foresta presso Merano

Vinschgauerstr. 4/Via Venosta 4

Tel. +39 0473 260350

www.schlosswirt-forst.it

info@schlosswirt-forst.it

#luislstube



In seinen historischen Gemäuern bietet der Schlosswirt Forst, gleich angrenzend an die Spezialbier-Brauerei FORST in Algund bei Meran, zwei gastronomische Highlights: Das Sterne Restaurant Luisl Stube mit internationaler und nationaler Sterneküche und das traditionelle Wirtshaus des Jahres (Falstaff) Restaurant Schlosswirt mit hochwertiger und neu interpretierter Südtiroler Küche. Ganz nach seinem Credo „Vom Gemüsegarten auf den Teller“ überrascht der Südtiroler Sternekoch Luis Haller seine Gäste mit ausgewählten regionalen Produkten und einzigartigen Kreationen.

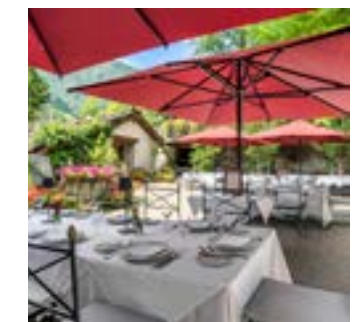
Nelle sue mura storiche lo Schlosswirt Forst, a pochi passi dalla casa madre Birra FORST a Lagundo alle porte di Merano, propone due ambienti di alto livello: il ristorante tradizionale Schlosswirt mette in luce la cucina naturale di alta qualità dell'Alto Adige, mentre il ristorante Michelin Luisl Stube, con i suoi quattro cappelli, esprime tutta la raffinatezza della cucina gourmet con i suoi sapori unici e particolari. Fedele al suo motto "Dall'orto al piatto" lo chef stellato Luis Haller delizia i suoi ospiti con prodotti regionali ricercati e creazioni uniche.

Between its historical walls, the Schlosswirt Forst offers two culinary highlights situated right next to the FORST brewery in Algund near Merano: the star restaurant Luisl Stube with international and national star cuisine and the traditional restaurant Schlosswirt with high-quality and new interpreted South Tyrolean cuisine.

According to his credo "From the vegetable garden to the plate", the several times awarded South Tyrolean gourmet star chef Luis Haller surprises his guests with selected regional products and unique creations.



Schlosswirt Forst



Rössl Bianco

Lauben/Via Portici 357
Tel. +39 0473 338032
www.roesslbianco.it
info@roesslbianco.it
☎️ 🍷

Mitten in der Meraner Altstadt bietet das traditionsreiche Rössl Bianco kulinarischen Hochgenuss. Im Bistro werden schmackhafte Gerichte der italienischen und Tiroler Küche serviert. Zur Mittagszeit bietet das Rössl Bianco seinen Gästen wechselnde Tagesgerichte und Menüs, abends lockt es mit raffinierten Gerichten und frischen, hochwertigen Produkten aus dem Meraner Raum. Nicht fehlen darf ein gutes Glas Wein aus dem haus-eigenen Weinkeller, der zahlreiche edle Tropfen birgt. Ein herzlicher und zuvorkommender Service rundet den kulinarischen Genuss unter den Meraner Lauben ab. Die Bar des Rössl Bianco bietet eine vielfältige Auswahl an Spirituosen, Cocktails und Weinen. Den Gästen werden dort erlesene Kaffeespezialitäten und erfrischende Aperitifs serviert.

Nel cuore di Merano, il Rössl Bianco è un locale ricco di storia che offre vere delizie culinarie. Il bistro serve gustosi piatti della cucina italiana e tirolese. All'ora di pranzo, il Rössl Bianco propone diversi piatti e menù del giorno, mentre la sera attrae con pietanze raffinate e prodotti freschi e di alta qualità provenienti dal Meranese. Da non perdere un buon bicchiere di vino della cantina della casa, che vanta numerose etichette pregiate. Un servizio cordiale e attento accompagna i piaceri della tavola, nella cornice dei Portici inferiori. Il bar del Rössl Bianco offre una vasta selezione di distillati, cocktail e vini. Gli ospiti possono anche contare su un'ottima caffetteria e su aperitivi rinfrescanti.

Right in the old centre of Merano, the Rössl Bianco proposes its traditional food specialties of the Italian and Tyrolean cuisine.
The menu at lunch changes daily and for dinner the guests are treated to a variety of plates all made with fresh and refined local products.
A glass of one of the noble wines from the house cellar is not to be missed either.
A nice and welcoming staff tops off the culinary experience under the arcades of the city.
The bar of the Rössl Bianco has a number of spirits, cocktails and wines on display, along with exquisite coffee specialties and cool aperitifs.



Schlosswirt

Schlossweg/Via al Castello 2
Schenna/Scena
Tel. +39 0473 945620
www.schlosswirt.it
☎️ 🍷 🍷 🍷 🍷

Neu ab 2026
Die Schlosswirt Terrasse präsentiert sich in neuem Look - ein moderner Rückzugsort mit stilvollem Lounge-Ambiente und kulinarischer Raffinesse. Der perfekte Treffpunkt für einen entspannten „Aperitivo“ bei Sonnenuntergang, ein gemütliches Mittagessen oder ein exklusives Abendessen.

Küche von 12.00 - 14.00 und 18.00 - 21.00 Uhr.
Ruhetag: Mo ganztägig + Di Vormittag.

Novità 2026
La Terrazza dello Schlosswirt si presenterà con un nuovo look moderno. Un rifugio raffinato con un'atmosfera lounge accogliente e un'offerta culinaria ricercata. Il luogo perfetto per un aperitivo rilassante al tramonto, un pranzo tranquillo o una cena esclusiva.

Cucina aperta dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 18.00 alle 21.00.
Lun + Mar mattina chiuso.

New 2026
The Schlosswirt terrace will debut a fresh, modern look. A stylish retreat featuring an inviting lounge atmosphere and refined culinary delights. The perfect setting for a relaxed aperitivo at sunset, a leisurely lunch, or an exclusive dinner experience.

Hot meals from 12.00 to 2.00 p.m. and from 6.00 p.m. to 9.00 p.m. Mon + Tue morning closed.



Tanner

Dantestraße/via Dante 77
Tel. +39 0473 236558
www.pizzeriatanner.it
☎️ 🍷 🍷

Das Restaurant-Pizzeria Tanner in Merans Villenviertel Obermais bietet Südtiroler Spezialitäten und italienische Gerichte, darunter eine große Auswahl an Pizzas. Neben den über 60 Sitzplätzen im Innenraum, lädt im Sommer ein geräumiger Garten zum Verweilen ein. Das Lokal verfügt über PKW-Parkplätze und ist mit der Buslinie 4 leicht erreichbar. Ganzjährig geöffnet (dreiwöchige Betriebsferien im Juni und Dezember). Pizzeria: Di-Sa 12.00-14.00 + 17.00-22.00 Uhr. So 12.00-14.00 Uhr. Restaurant: Di-Sa 12.00-14.00 + 18.00-21.00 Uhr. So 12.00-14.00 Uhr. Montag Ruhetag.

Il ristorante-pizzeria Tanner si trova nell'elegante quartiere di Maia Alta. Propone piatti della cucina sudtirolese ma anche italiana, oltre alle pizze in una vasta selezione. Alla sessantina di coperti negli spazi interni, durante la stagione estiva si aggiunge ampio giardino con un grande castagno e un pergolato. Il locale è dotato di parcheggio ed è raggiungibile dal centro con l'autobus numero 4. Aperto tutto l'anno (escluse tre settimane di ferie in giugno e dicembre). Pizzeria: Mar-Sab ore 12.00-14.00 + 17.00-22.00. Dom ore 12.00-14.00. Ristorante: Mar-Sab ore 12.00-14.00 + 18.00-21.00. Dom ore 12.00-14.00. Lunedì giorno di riposo.

The Restaurant-Pizzeria Tanner, in the elegant quarter of Maia Alta near to the Gardens of Trauttmansdorff Castle, includes in its menu typical local and Italian courses and a wide selection of pizzas. In addition to the sixty indoor covers, in summer there is a large garden with a big chestnut tree and a pergola. There is a parking-lot and you can easily get here from the city centre with the bus n. 4. Open whole year (apart from three weeks in June and three in December). Pizzeria: Tue-Sat noon-2.00 p.m. + 5.00 p.m.-10.00 p.m. Sun noon-2.00 p.m. Restaurant: Tue-Sat noon-2.00 p.m. + 6.00 p.m.-9.00 p.m. Sun noon-2.00 p.m. Closed on Monday.



Tavernetta al Tennis

Piavestraße/Via Piave 46
Tel. +39 0473 236550
www.tavernaaltennis.it



In der Tavernetta del Tennis trifft die italienische Küche auf die Freude der Geselligkeit, und das nur wenige Minuten vom Stadtzentrum entfernt. Es ist der ideale Ort für entspannte Mittagessen, für Abendessen in guter Gesellschaft und für die ganz besonderen Momente. Ausgewählte Zutaten und authentischer Geschmack sind die Protagonisten, die die Klassiker der traditionellen italienischen Küche mit Kreativität vereinen. Eine Balance für alle, die gerne gut essen – in einem lockeren und einladenden Ambiente, wo jedes Detail sorgfältig ausgewählt ist.

La cucina italiana incontra il piacere della convivialità alla Tavernetta del Tennis, a pochi minuti dal centro città. Un luogo perfetto per pranzi rilassati, cene in compagnia e momenti speciali da condividere. In tavola arrivano sapori autentici e ingredienti selezionati, protagonisti di una proposta gastronomica che unisce i grandi classici della tradizione italiana a creative rivisitazioni. Un equilibrio pensato per chi ama mangiare bene, in un ambiente sportivo e accogliente, dove ogni dettaglio è curato con passione.

Italian cuisine meets the pleasures of conviviality at the Tavernetta del Tennis, a few minutes from the city centre. An ideal place for relaxed lunches, dinners with friends and special moments to share. Genuine flavours and selected ingredients are served as main proposals of a gastronomic offer that combines the great classics of Italian tradition with creative reinterpretations. A balance designed for foodies, in a casual and welcoming atmosphere, where every detail is carefully handled.



Therme Meran | Terme Merano

Bistro
Thermenplatz/Piazza Terme 9
Tel. +39 0473 252000
thermemeran.it | termemerano.it



Im Bistro der Therme Meran steht eine leichte, ausgewogene Küche im Mittelpunkt, die mediterrane Frische mit ausgewählten Südtiroler Produkten verbindet. Das wöchentlich wechselnde Menü sorgt für Abwechslung und orientiert sich an Saison, Regionalität und Nachhaltigkeit. Frische Zutaten, kurze Lieferwege und eine bewusste Zubereitung prägen die Handschrift von Küchenchef Stefano Cecco, der seit 2008 für das kulinarische Konzept sorgt. Vom ausgiebigen Brunch über einen leichten Lunch bis hin zum Aperitif auf dem Thermenplatz verbindet das Bistro Genuss mit einem zeitgemäßen, gesundheitsbewussten Lebensstil. Musikalische und kulturelle Veranstaltungen begleiten das kulinarische Angebot das ganze Jahr über und machen Terrasse und Thermenplatz zu lebendigen Treffpunkten.

Öffnungszeiten & Menü:
thermemeran.it

Nel Bistro di Terme Merano è protagonista una cucina leggera ed equilibrata che unisce freschezza mediterranea e selezionati prodotti altoatesini. Il menu, rinnovato settimanalmente, garantisce varietà e segue stagionalità, territorialità e sostenibilità. Ingredienti freschi, filiera corta e una preparazione attenta definiscono lo stile dello chef Stefano Cecco, che dal 2008 firma il concept gastronomico. Dalla ricca colazione al pranzo leggero fino all'aperitivo in Piazza Terme, il Bistro interpreta il piacere del gusto in chiave contemporanea e salutare. Eventi musicali e culturali accompagnano l'offerta culinaria durante tutto l'anno, trasformando terrazza e piazza in vivaci luoghi d'incontro.

Orari di apertura & menu:
termemerano.it

At the Bistro of Terme Merano, light and balanced cuisine takes centre stage, combining Mediterranean freshness with carefully selected South Tyrolean products. The menu changes weekly, ensuring variety while consistently focusing on seasonality, regional sourcing and sustainability. Fresh ingredients, short supply chains and mindful preparation define the culinary philosophy of Chef Stefano Cecco, who has shaped the concept since 2008. From a generous brunch to a light lunch or an aperitif in Piazza Terme, the Bistro reflects a contemporary, health-conscious approach to enjoyment. Musical and cultural events throughout the year turn the terrace and the square into lively meeting places.

Opening hour & menu:
termemerano.it





star cuisine

© Castel Fragsburg

DIE STERNEKÜCHE

Seit einigen Jahrzehnten zieht Meran und seine Umgebung die Aufmerksamkeit von Feinschmeckern an sich. Eine Vielzahl von Restaurants kann mit renommierten Auszeichnungen glänzen. Chefköche und -köchinnen überzeugen mit ihrer Kreativität und der Verarbeitung bester Qualitätsprodukte. Wir empfehlen dir folgende Betriebe, die aufgrund ihrer Leidenschaft und Professionalität mit einem Michelin Stern ausgezeichnet wurden (Castel finedining mit 2 Sternen).

LE CUCINA DELLE STELLE

In un paio di decenni, Merano e i suoi dintorni si sono imposti all'attenzione dei gourmet. Più ristoranti hanno scalato le graduatorie e collezionato riconoscimenti. Materie prime di primissima scelta, sguardo al territorio e creatività sono tratti comuni dei migliori chef della zona. Proponiamo qui coloro che hanno guadagnato, grazie a passione e professionalità, la stella Michelin (due nel caso del Castel finedining).

STAR CUISINE

In the last couple of decades, Merano and its surroundings have been drawing the interest of gourmets. Several restaurants have climbed the charts and received awards. Ingredients of the highest quality, a connection to the surroundings and creativity are what marks out the best local chefs. Here follow those who, thanks to their passion and skills, gained a Michelin star (two, in the case of Castel finedining).

SISSI - MERAN

Gegenüber der Landesfürstlichen Burg und in unmittelbarer Nähe der Laubengasse im Herzen Merans befindet sich eines der wohl beliebtesten Restaurants im Bereich der gehobenen Küche. Chef Andrea Fenoglio legt bei der Auswahl seiner Produkte sehr viel Wert auf beste Qualität. Seine Gerichte überzeugen mit Vielfalt, Lebendigkeit und spielerischen Ideen. Er bringt dabei stets traditionelle Gerichte in den Vordergrund und kombiniert diese gekonnt mit modernen Einflüssen. Die Weinkarte bietet 500 verschiedene Weine, von denen etwa zwanzig auch glasweise angeboten werden.

www.sissi.andreaefenoglio.com

GOURMET RESTAURANT PREZIOSO - MERAN (LABERS)

Im Relais & Châteaux Castel Fragsburg erwartest dich eine historische und stimmungsvolle Atmosphäre mit idyllischem Blick über die Stadt. Mit leidenschaftlicher Hingabe und eleganter Raffinesse bietet der Sarnener Sternekoch Egon Heiss Glücksmomente für wahre Genießer, die es verstehen, seine Kreationen mit Herz und Hingabe zu genießen. Die hohe Qualität und Echtheit der Produkte spiegeln sich in den gesunden, alpinen und mediterranen Gerichten wider.

www.fragsburg.com



SISSI - MERANO



Alle spalle del Castello Principesco e dei Portici, Sissi è da anni un punto di riferimento della ristorazione di alta qualità a Merano. Lo chef Andrea Fenoglio propone una cucina viva, con spunti ludici, senza mai dimenticare i piatti legati alla tradizione e reinterpretati in chiave moderna. Estrema attenzione è riposta nella scelta dei prodotti. Cinquecento le etichette presenti nella carta dei vini di cui una ventina proposti al bicchiere.

www.sissi.andreaefenoglio.com

GOURMET RESTAURANT PREZIOSO - MERANO (LABERS)

Il Relais & Châteaux Castel Fragsburg offre un'atmosfera storica e accogliente con panorami idilliaci sulla città. Con dedizione appassionata ed elegante raffinatezza, lo chef stellato sarentino Egon Heiss offre momenti di felicità dedicati a veri intenditori che sanno assaporare le proposte con tutti i sensi e con il cuore, in un luogo dove la genuinità dei prodotti si conferma l'indiscussa protagonista di piatti sani, alpini e mediterranei.

www.fragsburg.com

SISSI - MERANO

Throughout the years, Sissi, placed between Prince's Castle and the Portici arcades, has been a point of reference for high class gastronomy in Merano. The chef Andrea Fenoglio proposes a lively cuisine with playful traits that never forgets traditional dishes, but revisited in a modern perspective. Extreme care is placed on the choice of products. There are more than five hundred different wines on the list and about twenty of those can be tasted by the glass.

www.sissi.andreaefenoglio.com

GOURMET RESTAURANT PREZIOSO - MERANO (LABERS)

The Relais & Châteaux Castel Fragsburg lies in a historical environment with a perfect view on the city. The starred chef from Val Sarentino Egon Heiss, with his passionate dedication and refinement creates moments of happiness for real connoisseurs, who know how to taste with their heart and their senses, in a setting where the genuineness of products is the uncontested star of a cuisine made of healthy, alpine and Mediterranean dishes.

www.fragsburg.com



IN VIAGGIO
CLAUDIO MELIS RISTORANTE

Es ist ein roter Faden, den Claudio Melis mit seiner Geschichte und seinen Gerichten aus heimischen und italienischen Zutaten gesponnen hat. Respekt vor dem Ausgangsprodukt steht am Anfang der kulinarischen Reise, der es gelingt, auf ihrem Weg Erinnerungen mit neuen Sinneserfahrungen zu verbinden und die sich in eine Quintessenz der Harmonie zu verwandeln weiß: der Triumph reiner Esskultur, immer geleitet von Ästhetik und Ethik, eingebettet in abendliche Exklusivität an fünf Tischen.

www.inviaggioristorante.com


IN VIAGGIO
CLAUDIO MELIS RISTORANTE

È un filo conduttore quello che Claudio Melis ha intessuto con la sua storia e i suoi piatti a base di ingredienti locali e italiani. Il rispetto per il prodotto di partenza è il punto di partenza di un viaggio culinario che riesce a combinare ricordi con nuove esperienze sensoriali e che sa trasformarsi in una quintessenza di armonia: il trionfo della pura cultura gastronomica, sempre guidata dall'estetica e dall'etica, incastonata nell'esclusività serale di cinque tavoli.

www.inviaggioristorante.com


IN VIAGGIO
CLAUDIO MELIS RISTORANTE

There is a recurrent theme in Claudio Melis' history and his dishes, based on local and Italian ingredients. It is the respect for the source product as starting point of a culinary journey that combining memories with new sensorial experiences, reaches a quintessential harmony: the triumph of pure gastronomic culture, always guided by aesthetics and ethics, nestled within the exclusive evening atmosphere of just five tables.

www.inviaggioristorante.com


CASTEL FINEDINING
DORF TIROL

Die Küche von Gerhard Wieser ist geprägt von natürlichen und alpin-mediterranen Zügen. Im neuen Castel finedining (ehemals Trenkerstube) stellt er den Geschmack vorrangig regionaler Produkte in den Vordergrund. Der 2-Sterne-Koch verzichtet bewusst auf Effekthascherei. Das kulinarische Erlebnis ist eine Symbiose aus facettenreichem Geschmack, perfektem Service und der exklusivsten Aussicht auf Meran – von einem der nur fünf Tische.

www.castel-fine-dining.com


CASTEL FINEDINING
TIROLO

Quella di Gerhard Wieser è una cucina naturale e dai tratti alpino-mediterranei, capace di esaltare il gusto dei prodotti. Vengono utilizzate solo le materie prime migliori, sia per quanto riguarda la qualità e la freschezza sia per altri aspetti quali la sostenibilità e l'etica. Laddove appropriato, vengono sempre usati prodotti biologici e regionali. In sintesi, una cucina del territorio che vive di prodotti locali. Nei suoi piatti, il gusto chiaro e inconfondibile viene prima della presentazione.

www.castel-fine-dining.com


CASTEL FINEDINING
TIROLO

Gerhard Wieser's cuisine is a natural one with alpine and Mediterranean hints that really brings out the flavour of the ingredients. Only the best products are used, not only as far as quality and freshness are concerned, but with an eye on their environmental sustainability and ethics as well. Organic and regional products are always used if appropriated. So, this is a cuisine of the land based on local ingredients, where the unmistakable sheer taste of the plate stands above its presentation.

www.castel-fine-dining.com


KUPPELRAIN
KASTELBELL

Jedes Mitglied der Kuppelrain-Familie erfüllt spezifische Aufgaben. Kevin's Küche ist kreativ, bodenständig und voller Finesse. Unterstützt wird er von den Mitarbeitern Wule, Justin und Lucia in dem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant. Die Bistrot-Küche zur Mittagszeit ist der Bereich von Chef Jörg und Tochter Giulya. Süße Verführungen? Die Domäne von Tochter Natalie. Weinliebhaber:innen werden von Sonya, ausgezeichnet mit dem Michelin Sommelier Award, betreut.

www.kuppelrain.com


KUPPELRAIN
CASTELBELLO

La famiglia Kuppelrain è un team nel quale ognuno svolge un suo ruolo. La cucina di Kevin è creativa, semplice e raffinata. È affiancato da Wule, Justin e Lucia, collaboratori di lunga data. A pranzo, la cucina del bistrot è nelle mani dello chef Jörg e di sua figlia Giulya. Dessert, praline e dolci tentazioni sono di competenza della figlia Natalie. Per gli amanti del vino ci sono le attenzioni di Sonya insignita del Premio Sommelier Michelin.

www.kuppelrain.com


KUPPELRAIN
CASTELBELLO

The Kuppelrain family is a team where everyone plays their own role. Kevin's cuisine is a creative, plain and refined one. He is flanked by Wule, Justin and Lucia, long-time collaborators. For lunch, the cooking is firmly held by the chef Jörg and his daughter Giulya. Dessert, pralines, sweet temptations? All this appertains to the other daughter Natalie. Wine lovers are in good hands: at the Kuppelrain they are looked after by Sonya, who was awarded the Michelin Sommelier price.

www.kuppelrain.com


LUISL STUBE - ALGUND

Aus ausgewählten, natürlichen Komponenten völlig Neues, Ungewöhnliches, Großartiges zu erschaffen, das liegt der Philosophie von Gourmetkoch Luis Haller zugrunde. Für die preisgekrönte Sterneküche, die übrigens

2026 von dem Restaurantführer Gault&Millau auf 4 Hauben erhöht wurde, spielen Zutaten eine Rolle, die nur sehr limitiert erhältlich sind, wie das einheimische Laugen Rind, die Zirnuss und das Gemüse aus Permakultur. Mit wenigen, erlesenen Zutaten kreiert er ein harmonisches Ganzes – inmitten der einladenden Stube im historischen Schlosswirt Forst.

www.schlosswirt-forst.it

LUISL STUBE - LAGUNDO

Creare qualcosa di nuovo, di inaspettato e grandioso, utilizzando una selezione di ingredienti sani e genuini: questa è la filosofia dello chef gourmet Luis Haller. Una filosofia che mette in pratica nella

Luisl Stube, premiata con la stella Michelin 2026 e quattro cappelli da Gault&Millau. Per i suoi capolavori utilizza esclusivamente ingredienti "a tiratura limitata", come la carne di manzo Laugen di provenienza locale, i pinoli di pino cembro, la verdura da permacultura. Partendo da poche materie prime selezionate, servite nella storica stube di un castello.

www.schlosswirt-forst.it

LUISL STUBE - LAGUNDO

To create something new, unexpected and impressive, using a selection of healthy genuine ingredients: this is gourmet chef Luis Haller's philosophy, which he actualises in the Luisl Stube, awarded with a Michelin star in 2026 and four toques by Gault&Millau. For his masterpieces he uses only "limited edition" ingredients, such as local beef Laugen meat, arolla pine nuts and vegetables from permaculture. All this, starting from few selected basic matters, is served in the historical stube of a castle.

www.schlosswirt-forst.it

