

Herzlich Willkommen Benvenuti

Familie Gummerer
und Team



Gummerer
Hof | 1919

LA STORIA DELLA NOSTRA FATTORIA

La famiglia Gummerer gestisce il maso da ben quattro generazioni.

Nel 1918 il nostro bisnonno Matthias acquistò la proprietà dal sarto dell'epoca. Con amore ed entusiasmo il signore e la signora Gummerer (nata Rabensteiner e originaria di Villandro) gestirono l'azienda familiare assieme ai figli Sepp, Luis, Friedl, Anton e Maria. Immersi in una natura mozzafiato, si dedicarono all'attività casearia accogliendo con amore già allora ospiti di ogni dove.

Ben presto fu chiaro che il figlio Anton avrebbe preso in mano le redini del maso e così fu: assieme alla moglie Emma (nata Weger e originaria di Pinzago) ed ai sette figli Erika, Maria, Emmi, Sepp, Georg, Edith e Christine, si dedicò con grande passione all'azienda familiare. Nel dicembre 1979 la famiglia subì un duro colpo: il capofamiglia, nostro nonno Anton, e il figlio Georg, nostro zio, morirono a pochi giorni di distanza l'uno dall'altro.

L'azienda passò quindi al fratello Sepp, nostro padre, che nel frattempo era diventato un appassionato cuoco.

Sepp, che non voleva rinunciare a stare in cucina, decise allora di dedicarsi assieme alla moglie Christine (nata Pezzei e originaria di Bressanone) all'attività del Törggelen, un'antica tradizione gastronomica tipica della Valle Isarco, oltre che a quella vinicola. Assieme ai figli Philipp, Florian e Maximilian, la famiglia ha gestito con amore e cura il maso.

Quando nel 2016 Sepp morì all'improvviso, il primogenito Philipp ne prese il posto e con l'aiuto della mamma Christine e dei fratelli, segue le orme del padre nella gestione dell'azienda agricola, dell'attività di Törggelen e del vigneto.

La famiglia Gummerer vi augura di trascorrere ore piacevoli e in buona compagnia e come si dice qui "an guatn Appetit!"

UNSERE HOFGESCHICHTE

Der landwirtschaftliche Betrieb des Gummerer Hofes wird in vierter Generation bewirtschaftet. 1918 kaufte Urgroßvater Gummerer Matthias den Hof des damaligen Schneiders. Mit viel Begeisterung und Liebe führten Herr und Frau Gummerer (geb. Rabensteiner aus Villanders) mit den fünf Kindern Sepp, Luis, Friedl, Anton und Maria den Familienbetrieb. Inmitten atemberaubender Natur widmeten sie sich täglich all den kleinen und großen Aufgaben einer Milchwirtschaft. Auch damals waren Gäste bereits sehr willkommen.

Schnell wurde klar, dass Anton wie geschaffen für die Hofarbeit war. Gemeinsam mit seiner Frau Emma (geb. Weger aus Pinzagen) und den sieben Kindern Erika, Maria, Emmi, Sepp, Georg, Edith und Christine führten sie den Hof mit voller Leidenschaft.

Im Dezember 1979 erlitt die Familie einen schweren Schicksalsschlag. Der Vater, Opa Anton, und der Sohn, Onkel Georg, verstarben kurz nacheinander.

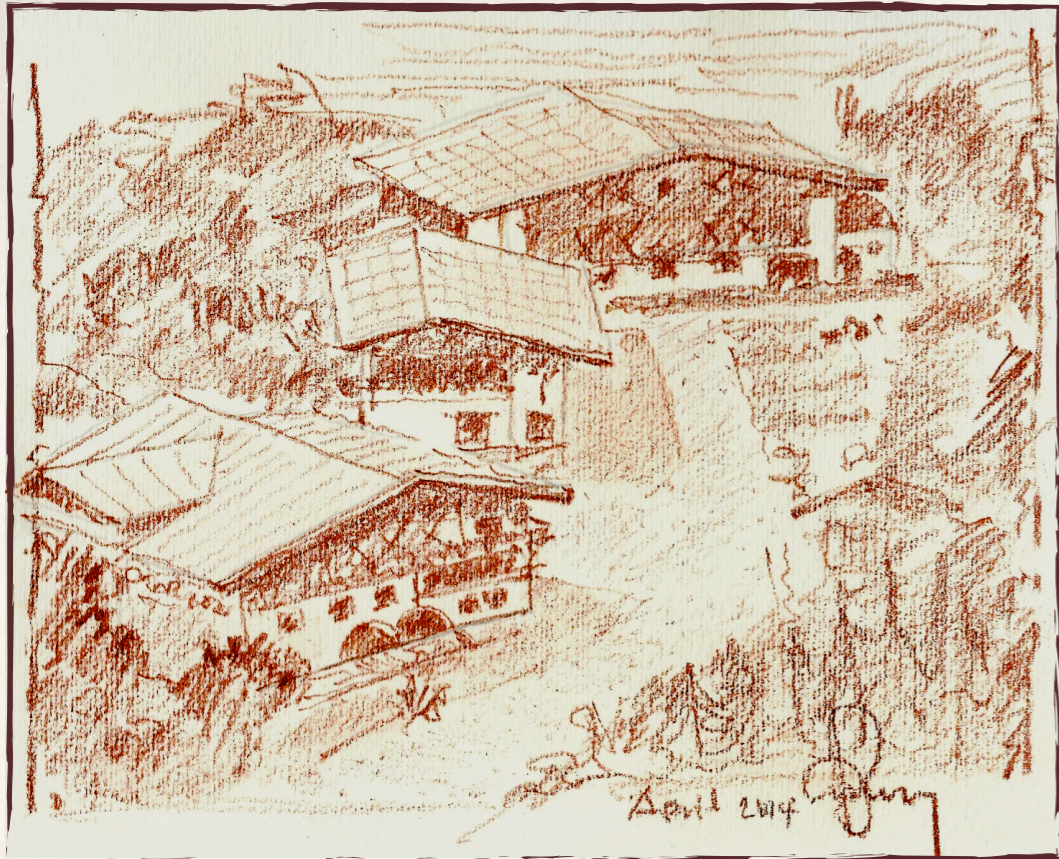
So kam Sepp, der inzwischen begeisterter Koch war, auf den elterlichen Hof zurück.

Sepp, der seine Passion als Koch nicht aufgeben wollte, begann mit seiner Frau Christina (geb. Pezzei) einen Törggelebetrieb mit Weinanbau aufzubauen.

Zusammen mit ihren drei Kindern Philipp, Florian und Maximilian betrieben sie den Hof mit viel Liebe und Herzblut.

Als Vater Sepp im Jahr 2016 plötzlich verstarb, übernahm Philipp den elterlichen Hof mit Törggelebetrieb und Weinanbau – unterstützt von seiner Mutter Christina und seinen beiden Brüdern.

Die Familie Gummerer wünscht euch einen entspannten Aufenthalt, lustiges Beisammensein und wie man bei uns so schön sagt: „an guatn Appetit“.



Arch. Cimadom Roland
*01.07.1927 in Bruneck / a Brunico

Das Logo und dessen Vorlage stammen aus Südtiroler Feder. Regionalität hilft beim Thema Nachhaltigkeit, ein wichtiges Anliegen bei uns. Wie in der Speisekarte, werden euch auch in der Stube recycelte und wiederverwendbare Materialien ständig über den Weg laufen.

Il logo del maso e l'immagine da cui è tratto, nascono da questa terra. Il tema della sostenibilità per noi è molto importante e per questo puntiamo molto anche sulla territorialità. Queste caratteristiche le ritroverete non soltanto nel nostro menu, ma anche nella "stube" ricca di oggetti riciclati o reinventati nella loro funzione.

UNSERE HOFEIGENEN PRODUKTE

Die Qualität der Produkte für all unsere Gerichte ist uns sehr wichtig. Deshalb werden alle Produkte vom Hof selbst produziert oder von ausgewählten Bauernhöfen der Region dazugekauft. Um die beste Qualität der Produkte zu testen, kann ein Ausflug vom Herrn Gummerer zu den ausgewählten Höfen auch manchmal etwas länger dauern.

I NOSTRI PRODOTTI

Diamo grande importanza alla qualità del cibo che offriamo ai nostri ospiti. Per questo utilizziamo esclusivamente prodotti di produzione propria o selezionati presso aziende agricole del territorio. Ecco perché a volte, le visite del signor Gummerer nelle fattorie di fiducia, si protraggono ben oltre l'orario di lavoro.

REGIONALE PRODUKTE

Wir auf dem Gummerer Hof legen großen Wert auf regionale und saisonale Produkte. Vieles, was ihr, liebe Gäste, von uns serviert bekommt, stammt aus der Region und gehört zur heimischen Erntezeit. Kein Käse, Speck, Wurst oder Fleisch gleicht dem Anderen, auf jedem Hof und jeder Alm entsteht ein unterschiedliches Stück Esskultur, geprägt von Erfahrung und alten Familientraditionen.

I PRODOTTI LOCALI E REGIONALI

Noi del Gummerer Hof siamo grandi sostenitori della territorialità e della stagionalità dei prodotti che offriamo. Pertanto tutto ciò che vi verrà servito, cari ospiti, sarà di produzione locale e frutto della raccolta di stagione. Ogni pezzo di formaggio, di speck, di insaccato o di carne, avrà un sapore unico e irripetibile. Ogni maso si caratterizza infatti per la propria cultura gastronomica fatta di esperienza e tradizione familiare.

Die meisten Menschen hasten so sehr nach Genuss,
dass sie an ihm vorbei rennen.

Søren Kierkegaard

La maggior parte delle persone bramano così tanto per
raggiungere il piacere che non sono in grado di cogliere
quando lo hanno davanti.

Søren Kierkegaard



Kalte Speisen
Piatti freddi

HAUSEIGENER SPECK

Die Einen mögen diesen fett, die Anderen mager. Das hauseigene Fleisch wird min. 2-3 mal geräuchert und erhält, dank der min. 8 Monate alten Lagerung, den besonderen, eigenen intensiven Geschmack - egal ob geschnitten oder am Brett..

SPECK DELLA CASA

Ad alcuni piace grasso, ad altri magro. La carne di produzione propria viene affumicata almeno 2-3 volte e, grazie alla stagionatura di 8 mesi, ottiene un gusto particolarmente piacevole e intenso, sia che venga affettato o tagliato al tagliere.

SÜDTIROLER GRAUKÄSE

Entstehent aus der „übriggebliebenen“ Magermilch der Butterherstellung. Ein besonders würziger und eigener Almkäse, der seines gleichen sucht.

FORMAGGIO GRIGIO SUDTIROLESE

Questo formaggio nasce dalla lavorazione del latte magro di scarto della produzione del burro. Si tratta di un prodotto intenso e unico che non conosce eguali.

Herzhafter Speck am Brett ^s

Speck intero sul tagliere ^s

‡

Aufgeschnittener Speck ^s

Speck affettato ^s

€ 12,-

Südtiroler Graukäse ^g

Formaggio grigio sudtirolese ^g

€ 10,-

Gemischte Käseplatte von Südtiroler Hofkäsereien ^g

Tagliere di formaggi misti di caseifici sudtirolese ^g

€ 12,-

Verfeinertes Ochsen-Carpaccio

Carpaccio di bue

€ 11,-

Rindfleisch sauer

Bollito di manzo

€ 11,-

‡ Preis variiert je nach Größe und Gewicht
Il prezzo varia a seconda delle dimensioni e del peso

Es ist besser, zu genießen und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.

Giovanni Boccaccio

Meglio godere dei piaceri e rimpiangerli
piuttosto che rimpiangere di non averli goduti.

Giovanni Boccaccio



Suppen
Minestre

SAURE SUPPE

Auch Kuttelsuppe genannt. Dabei wird der Rindermagen weich gekocht und in kleine Streifen (Kutteln) geschnitten, mit Mehl bestäubt angeröstet. Wein und Essig (gibt die säuerliche Note) runden das traditionelle Gericht ab.

ZUPPA DI TRIPPA

Conosciuta anche come "Kuttelsuppe", è uno stracotto di stomaco di manzo tagliato a straccetti. Per conferirgli la tipica nota acidula, gli straccetti vengono infarinati e sfumati in padella con vino e aceto.

FRITTATENSUPPE

Im Alpenraum durchaus bekannte Speise. Pfannkuchen (oder auch Palatschinken genannt) werden in dünne Streifen geschnitten und mit einer starken Rinderbrühe übergossen. Perfekt für die kalten Tage.

CELESTINE IN BRODO

Nella regione alpina un piatto abbastanza noto. Celestine (o anche frittelle) vengono tagliate a strisce sottili e inzuppate con un ricco brodo di manzo. Perfetto per le giornate fredde.

SCHWARZPLENTENE KNÖDEL

Buchweizen oder Schwarzpolenta (Plentan), besser bekannt auch als „Essen der armen Bergbauern“. Früher noch hart und trocken, sprangen diese beim vorsichtigen Teilen mit der Gabel oft vom Teller. Wir haben dieses Rezept verfeinert.

CANEDERLI PRESSATI DI GRANO SARACENO

I canederli pressati di grano saraceno sono un tipico piatto della "cucina povera dei contadini". Un tempo duri e asciutti, non di rado saltavano dal piatto quando si provava a tagliarli. Noi abbiamo rivisitato l'antica ricetta.

Stress und Hektik sucht man beim Törggelen vergeblich. Eine sarkastische Regel besagt: Wer einen Knödel bestellt, der wartet 15 Minuten, wer zwei bestellt ganze 30 Minuten und wer gar drei essen möchte, möge 45 Minuten einplanen.

Törggellen' stress e frenesia rimangono fuori dalla porta. Una vecchia regola insegna che: chi ordina un canederlo aspetterà 15 minuti, chi ne ordina due 30 minuti e chi addirittura tre dovrà pazientare 45 minuti.

Saure Suppe ^{al}

€ 7,-

Zuppa di trippa ^{al}

Gerstensuppe ^a

€ 7,-

Zuppa d'orzo ^a

Frittatensuppe ^a

€ 7,-

Celestine in brodo ^a

// Speckknödel in Rindfleischsuppe ^{acgls}

€ 7,-

Canederli di speck in brodo ^{acgl}

// Schwarzplentene Knödel in Rindfleischsuppe ^{acgl}

€ 9,-

Canederli di grano saraceno in brodo ^{acgl}

// Es werden 2 Knödel serviert. 1 Knödel oder mehr sind auf Wunsch möglich
Vengono serviti due canederli per piatto. Su richiesta è possibile ordinare più o meno canederli

Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht.
Würde der Städter kennen, was er isst,
er würde umgehend Bauer werden.

Oliver Hassencamp

Il contadino mangia solo ciò che conosce.
Se un uomo di città sapesse cosa mangia,
diventerebbe subito un contadino.

Oliver Hassencamp



Warme Speisen
Piatti caldi

HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN

Die Schlutzkrappen sind eines unserer Spezialitäten auf der Karte. Alle "Halbmonde" werden mit Liebe aller helfenden Finger zusammengedrückt. Die Spinat-Füllung wird nach altem Hausrezept von Gummerer Christina zubereitet.

"SCHLUTZKRAPPEN" FATTE IN CASA

Gli "Schlutzkrappen", i tipici ravioli di spinaci, sono una specialità della casa. Le nostre mezzelune nascono ognuna dalle sapienti gesta di chi le prepara con amore e passione. Il ripieno di spinaci segue l'antica ricetta di Gummerer Christina.

KARTOFFELBLATTLN

Einfach aber lecker – gekochte Kartoffel, etwas Mehl und Ei, fertig ist der Teig. Dieser wurde früher gekocht, denn das Öl zum Frittieren (wie heutzutage) war zu teuer,

FRITTELLE DI PATATE

Semplici ma deliziose: patate bollite, uova, un pizzico di farina e l'impasto è pronto. Un tempo i dischi di patate venivano bolliti in acqua perché l'olio era troppo caro.

HOFEIGENE HAUSWURST

Gekochte Wurst aus hauseigenem Schweine- und Rindfleisch, verfeinert mit Gewürzen. Unvergleichbar im Geschmack. Unsere Würste sind grau, da wir bei der Herstellung kein Salpetersalz benutzen. Somit sind diese auch leichter verträglich.

SALSICCIA DELLA CASA

Salsiccia di maiale e manzo di allevamento proprio e insaporita da mix di spezie. Incomparabili nel gusto. Le nostre salsicce hanno un colore grigiastro poiché nella produzione non usiamo salnitro. Per questo motivo sono anche più facilmente digeribili.

SCHMACKHAFTE TIRTLN

Sicherlich eines der Südtiroler Produkte mit viel Erklärungsbedarf. Simpel ausgedrückt, sind es in heißem Fett ausgebackene Teigtaschen mit Spinat-, Kraut- oder Kartoffel-Topfenfüllung. Tirtln wurden früher in Südtirol hauptsächlich an Wochenenden oder Feiertagen zu Suppen serviert.

TIRTLN

Certamente un tipico piatto sudtirolese che necessita di qualche spiegazione. Detto in parole povere si tratta di frittelle ripiene di spinaci, crauti o di un impasto di patate e ricotta. In passato i Tirtln venivano preparati soprattutto nel fine settimana o nei giorni festivi e serviti assieme alla zuppa.

|| Speckknödel mit Sauerkraut oder Krautsalat ^{acgs} € 7,5

Canederli di speck con crauti (cotti o insalata) ^{acg}

|| Schwarzplentene Knödel mit Sauerkraut oder Krautsalat ^{acg} € 9,5

Canederli di grano saraceno con crauti (cotti o insalata) ^{acg}

Drei Käsenocken mit Parmesan und Butter ^{acg} € 8,-

Tre canederli al formaggio con burro fuso e parmigiano ^{acg}

Hausgemachte Schlutzkrappen ^{acg} € 10,-

"Schlutzkrappen" fatti in casa (ravioli di spinaci) ^{acg}

Kartoffelblattln mit Sauerkraut ^{ac} € 7,-

Frittelle di patate con crauti cotti ^{ac}

Hauswurst mit Sauerkraut und Kartoffel ^s € 8,-

Salsiccia della casa con crauti e patate ^s

"Greastl" mit Rindfleisch oder Pfifferlinge € 9,-

"Greastl" (*patate saltate con carne di manzo oppure finferli*)

Jeden Samstag:

Ogni sabato:

Tirtln mit Spinat, Sauerkraut oder „Tschotte“ € 3,5

Tirtln (*Tortelloni ripieni fritti nell'olio*) con spinaci, crauti o "Tschotte")

|| Es werden 2 Knödel serviert. 1 Knödel oder mehr sind auf Wunsch möglich
Vengono serviti due canederli per piatto. Su richiesta è possibile ordinare più o meno canederli

Ein ganz klein wenig Süßes,
kann viel Bitteres verschwinden lassen.

Francesco Petrarca

Un pizzico di dolcezza
può far scomparire molta amarezza

Francesco Petrarca



Nachspeisen
Dessert

KRAPFEN

Eine Süßspeise mit langer Tradition, welche in Südtirol in vielen verschiedenen Varianten zu finden ist. Bei uns mit zwei Füllungen, Marillenmarmelade oder einer Mohn-Apfel-Nuss-Füllung. Es gibt aber auch einige Feinschmecker unter unseren Gästen, die der Küche auch Krapfen mit Johannisbeeren-Füllung entlocken..

"KRAPFEN"

Un dolce dalla tradizione antica che qui in Alto Adige, viene riproposto in numerose varianti. Noi serviamo due tipi di "Krapfen": quelli alla marmellata di albicocca o ripieni con papavero-mela-noci. I più caparbi tra i nostri buongustai riusciranno poi a farsi servire anche i "Krapfen" ai mirtilli rossi.

APFELKIACHLN

Südtirol als Apfelbauland hat verschiedene Gerichte, deren Hauptzutat der Apfel ist. Apfelkiachln sind in Scheiben geschnittene Äpfel (Jonagold/Golden Delicious), in Teig getaucht, mit heißem Öl frittiert und mit Zimt und Zucker bestäubt serviert werden.

FRITTELLE DI MELE

Nota per essere la terra delle mele, la tradizione sudtirolese offre svariati piatti in cui la mela la fa da protagonista. Per le frittelle si affettano le mele (Jonagold/Golden Delicious), si immergono in una pastella di farina e latte, si friggono e si servono con una spolverata di zucchero e cannella.

Mohnkrapfen ^{ac}

"Krapfen" al papavero ^{ac}

€ 1,5

Marmeladekrapfen ^{ac}

"Krapfen" alla marmellata ^{ac}

€ 1,5

Apfelkiachln ^{ac}

Frittelle di mele ^{ac}

€ 5,-

Wer genießen kann, trinkt nicht nur einen Wein,
sondern kostet dessen Geheimnisse.

Salvador Dalí

I veri intenditori non bevono vino:
degustano i suoi segreti.

Salvador Dalí



Getränke
Bevande

NATURTRÜBER APFELSAFT

Unser Apfelsaft stammt aus der Region und ist eine Mischung aus Jonagold und Golden Delicious. Dieser wird in seiner Herstellung nach dem Pressen kurz aufgekocht und dann naturtrüb abgefüllt.

SUCCO DI MELA NATURALE TORBIDO

Il nostro succo di mela è un prodotto locale ricavato da mele Jonagold e Golden Delicious. Dopo la spremitura, il succo viene portato ad ebollizione e imbottigliato senza ulteriore filtraggio.

HAUSGEMACHTE SÄFTE

Alle Säfte werden das ganze Jahr über liebevoll von der Chefin Christina aus frischen Zutaten hergestellt. Sie schmecken besonders gut, stillen den Durst und erfrischen besonders in dieser Jahreszeit. Gleichzeitig hat jede Zutat seine Besonderheiten und hilft neben der Verdauung (Ingwer und Zitrone) auch zum Beispiel bei Bluthochdruck (Rote Beete Saft).

SCIROPPI E SUCCHI FATTI IN CASA

Tutti gli sciroppi vengono preparati con cura e amore dalla "Chefin" Christina. Particolarmente gustosi, rinfrescano e al tempo stesso hanno ognuno proprietà specifiche: zenzero e limone favoriscono la digestione, il succo di barbabietola aiuta contro la pressione alta.

Mineralwasser
Acqua minerale

	l 0,25	0,5	1,0
Mineralwasser Acqua minerale	€ 1,5	2,5	4,-

Naturtrüber Apfelsaft
Succo di mela naturale torbido

Naturtrüber Apfelsaft Succo di mela naturale torbido	€ 2,-	4,-	8,-
---	-------	-----	-----

Holundersaft
Succo di sambuco

Holundersaft Succo di sambuco	€ 1,5	3,-	6,-
----------------------------------	-------	-----	-----

Zitronensaft
Succo di limone

Zitronensaft Succo di limone	€ 1,5	3,-	6,-
---------------------------------	-------	-----	-----

Zitrone-Ingwer-Saft
Succo di limone-zenzero

Zitrone-Ingwer-Saft Succo di limone-zenzero	€ 1,5	3,-	6,-
--	-------	-----	-----

Rote Beete Saft
Succo di barbabietola rossa

Rote Beete Saft Succo di barbabietola rossa	€ 1,5	3,-	6,-
--	-------	-----	-----

Johannisbeersaft
Succo di mirtilli rossi

Johannisbeersaft Succo di mirtilli rossi	€ 1,5	3,-	6,-
---	-------	-----	-----

Macchiato
Schwarzer Kaffee
Caffè liscio

Macchiato	€	1,3
Schwarzer Kaffee Caffè liscio	€	1,3

Kaffee Haag

Kaffee Haag	€	1,4
-------------	---	-----

Tee

Tee	€	1,5
-----	---	-----

BLATERLE SEKT

Die in Vergessenheit gekommene alte, autochthone (einheimische) Rebsorte "Blaterle" wird am Gummerhof noch angebaut. Der Sekt wurde in der Flasche vergoren, d.h., dass das Hefedepot, welches aus dem Gärprozess entsteht, nicht entfernt wird und dem Sekt seine Einzigartigkeit gibt. Beim Trunk sind die letzten Gläschen wegen dieser Hefe trüb.

SPUMANTE "BLATERLE"

Nel nostro maso coltiviamo un'antica varietà autoctona di vite: la cosiddetta "Blaterle". Questo tipo di spumante fermenta in bottiglia, ovvero il deposito di lievito risultante dal processo di fermentazione non viene eliminato, conferendo allo spumante le sue note caratteristiche. A fine bottiglia lo spumante risulterà pertanto torbido.

HAUSEIGENE WEINE

Alle Weine werden von Philipp mit Leidenschaft auf dem Hof hergestellt. Bei den Gummerer Weinen ist für jedermann und speziell für das Törggelen etwas dabei: vom leichten Portugieser bis hin zum etwas schwereren Zweigelt

VINI DELLA CASA

Tutti i vini della nostra proposta vengono prodotti con grande passione e dedizione dal nostro Philipp. Ce n'è per tutti i gusti e in particolare per il Törggelen: dai rossi più leggeri come il "Portugieser", a quelli più pesanti come il "Zweigelt".

SCHNÄPSE

Zum Abschluss am Gummerer Hof eignet sich ein selbstgemachtes „Schnapsertl". Wir empfehlen für Likörliebhaber den Kaffee- oder Zitronenschnaps. Etwas stärker wäre hingegen unser „Grappa" oder ein Enzian-, Latschen- oder Zirmschnaps.

GRAPPE

Per completare la visita al "Gummerer Hof" ben si addice un assaggio delle grappe fatte in casa. Agli amanti dei liquori consigliamo il nostro liquore al caffè o al limone. Più corposa invece la nostra grappa o quelle all' Enzian-, Latschen- o Zirm.

Blaterle Sekt Sekt / Spumante

l 0.75

€ 15,-

l 0.1 0.25 0.5 1.0

Portugieser Rotwein / Vino rosso

€ 2.5 3,- 7,- 13,-

Zweigelt

Rotwein / Vino rosso

€ 2.5 3,- 7,- 13,-

Sylvaner

Weißwein / Vino bianco

€ 2.5 3,- 7,- 13,-

Kerner

Weißwein / Vino bianco

€ 2.5 3,- 7,- 13,-

Müller Thurgau

Weißwein / Vino bianco

€ 2.5 3,- 7,- 13,-

l 0.33

Bier

€ 3,-

Radler

€ 3,-

Weizen

€ 3,-

Alkoholfreies Helles

€ 3,-

Schnaps

€ 2.5

a

Glutenhaltiges Getreide
Cereali contenenti glutine



c

Eierprodukte
Prodotti a base di uova



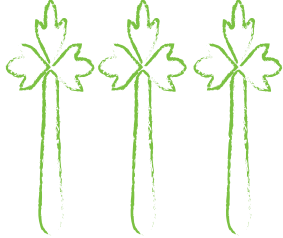
g

Milchprodukte (Laktose)
Latte (incluso lattosio)



l

Sellerie
Sedano



s

Gewürze
Spezie

