



Dolomitental Villnöss  
Dolomiti Val di Funes

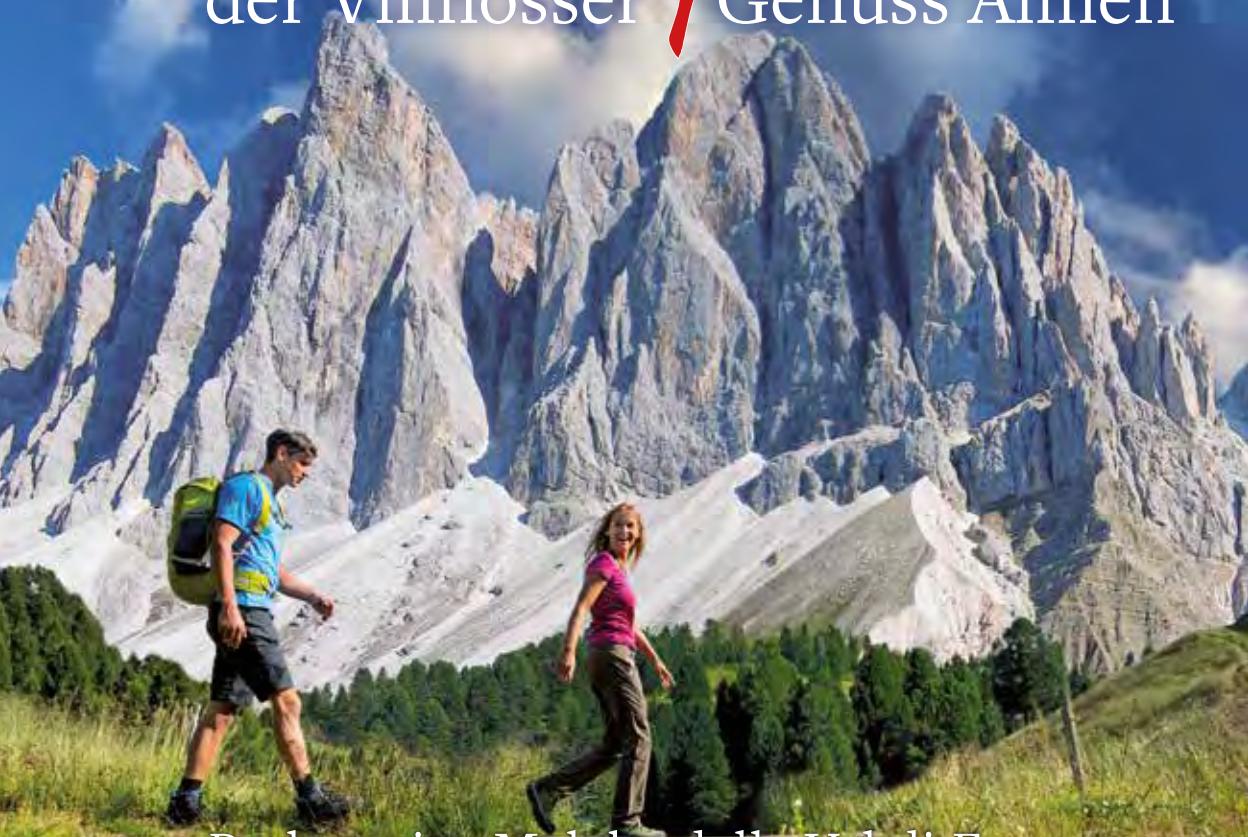


ALPINE  
. PEARLS  
eco-friendly escapes

[www.villnoesser-almen.com](http://www.villnoesser-almen.com) | [www.malghedifunes.com](http://www.malghedifunes.com)

# Sommerperlen

der Villnösser Genuss Almen



Perle estive Malghe della Val di Funes

Summerpearls Villnöss Valley Alpine Huts



## Sanfte Mobilität

ist das Zauberwort für alle, die Freizeitspaß mit dem bewussten Umgang mit der Natur verbinden. Mit der öffentlichen Linie hat man die Möglichkeit ohne eigenes Fahrzeug zu den Ausgangspunkten der Wanderungen zu gelangen.

- ▶ T 840 000 471
- [www.sii.bz.it](http://www.sii.bz.it)

## Aktiv in Villnöss

Wanderungen, Mountainbike-, E-Bike-Touren sowie verschiedenste Aktivitäten finden Sie unter

- ▶ [www.villnoess.info](http://www.villnoess.info)

## Mobilità dolce

è la parola magica per tutti coloro che desiderano abbinare il divertimento ad un approccio consapevole verso la natura.

Grazie ai mezzi pubblici i vari punti di partenza delle escursioni si raggiungono comodamente senza auto.

- ▶ T 840 000 471
- [www.sii.bz.it](http://www.sii.bz.it)

## Scoperte attive in Val di Funes

Escursioni, mountain bike, e-bike nonché tante altre attività sono proposte sul sito

- ▶ [www.villnoess.info](http://www.villnoess.info)

## Low Impact Mobility

are the magic words for anyone who wants to combine holiday fun with environmental awareness.

Local public transport offers the option of reaching the hiking route starting points without your own car.

- ▶ T 840 000 471,
- [www.sii.bz.it](http://www.sii.bz.it)

## Out and about in Villnöss

Hikes, mountain bike & e-bike rides, plus a wide variety of activities can be found on

- ▶ [www.villnoess.info](http://www.villnoess.info)





# Auf den Villnösser Almen

... bewacht von den beeindruckenden Geislerspitzen, erlebte ich ein Naturspektakel der Superlative.

Jeden Tag begab ich mich erneut auf eine Wanderung, um verschiedene Hütten und Almen zu entdecken und mich dort mit Spezialitäten verwöhnen zu lassen.

Ruhe und Erholung finden unter dem Wahrzeichen und dem besonderen Blickfang: die Geislergruppe im Naturpark Puez-Geisler. Markante Felstürme und Bergspitzen, welche wegen ihres Kalkgehaltes auch die bleichen Berge genannt werden.

Diese werden mich immer an die vergangenen, abenteuerreichen Tage erinnern.

Sulle malghe di Funes,

meravigliosamente incastonate fra le vette delle Odle, ho assistito allo straordinario spettacolo della natura.

Ogni giorno mi sono incamminato su sentieri diversi alla scoperta di baite e malghe dove ho gustato ottime specialità del posto.

Trovare quiete e distensione a ridosso degli affascinanti monti simbolo della Val di Funes: il gruppo delle Odle nel Parco Naturale Puez-Odle. Imponenti cime e torri di roccia, che per via del loro elevato contenuto di calcare si sono guadagnati l'appellativo di "monti pallidi".

Mi ricorderanno sempre i giorni passati e avventurosi.

On the Villnöss pastures,

watched over by the impressive Geisler summits, I experienced an unrivalled natural spectacle.

Every day I set out on another hike and discovered various alpine huts and pastures where I treated myself to the many different specialities.

Find peace and relaxation among the landmarks and eye-catching sights of the Geisler group of mountains in the Puez-Geisler Nature Park. Craggy tors and mountain summits, which, thanks to their limestone content, are also known as the pale mountains.

These will always remind me of the past, adventurous days.



# Treffpunkt

Zans 1680 m Zannes

Erlebnis trifft Genuss

Avventure in montagna  
e piaceri per il palato

- ① Anfang Mai bis Anfang November - Montag Ruhetag da inizio maggio a inizio novembre - chiuso il lunedì early May to early November - Monday closed
- ② direkt am Parkplatz Zans; vom Parkplatz Ranui: 1 h direttamente al parcheggio Zannes; dal parcheggio Ranui: 1 h right next to Zans car park; from Ranui car park: 1 hr
- !! Kinderspielplatz  
parco giochi per bambini  
children's playground



Die **neu erbaute Almhütte** ist ein lohnenswerter Treffpunkt für die ganze Familie. Auffallend war, dass die Wirtsleute Karin & Markus sehr viel Wert auf das Wohl ihrer Gäste legen; während ich den **wunderschönen Blick**, von der gemütlichen Sonnenterrasse auf die herrlichen **Geislerspitzen** genieße, lasse ich mich mit **typisch Südtiroler Gerichten** verwöhnen. Besonders in Erinnerung blieben mir die **leckeren hausgemachten Süßspeisen** und **Eisbecher**.

Direkt am Naturerlebnispfad Zans und am Wildgehege gelegen.

La **nuova baita** è un ottimo punto di ritrovo per tutta la famiglia. Dal primo istante si avvertono l'impegno e la dedizione con cui i padroni di casa Karin e Markus si occupano dei loro ospiti. E io, ovviamente, non mi sono fatto pregare due volte, ho preso posto sul terrazzo baciato dal sole e ho assaporato le **squisite specialità del menù** ammirando la **splendida vista sulle Odle**. Impossibile resistere alla tentazione dei **dolci fatti in casa** e delle **ottime coppe di gelato**.

Direttamente sul sentiero natura Zannes vicino al recinto dei cervi.

The **newly-built alpine hut** is a worthwhile meeting place for all the family. It was noticeable that the hosts place a lot of importance on the wellbeing of their guests; while I enjoyed the **wonderful view** from the comfortable sun terrace of the **magnificent Geisler summits**, my palate was pampered with **typically South Tyrolean dishes**. The **delicious home made sweets** and **ice cream sundaes** will forever have a special place in my heart.

Situated directly alongside the Zans nature trail and the game reserve.





2

## Malga Zanser Schwaige 1685 m Alpine hut

Auf meinem Weg, dem **Natur-lehrpfad**, erreiche ich eine neu erbaute Hütte: die Zanser Schwaige. Sie liegt auf einer Wiese nahe dem Parkplatz Zans und ist somit auch für Familien mit Kindern leicht zu erreichen. Verköstigt wird man mit **typischen haus-gemachten Speisen**, wie Speck, Käse, Butter und weiteren Produkten aus unserer eigenen Landwirtschaft. Ich fühlte mich, in den Räumen, die nach frisch verarbeitetem Holz duften, sofort wohl. Der Tag klingt aus mit einem wunderschönen Abendrot über den Geislerspitzen.

Durante il mio percorso lungo il **sentiero naturalistico** arrivo ad una baita di nuova costruzione, il Rifugio Zanser Schwaige. Situato su una distesa prativa nei pressi del parcheggio di Zannes, il rifugio è facilmente raggiungibile anche dalle famiglie con bambini. Qui si possono assaggiare le **tipiche specialità fatte in casa** come lo speck, formaggi, burro e altri prodotti di propria coltivazione. Il tenue profumo di legno che si respira all'interno della baita, mi ha fatto subito sentire a mio agio. La giornata termina con la vista sulle vette delle Odle, infuocate dal rosso del tramonto.

- ④ Anfang Mai bis Ende Oktober  
inizio maggio fino fine ottobre  
beginning of May to end of October
- ④ vom Parkplatz Zans: 5 Min.; vom Parkplatz Ranui: 1 h  
dal parcheggio Zannes: 5 min.; dal parcheggio Ranui: 1 h  
from Zans car park: 5 min.; from Ranui car park: 1 hr

Along my route – the **nature trail** – I found a newly-built hut – the Zanser Schwaige. Situated in a meadow close to Zans car park, it is easily accessible for families with children. The food available here includes **typical homemade dishes**, such as bacon, cheese, butter and other produce. I felt at home straight away in the rooms, which smell of freshly cut wood. Days come to an end here with wonderful sunsets over the Geisler summits.





3



## Gschnagenhardt Alm

Malga Casnago  
Gschnagenhardt Alp

Vom Parkplatz Zanser Alm ausgehend wanderte ich am Fuße der Geislerspitzen, dem Adolf-Munkel-Weg – einem der schönsten Höhenwege der Dolomiten – entlang zur **Gschnagenhardt-Alm**. Dort erwarteten mich typische Gerichte aus der Südtiroler Küche (ganztägig warme Küche) und hausgemachte Kuchen.

*„Zu meinen schönsten Kindheitserinnerungen gehören die Sommermonate, die ich zusammen mit meiner Familie über viele Jahre hindurch auf der Gschnagenhardt-Alm verbracht ...“*

*„Hier war meine Welt, meine Berge. Bis heute ist dieses Fleckchen Erde mein Lieblingsplatz in den Dolomiten geblieben.“*

Reinhold Messner - Mein Weg

④ geöffnet vom 17. Juni bis 08. Oktober  
aperto dal 17 giugno al 8 ottobre /  
open from 17 June to 08 October  
Ruhetag: Mittwoch / Giorno di riposo: mercoledì /  
Rest day: wednesday

⑤ vom Parkplatz Zans: 1-1½ h; vom Parkplatz Ranui: 1½-2 h  
dal parcheggio Zannes: 1-1½ h; dal parcheggio Ranui: 1½-2 h  
from Zans car park: 1-1½ hrs; from Ranui car park: 1½-2 hrs

Partendo dal parcheggio della Malga Zannes ho seguito il sentiero Adolf Munkel, una delle più belle alte vie delle Dolomiti, camminando a piedi delle Odle fino alla **Malga Casnago**, dove ho assaporato pietanze tipiche della cucina locale (cucina ad orario continuo)

*„Ai miei ricordi d'infanzia più belli appartengono i mesi d'estate, che per molti anni ho trascorso insieme alla mia famiglia alla Malga Casnago ...“*

*„Qui era il mio mondo, le mie montagne. Fino ad oggi questo pezzettino di terra è rimasto il mio posto preferito delle Dolomiti.“*

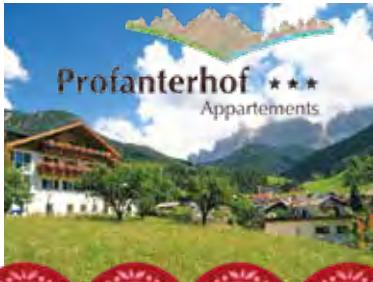
Reinhold Messner - La mia strada

Starting from Zans car park I hiked along the Adolf Munkel Way, one of the most beautiful high-altitude trails in the Dolomites submontane of the Geisler summits, until I arrived at the **Gschnagenhardt Alp**. Traditional South Tyrolean dishes were awaiting me there (hot food available all day) and homemade cakes.

*“The summer months that I spent with my family over many years on the Gschnagenhardt Alp are among my very best childhood memories...“*

*“My world, my mountains, were here. Even today, this little corner of the earth is still my favourite place in the Dolomites.“*

Reinhold Messner - Mein Weg (My Way)



Gemütliche Appartements  
für 2 bis 5 Pers. in St. Magdalena / Villnöß

Appartamenti accoglienti  
per 2 a 5 pers. a S. Maddalena / Funes

Cosy apartments for 2 to 5 people  
in St. Magdalena / Villnöss

[www.profanterhof.com](http://www.profanterhof.com)



4



Die **Wandererlebnisalm**, welche durch ihre Originalität fasziniert und begeistert ...  
Ein **authentisches, qualitätsbetontes** Speisenangebot, mit vielen **traditionellen, raffinierten** Gerichten und eine ausgesprochen **freundliche** Bewirtung zeichnen diese **besondere** Almhütte aus ... Ob auf der Panoramaterrasse göttlich genießen, oder auf den Naturliegen im Geislerkino relaxen, spielen auf den tollen Kinderspielplatz oder mountainbiken in unser Bergwelt die **Geisleralm** bietet für Bergbegeisterte unbeschreibliche **Glücksmomente**.

**La malga che regala mille emozioni** e conquista con la sua originalità. Una **cucina autentica** e di qualità con **pietanze squisite e tradizionali** nonché un **servizio cortese** ed attento: ecco cosa distingue la nostra baita di malga ... Attimi di relax sulla terrazza panoramica o al "Cinema delle Odle", ore di svago nel fantastico parco giochi o avventure in mountain bike alla scoperta dei nostri monti - la **Malga Geisler** offre momenti di gioia e felicità agli appassionati di natura e montagna.

- ⊕ Mitte Mai bis Anfang November  
da metà maggio a inizio novembre/Mid-May to early November  
Ruhetag: Montag, ausser August und Feiertagen  
Giorno di riposo: lunedì, tranne agosto e i giorni festivi  
Rest day: monday, except August and public holidays
- ⊕ vom Parkplatz Zans: 1½ h; vom Parkplatz Ranui: 2 h  
dal parcheggio Zannes: 1½ h; dal parcheggio Ranui: 2 h  
from Zans car park: 1.5 hrs; from Ranui car park: 2 hrs
- !! Taxiservice (auf Anfrage / su richiesta / on request)  
SÜD CAB Philipp +39 348 762 64 54

An **alp for hiking adventures**, which fascinates and inspires with its originality ... This **special** mountain lodge is characterised by an **authentic** range of mealsthat **emphasises quality**, with plenty of traditional, sophisticated dishes and extremely **friendly** staff ... Be it divine indulgence on the panoramic terrace or relaxing on the natural loungers in the Geisler cinema, playing on the fantastic playground or mountain biking in our mountains, the **Geisler Alm** offers moments of indescribable **happiness** for mountain-lovers.





5



BERGGASTHOF 1902M

Der Berggasthof liegt am Fuße der Geislergruppe, umgeben von Fichten- und Zirmwäldern, eine wahre Insel der Ruhe und Erholung am Ausgangspunkt zahlreicher Spazier- und Wanderwege, **direkt am Adolf-Munkel-Weg gelegen**. Mit hausgemachten typischen Gerichten wurde ich verwöhnt; gut gestärkt machte ich mich auf zum Klettergarten, der nur 15 Minuten entfernt liegt.

La malga si trova ai piedi delle Odle circondata da abeti, è un'isola di pace dove rigenerarsi ed è il punto ideale per passeggiare ed escursioni direttamente al **Sentiero Adolf Munkel**.

Le specialità della cucina tradizionale hanno conquistato sia il mio cuore che il mio palato. Rifocillato, mi sono incamminato verso la **palestra di roccia**, che dista appena 15 minuti dal rifugio.

- ④ Mitte Mai bis Mitte Oktober  
metà maggio fino metà ottobre / Mid-May to mid-October  
Dienstag Ruhetag / chiuso il martedì / tuesday closed  
Juli/August durchgehend geöffnet / Luglio/Agosto aperto  
tutti i giorni / open every day in July/August
- ⑤ vom Parkplatz Zans: 40 Min.; vom Parkplatz Ranui: 1½ h  
dal parcheggio Zannes: 40 min.; dal parcheggio Ranui: 1½ h  
from Zans car park: 40 min.; from Ranui car park: 1½ hrs



FREE Wi-Fi

The mountain inn lies at the foot of the Geisler group of mountains, surrounded by spruce and Swiss pine forests, a genuine island of peace and recreation at the starting point of numerous walks and hiking trails, **directly alongside the Adolf Munkel Way**.  
**I was treated to typical, home-made dishes;** well fortified I headed for the **climbing park**, which is only 15 minutes away.

Jetzt auch im Winter geöffnet! ☀️ Aperto anche in inverno! ☀️ Now open in winter too!





6



Einen herzlichen Empfang bereitete mir die Familie Messner auf der Gampenalp. Auf der Panoramaterrasse genieße ich mit **Liebe zubereitete Gaumenfreuden**. Nach einem atemberaubenden Sonnenuntergang gab es ein **leckeres Abendmenü in der gemütlichen Zirmstube**. Spät war es nun geworden und ich freute mich auf eine erholsame Nacht in einen der romantischen Zimmern (Doppelbettzimmer oder Bettenlager).

**Direkt an der Transalp-Route!**

La famiglia Messner della Malga Gampenalp mi ha riservato una calda accoglienza. Ho preso posto sulla terrazza panoramica e ho gustato le **prelibatezze preparate con tanto amore**. Dopo un tramonto a dir poco spettacolare, mi è stata servita una deliziosa cena a più portate nell'**accogliente Stube in legno di cirmolo**. Ormai si era fatto tardi e non vedeva l'ora di passare la notte in una delle romantiche stanze (camere doppie o stanzoni con più letti).

**Direttamente sul percorso Transalp!**

Restaurant: Pfingsten bis Anfang November,  
Übernachtung: Anfang Juni bis Anfang Oktober  
Ristorante: da Pentecoste agli inizi di novembre,  
pernottamento: inizio giugno fino inizio ottobre  
Restaurant: Whitsuntide – beginning of November,  
Accommodation: beginning of June – beginning of October

• vom Parkplatz Zans: 1 h.; vom Parkplatz Ranui: 2 h  
dal parcheggio Zannes: 1 h.; dal parcheggio Ranui: 2 h  
from Zans car park: 1 hr.; from Ranui car park: 2 hrs

The Messner Family made me feel extremely welcome at the Gampen Alm. I enjoyed **lovingly prepared culinary delights** on the panoramic terrace.

After a breathtaking sunset there was a **delicious dinner menu in the cosy pinewood dining room**. It had grown late by now and I was looking forward to a restful night in one of the romantic rooms (double bedroom or dormitory).

**Directly alongside the Transalp Route!**



Ferienwohnungen für 2 bis 5 Pers. auf unserem Heimathof, dem Mühlerhof in St. Peter!

Appartamenti per 2 a 5 pers. presso il "nostro" maso Mühlerhof a S. Pietro!

Holiday apartments for 2 to 5 people at our home farm, the Mühlerhof in St. Peter!

[www.muehlerhof.com](http://www.muehlerhof.com)



7

# Schlüterhütte

Rifugio Genova 2306 m

Auf 2306 m Meereshöhe zwischen Geislergruppe und Peitlerkofel, am Übergang vom malerischen Villnösser Tal in die ladinischen Dolomitentäler, liegt die Schlüter-Hütte, eine der landeseigenen Schutzhütten. Wie mir der Wirt erzählte, wurde sie im Jahre 1898 von Kommerzienrat Franz Schlüter für den deutsch-österreichischen Alpenverein - Sektion Dresden erbaut. Ich fühlte mich in den gemütlichen Gaststuben sofort wohl und war überrascht von der guten Südtiroler Küche. Am nächsten Morgen brach ich zu meiner nächsten Wanderung auf, denn die Schlüterhütte ist Ausgangspunkt für angenehme oder auch anspruchsvolle Höhenwanderungen.

Il Rifugio Genova, di proprietà della Provincia, si trova a 2306 m di altitudine, incastonato tra le Odle e il Sasso Putia, sulla linea di confine che separa la Val di Funes dalle valli dolomitiche ladine. Come mi ha raccontato l'oste, il rifugio venne costruito nel 1898 da Franz Schlüter per l'associazione alpina austro-tedesca. Mi sono trovato subito a mio agio nelle accoglienti "Stuben" e sono stato gradevolmente sorpreso dall'ottima cucina casereccia. L'indomani sono ripartito all'avventura. Il Rifugio Genova è il punto di partenza ideale per escursioni tranquille o impegnative in alta quota.

⊕ Mitte Juni bis Mitte Oktober  
metà giugno fino - metà ottobre  
Mid-June to mid-October

!! 85 Betten in rustikalen Zimmern und Matratzenlagern mit Etagendusche  
85 posti letto in camere rustiche e dormitori con servizi ai piani  
85 beds in rustic rooms or dormitories with communal showers

The Schlüter Hut, one of the province's own refuges, is situated at 2306 metres above sea level between the Geisler group of mountains and Peitlerkofel, at the crossing between the picturesque Villnöss Valley and the Ladin valleys of the Dolomites. As the landlord told me, it was built in 1898 by commercial councillor Franz Schlüter for the German-Austrian Alpine Association - Dresden Section. I immediately felt at home in the comfortable lounge and was pleasantly surprised by the excellent South Tyrolean cuisine. The next morning I started out on my next hike, as the Schlüter Hut is the starting point for both pleasant and challenging high-altitude hikes.





8



## KASERILLALM

Joy \* Sunshine \* Love

Die Alm ist ein **ideales Ausflugsziel für Familien mit Kindern** mit Spielplatz und kleinem Streichelzoo. Ich habe schöne Stunden auf der Sonnenterrasse und beim Ausspannen auf den gemütlichen Sonnenliegen verbracht. In der eigenen **Schaukäserei** werden verschiedene **Käsespezialitäten** erzeugt, welche ich mir natürlich nicht entgehen lassen konnte. Erwähnenswert ist auch die **bodenständige Küche mit typischen Südtiroler Gerichten** wie hausgemachten Schlutzkrapfen und selbst erzeugtem Joghurt ...

Ferienwohnungen auf unserem Bauernhof (2–6 Pers.) in St. Magdalena.

- ④ Ende Mai bis Mitte Oktober  
da metà maggio a metà ottobre / Mid-May to mid-October  
im Winter geöffnet / aperto d'inverno / open in winter
- ⑤ vom Parkplatz Zans: ¾ h  
dal parcheggio Zannes: ¾ h / from Zans car park: 0.75 hr
- !! Verkauf von Käsespezialitäten; Naturprodukte vom Bauernhof  
vendita di formaggi di produzione propria; prodotti naturali del maso  
sale of cheese specialities; natural produce from the farm

Con il suo parco giochi e il mini-zoo, la malga è una **meta ideale per famiglie con bambini**. Ho trascorso piacevolissimi momenti sul terrazzo e mi sono rilassato al sole sulle comode sdraio. Ovviamente non mi sono fatto scappare l'occasione di assaggiare gli **ottimi formaggi** preparati nel **caseificio della malga**. Tanto di cappello anche per la saporita **cucina casereccia** che, oltre a **pietanze tipiche del posto** come mezzelune ripieni di ricotta e spinaci offre anche yogurt di propria produzione ...

Appartamenti presso il nostro maso (2–6 pers.) a S. Maddalena

This alpine pasture is an **ideal destination for families with children**, with a playground and small petting zoo. I spent a few pleasant hours on the sun terrace and relaxing on the comfortable sun loungers. Various different **cheese specialities** are produced in the on-site **show dairy**, and, of course, I really couldn't pass up the opportunity to try them! The **down-to-earth cuisine with typical South Tyrolean dishes** like "Schlutz-krapfen" (ravioli with spinach and ricotta filling) and homemade yoghurt are also well worth a mention.

Holiday apartments at our farm (2–6 people) in St. Magdalena!





9

1866 m  
**Halslhütte**  
VILLNÖSS / WÜRZJOCHE

Am nächsten Morgen will ich mir unbedingt die Peitlerkofel-Gruppe von ihrer bizarren Seite anschauen, parke mein Auto auf dem **Gratisparkplatz** der Halslhütte, einer gemütlichen Almgastwirtschaft mit Naturholzstuben, Spielplatz, Sonnenterrasse und Liegewiese. **Geeigneter Ausgangspunkt für den Dolomitenhöhenweg Nr. 2 und 8 sowie für Wanderungen zum Plosegebiet** mit Gabler, Aferer Geisler mit Günther-Messner-Steig und Peitlerkofel, von welchem man bis nach Venedig sehen kann.

Mit dem Auto sind wir von vier Tälern aus erreichbar (Villnöss, Brixen - Afers, Lüsen, Gadertal / Würzjoch).

L'indomani parto alla scoperta del lato più bizzarro del Sasso Putia. Lascio la macchina sul **parcheggio gratuito** del Rifugio Halsl, un'accogliente baita di malga con Stuben in legno, parco giochi, terrazzo al sole e magnifico prato. **Ottimo punto di partenza per affrontare le Alte Vie Dolomiti che n. 2 e 8 nonché per esplorare l'area del Plose** con il Monte Gabler, le Odle di Eores con il sentiero Günther Messner e il Sasso Putia dal quale si può guardare fino a Venezia.

Si raggiunge in macchina da quattro valli (Funes, Bressanone - Eores, Luson, Val Badia / Passo delle Erbe).

⊕ Mitte Mai bis Anfang November  
metà maggio fino inizi di novembre  
Mid-May to beginning of November

!! Naturholzzimmer mit Etagendusche oder Hüttenlager  
stanze in legno naturale con servizi ai piani  
oppure posto letto in branda  
natural wooden rooms with communal shower  
or cabin camp

The next morning I really wanted to see the Peitlerkofel group from its most dramatic side, so I parked my car in the **free car park** at the Halslhütte, a cosy alpine inn with natural wood rooms, a playground, sun terrace and lawn. It is a **suitable starting point for Dolomite high-altitude trail nos. 2 and 8 as well as for hikes to the Plose area** with Gabler, Aferer Geisler with Guenther Messner trail and Peitlerkofl, from which it is possible to see as far as Venice.

It is accessible by car from four valleys (Villnöss, Brixen-Afers, Lüsen, Gader-tal / Würzjoch).





10



# waldschenke

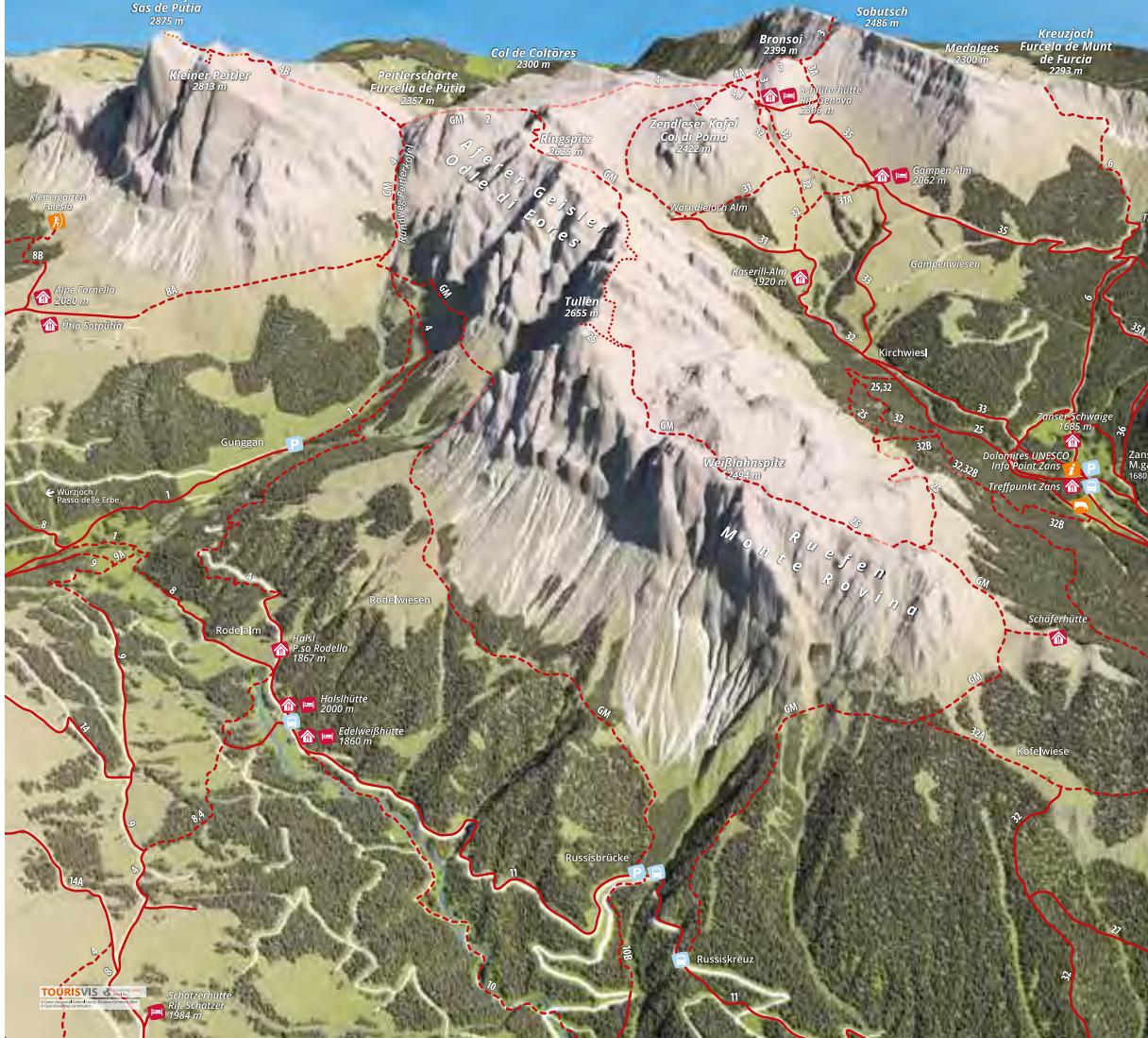
bar - restaurant - pizzeria

Nach einer Wanderung im Naturpark Puez-Geisler knurrt der Magen. Während die Sonne die Geislerspitzen rot färbt, kehre ich in die **Waldschenke** ein und genieße das moderne Wohlfühlambiente mit wunderschönem **Panoramablick auf die Geisler** und das berühmte **Ranuier Kirchlein**. Jetzt eine **Pizza aus dem Steinofen** von Chef Thomas oder doch traditionelle **Südtiroler Gerichte** und danach eine hausgemachte Torte von Chefin Manuela? Südtiroler Geschichte trifft hier mediterrane Leichtigkeit, regionale und saisonale Köstlichkeiten und ganz viel Liebe! **Hier kommt man als Gast – und geht als Freund.**

Dopo una lunga camminata nel parco naturale Puez-Odle la fame si fa sentire. Mentre il sole colora di rosso le cime delle Odle, faccio sosta al ristorante **Waldschenke** e mi godo l'ambiente moderno e accogliente con **vista panoramica sulle Odle** e la famosa **chiesetta di Ranui**. Dunque, cosa ordino? Una **pizza cotta nel forno a legna** dello chef Thomas o forse un **piatto tipico altoatesino** seguito da una fetta di torta fatta in casa da Manuela? Qui la tradizione dell'Alto Adige incontra la leggerezza mediterranea, mentre le prelibatezze regionali e stagionali si fondono con tanto, ma proprio tanto amore. Insomma, **un posto dove arrivi da ospite e te ne vai da amico**.

After a hike in the Puez Geisler Nature Reserve my stomach is rumbling. Whilst the sun colours the summits of the Geisler red, I drop into the **Waldschenke** and enjoy the modern feel-good ambience and wonderful **panoramic view of the Geisler and the celebrated little church in Ranui**. Should I choose a **pizza** from Thomas the proprietor's stone oven or perhaps a **traditional South Tyrolean dish** followed by a slice of one of proprietress Manuela's home-made cakes? South Tyrolean history meets Mediterranean lightheartedness, regional and seasonal delicacies and a whole lot of love! **People arrive here as guests - and leave as friends.**





**1** Treffpunkt Zans / Zannes

**2** Zanser Schwaige

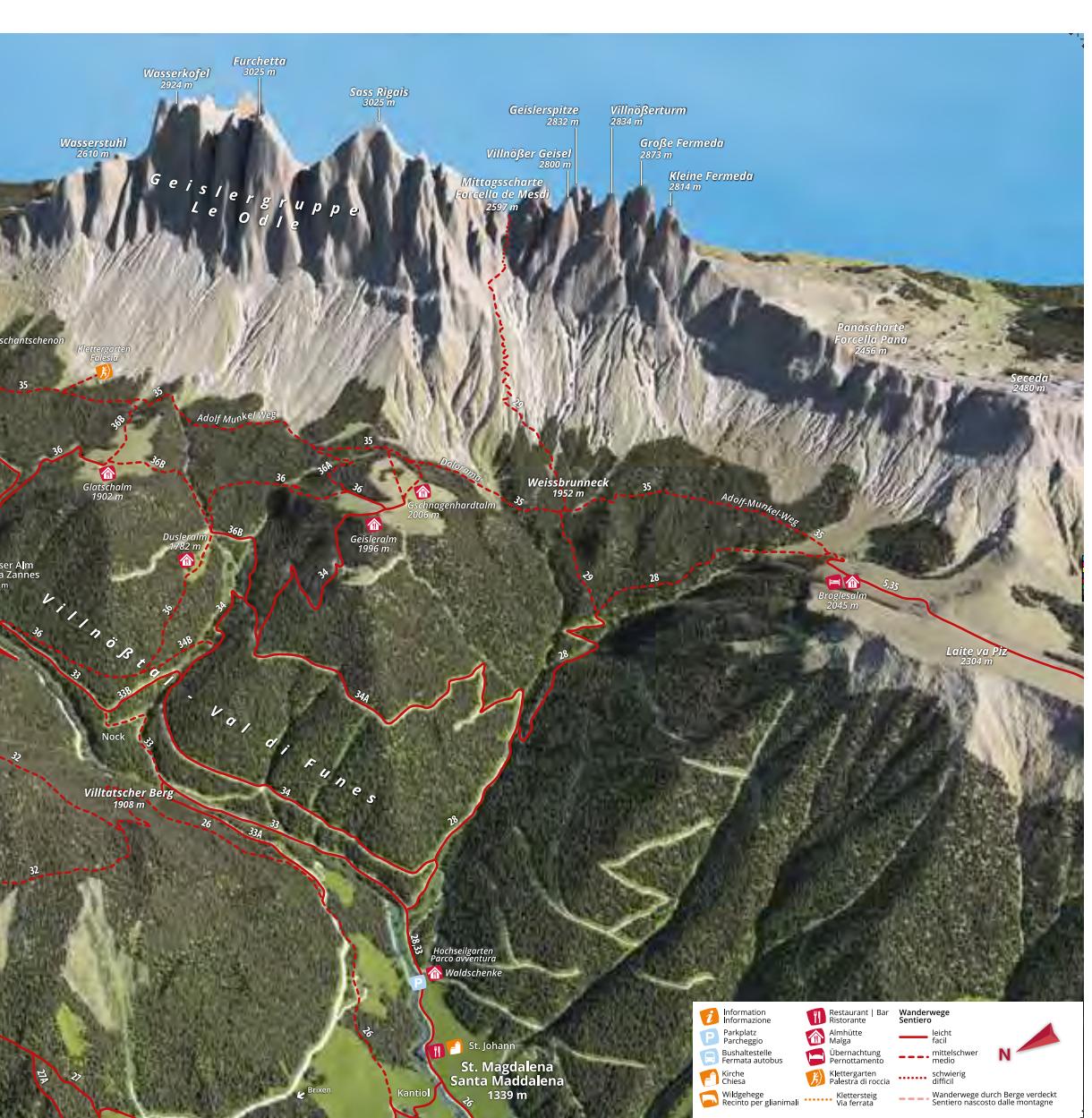
**3** Gschnagenhardt-Alm | Malga di Casnago | Gschnagenhardt Alp

**4** Berggasthaus Geisleralm | Rifugio delle Odle | Geisler Alp Mountain Inn

**5** Berggasthaus Glatsch-Alm | Malga

**6** Berggasthaus Gampen-Alm | Malga

**7** Fr.-Schlüter-Hütte | Rifugio Genova |



Glatsch | Glatsch Alp Mountain Inn

8 Kaserill-Alm | Malga Kaserill | Kaserill Alp

Gampen | Gampen Alp Mountain Inn

9 Gasthaus Halslhütte | Rifugio Halsl | Halslhütte Inn

Schlüter Alpine Hut

10 Restaurant Waldschenke | Ristorante Waldschenke | Restaurant Waldschenke

## Wandertipps

Viele idyllische Orte im Tal  
sorgen für faszinierende Momente,  
die einzigartige Emotionen erwecken.  
**Am besten erkundet man das Dolomitental  
zu Fuß in allen Höhenlagen.**



## Proposte per escursioni

Molti luoghi idilliaci del fondovalle Vi faranno vivere  
momenti affascinanti e emozioni uniche.  
**Il miglior modo per esplorare la Val di Funes è cammini-  
nando.**

## Hiking Tips

Many idyllic places on the bottom of the valley  
are waiting to be discovered.  
**The best way to explore the valley is by walking and by  
hiking.**





## Geführte naturkundliche Wanderungen

- >UNESCO-Erlebniswanderung:  
Enrosadira und Mondschein -  
Eine unvergessliche Abendwanderung
- >Perspektiven -  
Einblicke in die ladinische Kultur- & Sagenwelt
- >Anfang und Ende -  
Blumenwanderung rund um den Peitlerkofel
- >Herrensteige - Wanderung durch die Erdgeschichte
- >Schritte zum Dolomiten UNESCO Welterbe
- >Der Sonne entgegen -  
Sonnenaufgangswanderung ins Welterbe Dolomiten

Weitere **Informationen und Anmeldung**  
beim Infobüro Villnöss.

## Escursioni naturalistiche guidate

- >Escursione UNESCO:  
Enrosadira e chiaro di luna - escursione serale
- >Prospettive - leggenda montanara e cultura Ladina
- >Inizio e fine - escursione floreale intorno al Sas de Putia
- >Sentieri dei signori - Il libro della storia
- >Passi verso le Dolomiti, patrimonio mondiale dell'UNESCO
- >Verso il sole - Escursione al sorgere del sole nelle Dolomiti

Ulteriori **informazioni e iscrizioni** presso  
l'Ufficio informazioni di Funes.

## Guided naturalistic hikes \*

- >UNESCO Adventure Hike - Enrosadira and moonlight - an unforgettable night walk
- >Natural history guided tour: Perspectives - Insights into the world of Ladin legends
- >Beginning and End - Floreal hike around the Sas de Putia
- >Herrensteige/Sentieri dei Signori - Hiking through the history of the earth
- >Steps to the Dolomites UNESCO World Heritage Site
- >Towards the sun - sunrise hike in the Dolomites World Heritage Site

More **information and reservations** at the Information Office Val di Funes.

\* with Italian and German speaking guide



**INFOS**  
Villnöss Tourismus Genossenschaft  
Funes Turismo Soc. Cooperativa  
Funes Tourism Association

T +39 0472 840 180  
[info@villnoess.info](mailto:info@villnoess.info)  
[www.villnoess.info](http://www.villnoess.info)



Wanderkarte  
Carta escursionistica  
Hiking map

€ 10,00

# Almschmankerln

Bontà tipiche  
Alpine Delicacies

## Hirtenmakkaroni

Zutaten für 4 Portionen

500 g Makkaroni  
300 g gemischtes Hackfleisch  
100 g magerer Speck  
100 g Kochschinken  
500 g passierte Tomaten  
80 g Erbsen  
200 ml Sahne  
100 ml Rotwein  
1 große Zwiebel  
1 TL frischer Knoblauch  
1 TL getrockneter Oregano  
frisch geriebener Parmesan  
Olivenöl, Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen; die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch anbraten. Die Zwiebeln an den Rand schieben und das Hackfleisch krümelig braten, anschließend den gewürfelten Speck und Schinken dazugeben. Rotwein zugießen und einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und die passierten Tomaten unterrühren. Mindestens 20 Minuten einkochen lassen. Erbsen, Sahne und 2 EL Parmesan zur Hackfleischmasse geben, alles gut mischen und nochmals 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Makkaroni zur Hackfleischmasse in die Pfanne geben und sofort heiß servieren.

## Maccheroni alla pastora

Ingredienti per 4 porzioni

500 g di maccheroni  
300 g di carne macinata mista  
100 g di speck magro  
100 g di prosciutto cotto  
500 g di passata di pomodori  
80 g di piselli  
200 ml di panna  
100 ml di vino rosso  
1 cipolla grande  
1 c di aglio fresco  
1 c di origano essiccato  
parmigiano grattugiato fresco  
olio d'oliva, sale, pepe

## Preparazione

Riscaldare un po' di olio d'oliva in una padella capiente e rosolarvi la cipolla e l'aglio. Spostare la cipolla verso i bordi e abbrustolire la carne macinata, dopodiché aggiungere il prosciutto e lo speck tagliato a dadini. Bagnare con il vino rosso e proseguire la cottura a fuoco moderato. Condire con sale, pepe e origano e unire la passata di pomodori. Far cuocere per almeno 20 minuti. Aggiungere i piselli, la panna e 2 C di parmigiano grattugiato, mescolare bene e proseguire la cottura per altri 15 minuti. Infine versare nella padella i maccheroni e servire ben caldi.

## Shepherd's Macaroni

Ingredients for 4 servings

500 g Macaroni  
300 g mixed minced meat  
100 g lean bacon  
100 g boiled ham  
500 g strained tomatoes  
80 g peas  
200 ml single cream  
100 ml red wine  
1 large onion  
1 tsp fresh garlic  
1 tsp dried oregano  
Freshly grated Parmesan  
Olive oil, salt and pepper

## Method

Heat a little olive oil in a large frying pan; sauté the diced onion with the garlic. Push the onions to the edge of the pan and fry the mince until crumbly, then add the diced bacon and ham. Pour in the red wine and leave to reduce. Season with salt, pepper and oregano, and stir in the strained tomatoes.

Simmer for at least 20 minutes. Add the peas, cream and 2 tsp of Parmesan to the mince mixture, stir together well and simmer for another 15 minutes.

Finally, add the macaroni to the meat in the pan and immediately serve hot.





Achtsam am Berg  
Rispetta la montagna  
Respetea la montes  
Respect the mountain

# Wasser, unser Lebenselixier

Wussten Sie,  
dass unser frisches  
Bergquellwasser Trink-  
wasser von hoher Qualität ist?

Sie können Ihre selbst mitgebrachte Wasserflasche bei unseren Almhütten gegen einen kleinen Kostenbeitrag von 0,50 € sowie an verschiedenen kostenlosen zertifizierten Trinkwasserauffüllpunkten auffüllen. Sie haben noch keine passende Trinkflasche dafür? Dann erwerben Sie doch Ihre **persönliche Edelstahltrinkflasche** bei unseren Betrieben auf der Alm und fast allen im Tal sowie beim Tourismusbüro.

Wasser ist ein nur begrenzt vor kommendes und wertvolles Gut. Das Projekt „Achtsam am Berg“ sensibilisiert für die Verwendung des Leitungswassers als Trinkwasser und für einen sorgsamen Umgang damit. Mit dieser Aktion kommen Sie nicht nur in den Genuss von Wasser höchster Qualität, sondern Sie leisten auch noch einen Beitrag zur Müllvermeidung. Denn: Der beste Abfall ist der, der gar nicht entsteht!

## L'acqua, il nostro elisir di vita

Lo sapevate che l'acqua fresca di sorgente in montagna è acqua potabile di alta qualità?

Potete riempire la vostra borraccia d'acqua nei nostri rifugi per una piccola tassa di € 0,50 e gratuitamente in numerose fontane certificate. Non avete ancora una bottiglia adatta? Allora perché non acquistare la vostra **borraccia personale in acciaio inossidabile** presso le nostre malghe e vari ristoranti in valle, così come presso l'ufficio turistico.

L'acqua è un bene raro e prezioso. Il progetto “Rispetta la montagna” vuole fare proprio questo: sensibilizzare gli operatori, i turisti e gli abitanti, portandoli a consumare acqua di rubinetto ma con rispetto. Sostenendo questo progetto, non solo godete di acqua di altissima qualità, ma date anche un contributo alla riduzione di rifiuti. **Il miglior rifiuto è quello che non viene prodotto!**

## Water, the elixir of life

Did you know that our fresh mountain spring water is drinking water of high quality?

You can fill up your own water bottle at our alpine huts for a small fee of € 0,50 and at various marked refill spots. You don't have a suitable drinking bottle yet? So, buy your **personal stainless steel drinking bottle** at our mountain huts and various restaurants in the valley as well as at the tourist information office.

Water is a rare and precious commodity. The project “Respect the mountains” aims to raise awareness about the high quality of our potable tap water and teaches how to use it respectfully. Supporting this project, you not only enjoy water of the highest quality, but you also make a contribution to waste prevention. Because as you know:  
**The best waste is the one which is not produced at all!**



Trinkwasserauffüllpunkte  
Punti d'acqua potabile  
Marked refill spots



**BACK  
MAGIC**

EISACKTAL  
VALLE ISARCO  
KELLEREI CANTINA



**Visit us!**

COFFEE ROASTERY  
SHOP & COFFEESUM  
[WWW.CAROMA.INFO](http://WWW.CAROMA.INFO)



**vontavon  
niederstätter**

**WINESTORE**

HOTEL ★★★★  
**Tyrol**  
DOLOMITES SLOW LIVING

Kirchweg 12, 39040 Villnöss (BZ)  
[www.tyrol-hotel.eu](http://www.tyrol-hotel.eu)



**i**nterhotel  
Gastronomy SYSTEMS

Via A.-Ammon-Straße 29, Gepa-Center  
39042 Brixen / Bressanone  
T +39 0472 836 183 | F +39 0472 208035  
[www.interhotel.bz.it](http://www.interhotel.bz.it) | [info@interhotel.bz.it](mailto:info@interhotel.bz.it)

  
**SESSI GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

**WÖRNDLE** **Inter**  
SERVICE **GranChef**  
PREMIUM FOOD

**AP+ artprintplus**

Wir können super mit Druck umgehen!

[www.villnoesser-almen.com](http://www.villnoesser-almen.com) | [www.malghedifunes.com](http://www.malghedifunes.com)