



Ahrntal
Valle
Aurina



tauferer
straßenküche

cucina in strada a campo tures

Sommerabendgenuss in Sand in Taufers:
beholdlich, köstlich, fröhlich.

*Serate d'estate: piene di allegria,
musica, delizia.*

Dienstag – Martedì

🕒 19⁰⁰ – 23⁰⁰

04/07 - 11/07 - 18/07 - 25/07 -

01/08 - 08/08 - 22/08



Die musikalischen Highlights Le chicche musicali

- 04/07 Albeinser Böhmisches * Blechzinnen *
Titl * Schuichplattla Terenten
- 11/07 Teldra Tanzmusik * SaxRoyal * Marc Perin &
Damian Hofmann * Volkstanzgruppe Luttach
- 18/07 A Watta Quit * Revensch * Saxquartett *
Trachtengruppe Anras
- 25/07 Die Seltsamen Senfsamen * Nice Price *
Frisch g'strichn * Volkstanzgruppe Innichen
- 01/08 Böhmisches Frangart * Pamstiddn Kings *
TriOlé * Schuichplattlagitschn Vahrn
- 08/08 Ahnga Böhmisches * John Garner *
Hondmade * Volkstanzgruppe Oberrasen
- 22/08 Albeinser Böhmisches * Brennholz *
Fünftakta * Volkstanzgruppe Vahrn



Die weiteren Highlights im Dorf Le ulteriori attrazioni in paese

- **Abendshopping** in den Tauferer Geschäften
Shopping serale nei negozi di Campo Tures
- **Naturparkhaus Rieserferner-Ahrn – mit Basteln im
Weidenhaus für Kinder** – geöffnet bis 22 Uhr
*Centro visite parco naturale Vedrette di Ries-Aurina – con bricolage
per bimbi nella capanna dei salici – aperto fino alle ore 22*
- **Burg Taufers:** Abendführung um 21 Uhr
Castel Taufers: visita notturna alle ore 21
- **Bars, Cafés und Szenekneipen** auch nach 23 Uhr geöffnet
Bar, caffetterie e locali aperti fino a tardi – anche oltre le 23



Der Handwerkermarkt Il mercatino dell'artigianato

Kreatives Handwerk aus Nähwerkstätten, von der Drechselbank,
aus Schafwolle und vieles Weitere – alles made in Südtirol.

Zum Zuschauen. Zum Stöbern. Zum Lernen. Zum Kaufen.

*Creazioni artigianali realizzate in laboratori di cucito, sul tornio,
in lana di pecora e tanto altro ancora – tutto rigorosamente made in Alto Adige.
Da osservare. Da ammirare. Da conoscere. Da acquistare.*

Die Kinder I bambini

Bauernlandzwerge-Nische, basteln im
Naturparkhaus und in der Waldbastelecke.

*La nicchia degli elfi, bricolage nel centro visite
del Parco naturale e nell'angolo della foresta.*



1 Café Domino



Gyros aus einheimischem Fleisch
mit Kräuter-Joghurt-Sauce und Kartoffelsalat
Gyros fresco di carne nostrana con salsa di yogurt alle erbe e insalata di patate 12,00 €



Pizza aus Bio-Dinkelmehl in verschiedenen Variationen, 1 Stück
Pizza al taglio con farina biologica di farro, vari gusti, al pezzo 4,00 €



Kuchen aus der hauseigenen Konditorei
Dolci vari di produzione propria 4,00 €

Frucht-Schoko-Spieße mit Erdbeeren aus Gais und Fairtrade-Schokolade
Spiedino di frutta al cioccolato con fragole di Gais e cioccolato fairtrade 4,00 €



Cheese!



Edle Produkte der Mühlwalder, Tauferer, Ahrntaler Hofkäsereien. **Zum Probieren. Zum Naschen. Zum Kaufen**

Deliziosi formaggi prodotti nei masi di Selva dei Molini e nelle Valli di Tures e Aurina. Da mordere con gusto. Da assaporare. Da portare a casa.



2 Drumlerhof

Hausgemachte Bandnudeln mit Ragout vom Kalb
Tagliatelle fatte in casa con ragù di vitello 9,50 €



Zizzis (hausgemachte Würste) auf Polenta oder Polenta und Steinpilze oder Brot
Zizzis (salsicce fatte in casa) su polenta o polenta con porcini oppure con pane 6,00-10,00 €



Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen aus dem Ahrntal
Tagliatelle fatte in casa con funghi porcini della Valle Aurina 9,50 €



Gulasch vom Biorind mit Polenta
Gulasch di manzo biologico con polenta 13,00 €



Polenta mit Steinpilzen aus dem Ahrntal
Polenta con funghi porcini della Valle Aurina 9,50 €



Gebratene Haxe auf Krautsalat und Brot
Stinco di maiale al forno con cappucci marinati 15,00 €



Marillenknödel mit Zimt und Butter
Canederli d'albicocche con cannella e burro schiumato 4,00 €



-  regional regionale
-  vegetarisch vegetariano
-  biologisch biologico
-  Fairtrade

3 Mühlener Hof

Mediterrane Fischsuppe mit lauwarmer Focaccia <i>Zuppa di pesce mediterranea con focaccia tiepida</i>	10,00 €	
Lasagne mit frischen Pfifferlingen <i>Lasagne con finferli freschi</i>	10,00 €	 
Pappardelle mit feingeschnittenem Wildragout und Knollengemüse <i>Pappardelle con stufato di capriolo, cotto con verdure a bulbo</i>	11,00 €	
Bio-Polenta mit Pfifferlingssauce <i>Polenta biologica con salsa ai finferli</i>	10,00 €	  
Hirschgulasch mit frischen Steinpilzen und Bio-Polenta <i>Spezzatino di cervo con funghi porcini freschi e polenta biologica</i>	15,00 €	 
Milchreis mit Waldbeeren <i>Riso dolce con bacche di bosco</i>	5,00 €	

Bergila

Kräuterprodukte
Prodotti a base di erbe



4 Stochas

Gebackener Pressalolli mit Ahrntaler Graukäse, Krautmayonnaise und Kresse <i>Lollipop di canederli pressati con "Ahrntaler Graukäse" (formaggio) e maionese di cavolo cappuccio e crescione</i>	5,90 €	 
Geiles Schweinchen: Pulled-pork-Burger mit hausgemachtem Bun (Brötchen), pikanter Sauce, Coleslaw (Krautsalat amerikanisch) und Gurken <i>Maialino eccitato: pulled pork burger con bun (panino) fatto in casa, salsa piccante, coleslaw (insalata al cavolo cappuccio all'americana) e cetriolo</i>	14,90 €	
Hausgemachte STOCHAS-Nudeln mit Waldpilzen, Trüffeln und Majoran <i>Pasta STOCHAS fatta in casa con funghi di bosco, tartufo e maggiorana</i>	16,90 €	 
Polenta-Nocken mit Ahrntaler Graukäse und Preiselbeeren <i>Gnocchi di polenta con „Ahrntaler Graukäse“ (formaggio) e mirtilli rossi</i>	13,90 €	 
Teldra Maisl (Kniekiechl) mit karamellisiertem Granny-Smith-Apfel und Preiselbeerespuma <i>Frittella dolce con mela verde caramellata e schiuma di mirtilli rossi</i>	4,50 €	 



-  regional regionale
-  vegetarisch vegetariano
-  biologisch biologico
-  Fairtrade

5 Hochzirm

Äpfelkiechl <i>Frittelle di mela</i>	4,50 €	 
Buchtel mit Vanillesauce und Marillenmarmelade <i>Dolce al forno con crema alla vaniglia e marmellata di albicocche</i>	4,50 €	 
Gerstesuppe <i>Zuppa d'orzo</i>	8,00 €	
Lammbraten vom Villnösser Brillenschaf mit Ackergemüse <i>Agnello al forno della „Villnösser Brillenschaf“ (pecora „occhialuta“ dalla Val di Funes) con verdure di campo</i>	16,50 €	
Spätzle mit Ragout von der Pustertaler Sprinze und Ziegenfrischkäse der Hofkäserei Goasroscht <i>Spaetzle al ragù della „Pustertaler Sprinze“ e formaggio di capra fresco del caseificio di fattoria Goasroscht</i>	11,50 €	
Pressknödel auf Krautsalat mit Bauernbutter und Almkäse <i>Canederli pressati con insalata di cavolo cappuccio, burro e formaggio di malga</i>	11,50 €	 

-  regional regionale
-  vegetarisch vegetariano
-  biologisch biologico
-  Fairtrade



6 Bäckerei Panificio Eppacher

Strauben mit Preiselbeeren <i>„Strauben“ fritti in tegame con mirtilli rossi</i>	6,00 €	
Kuchen für jeden Geschmack <i>Dolci vari</i>	2,50–4,50 €	
Apfelstrudel mit Vanillecreme <i>Strudel di mele con crema di vaniglia</i>	3,50 €	
Tirtlan <i>Tirtlan (specialità sudtirolese)</i>	2,50 €	
Riesenbrezel <i>Brezel gigante</i>	3,50 €	
Bratwürste mit Brot <i>Salsiccia con pane</i>	5,00 €	
Würstel mit Sauerkraut <i>Würstel con crauti</i>	6,00 €	
Brezza (rundes Laugengebäck) mit Ahrntaler Graukäse und Kaminwurze <i>Brezza (panino „Brezel“) con „Ahrntaler Graukäse“ (formaggio) e Kaminwurze (salsiccia affumicata)</i>	12,00 €	



7 Ahrntaler Metzgerei

Schlossburger mit einheimischem Rindfleisch im Sesambrot mit Salat, Tomaten und hausgemachter Sauce
„Schlossburger“ con manzo locale in pane al sesamo con insalata, pomodori e salsa fatta in casa

12,90 €



Leicht pikante Spareribs mit Kartoffelchips
Costine di ricambio leggermente piccanti con patatine fritte

15,90 €



Brisket vom heimischen Rind mit Fladenbrot und gedünstetem Blaukraut mit einer leicht pikanten Sauce
Punta di petto di manzo locale con pane piatto e cavolo blu al vapore con salsa leggermente piccante

10,00 €



Grillteller mit Grillgemüse und Kartoffelchips
Piatto alla griglia con verdure grigliate e patatine fritte

16,00 €



Dreierlei Knödel (Käseknödel, Spinatknödel und Rohnenknödel) mit Parmesan, zerlassener Butter und Krautsalat
Tre tipi di canederli (formaggio, spinaci e barbabietole rosse)

13,90 €



Speckknödel mit heimischem Rindgulasch
Canederli di speck con gulasch di manzo locale

13,90 €



Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Sahne
Strudel di mele con salsa alla vaniglia o panna

6,50 €



Impressum Colophon

Tourismusverein Sand in Taufers - Associazione Turistica Campo Tures
 Via Josef-Jungmann-Straße 8, I-39032 Sand in Taufers/Campo Tures, T (+39) 0474 678076 -
 www.taufers.com - www.campo-tures.com FOTO Manuel Kottersteger,
 IDM Südtirol Hannes Niederkofler GRAFIK GRAFICA Stephanie Innerbichler
 DRUCK STAMPA Druckerei Weger, Brixen

Gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier (100% recyclebar) -
 Papier aus Recyclingmaterial. | Stampato su carta certificata FSC (100% riciclabile) -
 carta prodotta da materiale riciclato.



Ressourcenschonende,
 umweltbewusste, nach-
 haltige Veranstaltung
 Evento sostenibile a basso
 impatto ambientale

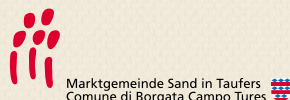


Wie zur Straßenküche? Und wie zurück?

Come arrivare? E come tornare?

Linienbus im Halbstundentakt von Bruneck,
 vom Ahrntal. **Sonderlinienbus um 23:30 Uhr
 nach Bruneck und um 23:40 Uhr nach Steinhaus.**

Con pullman di linea ogni mezz'ora da Brunico e dalla
 Valle Aurina. **Pullman di linea speciale alle ore 23:30
 verso Brunico e alle ore 23:40 verso Cadipetra.**



Eine Veranstaltung des Tourismusvereins von Sand in Taufers
Una manifestazione dell'Associazione Turistica di Campo Tures



Wir bedanken uns bei allen Sponsoren für die Unterstützung!
Ringraziamo tutti gli sponsor per il sostegno!