

ZUM VORMERKEN APPUNTAMENTI DA NON PERDERE

25.09.2016

Lammfest mit Beginn um 10 Uhr auf der Zanseralm
Festa della razza ovina alle ore 10 sulla Malga Zannes

30.09. & 07.10.2016

Lammwanderungen: Auf den Spuren der Bergbauern - Gepflegte Kulturlandschaft, schöne Höfe, „Villnösser Brillenschafe“ und Bauernkost; Beginn um 9 Uhr

Escursioni sul Sentiero del Contadino -

Bellissimi masi circondati da paesaggi ben curati, la pecora "Villnösser Brillenschaf" e specialità contadine; inizio alle ore 9

08.10.2016

Filznachmittag im Naturparkhaus:

Für alle Kinder von 6 bis 12 Jahren von 15 bis 17.30 Uhr im Naturparkhaus Puez-Geisler

Pomeriggio di feltratura: per tutti i bambini dai 6 ai 12 anni, dalle ore 15 alle ore 17.30 nel centro visitatori del Parco Naturale



Fotos: Furchetta, Manuel Ferrigato

29.09. - 10.10.2016



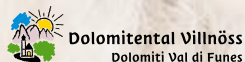
LAMMWOCHEN VOM VILLNÖSSER BRILLENSCHAF

in 14 Gastbetrieben des Tales und
in 13 Gastbetrieben von Freunden des „Villnösser Brillenschafs“

SPECIALITÀ D'AGNELLO DELLA RAZZA OVINA "VILLNÖSSER BRILLENSCHAF"

presso 14 ristoranti della Val di Funes
e 13 ristoranti degli amici del "Villnösser Brillenschaf"

Danke für die Unterstützung | Grazie ai nostri partner



TEILNEHMENDE GASTBETRIEBE IM VILLNÖSSER TAL I RISTORANTI DELLA VAL DI FUNES

Restaurant | Ristorante Pizzeria **DREIMÄDELHAUS**
St. Peter | San Pietro | Tel. 0472 840 102
Mittwoch ganztägig & Donnerstag bis 17:00 Uhr | Giorno di riposo: mercoledì tutto il giorno e giovedì fino alle ore 17

Berggasthof **GAMPENALM** | **Malga GAMPEN**
Naturpark Puez Geisler | Parco Naturale Puez Odle
Tel. 0472 840 001, 348 27 21 587

GEISLER ALM | **RIFUGIO DELLE ODLE**
Naturpark Puez Geisler | Parco Naturale Puez Odle
Tel. 339 604 46 85, 333 756 90 29

GSCHNAGENHARDTALM | **Malga CASNAGO**
Naturpark Puez Geisler | Parco Naturale Puez Odle
Tel. 0472 840 158, 338 675 26 33

Hotel KABIS
St. Peter | San Pietro | Tel. 0472 840 126
Ruhetag: Dienstag | Giorno di riposo: martedì

KASERILLALM | **Malga KASERILL**
Naturpark Puez Geisler | Parco Naturale Puez Odle
Tel. 0472 840 219

Jausenstation | Locanda **MOAR**
St. Jakob | San Giacomo | Tel. 0472 840 318
Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì

Restaurant | Ristorante **PITZOCK**
St. Peter | San Pietro | Tel. 0472 840 127
Ruhetage: Mittwoch ganztägig & Donnerstag bis 17:00 Uhr
Giorni di riposo: mercoledì tutto il giorno e giovedì fino alle ore 17

Hotel **RANUIMÜLLERHOF**
St. Magdalena | S. Maddalena | Tel. 0472 840 182
Ruhetag: Dienstag | Giorno di riposo: martedì

Gasthof | Albergo **STERN**
Teis | Tiso | Tel. 0472 844 555
Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì

Hotel **TEISERHOF**
Teis | Tiso | Tel. 0472 844 571
Ruhetag: Dienstag | Giorno di riposo: martedì

Hotel **TYROL**
St. Magdalena | S. Maddalena | Tel. 0472 840 104
Ruhetag: Dienstag | Giorno di riposo: martedì

Restaurant | Ristorante Pizzeria **VIEL NOIS**
St. Peter | San Pietro | Tel. 0472 840 526
Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì

Restaurant | Ristorante Pizzeria **WALDSCHENKE**
St. Magdalena | S. Maddalena | Tel. 0472 840 047
Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì

FREUNDE DES VILLNÖSSER BRILLENSCHAFS' AMICI DEL "VILLNÖSSER BRILLENSCHAF"

Restaurant | Ristorante **BRAUNWIRT**
Sarnthein | Sarentino | Tel. 0471 620 165
Ruhetage: Sonntag Abend und Montag
Giorni di riposo: domenica sera e lunedì

Restaurant | Ristorante **ZUR TRAUBE**
Brixen | Bressanone | Tel. 0472 836 552

Restaurant | Ristorante Hotel **FELDTURNERHOF**
Feldthurns | Velturino | Tel. 0472 855 333
Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì

Restaurant | Ristorante **FINSTERWIRT** | **OSTE SCURO**
Brixen | Bressanone | Tel. 0472 835 343
Ruhetage: Sonntag Abend und Montag
Giorni di riposo: domenica sera e lunedì

Restaurant | Ristorante **PACHER**
Neustift/Vahrn | Novacella/Varna
Tel. 0472 836 570
Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì

ROBERTS STUBE IM FELSENKELLER
Dorf Tirol | Tirolo | Tel. 338 805 59 56
Ruhetag: Sonntag | Giorno di riposo: domenica

Restaurant | Ristorante **SCHLOSS KORB**
Missian/Eppan | Missiano/Appiano
Tel. 0471 636 000

Restaurant | Ristorante **SCHÖNECK**
Pfalzen | Falzes | Tel. 0474 565 550
Ruhetage: Montag und Dienstag
Giorni di riposo: lunedì e martedì

Restaurant | Ristorante **SONNECK**
Laas/Allitz | Lasa/Alliz | Tel. 0473 626 589
Ruhetag: Dienstag | Giorno di riposo: martedì

STÖFFLHÜTTE
Villanderer Alm | Alpe di Villandro
Tel. 338 731 94 64

Hotel Restaurant | Ristorante **TAUBERS UNTERWIRT**
Feldthurns | Velturino | Tel. 0472 855 225

UNTERWIRT
Gufidaun | Gudon | Tel. 0472 844 000
Ruhetage: Sonntag und Montag, an restlichen Tagen
nur abends geöffnet | Giorni di riposo: domenica e lunedì,
i giorni restanti aperto solamente la sera

Restaurant | Ristorante **WEINEGG**
Girland/Eppan | Cornaiano/Appiano
Tel. 0471 662 511



Foto: Furchetta, Manuel Ferrigato

Hausgemachte Schüttelbrotortelloni mit Lamragout gefüllt

Rezept: Oskar Messner

Für ca. ½ kg Ragout
400 g Lammschulterfleisch vom Villnösser Brillenschaf
1 mittlere Zwiebel
2 Karotten
Sellerie
20 g Öl
½ EL Tomatenmark
1/8 l dunkler, kräftiger Rotwein
300-400 ml Lammbühe
Zweig Rosmarin
Zweig Zitronenthymian
1 Blatt Salbei
1 Knoblauchzehe fein gehackt
3 Wacholderbeeren
Pfeffer und Salz

Zubereitung:
Das Fleisch in ½ cm große Würfel schneiden.
Die Karotten und den Sellerie putzen, waschen, schälen,
in kleine Würfel schneiden und mit der Zwiebel im Öl
dünsten. Das Fleisch dazugeben und mitdünsten, bis
die ganze Flüssigkeit verdunstet ist. Das Tomatenmark
dazugeben und mitrösten, bis die gewünschte Farbe
entstanden ist. Mit Rotwein immer in kleinen Mengen
löschen, um die Farbe und den Geschmack noch
zu verstärken. Die Lammbühe dazugeben und das
Ragout langsam köcheln lassen. Kurz vor Ende der
Garzeit alle Würzmittel hinzufügen, mit Salz und Pfeffer
abschmecken und die Sauce fertigkochen lassen.

Garzeit: 1 Stunde

Verwendung für Bandnudel, Gnocchi oder als
Füllung für Ravioli, Blätterteigkissen oder Pastetchen.

Tortelloni al pane croccante "Schüttelbrot" fatti in casa ripieni di ragù di agnello

Ricetta: Oskar Messner

Per circa ½ kg di Ragù
400 g spalla di agnello della razza ovina "Villnösser Brillenschaf"
1 cipolla
2 carote
sedano
20 g olio
½ cucchiaino di concentrato di pomodoro
1/8 l vino rosso scuro
300-400 ml brodo di agnello
ramo di rosmarino
ramo di timo al limone
1 foglia di salvia
1 spicchio di aglio
3 bacche di ginepro
sale e pepe

Preparazione:
Tagliare la carne a dadi da ½ cm.
Lavare e sbucciare le carote, la cipolla e il sedano,
tagliare a piccoli dadi e soffriggere nell'olio.
Aggiungere la carne e far evaporare tutti i liquidi.
Aggiungere il concentrato di pomodoro e farlo arrostire.
Unire il vino poco alla volta, infine aggiungere il brodo
e fare cuocere a fuoco basso. Poco prima della fine
di cottura aggiungere tutte le erbe aromatiche/spezie,
sale e pepe.

Tempo di cottura: 1 ora

Utilizzare il ragù per condire tagliatelle,
gnocchi o per riempire ravioli e vol-au-vent.