



Terner Bauernkuchl

SPECIALITÀ RURALI DELLA VAL PUSTERIA

17. – 26. 10. 2025

TERENTEN
TERENTO

LUSTIG & GUIT

Schmelzpfandl live

NEU!

FR | VEN 17.10. | 19.30 | ca. 3h
SO | DOM 19.10. | 12.00 | ca. 3h

VEREINSHAUS | CASA DELLA COMUNITÀ

Kulinarik und Unterhaltung verschmelzen zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Alpeggerhof, Edelweiss und Montara tischen gemeinsam ein 4-Gang-Menü auf und die Heimatbühne Terenten, der Männerchor, die Band Freiheit und die Mini-Schuhplattler der ehemaligen Ackerklasse sorgen für beste Unterhaltung.

4-Gang-Menü inkl. 1/2 l Wasser & 1/4 l Wein: 60 € pro Person

- Tartelettes | Frischkäse | Blaukraut
- Dinkel-Raviolo-Schnecke | Speck-Lauch-Topfen Fülle | Topinamburcreme
- Kalbsschulternahlt geschmort | Dreikornrisotto | Wurzelgemüse
- Zweierlei More Krapfen

Info & Anmeldung, Infobüro Terenten: T +39 0472 546140

Avviso: esclusivamente in lingua tedesca



Ausstellung bäuerlicher Geräte

Esposizione di attrezzi agricoli

SO | DOM 19. + 26.10. | 9.30 – 16.00

GALERIE, VEREINSHAUS | CASA DELLA COMUNITÀ

Ausstellung alter bäuerlicher Geräte und Werkzeuge rund um den Kornanbau.

Esposizione di antichi strumenti e attrezzi agricoli legati alla coltivazione del grano.



Bauernmarkt

Mercato contadino

SO | DOM 19. + 26.10. | 9.30 – 16.00

DORFZENTRUM | IN CENTRO

Qualität aus erster Hand: Bauern- und Handwerksmarkt. Qualità a km 0: mercato contadino e artigianale



Mühlenbesichtigung

Visita di un mulino

SO | DOM 19. + 26.10. | 10.00 – 14.00

TERNER MÜHLENTAL | VALLE DEI MULINI

500 Jahre alte, liebevoll erhaltene Getreidemühlen. Mulini antichi di 500 anni, conservati con amore.

Selbstgemachtes & Kräuterschätze

Bontà caserecce ed erbe preziose

MI | MER 22.10. | 9.30 – 14.30

Genusswanderung mit Einkehr bei Bäuerin Johanna und in Marthas „s milla Ladile.“

Camminata dei sapori con sosta dalla contadina Johanna e al negozietto 's milla Ladile di Martha.

mit/con Almencard/Natz-Schabs Card: 10 € p.P.

mit/con Mobilcard/andere/altri: 20 € p.P.

Info & Anmeldung im Infobüro Terenten

Info & iscrizione: Ufficio informazioni Terento

T +39 0472 546140



Tearna Mächart

trifft Tearna Genuss-Standln

SO | DOM 26.10. | 9.30 – 16.00

DORFZENTRUM | IN CENTRO

Handwerker und Künstler lassen altes Wissen lebendig werden: Klöppeln, Körbe flechten, Messer schmieden, Federkiel sticken, ... – die Besucher können hautnah miterleben, wie traditionelles Handwerk entsteht. Kindowerkstatt & Spiele für die Kleinen.

HEUER NEU: Genuss-Standln locken mit Köstlichkeiten aus der Schmelzpfandl-Küche.

Tearna Mächart

incontra i sapori di Terento

Artigiani ed artisti fanno rivivere gli antichi mestieri.

I visitatori possono ammirare la creazione di tradizionali pezzi d'artigianato. Laboratorio creativo e giochi per i bambini.

NOVITÀ: Quest'anno, vari stand gastronomici vi attendono con le bontà della cucinia Schmelzpfandl.



TEARNA MÄCHART
A SCHLAUIS KÖPFL UND A GSCHICKTA HOND



Terner Bauernkuchl täglich genießen / ogni giorno

17. – 26.10. / Cucina Schmelzpfandl

Restaurant Hohenbichl

T +39 340 261 0448 | info@terentenhotel.com

11.30 – 13.30 & 18.00 – 20.30

kein Ruhetag | nessun giorno di riposo

Restaurant Montara

T +39 0472 546130 | info@montara.it

mittags auf Anfrage | pranzo su richiesta

abends | cena 18.30 – 20.30

kein Ruhetag | nessun giorno di riposo

Restaurant Wiedenhofer

T + 39 0472 596285 | info@wiedenhofer.com

12.00 – 13.30 & 18.00 – 20.30

Dienstag Ruhetag | martedì giorno di riposo

Menü auf www.schmelzpfandl.com

tutti i menu online



Frühstück | Colazione

Arche Hof Alpegger

SA 18. + 25.10. | 7.30 – 11.00

7.30 – 10.00 Frühstück auf dem Bauernhof,
anschließend Hofführung ca. 1 h: **25 € pro Person**

Colazione 7.30 – 10.00 presso un maso
con visita guidata di ca. 1 h: **25 € a persona**

Info & Reservierung | prenotazione presso

Arche Hof Alpegger: T +39 347 640762

Restaurant Tirolerhof

täglich | ogni giorno | 7.30 – 10.00

Schmelzpfandl Frühstück: **20 € pro Person**

Colazione Schmelzpfandl: **20 € a persona**

Info & Reservierung | prenotazione presso

T +39 0472 546 133 | info@hotel-tirolerhof.bz.it

LUSTIG & GUIT Schmelzpfandl live

NEU!

FR | VEN 17.10. | 19.30 | ca. 3h
SO | DOM 19.10. | 12.00 | ca. 3h

VEREINSHAUS | CASA DELLA COMUNITÀ

Kulinarik und Unterhaltung verschmelzen zu einem unvergesslichen Erlebnis. Beschreibung auf Vorderseite.

4-Gang-Menü inkl. 1/2 l Wasser & 1/4 l Wein: 60 € pro Person

- Tartelettes | Frischkäse | Blaukraut
- Dinkel-Raviolo-Schnecke | Speck-Lauch-Topfen Fülle | Topinamburcreme
- Kalbsschulternahlt geschmort | Dreikornrisotto | Wurzelgemüse
- Zweierlei More Krapfen

Info & Anmeldung im Infobüro Terenten

Info & iscrizione: Ufficio informazioni Terento

T +39 0472 546140

Avviso: esclusivamente in lingua tedesca

Menü accompagnato da gruppi musicali e teatrali.

Tearna Måchårt trifft Tearna Genuss-Standln

SO | DOM 26.10. | 9.30 – 16.00

DORFZENTRUM | IN CENTRO

Genuss-Standln mit Gerstsuppe, Tirtlan, Polenta-Schweinbauch-Spieß, Schupfnudel mit Kraut, Dinkelspatzlen mit Kaminwurze-Lauch-Graukäse-Sauce, Wild-Burger, Kirchtagskrapfen, Süßsem, Kastanien

Diversi stand gastronomici con zuppa d'orzo, Tirtlan, spiedino di polenta e pancetta, saltarelli di patate con crauti, gnocchetti al faro con salsa di Kaminwurze, porro e formaggio grigio, burger di salveggina, krapfen tipici, dolci, caldarroste

Weitere Tipps in Terenten Altri consigli a Terento

- Großer Kinderspielplatz | Parco giochi & Minigolf
- Erdpyramiden | Piramidi di terra
- Sagenweg | Sulle tracce delle leggende di Terento
- Hexenstein | Pietra delle streghe
- Teufelstein | Pietra del diavolo

Herzlichen Dank für die freundliche Unterstützung
Si ringrazia per la cortese collaborazione:

Das Projekt wird getragen von /
Con il patrocinio di:



Gemeinde Terenten
Comune di Terento



Bildungsausschuss
Terenten



Hotellers- und
Gastwirtsverband



www.schmelzpfandl.com

Info im Infobüro Terenten | Ufficio informazioni Terento
Tel. +39 0472 546140 | info@schmelzpfandl.com

