



### Restaurant Atto Suites

Südtiroler Mini Tapas - Eine sehr moderne Küche mit offenem Grill sowie eine besondere Cocktailkarte machen den Besuch im Restaurant Atto Suites zu einem Muss. Mittags speist man hier auf der Terrasse oder indoor im modernen Restaurant. Abends gib es Aperitivi und farbenfrohe Drinks. Heimische Zutaten, geradlinig, aber raffiniert und am Punkt zubereitet, machen das zum Haus passende Flair aus.

### Alpin Cuisine auf der Jora Hütte

Von Innichen aus erreicht man nach einem rund 20-minütigen Spaziergang die Jora Hütte. In uriger, familiärer Umgebung zaubert Spitzenkoch Markus Holzer Köstlichkeiten auf höchstem Niveau und hat sich ganz dem Thema Pasta und der High-Class-Küche verschrieben, die er dort unter dem Label „Mountain Cuisine“ zaubert. Nach einem Aperitif aus Brennessel, Zirben- und Melissensirup (auf Prosecco) werden hausgemachte Sepia-Nudeln mit Trüffel und Südtiroler Bergkäse, perfekte Schlutzkrapfen und eine traumhafte Bolognese serviert. Die Zutaten stammen bis auf wenige Ausnahmen alle von ultraregionalen Zulieferern, größtenteils aus unter 50 Kilometern Entfernung. Die Kräuter und essbaren Blüten kommen aus dem alpinen Garten. Das kulinarische Highlight folgt mit dem Dessert: einem essbaren Tannenwipfel mit eingelegten Tannenzapfen und einem frittierten Schokoteigball.



### > Unser Tipp:

Der Koch des Hauses und herzlicher Südtiroler freut sich immer über einen Küchenplausch mit dem Gast.



Bruneck ist dabei mehr als einen Wochenendtrip wert. Eines der Highlights: Die lässige Streetfood Bar Matilda mit einer modern-urbanen Küche, Bagels, Burger, Bao Buns und einem „Sharing Dessert“ zum Teilen.

Einmal mehr zeigt sich Südtirol als Mekka für Genuss und Kulinarik und beweist, wie die Kombination aus der Bewahrung der gelebten Tradition mit Offenheit für Neues für geniale (kulinarische) Erlebnisse sorgt.

### Tipp der Redaktion:

Bei den heimischen Herstellern regionale Südtiroler Spezialitäten, wie Käse, Speck oder das traditionelle Schüttelbrot, kaufen und so ein Stück Südtirol mit nach Hause nehmen.

## MINI-TOPFENKNÖDEL MIT EINGEKOCHTEN ZWETSCHGEN

12 KNÖDEL  
DAUER 2 Stunden

### > Zutaten

**Für den Zwetschgenröster:**  
400 g Zwetschgen  
75 g Zucker  
100 ml Rum  
1 Schuss Wasser  
Etwas Zimt  
Mark einer Vanilleschote  
**Für die Knödel:**  
3 altbackene Semmeln  
2 EL Butter  
100 g Topfen  
1 Ei  
4 EL Sauerrahm  
30 g Mehl  
30 g Grieß  
3 EL Rosinen  
1 Pkg. Vanillezucker  
Zesten ½ Bio-Zitrone  
150 g Brösel  
1 EL Zucker  
Etwas Zimt  
Staubzucker zum Servieren

### Zubereitung

**Für den Zwetschgenröster** die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Mit Zucker, Rum, Wasser, Zimt und Vanillemark kurz aufkochen lassen und bei reduzierter Hitze 10-15 Minuten einköcheln lassen. Anschließend grob pürieren. **Für die Knödel** die Semmeln in kleine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Butter mit Topfen, Ei, Sauerrahm, Mehl, Grieß, Rosinen und Vanillezucker zu einer Masse verrühren. Die Brotwürfel und die Zitronenzesten daruntertermischen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Kleine Knödel formen, in kochendes, leicht gesalzenes Wasser legen und 10 Minuten köcheln lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Die Brösel mit einem Esslöffel Butter, Zucker und Zimt



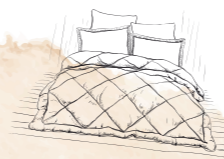
in einer Pfanne rösten und die Knödel darin wälzen. Nach Belieben mit Zucker bestreuen und mit Zwetschgenkompott servieren.

### Bruneck - Vielfalt pur.

Auch in Bruneck – dem Städtchen, über dem das Schloss Bruneck thront – trifft die typische Südtiroler Kultur mit ihren imposanten Stadtbauten auf lässige Bauernhäuser und Südtiroler Flair. TIPP: Wer die Südtiroler Historie erkunden will, sollte das Volkskundemuseum in Dietenheim bei Bruneck besuchen und sich anschließend auf einen Spaziergang durch den Ort begeben. Denn Bruneck ist eine pulsierende Stadt – hier trifft feine Kulinarik auf Bars und beeindruckende Hausfassaden.

### > Unterkunftstipp:

Der B&B Niedermairhof - moderne Elemente in einem altherwürdigen Südtiroler Bauernhof. Liebevoll, mit Bedacht auf die Kernelemente saniert, wird der Besuch hier zum Erlebnis. Fußläufig erreicht man die Innenstadt von Bruneck in wenigen Minuten. Ob Pizza, Pasta oder einfach zum Flanieren - Streetfoodgenuss und die Stadt selbst oder das Messner Mountain Museum RIPA erleben.



> Mehr Infos  
suedtirol.info

