



Die Wirtsleute Verena und Andreas Gufler mit Monika und Karl Gufler.



## Pension Restaurant Rosmarie:

# Hier genießt man mit allen Sinnen

In der Pension Restaurant Rosmarie im idyllischen Bergdorf Pfelders kann man herrlich dem Alltag entfliehen und ausspannen. Auch lockt der Familienbetrieb mit köstlicher regionaler Küche und selbst kreierten Speisen.

Inmitten des Naturparks Texelgruppe und am Fuße der Ötztaler Alpen liegt die Pension Restaurant Rosmarie, die von Verena (32) und Andreas (33) Gufler mit viel Liebe geführt wird. „Meine Tanten, die Zwillinge Rosa und Maria, haben die Pension 1980 aufgebaut und eröffnet. Sie kochten Kleinigkeiten aus. Aber es gab immer schon Kaffee und Kuchen sowie leckere Eisbecher“, erzählt Andreas, der mit seiner Ehefrau den Betrieb im Jahr 2009 erwarb und viel frischen Wind hineinbrachte. Beide absolvierten die Kochfachschiule und haben Erfahrungen in hochrangigen und ausgezeichneten Restaurants. Verena ist zudem zweifache Landesmeisterin Südtirol im Kochwettbewerb und errang den dritten Platz bei der Weltmeisterschaft in Helsinki. „Unser Ziel ist es, unseren Gästen Erholung und Entspannung zu ermöglichen und sie mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Unsere Landschaft mit ihrer alpinen Schönheit, der frischen Höhenluft und der unbeschädigten Natur und ihrer Tierwelt tut ihr Übriges“, freuen sich die Wirtsleute.

### Kulinarik

Mit viel Kreativität und Können zaubern die beiden aus heimischen Produkten köstliche Gerichte aus dem Hinterpasseier

und herzhaftes Hausmannskost mit frischen Kräutern aus dem eigenen Garten. Wie geschmortes Pfelderer Bockernes (ab Mitte Juli bis Mitte September), köstliche heimische Steaks, Bergschaf mit Speckknödel und Gemüse (15,20 €) oder heimi-

sches Rinderfilet mit Kräuterbutter, Gemüse und Röstlinchen (22,80 €) oder das angeräucherte Pseirer Bergziegen carpaccio von „Martins Hofladen“ auf mariniertem Rucola und Parmesan-späne (12,80 €). Auch die hausgemachten Nudelgerichte sind



Fast jedes Jahr hat die Familie Gufler Zimmer umgebaut und mit Bergblumen eine besondere Note verliehen.



eine besondere Spezialität wie die Teigtaschen mit Käsecreme vom Seppners Hofkäserei mit Tomatenbutter und Parmesan (7,20 € als Vorspeise, 9,50 € als Hauptspeise) oder die Bandnudeln mit Tomaten, Oliven, Knoblauch und Black Tiger Garnelen (8,80 € als Vorspeise, 11,80 € als Hauptspeise). Besonders beliebt sind auch der frische Fische und die köstlichen Steaks. Verführerisch duften die Desserts wie Marillenknoedel in Vanillesauce und brauner Butter (7,80 €) oder Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern mit Vanilleeis (7,80 €).

### Candle Light Dinner

Aber auch die selbstkreierten Speisen aus hochwertigen regionalen alpinen und mediterranen Zutaten sind sehr empfehlenswert – wie etwa die gebackene weiße Leber auf marinierten Paradeisern und Zwiebelringen dazu Knoblauch-Joghurtdip (7,80 €) oder Hirschrückensteak in der Schüttelbrotkruste, Dinkelschupfnudel und Blauekraut (24,30 €). Neben den Köstlichkeiten auf der Speisekarte bieten die Wirtsleute auch täglich wechselnde leckere Gerichte. Ein besonderes Highlight ist das Candle Light Dinner auf dem festlich gedeckten Tisch mit ausgewählten Zutaten und Gaumenfreuden der besonderen Art: Das Candle Light Dinner ist ein fixes Vier- bis Sechsgänge-Menü auf Vorbestellung. Die Wirtsleute servieren unter anderem auch eine Reihe köstlicher Liköre wie den Heidelbeerlikör

oder den hausgemachten Eier- oder einen Schoko-Rumlikör.

### Verena's kleine Schätze

In der Pension Restaurant Rosmarie schaut man auch gerne für Kaffee und Kuchen oder eine der leckeren Eiskreationen vorbei. Denn Verena bäckt täglich mit viel Liebe köstliche Torten und Süßspeisen (jetzt auch glutenfrei erhältlich). Aktuell gibt es Passionsfruchttorte, Sacher-Mousetorte, Mohn-Himbeertorte, Marillen- und Apfelstrudel. „Wir bereiten auch gerne Torten für Geburtstage und andere Anlässe auf Vorbestellung zu“, so Verena. Auch Seniorengruppen sind herzlich willkommen.

Im Restaurant stehen 70 Sitzplätze zur Verfügung, auf der Sonnenterrasse mit Blick auf die imposante Bergkulisse weitere 40 Plätze. In der Pension Restaurant Rosmarie kann man auch herrlich feiern, ob Hochzeit, Taufe, Kommunion oder Betriebsfeier.

### Bergblumen Komfortzimmer

Die Wirtsleute stellten ihre sieben liebevoll eingerichteten

Bergblumen Komfortzimmer nun fertig. Die gemütlichen Zimmer sind mit unbehandelten Massivholz-Möbeln ausgestattet und jedes Zimmer – ob Edelweiß, Schneerose oder Feuerlilie – besticht durch seinen eigenen Charme.

### Wellnessbereich ab Wintersaison in Betrieb

Der neue Wellnessbereich geht ab der Wintersaison 2016 in Betrieb – mit Panorama-Sauna, Dampfsauna, Infrarotkabine und Bio-Zirmsauna sowie Außenwhirlpool.

Bei Familie Gufler kann man zudem eine wohltuende Massage von Christine mit Bio-Sonnenblumenöl buchen oder sich gezielt bei akuten oder chronischen Beschwerden mit Physiotherapie nach einem persönlichen Gesundheitscheck behandeln lassen. Für die Übernachtungsgäste wird das Hallenbad im Pfelderer Hof im Sommer und Herbst 2016 kostenlos angeboten (7.30 bis 16 Uhr).

## Pension Restaurant Rosmarie

Pfelders 36  
I-39013 Moos in Passeier  
Tel. 0039 346 686 1670

Geöffnet: Juni bis Mitte Oktober,  
Dezember bis April

Küche: 12 bis 14 Uhr und 18 bis  
21 Uhr (Freitag: Ruhetag)



### Freizeitprogramm

Rund um die Pension Restaurant Rosmarie lässt sich vieles unternehmen. „Unser Haus ist ein idealer Ausgangspunkt für viele Wanderungen“, betont Verena. So finden Naturfreunde sowie Wanderer, Mountainbiker und Kletterer

markierte und gut präparierte Wege. Auch Profis haben ihre Herausforderungen in den hochalpinen Wanderungen wie zur Stettiner- oder Zwickauer Hütte über den Meraner Höhenweg. Nur wenige Meter vom Betrieb entfernt befindet sich ein Reiterhof für alle Pferdefreunde. In der nahegelegenen Sportarena kann man Indoor-Klettern, Tennisspielen, Kegeln, Beachvolleyball spielen und sich im Erlebnis-Freibad abkühlen.

Auch der nahe Hochseilgarten hat wieder offen, und alle Jahre wieder locken der Meraner und Psairer Herbst mit Weinverkostungen, Herbstfesten und vielem mehr.

Die Pension Restaurant Rosmarie hat im Übrigen ihren eigenen Skilehrer: Chef Andreas ist staatlich geprüfter Alpinski- und Snowboardlehrer. Seit 2004 unterrichtet er – so wie sein Vater Karl Gufler – mit Leib und Seele Anfänger und Fortgeschrittene. Sein Vater und seine Mutter Monika führen im Übrigen seit 1980 die Pension Garni Firm im Ort. Mittlerweile bereichern auch Nadine (4) und Marie (2), die Töchter der Wirtsleute, die Familie. Martina Holzer

