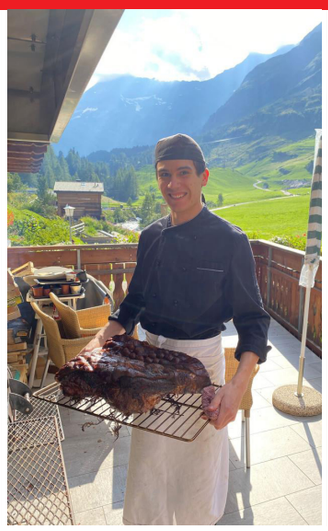


♥lich Willkommen geheißen… verwöhnen lassen… abschalten und genießen! •

Seit dreizehn Jahren führen Andreas und Verena Gufler mit ihrem fleißigen Rosmarie-Team ihr kleines, schmuckes Juwel, das Wellness- und Genusshotel Rosmarie in Pfelders.
Bekannt sind sie weitum für ihre Gastfreundschaft und Herzlichkeit sowie die gute Küche. Die Liebe zum Detail, der persönliche Umgang mit den Gästen, die Verarbeitung von heimischen, hochwertigen Produkten und die Hygiene im Betrieb stehen dafür. Tägliches Ziel ist es, den Gästen ihren Aufenthalt schön und entspannt zu gestalten und zu begeistern. Nach mehreren Umbauarbeiten schätzen die Gäste vor allem das Ambiente, die Umgebung inmitten der Pfelderer Bergwelt, die besonderen Komfortzimmer, einen Panorama-Wellnessbereich mit Außenwhirlpool und hervorragendes Essen, bei gutem Service. Die gute Bergluft und die atemberaubende Aussicht. Das Motto lautet: „Sich wohl und wie zu Hause fühlen". Nebenbei ist im Barbetrieb immer was los. Einheimische unterhalten sich mit Urlaubern, hie und da erklingt eine Ziehharmonika und es wird auch mal Karten gespielt, „gewattet", wie es in Südtirol so schön heißt.

Die besondere Geschenksidee!
Gutscheine für jeden Anlass.

Das lässt eine Gasthauskultur entstehen, wo gelacht und nach einer Bergtour oder dem Abendessen noch gemütlich ein Glas Südtiroler Wein oder ein selbst kreierter „Sommertraum" getrunken wird.

Das Küchenteam kocht leidenschaftlich, was man mit jedem Bissen schmeckt. Regional, saisonal und mit immer wechselnden Tagesgerichten. Küchenchef Andreas legt großen Wert darauf, dass die Produkte, die verarbeitet werden, großteils von der näheren Umgebung - Nullkilometer - und von den Bauern im Tal kommen, welche über Martins Hofladen, der Metzgerei Hofer aus Moos vertrieben werden. Forellen liefert die Fischzucht Schiefer aus St. Leonhard, die Milchprodukte stammen alle aus Südtirol und die Eier von glücklichen Hühnern.
Jeden Donnerstag Abend in den Sommermonaten raucht der BBQ-Smoker und lässt Fleischliebhaber-Herzen höher schlagen! Neu auf der Speisekarte ist auch das Dry-Age Steak vom heimischen Rind, welches genossen werden darf.
TIPP: Reservieren Sie noch heute Ihren Tisch für dieses Geschmacks-Erlebnis.

Das Hotel Restaurant Rosmarie ist auch bei Kuchen- und Dessert-Liebhabern bekannt. Täglich stehen eine Vielzahl an Kuchen zur Auswahl und schon beim Blick in die Vitrine läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Gesund, lecker und umweltbewusst, da fast verpackungsfrei, präsentiert sich das reichhaltige Frühstücksbuffet, das mit Liebe vor- und zubereitet wird. Gerne kann es auch von Nicht-Gästen täglich auf Reservierung gebucht werden.
Das Rosmarie in Pfelders ist immer einen Besuch wert!
Andreas und Verena mit Familie und Team heißen sie ♥lich willkommen!

Rosmarie
Hotel · Restaurant

Wellness & Genusshotel Rosmarie
Tel. +39 0473 421 022
Mob. +39 346 686 1670
Pfelders/Moos in Passeier - Südtirol
info@hotel-rosmarie.it - www.hotel-rosmarie.it

♥lich Willkommen!

Heimische Gaumenfreuden in gemütlicher Atmosphäre, hausgemachte Kuchen, Torten und Süßspeisen, heimische Steaks, Dry Age Steak, Barbequesmoker, Fischgerichte, Psairer Forelle.
Gerne könnt ihr (als Nicht-Hausgäste) bei uns einen Wellnessaufenthalt buchen. Genießt unsere Bio-Zirmsauna, die Panorama-Finnische Sauna, die Infrarotkabine und den beheizten Außen-Whirlpool mit Blick auf die atemberaubende Bergwelt.
Wir freuen uns auf euer Kommen!
Verena und Andreas mit Nadine, Marie und Melanie Gufler & Team

Immer einen Besuch wert - Das Hotel Rosmarie in Pfelders

Wer schon einmal bei Verena und Andreas im Hotel Rosmarie war, der kommt gerne wieder. Inmitten des Naturparks Texelgruppe im kleinen Bergdorf Pfelders liegt es, das kleine, schmucke Wellness- und Genusshotel, bei dem alle Sinne befriedigt werden. Ruhe genießen, weit entfernt vom hektischen Alltag, mit einem atemberaubenden Ausblick von der Sonnenterrasse. Liebevoll eingerichtete Komfortzimmer, freundliche Gastgeber und eine Speisekarte welche keine Wünsche offen lässt.
Immer schon legen Verena und Andreas großen Wert auf saisonale Küche mit regionalen Produkten. Mit Kreativität und Können zaubern sie aus heimischen Produkten Speisen und verleihen regionalen Gerichten mit frischen Kräutern aus dem eigenen Garten eine besondere Note. Ganz **NEU** ist der Dry Ager Fleisch Reifeschrank, bestückt mit heimischen Rinderrücken, welcher im Gastlokal steht. Das Fleisch kommt von hiesigen Tieren des Passeiertals, zumeist Grauvieh. Artgerechte Haltung, kurze Transportwege, stressfreie Schlachtung und ein respektvoller Umgang mit den Tieren zeichnet die Arbeit der Bauern und jene des Hausmetzgers Martin Schweigl aus, der die Tiere im Schlachthof St. Martin verarbeitet. Aus diesem Grund hat sich Küchenchef Andreas dazu bewogen, seinen Gästen dieses Fleisch auf den Teller zu legen. Qualität vor Quantität lautet die Devise und kommt bei den Gästen sehr gut an. T-Bone, Clubsteaks, Rib Eye Steaks mit sechs Wochen Reifezeit können genussvoll verzehrt werden. Dazu ein gutes Glas Wein, was will man mehr? Nicht zu vergessen sind die leckeren Desserts, sowie die täglich frisch und mit viel Liebe zubereiteten Torten und Süßspeisen. Oder doch lieber einen Eisbecher? Wer die Wahl hat, hat die Qual! Und da auf der gut bestückten Speisekarte so viele Gaumenfreuden zu finden sind, lohnt es sich, öfters im Rosmarie vorbeizuschauen.
Verena und Andreas mit Team
freuen sich auf Euren Besuch

♥Lich Willkommen!

Hausgemacht: Nudelgerichte, Kuchen, Torten und Süßspeisen
Heimische Steaks, Barbequesmoker, Fischgerichte, Psairer Forelle

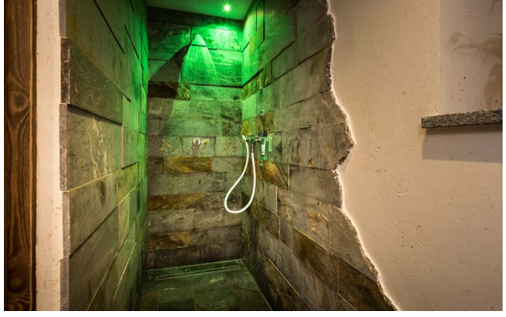
Gutscheine für jeden Anlass

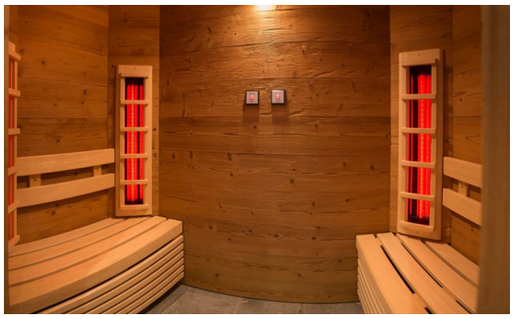
Wellness im Rosmarie
mit Dampfbad, Bio-Zirmsauna, Infrarot-Kabine und Finnische Panoramasauna, Außen-Whirlpool und Relaxraum mit atemberaubendem Blick auf die Bergwelt.
Unsere Komfortzimmer mit P anoramabalkon- oder Terrasse mit Bergblumen die in Pfelders wachsen und heimischen Hölzern liebevoll eingerichtet.

Gerne kannst du als Nicht-Hausgast einen Day Spa buchen! Wellnesstasche dazu buchbar. NightSpa jeden Donnerstag.

Rosmarie
Hotel · Restaurant
Wellness- & Genusshotel

Wellness und Genusshotel Rosmarie
Andreas u. Verena mit Nadine, Marie und Melanie Gufler
I-39013 Pfelders/Moos in Passeier - Südtirol
Tel. +39 0473 421 022 - Handy +39 346 686 1670
info@hotel-rosmarie.it - www.hotel-rosmarie.it





WOHLTUENDE SAUNA-ABENTEUER

Willkommen zum wohltuenden Saunaabenteuer - dem Top-Saunaerlebnis im Wellness- & Genusshotel Rosmarie!

Für körperliche und harmonische Gesundheit bietet das Rosmarie vier einzigartige Saunas: Dampfbad, Bio-Zirmsauna, Infrarot Fit und Gesundheitskabine und Finnische Panoramasauna. Zudem ein Außen-Whirlpool mit Blick auf die atemberaubende Bergwelt und großzügiger Relax-Raum mit Blick auf die Alpen. Zum Relaxen stehen bequeme Liegen und Wasserbetten zur Verfügung.

Saunaetikette: Korrektes Saunieren stärkt das Herz- Kreislaufsystem, kräftigt das Immunsystem, regt die Stoffwechselfunktion an und ist überdies ein hervorragendes Mittel zur Körperpflege und Tiefenreinigung der Haut.

Für einen korrekten Saunagenuss empfehlen wir folgende Punkte:

1. Besuchen sie die Sauna weder hungrig - noch mit vollem Magen.
2. Genießen sie vor dem Saunagang eine Reinigungsdusche und trocknen sie sich vor dem Betreten der Kabine gründlich ab.
3. Betreten sie die Sauna mit erwärmtem Körper, ein warmes Fußbad im Vorfeld zum Saunabad fördert das Schwitzen zusätzlich.
4. Besuchen sie die Kabine für eine Zeit von 10-15 Minuten je nach persönlichen Wohlbefinden.
5. Kühlen sie sich nach dem Saunagang ausreichend ab: zunächst die Atemwege im Frischluftbereich, nachfolgend durch lokale und kalte Wassergüsse startend von den Armen und Beinen bis hin zum Rücken und Rumpf, von den Extremitäten zum Herzen hin, abschließend auch den Kopf.
6. Wohltuend wirkt nach dem Abkühlen ein leichtes Erwärmen, das Überziehen von Wollsocken zum Beispiel.
7. Ruhen Sie Ihren Körper im warmen Bademantel eingehüllt ausreichend aus, die Ruhephase sollte mindestens 30 Minuten andauern.
8. Wiederholen Sie den Saunagang maximal 3 mal. Übrigens: auch im Sommer fördert ein Saunabesuch Ihre Gesundheit und pflegt ihre Schönheit.

Verena und Andreus wünschen schönes Saunieren!

Fotos von oben links: Panorama-Finnische Sauna; Kneipdusche; Dampfsauna; Infratotkabine

♥Lich Willkommen!

Hausgemacht: Nudelgerichte, Kuchen, Torten und Süßspeisen
Heimische Steaks, Barbequesmoker, Fischgerichte, Psairer Forelle

Neuheiten im Rosmarie

Wellnessbereich mit Dampfbad, Biosauna, Infrarot-Kabine und Finnische Panoramasauna, Außen-Whirlpool mit Blick auf die atemberaubende Bergwelt, Relax Raum mit Blick auf die Alpen. Unsere Komfortzimmer mit Panoramabalkon- oder Terrasse mit Bergblumen die in Pfelders wachsen und heimischen Hölzern liebevoll eingerichtet Wellnesstasche dazu buchbar.

Gerne können Sie (als nicht-Hausgäste) bei uns einen Wellnessaufenthalt für 12€ pro Person und Tag buchen.
Day Spa auch für nicht-Hausgäste

Rosmarie
Hotel · Restaurant

Wellness und Genusshotel Rosmarie
Verena und Andreas mit Nadine und Marie Gufler
I-39013 Pfelders/Moos in Passeier - Südtirol
Tel. +39 0473 421 022 - Handy +39 346 686 1670
info@hotel-rosmarie.it - www.hotel-rosmarie.it

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 Kochfachschule und haben Erfahrungen in hochrangingen 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 unbeschadeten 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 herzhafte 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 heimisches Rinderfilet mit Kräuterbutter, Gemüse und Röstinchen (22,80 €) oder das angeräucherte Pseirer Bergziegencarpaccio von „Martins Hofladen“ auf mariniertem Rucola und Parmesanspäne (12,80 €). Auch die hausgemachten Nudelgerichte sind 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 Marillenknödel in Vanillesauce und brauner Butter (7,80 €) oder Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern mit Vanilleeis (7,80 €).

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

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 Blaukraut (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 Sechs-Gänge-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-Moussetorte, 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 Sonnenterrase 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 Firn im Ort. Mittlerweile bereichern auch Nadine (4) und Marie (2), die Töchter der Wirtsleute, die Familie. Martina Holzer

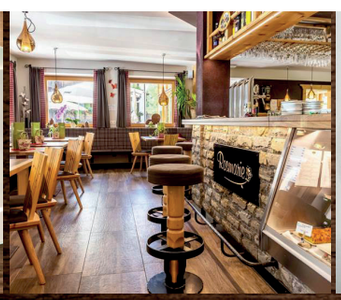
Das „Rosmarie" in Pfelders - immer einen Besuch wert!

Seit mehr als 10 Jahren führen Andreas und Verena Gufler ihr kleines, schmuckes Juwel, das Rosmarie in Pfelders. Bekannt sind sie weitum für ihre Gastfreundschaft und Herzlichkeit sowie die gute Küche. Das wichtigste in ihren Augen ist die Liebe zum Detail, ein guter Umgang mit den Gästen, die Verarbeitung von hochwertigen Produkten und die Hygiene im Betrieb. Ihren Mitarbeitern versuchen sie bei der täglichen Arbeit genau dies zu vermitteln und vorzuleben.

Vieles gehört dazu, um den Gästen den Aufenthalt so schön und entspannt wie möglich zu gestalten, sie zufriedenzustellen und zu begeistern. Nach mehreren Umbauarbeiten schätzen die Gäste vor allem das Ambiente, die Umgebung inmitten der Pfelderer Bergwelt, die schönen, sauberen Zimmer, einen neuen Wellnessbereich und natürlich gutes Essen, bei gutem Service. Das was den Gästen auch gefällt und was sie vielfach loben, ist der persönliche Umgang und das heimelige Gefühl wenn sie ankommen. Das „sich gleich wohl und wie zu Hause fühlen". Nebenbei ist im Barbetrieb immer was los. Einheimische unterhalten sich miteinander und mit Urlaubern, hie und da erklingt eine Ziehharmonika und es wird auch mal Karten gespielt, „gewattet", wie es in Südtirol so schön heißt. Das lässt eine Gasthauskultur entstehen, wo gelacht und nach einer Bergtour oder dem Abendessen noch gemütlich ein Glas Wein getrunken wird. Das Küchenteam kocht leidenschaftlich, was man mit jedem Bissen schmeckt. Regional, saisonal und mit immer wechselnder Speisekarte. Küchenchef Andreas legt großen Wert darauf, dass die Produkte, die verarbeitet werden, von der näheren Umgebung und von den Bauern im Tal kommen. So kommt das Fleisch wie Rind, Kalb, Schwein und Lamm von Martins Hofladen in Zeppichl oder der Metzgerei Hofer aus Moos. Forellen liefert die Fischzucht Schiefer aus St. Leonhard, die Milchprodukte stammen alle aus Südtirol und die Eier von glücklichen Hühnern.

Verena, die Chefin des Hauses macht neben der Arbeit im Haushalt und den drei Kindern auch die Mitarbeiterführung, sämtliche Arbeiten im Büro und an der Rezeption sowie im Service. Ihrer Leidenschaft, der Patisserie ging sie viele Jahre selbst nach. Auch die Süßspeisen wurden von ihr kreiert. Das Hotel Restaurant Rosmarie ist genau deshalb auch bei vielen Kuchenliebhabern bekannt. Täglich stehen eine Vielzahl an Kuchen zur Auswahl und schon beim Blick in die Vitrine läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Nun macht der Küchenlehrling Kathi unter der Aufsicht von Verena die Kuchen und andere Leckereien. Dem Sommer nach Corona - Covid 19 - sehen die Gufler`s optimistisch entgegen. Denn wo, so sagen sie, kann man sich freier bewegen, als in Pfelders oder generell im Hinterpasseier. Die gute Luft, das weitläufige Wegenetz, die bewirtschafteten Almen – das alles lädt zum Wandern und Verweilen ein. Wenn sich alle Betreiber, Angestellte und Gäste an die Hygienemaßnahmen halten und mit der nötigen Disziplin an diese neue Herausforderung herangehen, werden sicher alle einen schönen Sommer erleben.

Isabella Halbeisen



Rosmarie
Hotel · Restaurant

Wellness & Genusshotel Rosmarie
Tel. +39 0473 421 022
Mob. +39 346 686 1670
Pfelders/Moos in Passeier - Südtirol
info@hotel-rosmarie.it - www.hotel-rosmarie.it

Lich Willkommen!

Heimische Gaumenfreuden in gemütlicher Atmosphäre, hausgemachte Kuchen, Torten und Süßspeisen, heimische Steaks, Barbequesmoker, Fischgerichte, Psairer Forelle. Gerne können Sie (als Nicht-Hausgäste) bei uns einen Wellnessaufenthalt buchen. Genießen Sie unsere Bio-Zirmsauna, die Panorama-Finnische Sauna, die Infrarotkabine und den beheizten Außen-Whirlpool mit Blick auf die atemberaubende Bergwelt. Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Verena und Andreas mit Nadine, Marie und Melanie Gufler & Team