



## 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-Zirnsauna, 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 Al-

pen. 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 Andreas wünschen schönes Saunieren!

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



Besuchen Sie unseren neuen Day Spa!



# ♥ 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 Pfefelders wachsen und heimischen Hölzern liebevoll eingerichtet Wellnessstasche 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 Pfefelders/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 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 Röstinchen (22,80 €) oder das angeräucherte Pseirer Bergziegencarpaccio 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 Marillenknödel 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



