

essen & trinken



Der Ruhrpott kocht auf
Heiko Antoniewicz und
Kollegen – zu Besuch bei der
kulinarischen Avantgarde

Wintersalate Vitamine tanken und satt werden

Winterkabeljau Einmaliger Geschmack – unbedingt probieren

Winterbier Jetzt hat exklusives Starkbier Saison



Chili-Beefburger mit Romanasalat,
Avocado und Senfeier-Sauce

Buletten, Bolognese, Beefburger

So raffiniert haben Sie die Hackfleisch-Klassiker noch nie gegessen





Hier lebt Tradition,
auch kulinarisch. Links:
Saurer Kalbskopf



SÜDTIROL

Aldein Gasthof Krone

Zugegeben: „Traditionell“ ist ein reichlich überstrapazierter Begriff, doch welcher wäre passender, um Atmosphäre und Küche der geschichtsträchtigen „Krone“ in Aldein treffend zu beschreiben? Seit 1720 ist der historische Gasthof hoch oben über dem Etschtal im Besitz der Familie Franzelin, die unverfälschte Südtiroler Küche zu Weinen der Region serviert. Fern von modischen Manierismen bietet die Karte Klassiker wie Kartoffelteigtaschen mit Kastanienfüllung, Hirschnüsschen mit Bratpfel und Bozner Stockfisch-Gröstl. Nirgendwo schmecken Weinsuppe und Schlutzer besser, und wer nach einer anstrengenden Wanderung durch die Bletterbachschlucht oder auf das Weißhorn in der urgemütlichen, holzveräfelten Stube Platz nimmt, kann seinen Hunger höchst genussreich stillen. Viele der verwendeten Produkte stammen aus der eigenen Landwirtschaft; selbst gemacht sind Käse, Schinken und Speck. Alberta Franzelin und ihr Sohn Peter verstehen sich jedoch nicht nur auf Herzhaftes; Halbgefrorenes vom Haselnusskrokant oder Marillenknödel mit Zimbrösel sind krönender kulinarischer Abschluss, bevor man wieder auf den Dorfplatz hinaustritt oder – viel schöner noch – in einem der 13 hübschen Zimmer übernachtet. MARGIT UBER

Dorfplatz 3, 39040 Aldein

Tel. 00 39/04 71/88 68 25

www.gasthof-krone.it

täglich 12.30–14 Uhr und 19.30–21 Uhr

Hauptgericht ab 12 Euro



EINE PERLE PURER SINNLICHKEIT

FERRERO
Rondnoir



Komponiert für höchsten Genuss

