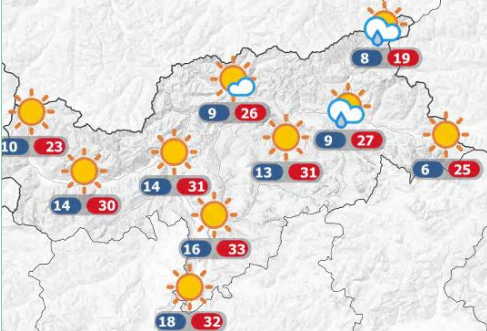


Guten Morgen liebe Gäste, wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Dienstag



Eine nordwestliche Höhenströmung bestimmt das Wetter in den Alpen, an der Südseite bleibt es föhnig. Am Vormittag ziehen aus Norden einige Wolkenfelder durch, danach überwiegt im Großteil des Landes der Sonnenschein. Etwas wechselhafter bleibt es am Alpenhauptkamm. Es weht weiterhin Nordföhn. Nach Frühwerten zwischen 12° und 17° steigen die Temperaturen am Nachmittag auf 24° in Sterzing bis 31° in Bozen.

Am Mittwoch scheint im ganzen Land die Sonne, die Temperaturen steigen auf sommerliche Höchstwerte bis 33°.

Der Donnerstag verläuft zunehmend unbeständig. In der zweiten Tageshälfte kommt es zu einigen Regenschauern und Gewittern. Auch am Freitag bleibt es wechselhaft mit einer Mischung aus Sonne, Wolken und Regenschauern.

Am Samstag bleibt die wechselhafte Wetterphase voraussichtlich bestehen. Im Tagesverlauf muss man wieder mit einigen Regenschauern rechnen.

Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
			

Wandertipp: Villanderer Alm mit grandiosem Ausblick auf die Dolomiten

Die Villanderer Alm ist eine ausgedehnte Hochalm oberhalb der Ortschaft Villanders, zwischen Tinnebach und Zargenbach. Die Alm ist von sattgrünen Wiesen, Mooren, Seen und grasbewachsenen Bergkuppen gekennzeichnet. Zahlreiche Almhütten sind hier auf der Alm verstreut und bieten jedem Wanderer herrliche traditionale Gerichte und erfrischende Getränke. Von Villanders aus fahren Sie entlang des Höfeweges bis zum Sambergerhof und weiter bis zur Gasser Hütte. Nun geht es zu Fuß los. Folgen Sie dem Weg Nr. 6 bis zum Scheibenstock-Martlerle und dann immer den Kreuzwegstationen folgend bis zur Kapelle "Totenkirchl". Hier angelangt können Sie auch einen kurzen Abstecher zum "Totensee" einfügen. Hierzu folgen Sie dem Weg Nr. 2A. Der Weg Nr. 6 führt uns weiter zur Ribner Alm, zur Moar in Ums und zum Prackfiederer-Jöchl (Nr. 16B, Markierung blau-weiß). Von hier aus treten wir auch schon unseren Rückweg über die Wanderwege Nr. 16 und 16A an und gelangen wieder zurück auf die Villanderer Alm. Von hier aus folgen Sie wieder der Markierung zur Gasserhütte und zurück zum Sambergerhof, dem Ausgangspunkt der Wanderung

Das Latzfonserkreuz und Bergtour auf die Kassiansspitze

Vom Kühnhof in Latzfons über die Klausner Hütte und das Latzfonser Kreuz auf den Gipfel der Kassianspitze in den Sarntaler Alpen. Schöne Gipfelwanderung in den östlichen Sarntaler Alpen: die 2.585 m hohe Kassianspitze, die sich über Latzfons und Durnholz im Sarntal erhebt. Auf dem Weg dorthin befindet sich auch die höchstgelegene Wallfahrtskirche Südtirols. Ausgangspunkt ist der Kühnhof, von Latzfons aus über eine enge Bergstraße erreichbar. Bereits vom Parkplatz aus ist die Wallfahrtskirche mit dem Schutzhaus Latzfonser Kreuz zu sehen, welches in 2 Stunden auf dem breiten Forstweg Richtung Klausner Hütte durch den Wald erreicht wird. Nach etwa einer Stunde erreicht man die Klausner Hütte - Familien können hier Halt machen, am Kinderspielfeld bringt man die Kids sowieso nicht vorbei. Weiter gehts zur Lorenzispitze. Über einen allmählich steiler,



steiniger und enger werdenden Steig nähert man sich der Wallfahrtskirche und dem Schutzhaus Latzfonsen Kreuz, die den „Schwarzen Herrgott“ beherbergt. Dieser lockte in der Vergangenheit zahlreiche Pilger aus aller Herren Länder an, so wurde das Kirchlein zum Wallfahrtsort. Ein schmaler Bergweg windet sich durch das steinige Gelände, auch einige Kühe haben sich hierher verirrt. Bald erreicht man den Kassianensee, ein tiefblaues und eiskaltes Gewässer am Fuße der Kassianspitze. Vorbei am Westufer des Sees windet sich der Steig nun steil in Richtung Scharte empor. Über den unschwierigen Westrücken erreicht man den höchsten Punkt, der mit einem schönen Gipfelkreuz und Panorama-Tafeln geschmückt ist. Der Rückweg erfolgt über dieselbe Route. Hinweis: unschwierige Bergtour mit Forstweg im ersten Teil und schmalen Bergweg im zweiten Teil. Besichtigung der Wallfahrtskirche und Halt im Schutzhaus Latzfonsen Kreuz, wo Sie die Extrembergsteigerin Tamara Lunger bewirbt, ist unbedingt anzuraten. Als Alternative bietet sich diese Wanderung vom Parkplatz Kaseregg (ca. 8 km oberhalb von Latzfons) an, von dort wandert man ca 1 Stunde bis zum Schutzhaus Latzfonsenkreuz und dann weitere 45 - 50 Minuten zum Gipfel

HEUT AM ABEND AB HALB SIEBEN

Salat vom Büffet

Pustertaler Spinattirtln

Käsepudding

Kalbsossobuco alla milanese oder römische Griesnocken

Himbeercreme

Wiesel's Weinempfehlung:
Blauburgunder Riserva, PN 22
Ansitz Pitzner, 36,00 €



Witz des Tages

Der Papst fährt in seiner Limousine. Vorne sitzt der Fahrer.

Da sagt der Papst zum Fahrer: „Lieber Chauffeur, Sie machen einen ausgezeichneten Job aber ich bin schon seit 4 Jahren kein Auto mehr gefahren. Würden Sie mich bitte mal fahren lassen? Da hätte ich jetzt wirklich Bock drauf“. Da sagt der Fahrer „kein Problem“, und lässt den Papst ans Steuer. Nach nur 500 Metern sieht der Papst die Polizei mit Blaulicht im Rückspiegel. Er fährt rechts ran. Der Polizist nähert sich, schaut durchs Fenster, dreht um, setzt sich in seinen Dienstwagen und ruft seinen Vorgesetzten an.

Polizist: „Herr Polizeidirektor, ich habe eine sehr wichtige Persönlichkeit angehalten, was soll ich tun. Der Polizeidirektor: „Wie wichtig? Den Bürgermeister?“ Polizist: „Nein, wichtiger.“ Der Polizeidirektor: „Ach ja? Ein wichtiger Politiker?“ Polizist: „Nein, noch wichtiger.“ Der Polizeidirektor: „Ein Musikstar, oder was?“ „Polizist: „Nein, viel wichtiger.“ Der Polizeidirektor: „Ok, wer ist es dann!“ „Polizist: „Keine Ahnung, aber er wird vom Papst gefahren.“

WICHTIGE INFOS

- a) Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. b) Information zu Tiefkühlprodukten Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet. c) Herkunftskennzeichnung Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten (Milch, Joghurt, Sahne ausschließlich Südtirol) und Eier ausschließlich Südtirol und Italien. Wir versuchen stets lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und nicht-EU verwendet.