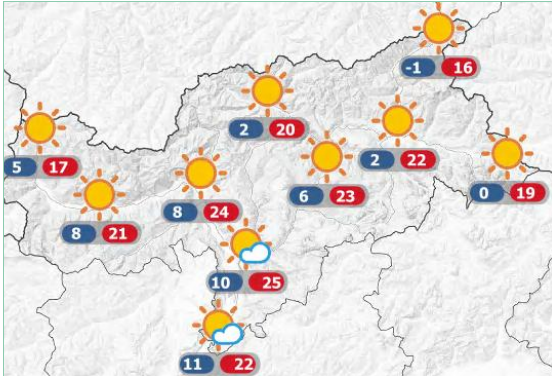


Guten Morgen liebe Gäste, wir wünschen einen wunderschönen Donnerstag



Der Tag beginnt ebenfalls verbreitet sonnig, lediglich einige Schleierwolken ziehen durch. Im Laufe des Nachmittags werden die Wolken teilweise dichter und gegen Abend kann es am Alpenhauptkamm vereinzelt etwas regnen. Gleichzeitig frischt der Nordföhn auf. Die Höchsttemperaturen liegen zwischen 20 und 24 °C.

Zum Wochenende zeigt sich der Herbst dann wieder von seiner besonders schönen Seite: **Am Freitag überwiegt der Sonnenschein**, am Samstag dürfen wir uns auf **strahlend sonniges Wetter und bis zu 25 °C** freuen. Auch der Sonntag bleibt sonnig mit nur wenigen Wolken. Am Montag setzt sich das ruhige Hochdruckwetter fort - viel Sonnenschein und lediglich ein paar Schleierwolken begleiten uns bei Temperaturen von bis zu 25 °C.

Freitag	Samstag	Sonntag	Montag
			

Unser heutiger Wandertipp: Die Südtiroler Himmeltour am Rittnerhorn- Atemberaubendes 360° Panorama

Für diese Wanderung fahren wir mit der Bergbahn Rittnerhorn auf die Schwarzseespitze und folgen der Markierung „Panoramarundweg“. Der gesamte Weg ist gesäumt mit bildreichen Beschreibungen der Latsche und Zirbelkiefer (Zirm). Vorbei am „Runden Tisch“ und dem „Dolomitoskop“ (Künstler Franz Messner und David Messner) wandern wir Richtung Gasthof Unterhorn zum Panoramabild mit der Darstellung der Gipfel. Der Alpinsteingarten am Unteren Horn sucht Seinesgleichen und beherbergt farbenprächtige Alpenblumen. Die anspruchsvolle Tour führt uns weiter über die Barbianer Almen zur Latschenölbrennerei, dem mystischen Platz im „Pfannenstiel“ und schließlich zum höchsten Punkt der Wanderung. Die 360 ° Panoramasiht entlang der Tour ist atemberaubend. Nicht umsonst genießt das Rittner Horn den Ruf des schönsten Aussichtsberges in Südtirol. Bei klarer Sicht erstreckt sich der Blick auf über vierzig 3000er im Alpenraum. Ludwig Purtscheller, Alpinschriftsteller, schrieb um 1900: „Wer Tirol mit einem Blick überschauen will, der besteige diese Höhen!“ Der Weg führt weiter über die Rittner Almen bis zur Neuen Berghütte (keine Einkehrmöglichkeit). Auf dem Heusteig, mit gemütlichen Sitzmöglichkeiten und plätschernden Holztrögen, erreichen wir die Jausenstation Felthurnerhütte und von dort zurück auf die Schwarzseespitze. **Einkehrmöglichkeiten** wo kulinarische Spezialitäten mit der Zirnuss- und Latsche, sowie Zirm- und Latschenschnaps verkostet werden können : Gasthaus Schwarzseespitze, Gasthof Unterhornhaus, Almschank Platzer, Schutzhaus Rittner Horn, Jausenstation Felthurnerhütte, **Tourenlänge:** 16,3 km 720 Meter Aufstieg 720 Meter Abstieg **Gehzeit:** 5-6 Stunden Variante ab Rittner Horn auf Weg 1: Tourenlänge: 11 km 550 m Aufstieg 550 m Abstieg Gehzeit: 3 - 4 Stunden

Die sagenhafte Welt des Toni Neu am Rittner Horn!

Der Adler Toni, der schon den ganzen Winter über das Rittner Horn flog, und die Aufmerksamkeit des einen oder anderen Skifahrers und Wanderers auf sich zog, kehrt auf den Ritten zurück. Er - König der Lüfte -, der alles bestens überblickt, hat sich nach vielen Reisen das Rittner Horn für seine neue Abenteuerwelt ausgesucht. Geht



oder fliegt mit ihm über diese Welt, wo er und auch seine Vorfahren schon einmal gelebt haben! Zuerst könnt ihr genauso fliegen wie Toni und zwar bis zur Schwarzseespitze. Dazu braucht ihr keine Flügel, sondern es geht auch ganz einfach mit der Rittner Horn Bergbahn. Bei der Bergstation angekommen sind es nur ein paar Schritte bis zu dem Panoramaturm. Wenn ihr dort hinaufsteigt, habt ihr genauso wie unser Toni den Mega-Überblick... Und was gehört für Toni in eine sagenhaftes Abenteuerwelt? Ein riesengroßes Adlernetz, so groß, dass es schon ein Labyrinth ist, eine Wasserwelt mit Kneippbecken und Wasserrinnen zum Planschen und Spielen, Klettermöglichkeiten, sagenhafte Ausblicke, spannende Einblicke in eine andere Welt ... Aber kommt und erlebt es selbst! Eines können wir euch jetzt schon verraten: langweilig wird es mit Toni nie! Und versprochen: Ihr braucht auch gar nicht weit zu gehen, der Weg durch diese sagenhafte Welt führt von der Bergstation Schwarzseespitze bis zum Unteren Horn. Während ihr euch in der sagenhaften Welt des Toni vergnügt, gibt es für eure Eltern genügend Rastplätze zum Panorama genießen. Aber vielleicht finden ja auch sie es spannender bei den Abenteuerspielen mitzumachen... Länge des Familien-Rundweges: ca. 2 km Schwierigkeit: leicht, kinderwagentauglich Start: Bergstation der Bergbahn Rittner Horn an der Schwarzseespitze - Untere Horn - Bergstation Schwarzseespitze

GRILLABEND HEUT AM ABEND AB HALB SIEBEN

INDOOR GRILLABEND

Wir verwöhnen Sie mit knackigen Salaten,
köstlichen Antipastis
und
Fleischspezialitäten alla Isidor und
Christoph

Dessert: Überraschung



*Für Unverträglichkeiten wenden Sie sich an die
Mitarbeiter

Witz des Tages

Thomas und Michaela sind beide 55 Jahre alt und seit 20 Jahren verheiratet. Eines schönen Tages gehen beide im Wald spazieren und treffen dort eine magische Fee. Die magische Fee sagt zu den Beiden: „Ihr seid schon so lange verheiratet; ich gewähre jedem von euch einen Herzenswunsch.“ Die Frau ist überglücklich. Sie wünscht sich sofort eine Reise für beide auf die Bahamas. Die Fee: „Kein Problem.“ Puff – Hält die Frau zwei Flugtickets und ein Hotelgutschein für die Bahamas in der Hand. Der Mann sagt: „Wow, so eine Chance lass ich mir nicht entgehen. Tut mir leid Liebling, aber ich wünsche mir eine Frau, die 30 Jahre jünger ist.“ Die Fee: „Wäre das nicht ein bisschen gemein? Bist du sicher?“ Der Mann: „Ja, ganz sicher!“ Auf einmal macht es Puff und der Mann ist 30 Jahre älter.

*Für Unverträglichkeiten wenden Sie sich
an die Mitarbeiter

WICHTIGE INFOS

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. Information zu Tiefkühlprodukten Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet. n 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.