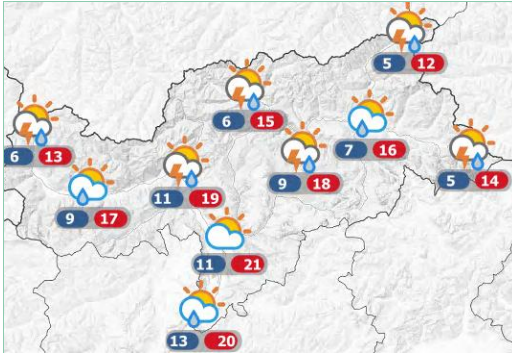


Guten Morgen liebe Gäste, wir wünschen Ihnen einen schönen Samstag



Am Samstag wird das Wetter etwas wechselhafter. Eine Störung bringt von Westen feuchtere Luftmassen mit sich. In vielen Tälern beginnt der Tag mit Hochnebel, andernorts scheint zunächst noch die Sonne. Im Laufe des Tages nehmen die Wolken zu und am Nachmittag sind vereinzelt Regenschauer möglich. Die Temperaturen erreichen 15 bis 20 Grad. Am Sonntag dürfen wir uns wieder auf viel Sonnenschein und nur wenige harmlose Wolken freuen, bei Höchstwerten zwischen 15 und 21 Grad. Auch der Montag bringt nach Auflösung örtlicher Hochnebfelder freundliches und sonniges Herbstwetter. Am Dienstag zeigt sich der Himmel oft wolkenlos und die Sonne scheint ausgiebig, bei Temperaturen bis zu 22 Grad. Der Mittwoch bleibt ebenfalls überwiegend sonnig, lediglich einige hohe Schleierwolken ziehen durch.

Samstag	Sonntag	Montag	Dienstag
			

Törggelefest in Kaltern

Törggelefest der Freiwilligen Feuerwehr Kaltern Markt am Marktplatz in Kaltern. Es werden traditionelle Tiroler Spezialitäten und lokale Gerichte serviert. Natürlich darf beim Törggelen der Kalterersee Wein genauso wenig fehlen wie gebratene Kastanien und allerlei Bäckereien.

Uhrzeit: von 11 Uhr bis ca. 18 Uhr

Wanderung durch die Martertalschlucht

Die Martertalschlucht zählt zu den eindrucksvollsten Naturerlebnissen im Sarntal. Der abwechslungsreiche Wanderweg führt entlang rauschender Wasserfälle, über kleine Holzbrücken und durch schattige Waldabschnitte. Besonders an warmen Tagen sorgt die Schlucht für angenehme Frische. Unterwegs eröffnen sich immer wieder wunderschöne Ausblicke auf die umliegende Bergwelt und die wilden Felsformationen. Die Wanderung eignet sich ideal für Naturliebhaber und Familien mit etwas Wandererfahrung. Festes Schuhwerk wird empfohlen. Die Wanderung durch die Martertalschlucht ab Bundschen führt durch eine der schönsten Schluchten des vorderen Sarntals. Ausgangspunkt ist der Weiler Bundschen vor dem Hauptort Sarnthein. Von dort wandert man talauswärts entlang des wildromantischen Baches durch die beeindruckende Schluchtlandschaft und über die Hängebrücke Richtung Afing, kurz vor Afing biegt man wieder Richtung Halbweg ins Sarntal ab und fährt mit dem Bus nach Bozen retour.

Die neue Hängebrücke im Martertal:

Die neue Hängebrücke im Martertal ist seit 2025 ein besonderes Highlight im Sarntal und verbindet Bundschen im Sarntal mit Afing in Jenesien. Mit einer Länge von rund 272 Metern und einer Höhe von etwa 130 Metern gilt sie als die längste und höchste Hängebrücke Südtirols. Die Brücke überspannt die beeindruckende Felsenschlucht des Marterlochs und bietet spektakuläre Ausblicke auf die wilde Natur der Sarner Schlucht. Der Zugang erfolgt



über den Themenweg „Marterloch“, der auf historischen Saumpfadern verläuft und mit mehreren Infotafeln zur Geschichte, Natur und bäuerlichen Kultur ausgestattet ist. Besonders spannend ist, dass unterhalb der Fußgängerbrücke eine Wasserleitung verläuft, die Wasser vom wasserreichen Sarntal nach Jenesien transportiert und dort rund 200 Hektar landwirtschaftliche Flächen bewässert.

HEUT AM ABEND AB HALB SIEBEN

Salat vom Büffet

Gemüseknödel/Krautsalat

Risotto mit Pilzen

Kalbstafelspitz rosa gebraten oder Kräuter-Käseomelette

Spicy Chocolate*

Wiesel's Weinempfehlung:
Blauburgunder Riserva, PN 21,
Pitzner, Karneid, 32,00 Euro



Der Spruch des Tages

Man soll sich nicht ärgern, dass der
Rosenstrauch Dornen trägt, sondern
freuen, dass der Dornenstrauch Rosen
trägt.



*Für Unverträglichkeiten wenden Sie sich
an die Mitarbeiter

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.