

## Allgemeine Infos über das Restaurant Schöneck!

**Besitzer und Geschäftsleitung:** seit 1986 durch die Gebrüder Karl und Siegfried Baumgartner. Wie ein Adlerhorst schmiegt sich das Restaurant in panoramischer Position im Ortsteil Mühlen (Gemeinde **Pfalzen**) an den Hang. Es sind nur jeweils 3 km bis Pfalzen oder Kiens). Das Schöneck liegt direkt an der Pustertaler Sonnenstraße.

**Einrichtung:** Drei romantische Stuben (Engelstube, Gotische Stube und Zirmstube) mit antiken Bauernöfen. Eine große, lichtdurchflutete Veranda aus Holz im Stil der Tiroler Jahrhundertwende und natürlich eine schöne Gartenterrasse zum Sonne tanken. Piano Bar mit offenem Kamin. In unserem mit Flusssteinen ausgelegter Weinkeller ruhen und reifen Hunderte von Weinen.

**Küchenchef** ist Karl Baumgartner, der zusammen mit seinem Team von 5–7 Mitarbeitern eine kreative, eigenständige aber lokal verwurzelte Küche mit mediterranem Einfluss umsetzt. Karl, der Chefkoch ist Autodidakt. Auf den Tisch kommen vor allem saisonale Produkte, was Frische und Authentizität aber auch eine immer wieder überraschend neue Speisekarte garantiert.

**Events:** Wir veranstalten Küchenfeste mit Gastköchen( immer am Freitag Mitte Juli) aus dem In- und Ausland sowie Musikabende mit Pianisten an unserem eigenen Piano. Zudem Kochkurse Konzerte und unsere bekannten Fischwochen im November sowie die Trüffelzeit im Dezember.

### AUSZEICHNUNGEN:

- **Michelin Restaurantführer:** einen Stern seit 1996
- **Civiltà del bere, Guida delle Guide Fachzeitung** Aufgelistet unter den 100 besten Restaurants Italiens
- **Guida del Gambero rosso Restaurantführer:** 2 Gabeln mit 88 Punkten von 100
- Österreichführer **Gault Millau**, 17 Punkte 3 Hauben
- Vertreten auch I Ristoranti di **Veronelli**, 1 Stern
- **Vertreten auch I Ristoranti di Bibenda 2009 Restaurantführer:** Restaurant des Jahres in Südtirol, ausgezeichnet mit 4 Baci
- **Guida de l'Espresso Restaurantführer:** 16,5 Punkte von 20
- **Ab 2009 Aufnahme bei der Vereinigung Le Soste**

**Vetreten auch** in den folgenden Restaurantführern mit jeweils überdurchschnittlicher Bewertung:

- Guida di **bell' Italia** (Mondadori)
- **Accademia Italiana della Cucina**
- **Wo isst Österreich**
- sowie in den deutschen Restaurantführern **Varta** und **Schlemmer Atlas**.
- **Identità Golose**
- **Il Golosario** di Paolo Massobrio

**ERWÄHNENSWERT:** 1993 Gründungsmitglied der Vereinigung der **Jeunes Restaurateurs** d'Europe Italia seit einigen Jahren noch immer dabei als Ehrenmitglied.

**Godio Preisträger** im Jahr 1997 (Prämierung anlässlich des Meraner Weinfestivals, Südtirol)

**Chef im Service und Weinservice:** Siegfried Baumgartner verwaltet und hütet den Schatz im Weinkeller mit seinen 500 Positionen. Schwerpunkt ist Südtirol und die andere Regionen Italiens. Aber auch Weine aus Österreich, Frankreich, Kalifornien, Chile, Australien und Spanien lagern im tiefen Keller.

**Mit Siegfried im Service und Gouvernante des Hauses:** Marianne Peskoller Baumgartner, Frau von Karl mit 2 bis 3 weiteren Servicefachkräften.

**Restaurantservice:** von 12.00 bis 14.00 Uhr sowie von 19.00 bis 21.30 Uhr  
Ca. 60 Sitzplätze a la carte (Bankett bis zu 120 Sitzplätze).

**Tischreservierung erwünscht: Tel 0474/565550**

**Ruhetage:** Montag und Dienstag! ( in der Saison, z.B. Ende Juli bis Ende August, und über den Weihnachtsfeiertagen Ruhetag nur Montags,. bzw. auch kein Ruhetag!

**Nächster Urlaub:** voraussichtlich ab 18. Juni bis einschließlich 3. Juli 2018