

Informazioni generali del Ristorante Schöneck

Dati fatturazione:

Ristorante Schöneck s.n.c.

di Baumgartner Karl & C. Via Schloss schöneck11

I-39030 Falzes / Molini

PI e cod.fisc.. 00805010212 codice destinatario: T04ZHR3

Tel. **0474 /56 55 50**

www.schoeneck.it - info@schoeneck.it

Pec: restaurantschoeneck@pec.rolmail.net

Coordinate bancarie: IBAN: it 09 i 08035 58380 000302000300 Swift/Bic-Code: RZSBIT21205

Giorni di riposo: lunedì e martedì (nei giorni festivi, in alta stagione luglio, agosto e durante il periodo di natale, chiuso solo lunedì, alcuni periodi senza riposo settimanale!)

A richiesta di più persone, eventualmente apriamo il ristorante anche lunedì o martedì!

Ferie in estate: da metà giugno a metà luglio

Ferie in autunno: dalla fine di ottobre a metà di novembre.

Proprietà e direzione: dal 1986 gestito dai fratelli Karl e Siegfried Baumgartner con la moglie di Karl, Mary.

In posizione panoramica nella frazione Molini, comune di **Falzes**, a soli 3 km sia da Falzes sia da Chienes, ca. 10 km da Brunico e ca. 25km da Bressanone uscita dell'autostrada. Il ristorante è situato direttamente sulla „Strada del Sole“ della Val Pusteria.

Ambiente: tre tradizionali „Stuben“ Tirolesi (la „Engelstube“, la „Gotische Stube“ e la „Zirmstube“) ognuna con una stufa antica in maiolica. La sala più spaziosa è la luminosa Veranda di legno stile fine secolo tirolese che si apre sulla terrazza baciata dal sole. Piano bar con caminetto. La cantina in pietra locale offre quiete a centinaia d'etichette.

Chef di cucina è Karl Baumgartner, autodidatta che assieme ad un team che varia da 3 a 4 collaboratori prepara una cucina creativa, indipendente con radici locali ma anche un tocco mediterraneo. Dato che si servono prodotti stagionali, la freschezza e l'autenticità dei prodotti, ma anche qualche sorprendente novità sul piatto sono garantiti.

Events: Ogni tanto organizziamo serate musicali, feste con chef italiani e internazionali e serate (al Pianoforte della casa) Anche corsi di cucina e concerti sono sull'agenda così come la nostra ormai nota settimana del pesce in novembre e quella del tartufo in dicembre.

RICONOSCIMENTI:

- Michelin una stella dal 1996 ogni anno sempre confermata sino a



- **Civiltà del bere, Guida delle Guide** tra i 100 migliori ristoranti d'Italia
- **Guida del Gambero rosso** buoni riconoscimenti



- L'edizione austriaca del **Gault Millau**, 3- 4 cappelli
- Nominati anche I Ristoranti di **Veronelli**,
- **Nominati I Ristoranti di Bibenda 2009** ristorante dell'anno in Alto Adige (4 baci)
- **Guida de l' Espresso** buoni riconoscimenti

- **Dal 2009** entrato nell' associazione **Le Soste**



NOMINATO nelle seguenti guide:

- Guida di **bell' Italia** (Mondadori)

- Falstaff guida alto Adige e italia
- Nelle guide tedesche **Varta e Schlemmer Atlas**.
- Identità Golose
- **Il Golosario** di Paolo Massobrio



Da menzionare: 1993 socio fondatore degli **Jeunes Restaurateurs** d'Europe Italia, da alcuni anni socio onorario.

Premio Godio nel 1997 (Premiazione durante il Winefestival a Merano, Alto Adige)

Direttore di sala e responsabile della cantina: Siegfried Baumgartner è il tesoriere dell'ampia cantina che contiene oltre 500 etichette con punto di forza sui vini Sudtirolesi e di altre regioni d'Italia. Ovviamente si trovano anche vini Austriaci, Francesi, Tedeschi e Spagnoli.

Servizio: nel servizio troviamo Siegfried, Marianne Peskoller Baumgartner, moglie di Karl con altri due o tre camerieri.

Ristorazione: dalle ore 12.00 alle ore 14.00 e dalle ore 19.00 alle 21.30

Circa 50 coperti a la carte (possibili banchetti fino a 80 coperti).

E' gradita la prenotazione possibilmente telefonica: 0474/565550