

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!

La nostra prossima chiusura estive per ferie: dal 12 giugno al 11 luglio 2023

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
- **Civiltà del bere, Guida delle Guide** tra i 100 migliori ristoranti d'Italia
- **Guida del Gambero rosso** 2 forchette con 88 punti di 100
- L'edizione austriaca del **Gault Millau**, 3 cappelli con 17 di 20 punti
- Nominati anche I Ristoranti di **Veronelli**,
- **Nominati I Ristoranti di Bibenda 2009** ristorante dell'anno in Alto Adige (4 baci)
- **Guida de l' Espresso** 16,5 punti di 20
- **Dal 2009** entrato nell' associazione **Le Soste**

NOMINATO nelle seguenti guide:

- Guida di **bell' Italia** (Mondadori)
- **Accademia Italiana della Cucina**
- **Wo isst Österreich** (Dove si mangia in Austria
- 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 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 100 coperti).

E' gradita la prenotazione possibilmente telefonica: 0474/565550