

Restaurant Schöneck OHG des Baumgartner Karl & Co.

Schloss Schöneck Str. 11

I-39030 Pfalzen/ Mühlen

Steuernummer und Mwst. Nr. 00805010212 - codice destinatario: T04ZHR3

Tel. **0474 / 56 55 50 / 333 3568581 oder 3472392642**

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

www.schoeneck.it - info@schoeneck.it

Pec: restaurantschoeneck@pec.rolmail.net

Allgemeine Infos über das Restaurant Schöneck

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

Bei Anfragen von mehreren Personen öffnen wir eventuell auch am Montag oder am Dienstag!

Urlaub Sommer: von Mitte Juni bis Mitte Juli

Urlaub:Herbst: Ende Oktober bis Mitte November

Besitzer und Geschäftsleitung: seit 1986 durch die Gebrüder Karl mit Frau Mary 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, ca. 10 km bis Bruneck und ca. 25 km bis Brixen Autobahnausfahrt. 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 Flusststeinen ausgelegter Weinkeller ruhen und reifen Hunderte von Weinen.

Küchenchef ist Karl Baumgartner, der zusammen mit seinem Team von 3–4 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 ab und zu Küchenfeste mit Gastköchen aus dem In- und Ausland sowie Musikabende mit Pianisten an unserem eigenen Piano. Zudem Kochkurse Konzerte und unsere bekannten Fischwochen im November, sowie das Martini Ganls und die Trüffelzeit im Dezember.

AUSZEICHNUNGEN:

- **Michelin Restaurantführer:** einen Stern seit 1996 bis



- **Civiltà del bere, Guida delle Guide Fachzeitung** Aufgelistet unter den 100 besten Restaurants Italiens

- **Guida del Gambero rosso Restaurantführer gute Bewertung**

- **Österreichführer Gault Millau, 3-4 Hauben**



- **Falstaff Restaurantführer Südtirol**



- **Vertreten auch I Ristoranti di Bibenda 2009 Restaurantführer:** Restaurant des Jahres in Südtirol, ausgezeichnet mit 4 Baci

- **Guida de l'Espresso Restaurantführer gute Bewertung**

- **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**

- 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 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. 50 Sitzplätze a la carte (Bankett bis zu 80 Sitzplätze).

Telefonische Tischreservierung erwünscht: Tel 0474/565550