

# LA POSTA

SECUNDA EDIZIUN



ESPLORE

DA STÉ SAURÍ

CI GOLA

TE OSTARIA

Ostaria  
POSTA

# BENVENUTI!

# HERZLICH WILLKOMMEN! WELCOME!



## *IL PROFUMO DELL'OSPITALITÀ*

Le Dolomiti hanno un profumo particolare. È un'essenza che sa di ospitalità, cura, rispetto. Nella nostra Casa si respira questa aria così pura e benefica da oltre un secolo. Ci chiamiamo Tolpeit, siamo ladini e a chi ci passa a trovare la prima cosa che diciamo è Bëgnodüs, benvenuti.

# BËGNODÜS!



## *OSPITALITY'S SWEET FRAGRANCE*

The air in the Dolomites is different. It carries a sweet fragrance, reminiscent of hospitality, care, respect. For over a century, the bracing, pure mountain air has been a constant presence in our home, a real balm for the body and soul. We, dear guests, are the Tolpeit Family. We are Ladin and will always welcome you to our home in our language: Bëgnodüs!

## *DER DUFT DER GASTFREUNDLICHKEIT*

Die Dolomiten betören durch einen ganz besonderen Duft. Eine Essenz, die Gastfreundschaft, Geborgenheit und Behaglichkeit ausströmt. In unserer Ostaria Posta kann man diese reine und wohltuende Luft seit über einem Jahrhundert einatmen. Wir sind Familie Tolpeit und als Ladiner begrüßen wir alle, die zu uns kommen mit einem herzlichen Bëgnodüs – willkommen.





Margareths Insidertipps auf Seite 31



Go on tour with Paolo on page 28



Tutto sul ciclismo a pagina 34



Gutes Essen gibt's im Restaurant und auf Seite 10



## 6 — Te Ostaria

Bun de, i sun le Philipp  
La ciasa

## 10 — Ci gola

Mangé tla Ostaria Posta  
Riji ales saùs d'urt

## 18 — Da ste saurí

Les ciamenes  
Palsé

## 22 — Esploré

Roda, roda, roda  
Na jita cun Paolo  
I posc preferis de Margareth  
Foreles & fiferlins



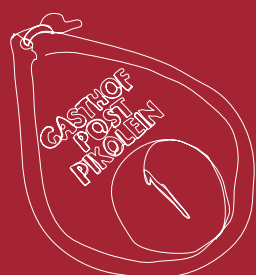


# OSTARIA TE



*BUN DE, I SUN PHILIPP Y OSTÍ DA PICOLIN, BELE EN QUINTA GENERAZIUN*

**D**a canche Pire Videsott (Doré) á fat sö l'Ostaria tl 1895 el passé ite pur porta de nosta ostaria cotan de jënt. Tröc dl post mo ince trës deplü da foradecá. Dandadöt ti ultims agn, da canche nostes beles munts é gnüdes detlarades patrimone mondial dl'Unesco. De merz dl 2020 se punsân fora i ultims details pur la gran festa che ti orôn fá a nosta Ostaria pur i 125 agn. Mo sciöch'i savëis ne n'era nia jüda enciö... Nosta Ostaria á bele superé cotan de gran crises... Dessigü ince de maius, basta punsé a les dös veres, p.ej. é nosta ciasa tratan la pröma vera mondiala gnüda adorada dai soldas dl'Austria sciöche spitol... I ciarun al dagní cun crëta y sperun da podei festejë tosc le proscim compliagn rodunt de nosta ciasa y ti agn dagní tröc ciamó!



## *BUN DE, SONO PHILIPP, OSTE DI PICCOLINO IN QUINTA GENERAZIONE*

**A**pprezzo molto le gite con i miei figli Lena e Matí alla scoperta delle bellezze che ci circondano... spesso sostiamo già poco dopo la partenza: prima una preghiera nella cappella di Piccolino dedicata a Sant'Antonio, sempre amorevolmente curata dalla nostra vicina Frida. Poi una chiacchierata con qualcuno dei vicini al tavolo rotondo nella piazzetta... ammirando l'antica casa signorile Freyegg. Poi continuiamo la passeggiata accanto alla storica Ciasa dl Mair per la stradina pianeggiante e ombreggiata che porta a Longega, dove ci sono alcune panchine per sostare e dove, tenendo gli occhi ben aperti, si può osservare qualche capriolo o camoscio, oppure trovare lamponi, fragoline di bosco o preferibilmente qualche fungo...



## *BUN DE, ICH BIN PHILIPP, WIRT AUS PIKOLEIN IN FÜNFTER GENERATION.*

**E**s macht mir immer wieder Spaß, mit meinen Kindern, Lena und Matí, unsere Umgebung zu entdecken... Meist kommen wir gar nicht weit, an der Kapelle machen wir den ersten Halt für ein kurzes Gebet. Diese Kapelle, dem heiligen Antonius gewidmet, ist wirklich ein kleines Schmuckstück. Danach machen wir Halt an der großen, runden Tafel... Ein kurzer Plausch mit einem Nachbarn, ein Blick auf das schöne Anwesen Freyegg... Weiter geht's, vorbei am prächtigen Haus Mair „fora por Plaies“ auf dem schönen Weg Richtung Zwischenwasser, immer mit einem Blick auf den Wegesrand wo man oft ein Reh oder eine Gams, Himbeeren, kleine Walderdbeeren oder einen Pilz entdecken kann!



Un'altra mia passione è la pesca. Ho ereditato da mio nonno, al quale ho voluto un bene immenso, la pesca n. 196/1. Il tratto di fiume di 7 km è quello tra Lovara e il ponte di Rina. Da oltre 10 anni permettiamo nella parte alta tra Lovara e San Martino solo la pesca a mosca ed è permesso tenere solo i trofei (pesci che superano i 45 cm di lunghezza), così i pesci piccoli vengono rilasciati in acqua. È un tratto molto suggestivo con delle belle trote fario e marmorate, salmerini e qualche raro temolo, ma soprattutto quei pochi che peschiamo sono molto buoni. Quanto li cucina bene mia moglie... solo a pensarci mi viene l'acquolina in bocca!

Eine weitere meiner Leidenschaften ist das Angeln. Ich erbe von meinem geliebten Großvater Matí die Fischerei Nr. 196/1. Der 7 km lange Flussabschnitt liegt zwischen der Lovara und der Welschellener Brücke. Seit mehr als 10 Jahren ist im oberen Teil zwischen Lovara und San Martino nur das Fliegenfischen erlaubt und es dürfen nur Trophäen (Fische über 45 cm Länge) behalten werden. Die kleinen Fische werden also wieder ausgesetzt. Es ist eine malerische Strecke, mit schönen Bach- und Marmorforellen, Saiblingen und einigen seltenen Äschen, die wenigen, die wir fangen, sind sehr gut. Meine Frau bereitet sie besonders gut zu... Allein der Gedanke daran lässt mir das Wasser im Mund zusammenlaufen!





Stüa dla Posta, Herrenzimmer, Stüa Nöia, Gran Mësa, large dining room, bar... from breakfast, the small snack at lunch, the cappuccino and cake in the afternoon, the glass of Franciacorta before and the gin and tonic after dinner, basically you could stay and enjoy in a different "stüa" with a different style at any time of the day.

Stüa dla Posta, Herrenzimmer, Stüa Nöia, Gran Mësa, sala da pranzo, bar... dalla colazione, allo spuntino per pranzo, alla merenda del pomeriggio fino al calice di Franciacorta prima oppure al Gin Tonic dopo cena... praticamente ci si potrebbe accomodare in un'altra «stüa» in ogni momento della giornata e rilassarsi con un ambiente diverso, unico e con la sua particolare storia!



Stüa dla Posta, Herrenzimmer, Stüa Nöia, Gran Mësa, großer Speisesaal, Bar... vom Frühstück, dem kleinen Snack zu Mittag, dem Cappuccino und Kuchen am Nachmittag, bis zum Glas Franciacorta vor und dem Gin Tonic nach dem Abendessen, im Grunde könnte man sich bei uns zu jeder Tageszeit in einer anderen „stüa“ mit einer anderen Stilrichtung aufhalten und dabei genießen.





# CI GOLOLA



*LA BUONA CUCINA,  
IL NOSTRO MODO DI FARE  
FELICI GLI OSPITI*

L'accoglienza è in un sorriso ben speso, in un vaso di fiori e soprattutto in un buon piatto cucinato come si deve. Da sempre cerchiamo di accontentare i nostri ospiti con una cucina che parla ladino e guarda al Tirolo e all'Italia con passione e creatività. Alcuni dei nostri piatti sono diventati degli evergreens e guai a toglierli dal menu. Come potremmo non preparare le Tasces, vale a dire ravioli di formaggio e burro di malga accompagnati da mirtilli rossi, o il Grestl, la rosticiata di patate, punte di filetto di maiale, cipolle fritte e insalata cappuccio? Rischieremmo la sommossa popolare. In cucina parliamo una lingua che è parte integrante della terra in cui viviamo. Senza fronzoli ma con entusiasmo. In ogni stagione dell'anno. Un linguaggio che si traduce in una continua ricerca di prelibatezze di montagna e che serviamo con gusto e semplicità.





*GUTES ESSEN: UNSERE ART,  
UNSERE GÄSTE ZU VERWÖHNEN.*

Wir empfangen Sie mit einem breiten Lächeln, mit kleinen Gesten wie einer Blumenvase, vor allem aber mit leckeren Speisen, die mit viel Handwerkskunst zubereitet werden. Wir sind stets bestrebt, unsere Gäste mit einer Küche zu verwöhnen, die ladinisch spricht und mit Passion und Kreativität sowohl nach Tirol als auch nach Italien blickt. Unsere Küche spricht unmissverständlich die Sprache des Landes, in dem wir leben. Ohne Schnickschnack, aber mit Begeisterung. Angepasst an die jeweilige Jahreszeit. Eine Sprache, die sich in einer kontinuierlichen Suche nach besonderen alpinen Leckerbissen ausdrückt, die wir geschmackvoll und doch einfach servieren.

*THE WAY TO A GUEST'S HEARTS  
IS THROUGH THEIR STOMACH*

If there is one thing we know like the back of our hands, that is hospitality: a spontaneous smile, a fresh bouquet of flowers and, more than anything else, a dish prepared to perfection. We have always tried to satisfy our guests by believing in genuine Ladin dishes and a cuisine which loves and reinterpretes South Tyrolean and Italian recipes. Our cuisine is a reflection of the location we live in. It is down to earth but packs quite a punch, hearty meals that will win you over. A constant research for mountain delicacies we like to serve without fuss: simple yet tasty.



Many of our guests know the fondness for wine we have. We have a funny adult guessing game going on every evening after duty: One of the four of us opens a bottle, without showing it to anybody else. The other three try to understand which wine it could be. It is a lot of fun and it has become a regular event – ending the working day together and having some chat. It also helps us a lot to better understand the wines we have on our list, without being influenced by knowing the grapes, the vineyard, where it comes from, the price etc. We notice that there are wines we recognize mostly and that suit the taste of all of us. Some of our favourites are the Pinot Noir of Maso Thaler, the Pinot Blanc “vom Muschelkalk” from Abraham, the Sylvaner of Kuenhof and the sparkling rosé Balter.



La nostra lista del vino attuale.  
Check out our vine list.  
Kleiner Blick in die Weinkarte?





# Riji ales saûs d'urt



## *RISOTTO ALLE ERBE CON CREMA DI RICOTTA AFFUMICATA E FRAGOLE*

Per questo piatto abbiamo bisogno di:  
Riso, cipolla, olio di semi, vino bianco, brodo vegetale, pesto di erbe, parmigiano, burro, fragole, crema di ricotta affumicata, erbe aromatiche.

Tritare finemente la cipolla, soffriggerla con un po' di olio di semi e aggiungere un buon riso Carnaroli (noi lo cuciniamo con la Riserva San Massimo), facendolo tostare molto bene. Deglassare con un po' di vino bianco e continuare ad aggiungere brodo vegetale. Poco prima che il riso sia cotto, aggiungere il pesto di erbe e mantecare con fiocchi di burro e parmigiano. Per servire, stendere prima il riso sul piatto, poi adagiare sul risotto dei tocchetti di crema di ricotta affumicata, quindi disporre sopra dei pezzetti di fragole e decorare con foglioline di erbe e fiori edibili.

## *HERB RISOTTO WITH SMOKED RICOTTA CREAM AND STRAWBERRY*

### For this dish we need:

Rice, onion, seed oil, white wine, vegetable stock, herb pesto, parmesan, butter, strawberries, smoked ricotta cream, herbs

Finely chop the onion, sauté with a little seed oil and add a good Carnaroli rice (we cook with Riserva San Massimo), then toast very well. Deglaze with a little white wine and keep adding vegetable stock. Just before the rice is cooked, add the herb pesto and finish with butter flakes and parmesan.

To serve, first pat out the rice on the plate, then place dabs of the smoked ricotta cream on the risotto, then arrange small pieces of strawberries on top, decorate with small leaves of herbs and edible flowers.

Einfach die Küchentür aufmachen, die paar Schritte zum Garten gehen und frische, unbehandelte, reife, knackige Früchte, Kräuter und Gemüse einsammeln und dann wieder zur Tür rein und sofort verarbeiten, das ist ein unbeschreibliches Glücksgefühl. Wir hatten den Garten schon immer, allerdings gibt er uns Dank Margareths goldenes Händchen und unermüdlicher Arbeit jedes Jahr neue spannende Ernten und dadurch frischen Geschmack und unendliche Möglichkeiten. Letzten Sommer zum Beispiel habe ich diesen Risotto zusammengestellt:

## *KRÄUTERRISOTTO MIT RÄUCHERRICOTTACREME UND ERDBEEREN*

Dazu benötigen wir:

Reis, Zwiebel, Samenöl, Weißwein, Gemüsebrühe, Kräuterpesto, Parmesan, Butter, Erdbeeren, Räucherricottacreme, Kräuter

### *KRÄUTERPESTO:*

Zwei Bund Brennessel, ein Bund Schnittlauch, ein Bund Petersilie, etwas Jungspinat, Thymian, Majoran, Minze und wenn möglich Giersch und Liebstöckel. Brennessel waschen und nur wenige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und abseihen. Mit den anderen Kräutern und etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, ein paar Tropfen Zitronensaft und wenige Eiswürfel pürieren. Kräuterpesto lässt sich auch gut portionieren und einfrieren.

### *RÄUCHERRICOTTACREME:*

Räucherricotta mit der gleichen Menge Sahnequark, einem Schuss Kochsahne, Salz und Pfeffer mixen, bis eine feine Masse entsteht.

### *GEMÜSEBRÜHE:*

Eine gute Brühe erhält man natürlich, wenn sie mit viel Gemüse eingekocht wird, aber viel Gemüse für die Brühe verwenden und es dann völlig verkocht auf den Kompost zu werfen ist natürlich schade.

Ich mache das lieber so, dass wir die Brühe mit den Schalen, die beim Zubereiten von Salatbuffet und Beilagen entstehen, einkochen. Zuhause hat man nicht so viel auf einmal, aber wenn man einfach immer wieder die Schalen und Abschnitte von Karotten, Tomaten, Fenchel, Sellerieknolle, Petersilie, Lauch einfriert kann man dann, wenn man genug hat, einfach eine Zwiebel halbieren, für die Farbe anrösten, dann das Gemüse dazugeben, mit kaltem Wasser aufgießen und einige Stunden leicht köcheln lassen, dann Salz, Pfeffer und Lorbeer dazugeben und fertig ist die Brühe.

### *RISOTTO:*

Zwiebel fein hacken, mit etwas Samen-Öl anschwitzen und einen guten Carnaroli Reis dazugeben (wir kochen mit Riserva San Massimo), dann sehr gut anrösten. Mit etwas Weißwein ablöschen und immer wieder mit Gemüsebrühe aufgießen. Kurz bevor der Reis gar ist den Kräuterpesto dazugeben und zum Schluss mit Butterflocken und Parmesan verfeinern.

Zum Anrichten zuerst den Reis auf dem Teller ausklopfen, dann Tupper der Räucherricottacreme auf dem Risotto geben, dann kleine Stückchen Erdbeeren darauf verteilen, mit kleinen Blättchen Kräutern und essbaren Blüten dekorieren.

Im Herbst und Winter kann man die Erdbeeren einfach durch Granatapfel oder anderen Früchten ersetzen oder eventuell durch angebratenem Speck.



*BUON APPETITO, MANU, GIACOMO E SUSAN*





# Festes



## CELEBRATING IN THE OSTARIA

Our halls are perfect for whatever the ceremony, be it weddings, christenings, birthdays, anniversaries or special events. The main room can host up to 90 people, and the garden aperitifs, with a stunning view over the Sas dla Crusc – weather permitting, of course – are the cherry on the cake of these festive moments.



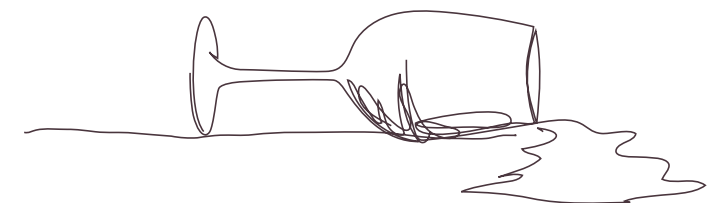
## EINE FEIER IN DER OSTARIA

Ob Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, Jubiläen oder sonstige besondere Anlässe, unsere Räume eignen sich vorzüglich für jegliche Art von Feierlichkeiten. Der Hauptsaal bietet für bis zu 90 Personen Platz und bei schönem Wetter sind die Aperitifs im Garten mit spektakulärem Blick auf den Heiligkreuzkofel das Highlight solcher festlichen Momente.



## UNA FESTA NELL'OSTARIA

Che si tratti di matrimoni, battesimi, compleanni, anniversari o eventi speciali, le nostre sale sono perfette per celebrare ogni tipo di cerimonia. La sala principale può ospitare fino a 90 persone e gli aperitivi in giardino con vista spettacolare sul Sas dla Crusc, tempo permettendo, sono la ciliegina sulla torta di questi momenti di festa.







# DA STÉ SAURÍ



*INTIMITÄT, BEHAGLICHKEIT UND SCHLICHTHEIT*  
Das ist das Ambiente, das unsere Zimmer ausstrahlen. Einige können mit einer langen Geschichte aufwarten, andere sind in der Ara Nöia, dem neuen Nebengebäude, aber sie alle bieten eine besonders heimelige Atmosphäre, die nur die Dolomiten schaffen können.

*INTIMACY, COMFORT AND SIMPLICITY*  
Cross the threshold to our rooms and be greeted by an intimate, welcoming and sober space. Some rooms have quite the story to tell, while others are in the Ara Nöia, the hotel's most recent addition. All of them are a window onto that special atmosphere you only experience in the Dolomites.

*INTIMITÀ, ACCOGLIENZA E SOBRIETÀ*  
questo è il profumo che si respira nelle nostre camere. Alcune hanno una lunga storia, altre sono inserite nell'Ara Nöia, la parte nuova della Casa, tutte però custodiscono quell'atmosfera particolare che solo le Dolomiti sanno creare.





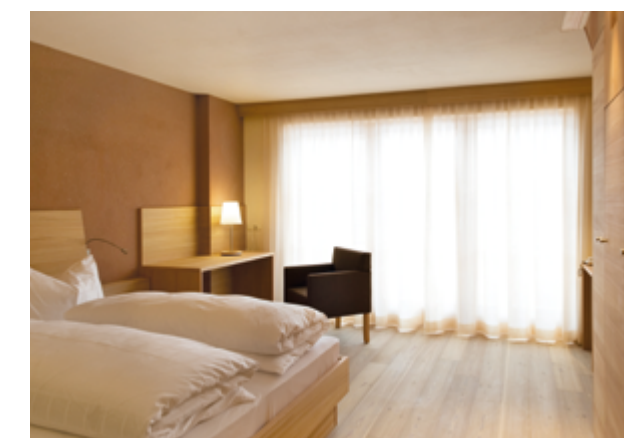
## LES CIAMENES

Die Standard Zimmer (20–24 qm) befinden sich im Stammhaus und sind mit Möbeln aus einheimischer Fichte ausgestattet. Sie verfügen über ein Badezimmer mit Dusche/WC, Bidet und Haartrockner, SAT-TV, Telefon und Safe. Es besteht zum Teil die Möglichkeit ein drittes Bett (Kinderbett) hinzuzufügen. Die Superior Zimmer (25–28 qm) verfügen zusätzlich über einen Balkon. Die Deluxe Zimmer (27–30 qm) befinden sich im angeschlossenen Neubau „Ara Nöia“ und sind mit zeitgemäßen Möbeln aus naturbelassenem Lärchenholz

ausgestattet. Sie verfügen über ein sehr schönes Badezimmer mit Dusche/WC, Bidet, Haartrockner, sowie SAT-TV, Telefon, Safe. Diese Zimmer sind alle nach Süden ausgerichtet und haben einen Balkon mit Traumblick auf die Dolomiten. Die Suiten (40–48 qm) verfügen über die gleiche Ausstattung der Deluxe Zimmer, sind aber größer und auf zwei Etagen mit separatem Wohnbereich eingeteilt. Sie können auch als Familien-Suiten mit bis zu 3 Kindern gebucht werden.

The Standard rooms (20–24 sqm) are located in the main building and are furnished with local spruce furniture. These units are equipped with bathroom with shower/WC, bidet and hair dryer, satellite TV, telephone and safe. In some rooms a third bed (cot) can be added. The Superior rooms (25–28 sqm) are provided also with a balcony. The Deluxe rooms (27–30 sqm) are located in the connected new building “Ara Nöia” and are equipped

with contemporary furniture made of natural larch wood. They are provided with a very nice bathroom with shower/WC, bidet, hair dryer, as well as SAT-TV, telephone and safe. These rooms are all facing south and feature a balcony with a fantastic view on the Dolomites. The Suites (40–48 sqm) are equipped like the deluxe rooms, but are larger and feature two floors, with a separate living area. They are the ideal solution for families with up to 3 children.



Le camere standard (20–24 m<sup>2</sup>) si trovano nella casa madre e sono dotate di mobili d'abete nostrano. Dispongono di bagno con doccia/WC, bidet, phon, telefono, TV satellitare e cassaforte. In parte è possibile aggiungere un terzo letto. Le camere superior (25–28 m<sup>2</sup>) dispongono inoltre di un balcone. Le camere deluxe (27–30 m<sup>2</sup>) si trovano nell'ampliamento «Ara Nöia» e sono arredate con mobili in larice naturale. Sono dotate di un bagno spazioso con doccia/WC, bidet, phon, TV satellitare, telefono,

cassaforte. Sono orientate verso sud con un balcone sul giardino e un favoloso panorama sulle Dolomiti. Le suite (40–48 m<sup>2</sup>) sono arredate come le camere deluxe, ma disposte su due piani e godono quindi di un soggiorno separato. Le suite sono adatte per famiglie con fino a 3 bambini.





#### *UN'ESPERIENZA UNICA*

Siamo nel bel mezzo di due comprensori sciistici fra i più famosi al mondo: tra Plan de Corones e Alta Badia. Eppure le gite in solitario, lontano dal trambusto, offrono una vista unica sui Monti Pallidi. Le vette e i massicci delle Dolomiti hanno un fascino incomparabile. Questa regione offre molte possibilità di svago per scialpinisti e escursioni con le ciaspole.

#### *A UNIQUE EXPERIENCE*

We are bang on in the centre of two of the most famous skiing carousels in the world: just in between Plan de Corones and Alta Badia. And yet, on lonely tours, away from the hustle and bustle, you gain a lot of energy enjoying a very special view of the Dolomites. The Dolomite peaks and massifs have fascinated everyone so far. This region offers many opportunities for ski tours and snowshoeing.

# ESPLORÉ



#### *EINE EINZIGARTIGE ERFAHRUNG*

Wir liegen inmitten zweier der berühmtesten Skigebiete der Welt: dem Kronplatz und dem Skikarusell Alta Badia. Und doch gewinnt man bei einsamen Touren, fernab vom Trubel, einen ganz besonderen Blick auf die Bleichen Berge. Die Gipfel und Bergmassive der Dolomiten haben bis heute jeden Besucher in ihren Bann gezogen. Diese Region bietet zahlreiche Möglichkeiten für Skitourengeher und Schneeschuhwanderer.





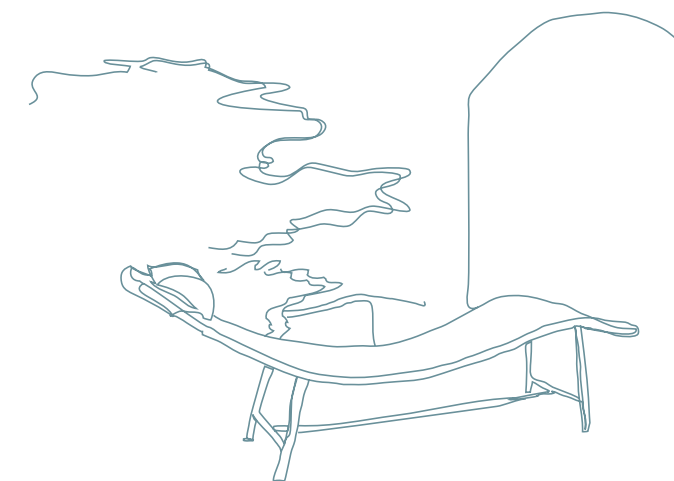


# Palsé



Nell'Ara Nöia, la parte più recente della Casa, abbiamo creato una piccola area dedicata al piacere della lentezza, della calma, del relax. Si tratta di un ambiente di 100 m<sup>2</sup> allestito con una sauna finlandese, un bagno turco, una cabina a infrarossi e un'accogliente sala relax con lettini, panca riscaldata, letto ad acqua e angolo delle tisane. Qui è il silenzio a regnare, a dettare un ritmo pacato, lontano dalle frenesie quotidiane. Ha voglia di rallentare un po'?

Dopo un'intera giornata trascorsa sugli sci, dopo una bella camminata sui sentieri delle Dolomiti, dopo una pedalata sui passi che hanno fatto la storia del ciclismo non c'è nulla di meglio che rilassarsi nella nostra area benessere con vista sulle Dolomiti. Che ne dice?



Im Ara Nöia, dem Anbau des Hauses, haben wir einen kleine Wohlfühloase geschaffen, in der wir Langsamkeit, Ruhe und Entspannung zelebrieren. Unser 100 m<sup>2</sup> großer Wellness-Bereich erwartet Sie mit einer finnischen Sauna, einem türkischen Dampfbad, einer Infrarotkabine und einem gemütlichen Ruheraum mit Liegen, Wärmebank, Wasserbett und Kräutertee-Ecke. Hier herrscht absolute Stille, die einen entspannten Rhythmus vorgibt, fernab der urbanen Hektik. Haben Sie Lust, zu entschleunigen?

Nach einem langen Tag auf Skiern, nach einem ausgedehnten Spaziergang auf den herrlichen Wanderwegen der Dolomiten, nach einer Fahrt über die Pässe, die Radrenngeschichte geschrieben haben, gibt es nichts Besseres, als sich in unserem Wellness-Bereich mit Blick auf die Dolomiten zu entspannen. Was meinen Sie?

Peace and quiet, pure bliss, and relaxation can be found in the Ara Nöia, the hotel's latest addition. Guests can venture into a new, cozy, small area where wellbeing is everything: 100 m<sup>2</sup> featuring a Finnish sauna, a Turkish bath, an infrared booth and a welcoming chill-out area with loungers, a heated bench, a waterbed and a herbal tea corner. Silence reigns supreme and sets the tone for a world removed from the everyday hustle and bustle. Time to slow down for a bit?

After a long day on the snow, spending some time in the Ostaria's SPA is the best way to end a day. Revel in the heat and admire the snowy garden set against the backdrop of the Dolomites: now where do you find a view like that?



# roda!

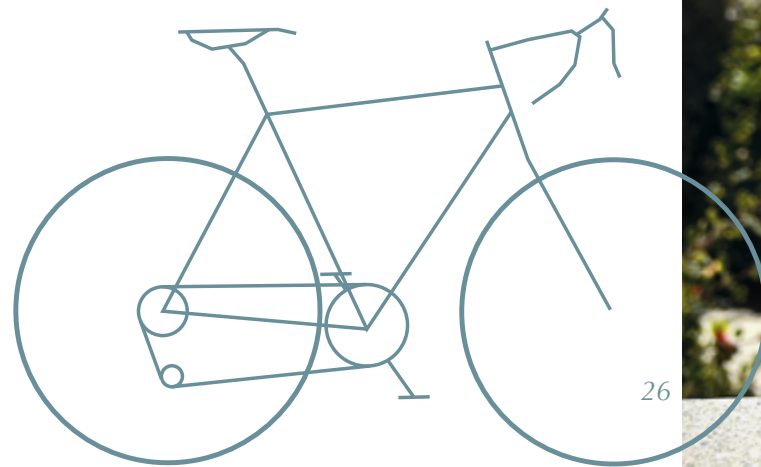
# roda!

# roda!

**L**e Dolomiti hanno tutti i presupposti per far emozionare i ciclisti. Gli appassionati di mountainbike avranno l'imbarazzo della scelta tra un'infinità di percorsi con differenti gradi di difficoltà tra i nostri paesaggi mozzafiato. Paolo e Philipp, entrambi ciclisti appassionati da una vita, vi aiuteranno volentieri a pianificare i percorsi sia in MTB, bici da strada o gravel.

Recentemente abbiamo aggiunto al nostro deposito biciclette un banco da lavoro attrezzato per le piccole riparazioni e una stazione lavaggio.

Dall'estate 2021 siamo associati alla Bike School di San Vigilio di Marebbe e possiamo proporre ai nostri ospiti due gite in bici guidate alla settimana. Montate in sella con noi!

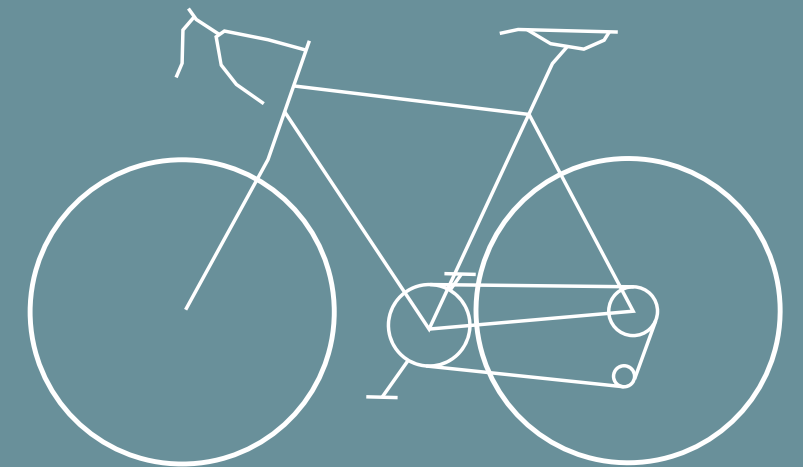


**D**ie Dolomiten bringen alles mit, was Radfahrerherzen höherschlagen lässt. Auf Mountainbiker warten zahlreiche Touren mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden, die atemberaubende Orte und Landschaften durchqueren. Paolo und Philipp, selbst begeisterte Radfahrer, helfen gerne bei der individuellen Planung von Touren – sei es für MTB, Gravel oder Rennrad.

Wir haben vor Kurzem unser Bike Depot durch eine Werkstation sowie eine Waschstation erweitert. Seit dem Sommer 2021 sind wir Mitglieder der Bike School in St. Vigilio und können unseren Gästen zwei geführte Bike Touren pro Woche anbieten. Schwingen Sie sich mit uns in den Sattel.

**T**he Dolomites are an enormous fun park for all cyclists. Mountain bikers will be spoiled for choice with trails for every ability, all of them including breathtaking views. Paolo and Philipp, both life-time bike-addicts, would be happy to help you plan your tours—either for MTB, gravel or road bike.

Recently we improved our bike storage with a work bench for small repairs and a washing station. Since summer 2021 we have been partners with the Bike School San Vigilio and can offer two guided tours per week. Join us on your bike!





**NULLA È LASCIATO AL CASO**

Paolo e Philipp e Margareth offrono una consulenza individuale a tutti i ciclisti (MTB, strada, gravel, e-bike) che la richiedono, con tanto di mappa turistica della valle e delle zone limitrofe, dati GPS di tour di diversa difficoltà e dislivello, e tutte le informazioni meteorologiche e segnalazioni di pericolo sempre aggiornate. Pedalare in sicurezza è una priorità.



**NICHTS IST DEM ZUFALL ÜBERLASSEN**

Paolo, Philipp und Margareth, Ihre Gastgeber, bieten auf Wunsch individuelle Beratungen für alle Radfans mit Straßenkarte, GPS Daten für Touren mit verschiedenen Schwierigkeitsgraden und Höhenunterschieden und aktualisierten Wettermeldungen und eventuellen Gefahrenhinweisen. Sicherheit geht vor.

**IL GIRO VELOCE DI PHILIPP**

«Quando mi prendo qualche ora di riposo da solo parto con la bicicletta da corsa. Un giro che mi piace molto, anche perché talmente poco trafficato, è quello che passa per Miri, Pe di Antermoia e poi per Rina. Che meraviglia guardare il paesaggio dall'alto e vedere Piccolino e il Ciastel de Tor! Passo poi vicino al campo sportivo e proseguo fino a Tintal. E poi giù a perdifiato e tutta velocità – ma non ditelo a mia moglie che già si preoccupa – passando per Onies e Mantena. Il castello di Castel-darne mi piace così tanto che non voglio mai escluderlo dal mio giro. Al ritorno prendo poi la ciclabile di San Lorenzo e la strada alta che passa per Sares, Pliscia, Pieve e Curt, fino a San Vigilio. Poi una corsetta fino a Longega e passando per Plaies fino a casa. Un bella pedalata lunga (65 km), impegnativa (1.950 m di dislivello) quanto mozzafiato e silenziosa, che rimane a lungo un bel ricordo.»

**PHILIPPS SCHNELLE RUNDE**

„Wenn ich mir ein paar Stunden Ruhe gönne, mache ich mich mit dem Rennrad auf den Weg. Eine meiner Lieblingsrunden, da ich dort selten jemandem begegne, ist die Straße nach Miri, hinunter nach Pe d'Antermëia, weiter nach Welschellen. Von hier aus genieße ich den Blick zurück Richtung Pikolein und das schöne Schloß Thurn. Weiter geht's Richtung Sportplatz nach Tintal. Von hier ab rasant abwärts (aber bitte sagt nichts meiner Frau, die sich eh schon immer Sorgen macht!) nach Onach und Montal. Nun Richtung Ehrenburg, das Schloß hier lass ich nie aus (da es mir so gut gefällt!) und St. Lorenzen. Heimwärts geht's nun über Maria Saalen, Pliscia, Brach, Enneberg Pfarre, Curt bis nach St.Vigil. Zügig geht's runter nach Zwischenwasser und über Plaies zurück nach Hause. Eine etwas längere (65 km), anstrengende (1.950 hm) aber auch wunderschöne, ruhige Tour. Sie bleibt einem lange in Erinnerung.“



**ON THE ROAD**



**TOURENVORSCHLÄGE RENNRRAD**



**1 DISCOVERING THE SURROUNDING**  
Dies ist eine kleine Einstiegstour um die unmittelbare Umgebung der Ostaria kennenzulernen. Kurz, knackig und technisch anspruchsvoll. Empfehlenswerter Stopp in der „Val dl'Ert“; das Tal der Kunst, an SMACH gewidmet.

17 km — 830 hm — 1:30 h

Verpflegungsstopps: Ostaria Posta  
Gefahrenstellen: Steile Abfahrt zur „Val dl'Ert“ & Waldabfahrt von Col Cöce & Schiebepassage zum Schloss Thurn.

**2 PARES**  
Diese Tour erstreckt sich bis zu den Weilern und dem Mühlental von Longiarü/Kampill. Ladinische Kultur, tolle Landschaft und flotte Trails... warten nur darauf entdeckt zu werden

26 KM — 1050 hm — 2:15 h

Verpflegungsstopps:  
Lüch de Vanc (km 9 bzw. 11,5)  
Gefahrenstellen: Treppenabschnitt von Grones nach Ví (km 16) & steile Waldabfahrt von Laguscel nach Plan (km 18).

**3 SANTA BERBURA**  
Die Kirche zur Heiligen Barbara ist zu Recht eines der beliebtesten Fotomotive unseres Tales. Tour mit mehr Asphaltpassagen aber auf kaum befahrenen Straßen.

24 KM — 930 hm — 2:00 h

VERPFLEGUNGSSTOPPS:  
Lüch de Sovîsc (km 7) & Hotel Pider (km 15)  
Gefahrenstellen: Steile Abfahrt von Ciampëi nach Costa (km 18) auf der Forststrasse.

Für mehr Informationen zu den Routen folge uns auf Strava.







*CIAO SONO PAOLO,  
IL SENIOR DELL'OSTERIA  
POSTA.*

Ho avuto la fortuna di nascere in questo meraviglioso posto e anche di avere la possibilità di esercitare molte attività sportive (bici da strada, MTB, escursioni in montagna, ferrate, pesca e raccolta di funghi). Uno dei miei piaceri principali è potere dare ai nostri ospiti consigli su come organizzare le uscite in bici o per le escursioni montane. Qui sotto sono elencati solo alcuni esempi.

**1** Corn, la montagna sconosciuta di Piccolino (ca. 4–5 ore, medio-difficile) L'escursione parte dal nostro albergo e si prende la strada verso il Giogo. Dopo un 1km ca. si devia sulla destra proseguendo sulla vecchia strada da dove si attraversa il maso Fless potendo vedere un panorama che di passo in passo diventa sempre più bello. Raggiunto il Giogo si prosegue sulla forestale verso Rit e dopo poche centinaia di metri a destra si sale lungo

il sentiero verso la cima Corn. Salita ripida e in qualche punto anche un poco esposta, ma non troppo. La ricompensa, raggiunta la cima, è la vista spettacolare verso le Dolomiti a sud e le Alpi a nord che confinano con l'Austria. L'inizio della discesa su ampi prati e poi boschi conduce alle frazioni di La Valle, Ciampëi (merita la visita alla cappella da dove si vede la Val Badia dall'alto) e Costa da dove si ridiscende a Preroman e ritorno a Piccolino.

**2** Circonvallazione di Piccolino e San Martino (ca. 3 ore facile)

Sempre dal nostro albergo e passando davanti alla chiesetta (merita una visita) si sale di nuovo verso il Giogo ma già dopo poche centinaia di metri si gira a destra su un sentiero che porta sopra Piccolino (luogo chiamato Col Cöce) da dove si può guardare il nostro piccolo paese dall'alto per poi ridiscendere lungo la strada forestale a Preroman. Dopo avere attraversato il fiume Gadera si risale a San Martino per poi raggiungere la frazioncina Col e poi su un piccolo sentiero si arriva al Ciastel de Tor dove si può visitare anche il Museo Ladin. Si ridiscende verso la Val d'Ert dove si possono ammirare opere di vari artisti in una piccola valle ai più sconosciuta. Proseguendo su una strada asfaltata si ridiscende verso Piccolino.

**3** Rifugio Genova – Alta Via delle Dolomiti n°3 (ca. 6 ore medio difficile)

Questa escursione mi sta a cuore perché si raggiunge la nostra rustica baita ai piedi del Putia. Dopo un breve tragitto in macchina arrivati a Longiaru si posteggia la macchina vicino alle famose frazioni di Seres e Mischi da dove si parte a piedi attraversando la Valle dei Mulini salendo molto ripidamente nel bosco verso il Rifugio Genova. Dopo un'ora ca. si raggiunge finalmente la nostra baita da dove il panorama è mozzafiato. La salita ora non è più così ripida e dopo ca 40 min. si raggiunge l'Alta via delle Dolomiti (Rifugio Genova – Rifugio Medalghes). Nel ridiscendere a Longiaru percorrendo splendidi prati merita uno stop al rifugio Ciampcios.

You can ask Paolo for detailed maps and advices.

*EINE RUNDE MIT PAOLO  
PAOLOS FAVOURITE TOURS*

**1** PICOLIN – JÜ – RIT – COR – PREROMAN – PICOLIN  
4–5 hours medium difficulty  
Starting + End Point: Ostaria Posta

**2** PICOLIN – SAN MARTIN – CIASTEL DE TOR – PREROMAN – PICOLIN  
3 hours easy difficulty  
Starting + End Point: Ostaria Posta

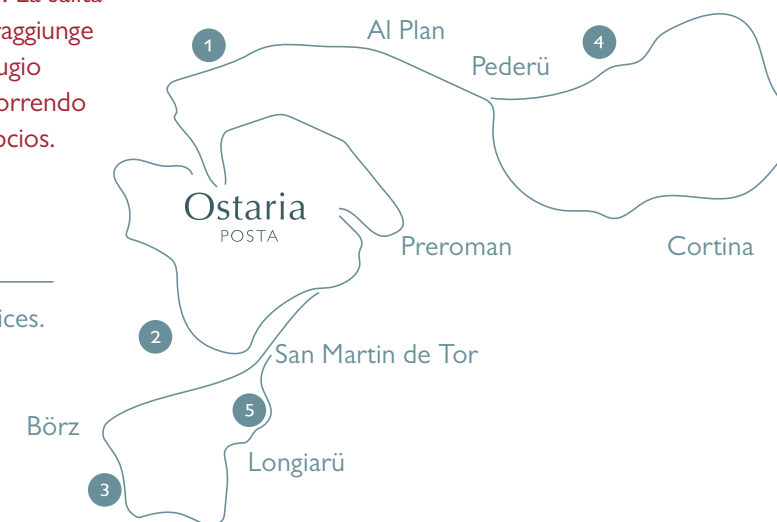
**3** EDELWEISSHÜTTE – DOLOMITEN HÖHENWEG 3 – LONGIARÜ  
6 hours medium difficulty  
Highlight: you will pass our little hut in the mountains.  
Highlight: Sie kommen an unserer kleinen Hütte in den Bergen vorbei.

**4** MTB, nel cuore del parco naturale di Fanes, Sennes, Braies (ca. 8 ore)

Da Piccolino si raggiunge la località di San Vigilio di Marebbe e si prende la direzione di Pederu entrando nel parco naturale. Da Pederu la strada sale verso il Fanes e dopo il passo Limo si ridiscende verso Cortina con un downhill stupendo (merita uno stop per ammirare le cascate del Fanes). Girando a sinistra si imbecca la direzione verso la Stüa (strada ripida ma asfaltata) e dopo finalmente si arriva sull'altopiano del Sennes con due rifugi assolutamente da vedere, Sennes e Fodara Vedla). Ci aspetta una strada molto larga ma molto ripida che ci riconduce a Pederu. Ritorno a Piccolino percorrendo la stessa strada fatta la mattina.

**5** MTB, Rifugio Genova Parco Naturale Putz Odle (ca. 8 ore).

Si parte in direzione Passo delle Erbe e dopo pochi chilometri si gira a sinistra su una strada forestale e si raggiunge il rifugio Göma. Trail verso il Passo delle Erbe da dove si ridiscende nel paesetto di Santa Magdalena (famoso come Cartolina dell'Alto Adige). Inizia la seconda salita che ci porta prima alla malga Gamper per poi raggiungere il rifugio Genova. La discesa verso Longiaru attraversa prati stupendi fiancheggiando il monte Putia. Da qui pochi chilometri in discesa verso Piccolino.



*MOUNTAINBIKE TOUREN  
MTB ADVENTURE*

**4** AL PLAN – PEDERÜ – FANES – CORTINA  
8 hours biking through the Dolomites.

**5** BÖRZ – GÖMA – LONGIARÜ – PICOLIN  
Take the bus to Börz and come back through a beautiful dolomites landscape to the hotel.





## MARGARETHS LIEBLINGS- AUSFLUGSZIELE

1 Dieses MUSEUM DER BERG-FOTOGRAPHIE hat mich vom ersten Besuch an fasziniert. Es ist derart abwechslungsreich gestaltet, dass es dich schon gleich nach dem Betreten in seinen Bann zieht. Highlights sind für mich, abgesehen von der traumhaften Aussicht, die spektakulären Inszenierungen, wie z.B. der Spiegelsaal und die Riesenspiegel. Nach dem Museumsbesuch empfehle ich einen Abstecher im angrenzenden ALPINN – Food Space und Restaurant des Sternekoches Norbert Niederkofler – auch nur auf einen Aperitif oder Kaffee!

2 Das MUSEUM LADIN MUSLA im „Castel de Tor“, das man auch von unserer Terrasse aus sehen kann, erklärt die Geschichte und Gegenwart der Dolomitenladiner auf eine sehr moderne, spannende Weise. Darüberhinaus gibt es dort stets Wechselausstellungen von namhaften, meist ladinischen Künstlern.

3 VAL D'ERT – wörtlich übersetzt das „Tal der Kunst“ – ein Skulpturenpark in der Nähe des Museum Ladin, ist einer meiner Lieblingsplätze in unserer Umgebung. In diesem „Park“, mitten im Wald kann man in aller Ruhe Skulpturen von Künstlern aus aller Welt, aus den letzten Ausgaben des SMACH Kunstwettbewerbes bestaunen. Mein Tipp: gehen Sie ganz hinauf auf die obere Wiese, setzen Sie sich dort auf die Bank, nehmen sich ein Buch aus der „freien Bibliothek“ dort oder genießen einfach die Aussicht! Man sieht kein bewohntes Haus und keine Straße,

nur Wald, Wiesen und die rosa-rote Tür von Barbara Tavella mit der Aufschrift: freue dich wenn du zukehrst, raste, wenn du hier verweilst, verspüre Vorfreude, wenn du weiterziehst!

4 Die Straße die vom VALPARO-LAPASS zum FALZAREGOPASS führt, gilt für mich als eine der Traumstraßen schlechthin. Nachdem man den Valparolapass, von St. Kassian aus erreicht hat, sind es nur noch ein paar Kurven und man sieht die wunderschöne, gerade Strecke inmitten eines Felsenmeeres, rechts der Hexenstein (übrigens ein Top Ziel für einen unvergesslichen Sonnenuntergang!), links der Lagazuoi, geradeaus der Averau und die berühmten 5 Torri. Wer Lust hat, fährt noch mit der Seilbahn, dem „Aufzug ins Paradies“, hinauf auf den Lagazuoi und genießt dort einen Aperitif oder Espresso auf der Terrasse der Schutzhütte, oder man wandert den kurzen Weg zum Gipfelkreuz des kleinen Lagazuoi 2778m, hinüber. Diesen atemberaubenden Panoramablick werden Sie mit Sicherheit nie vergessen!

5 Für die meisten ist der Pragerwildsee der schönste See der Dolomiten, ich finde den ANTHOLZERSEE mindestens genauso schön! Am Ende des Antholzertales, eines Seitentales des Pustertales, ist dieser kleine Bergsee mit seinem glasklaren, smaragdgrünem Wasser ein kleines Paradies. Rund um den See schlängelt sich ein Naturlehrpfad mit vielen tollen Aussichtspunkten und Rastplätzen zum Innehalten und genießen.

### I POSTI PREFERITI DI MARGARETH

#### MARGARETHS FAVOURITE PLACES

1 LUMEN MUSEUM  
[www.lumenmuseum.it](http://www.lumenmuseum.it)

2 MUSEUM LADIN  
[www.museumladin.it](http://www.museumladin.it)

3 VAL DL'ERT  
Starting from the "Museum Ladin Ciastel de Tor", follow the path along the street to "Antermoia" and after 140 meters enter the wood on your right: SMACH. Val dl'Ert

Partendo dal "Museum Ladin Ciastel de Tor", seguire il sentiero lungo la strada per "Antermoia" e dopo 140 metri entrare nel bosco sulla vostra destra: SMACH. Val dl'Ert

4 PASSO FALZAREGO / LAGAZUOI  
La strada che porta da San Cassiano al Passo Falzarego è una delle vie preferite di Margareth. Con 2.835m di altezza il Lagazuoi è accessibile in funivia.

The road leading from San Cassiano to Passo Falzarego is one of Margareth's favorite routes. At 2,835 m the Lagazuoi is accessible by cable car.

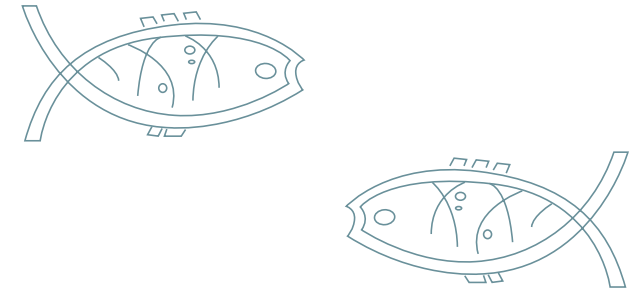
5 LAGO DI ANTSELVA / ANTHOLZER SEE  
Bellissimo lago nella valle Anterselva.

Beautiful lake nearby Bruneck.





Abbiamo una riserva di pesca privata di sette chilometri lungo il fiume Gadera che scorre proprio sotto Casa. Si tratta di un piccolo regno per le trote, i salmerini e i temoli.



An angler's paradise: We have a private fishing preserve (7 km) along the Gadera river which runs right below the hotel. Mystery solved: that's why you can see a fish-like pattern all over the house. A kingdom populated by trout, Arctic char, and grayling.

Für alle, die das Fischen lieben: Wir haben ein privates Angelreservat von sieben Kilometern entlang des Baches Gader, welches in der Nähe unseres Hauses fließt. Es ist ein kleines Paradies für Bachforellen, Saiblinge und Äschen.

# FORELES & FIFERLINS

Per alcuni dei nostri ospiti la raccolta funghi è un'attività appassionante nelle vacanze di fine estate.

Some of our guests dedicate the end of summer to a special activity: gathering mushrooms.

Für einige unserer Gäste und Gästinnen ist das Pilzesammeln im Spätsommerurlaub ein leidenschaftliches Hobby.



IMPRESSUM

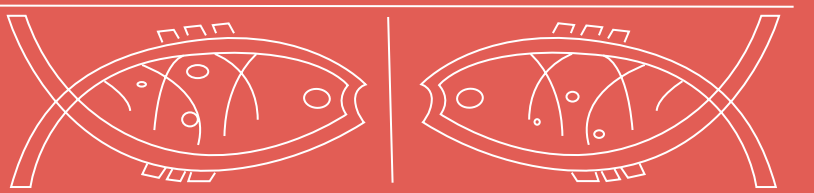
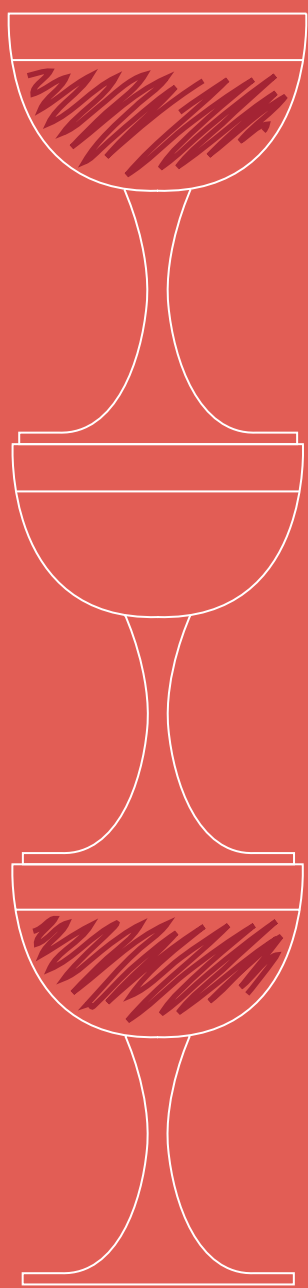
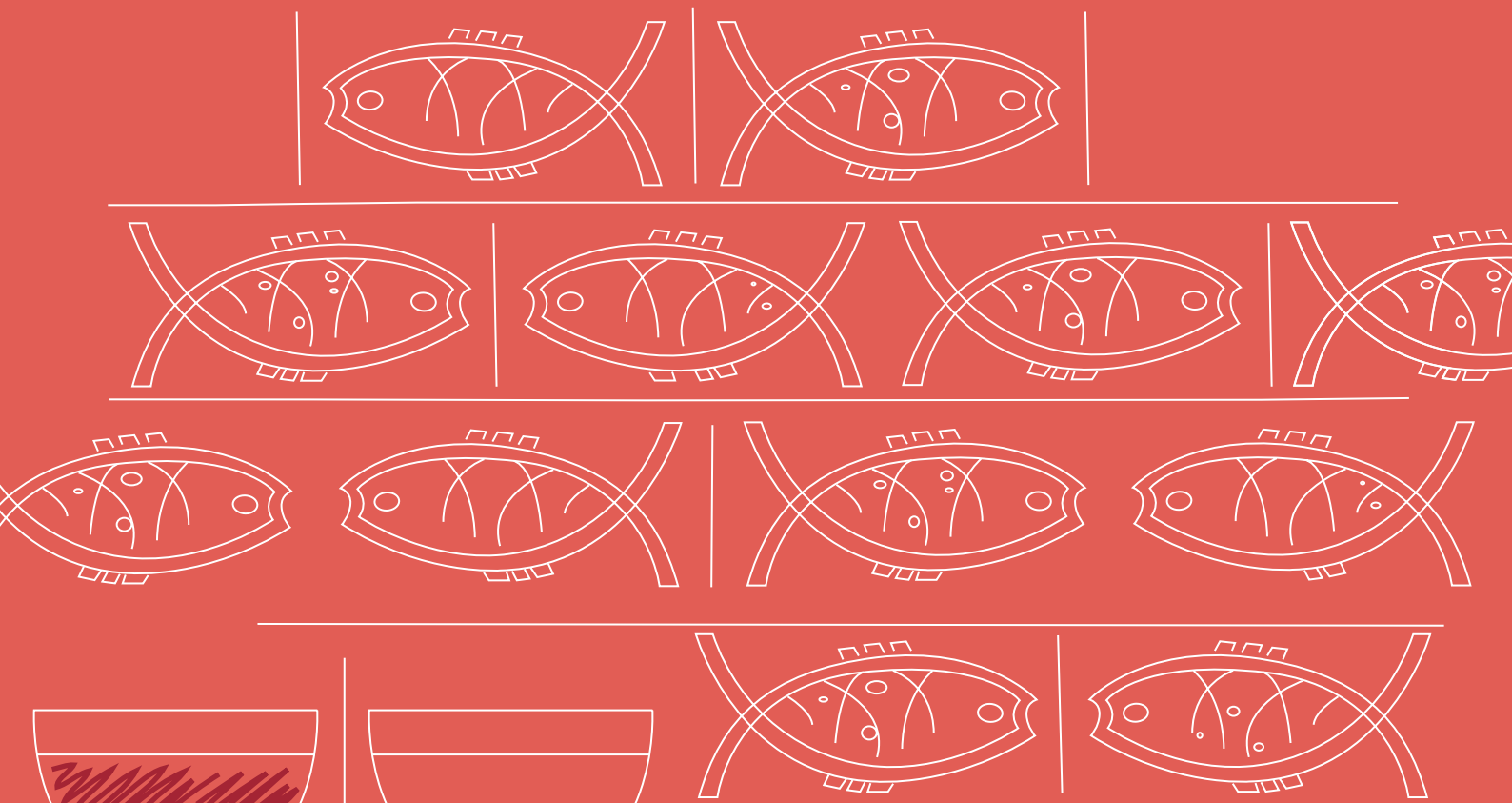
Redaziun: Margareth Tolpeit  
Conzet grafich: KLASS — Ofize de creaziun, [www.bueroklass.de](http://www.bueroklass.de)

Fotografia: Watzek Fotografie,  
Paolo Tolpeit, Diego Gaspari Bandion,  
Kerstin Tolpeit

Testi: Francesco Ricci, Manuela,  
Margareth, Paolo & Philipp Tolpeit  
Letorat: Romi Dejaco

© Ostaria Posta, 2024





# Ostaria

POSTA

fam. Tolpeit  
Strada Picolin 42  
39030 San Martino in Badia (BZ)  
ITALIA

Tel. 0039 0474 523128  
[www.ostariaposta.com](http://www.ostariaposta.com)  
[info@ostariaposta.com](mailto:info@ostariaposta.com)

