

Törggelen & Mehr in Südtirol – 3 Tage

Termin: 23.10. – 25.10.2026

Reisepreis pro Person: 388,00 €

Leistungen:

- Busfahrt
- 2 x Übernachtung im Doppelzimmer
- 1 x reguläre Halbpension
- 1 x Törggele-Abend mit Musik
- Verkostung/Führung Kellerei Meran
- Kurtaxe



Jedes Jahr im Spätsommer trifft man sich zum traditionellen Probieren des neuen Weines – dazu werden Südtiroler Spezialitäten wie Selchfleisch mit Kraut, Speck und heiße Kastanien serviert und mit Musik und guter Laune gefeiert.

1.Tag: Anreise über den Reschenpass nach Südtirol – dort machen wir den 1. Stopp in Meran. Hier bleibt Zeit zum Flanieren, shoppen und genießen. Am frühen Nachmittag fahren wir ca. 10 Minuten zur Kellerei Meran. Hier dürfen wir die Weinkellerei besichtigen und zum Abschluss die Spezialitäten probieren. Im Anschluss folgt die Weiterfahrt zum Hotel in Barbian (ca. 1 Std.) – hoch über dem Eisacktal. Nach dem Zimmerbezug können Sie entweder bei einem Spaziergang den Ort erkunden, oder in der „Badewelt“ das Schwimmbad mit Bergblick genießen. Anschließend Abendessen im Rahmen der Halbpension.

2. Tag: Nach einem reichhaltigen Frühstücksbuffet fahren wir nach Bozen. Angekommen in Bozen steht hier Zeit zur freien Verfügung. Natürlich können Sie den Bauernmarkt mit seinen vielen Spezialitäten besuchen oder das Südtiroler Archäologiemuseum. Am Abend: Törggele-Abend mit Südtiroler Spezialitäten und musikalischer Unterhaltung.

3. Tag: Nach dem Frühstück treten wir die Heimreise an. Wir fahren durch das Pustertal nach Innichen. Hier kehren wir im Gasthaus Tempele zum Mittagessen ein, anschließend geht es über den Felbertauern, Kitzbühel, Kufstein zurück nach Rosenheim und Griesstätt.

Das Hotel „**Haus an der Luck**“ ist ein familiär geführtes Hotel im Bergdorf Barbian. Die Gastgeberfamilie Gantioler führt das Hotel mit viel Liebe und ist stets um das Wohl der Gäste bemüht. In der Küche zaubert der Juniorchef persönlich typische Spezialitäten für seine Gäste. Das Hotel verfügt über ein Panoramabad mit Bergblick und verschiedene Saunabäder.

Anmeldeschluss 31.08.2026 Mindestteilnehmerzahl: 25 Personen