



«Der Haller ist ein Ort, an dem der Alltag zurückbleibt. Die richtige Adresse für viel Wein und wenig Schein.»

Haller Suites & Restaurant

Leben im Weinberg

Am Ende der romantischen Weinbergstrasse, oberhalb von Brixens Altstadt in Kranebitt - oder wie wir sagen, in Kranebitt Hills -, sonnt sich der Haller inmitten von Reben und architektonischen Kuriositäten. Gezeichnet von femininem Charme und einem schicken und puristischen Auftreten heisst Haller Suites & Restaurant in Regie von Teresa Pichler herzlich willkommen. Mit einem Smile und immer einer «Bottle» Wein dabei sorgt sie für frischen Wind auf dem Sonnenberg in Brixen, Südtirol.

Diese Menschen

Die Gastgeberfamilie spielt eine zentrale Rolle: sechs unterschiedliche Charaktere, die den Haller-Spirit aus- und weiterleben. Ein eingespieltes Team im Restaurant: Mutter und Tochter. Vom ersten Händedruck bis hin zum «bis zum nächsten Mal» sind Michaela und Teresa Pichler ein Herz und eine Seele für den Haller.

Hinter den Kochtöpfen mit viel Fingerspitzengefühl: Bruder Simon Pichler und Levin Grünen - der Partner von Teresa.

Der jüngste Bruder, Jakob, ist auch als Koch tätig, derweil noch auf eigenen Wegen. Die Schlüsselfigur spielt Papa Hans, der Gastlichkeit und Tüchtigkeit den Kindern in die Wiege gelegt hat und den Haller an die dritte Generation übergeben hat.

Terroir & Architektur

Der Weinberg - ein Herzstück, das den Haller umgibt. Diesen in all seinen Facetten kennenzulernen, Urlaub von März bis November, wollen wir unseren Gästen bieten. Getreu dem Grundsatz «Wenig macht frei und bringt Platz für die wirklich wichtigen Dinge im Leben» wurde der Umbau am Gasthof 2018 gestartet. Im Mai 2019 wurde wiedereröffnet. Der Fokus lag auf dem Neubau des «Stadls», welcher mit 18 Suiten ausgebaut wurde. Bestehend aus

drei Stockwerken, die sich wie Terrassen in den Weinberg integrieren.

«Unsere Gäste schlafen sozusagen im Weinberg», so Teresa Pichler. Der neue Zimmertrakt, bestehend aus den 3 Ecksuiten und 15 Terrassen Suiten, stilvoll aus Stein und Holz, wird in die Landschaft integriert. Trockenmauern und Terrassierungen gehören zum Landschaftsbild, genauso wie das Lärchenholz, welches natürlich verwittert und sich somit an das Umfeld anschmiegt.

Der Architekt Wolfgang Meraner erklärt: «Zusätzlich zur herzlichen Atmosphäre der Gastgeber-Familie soll auch die Architektur zum Wohlbefinden und Erleben dieses Ortes und Ambientes beitragen. Dabei baut der gesamte Entwurf auf die Fortführung des einer Umarmung ähnelnden Weingartens rund um das Gebäude auf. Die Terrassierung des neuen Gebäudes und die vorgelagerte begrünte Holzkonstruktion werden als symbolische Fortfüh-

rung der Reben für die Verbindung zwischen Alt und Neu gesehen. Fast wie ein Dach, das sich über die architektonische Landschaft legt.»

Als «Zuckerle» für alle Gäste wurde eine Dachterrasse oder auch der Rooftop Garden wortwörtlich oben draufgesetzt. Auf den klassischen Wellnessbereich wurde bewusst verzichtet. «Wir schätzen ein privates Sonnenbad auf der Dachterrasse oder eine private Badewanne in der Suite mit Ausblick auf Wein, Berge und die Stadt», so Teresa Pichler.

Unser neues AO Restaurant

Ein neues Restaurant-Konzept hat den Gasthof sozusagen reformiert. Erfahrung und Eigensinn vereinen sich zu einer naturgetreuen und modernen Küche mit viel Platz für Fantasie und Poesie.

Tiefgreifend sind auch die Wurzeln zur Natur, denn gleich hinter dem Haus befindet sich nicht nur der Weinberg, sondern auch der Obst- und Gemüsegarten. Teamdynamik und der Bezug zum Rohstoff stehen ganz oben, deshalb wird der Garten vom Küchenteam gehegt und gepflegt. Täglich geöffnet von 18 bis 21 Uhr, freitags bis sonntags auch mittags von 12 bis 14 Uhr.

Haller Wein – Kerner

Hans Pichler, Seniorchef und Winzer, kümmert sich liebevoll um ca. 1,5 Hektar Grün ums Haus herum.

Der Weinberg besteht aus 25-jährigen und 7-jährigen Rebstöcken. Durch die eigene Bewirtschaftung der Reben durch Seniorchef Hans und die Abfüllung durch unseren Winzer-Nachbarn Manni Nössing gibt es jedes Jahr das Gefühl vom Weinberg(er)leben. Das Endergebnis in der Flasche wird bestimmt durch den Einklang von Boden, Mensch und Rebe. Der Haller Kerner ist in limitierter Anzahl und nur vor Ort erhältlich.

Leben im Weinberg...

...beschreibt einen Besuch beim Haller wohl am besten. Wohnen an der Sonnenseite von Brixen, 1 km oberhalb der Altstadt. Den Tag entspannt beginnen mit individuellem À-la-carte-Frühstück. Abends ins AO Restaurant, wo ehrliche Zutaten und eine mutige Portion Eigensinn zu einem tagesfrischen Menü gebündelt werden, Essen einfach Lust macht und das Drumherum guttut! ■



Haller Suites & Restaurant
Weinbergstrasse 68
39042 Brixen/Südtirol
Tel.: 0039 0472834601
E-Mail: stay@byhaller.com
instagram: @sleepinthevineyard
facebook: Haller-Leben im Weinberg



Hard Facts

- 18 neue Zimmer im Neubau auf drei Etagen verteilt: 3 Ecksuiten (jeweils mit einem Highlight: extra grosse Terrasse oder Badewanne) und 15 Terrassen Suiten, davon 2 barrierefrei
- 6 aufgehübschte Zimmer im Bestand: davon 3x Einzelzimmer und 3x Doppelzimmer
- Restaurant-Bereich, bestehend aus: Wintergarten, Zirmstube, Blaue Stube. Im Sommer auch Terrasse mit Ausblick und Innenhof
- Wine Bar
- AO Restaurant, ein Treffpunkt für alle Sinne
- (Sonnen-)Dachterrasse mit Obstgarten im Weinberg zum Entspannen, Zurücklehnen und Geniessen

Tipp der Redaktion



Hallerhof, Brixen Südtirol Eisacktaler Kerner DOC 2018 2019 bis 2022

Erfrischend zeigt sich der Kerner in der Nase. Frisch, animierender Duft von gelben, reifen Früchten in der Nase. Ein Hauch Ananas und exotische Früchte. Am Gaumen sehr frisch und knackig mit Noten von Zitronenzeste, grüner Papaya und etwas getrockneten Kräutern. Mineralisch mit feinem Säureerv. Perfekt für den Aperitif auf der Terrasse.

www.byhaller.com