

Castel Restaurant

Kalte Vorspeisen

Feld-Blattsalate und mariniertes Gemüse
mit feinen Dressings vom Büffet

Variation von der Gänsestopfleber
mit Apfel

Ziegenfrischkäse-Schaum
mit geschmorter weißer Zwiebel
und Speckbrösel

Suppe und Zwischengerichte

Rindskraftbrühe
mit Käse-Preßknödel

Risotto mit Olivenöl, Parmigiano Reggiano,
Langostinos und Pinzimonio

Quinoa-Ravioli mit Brokkoli
und Guanciale

Salbei-Sorbet
in Rotbusch-Kaltschale

Hotel Castel, Herbst 2016

Castel Restaurant

Hauptgerichte

Atlantik Steinbuttfilet gebraten
mit Kartoffel-Püree
und fermentiertem Blaukraut-Fond

Einheimisches Hirschrückenfilet
in Walnusskruste
Mohnkipferl
2 x Sellerie

Kalbsschulternahtl, in Whisky-Holz gebraten
Senfkohl
Zeppola-Kartoffel

Desserts

Gebackene Feigen
auf Rotwein-Sabayone
und Käsekuchen-Eis

Kreuzkümmel-Halbgefrorenes
in Schokoladen-Spitz
auf Mango-Creme
und Banane

Mit Ahornsirup marinierte Kiwischeiben
mit „Redlove“ Apfelsorte

Auswahl von Südtiroler und italienischen Käsesorten
vom Wagen