

Kalte Vorspeisen

Feld-Blattsalate und mariniertes Gemüse
mit feinen Dressings vom Büffet

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Karotten und Orange

Pochiertes Rinderfilet
mit Kartoffel-Olivenöl-Creme und Sommer-Trüffel

Suppe und Zwischengerichte

Tomaten-Essenz
mit Topfen-Nocken und Estragon

Neapolitanische Panzerotti
mit Büffelmozzarella und eingelegter Melanzane

Hausgemachte Nudeln „Safran-Strascinati“
mit Bouchot Muscheln und Dattel-Tomaten

Minz-Granité auf Papaya

Hauptgerichte

Wildes Zahnbrassenfilet
in Steinpilz-Fond und Rosenkohlblätter

Einheimisches Lamm-Karee und geschmorte Schulter
Wirsing-Rahm und Kartoffel-Knödel

Gekochtes Ochsen-Schulternahtl
in Liebstöckel-Schaum, Sommer-Gemüse und Kartoffel-Rösti-Ravioli

Desserts

Joghurt-Himbeer-Schnitte
mit Basilikum-Sorbet

Gratinierte Rotwein-Feigen
mit Topfen und Karamell-Eis

Feiner Obstsalat
mit Holunderblüten-Gelee und Dörrfrüchte-Eis

Auswahl von Südtiroler und italienischen Käsesorten
vom Wagen

Menüempfehlung von Sternekoch Gerhard Wieser

Feld-Blattsalate und mariniertes Gemüse
mit feinen Dressings vom Büffet

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Karotten und Orangen

Hausgemachte Nudeln „Safran-Strascinati“
mit Bouchot Muscheln und Dattel-Tomaten

Wildes Zahnbrassenfilet
in Steinpilz-Fond und Rosenkohlblätter

oder

Einheimisches Lamm-Karee und geschmorte Schulter
Wirsing-Rahm und Kartoffel-Knödel

Gratinierte Rotwein-Feigen
mit Topfen und Karamell-Eis

Weinempfehlung zum Menü

Verdicchio Classico Riserva 2013

Weingut Villa Bucci | Marken

€ 90,00 /Flasche

Cornelius 2015 (Merlot, Cabernet Sauvignon)

Kellerei Schreckbichl | Eppan - Südtirol

€ 62,00/Flasche

Für Sie in der Küche - Küchenchef Gerhard Wieser mit: Christoph Huber (*Souschef*) | Thomas Kostner (*Chef Pâtissier*) Philipp Gamper (*Chef Entremetier*) | Patrick Delmonego (*Chef Gardemanger*) | Florian Tschurtschenthaler, Fabian Kammerer, Daniel Kuntner, Alexander Marmsoler und Lukas Schieder (*Commis de Cuisine*) | Irmgard Volgger (*Kaffeeköchin*)

Für Sie im Service - Maitre Simon Oberhofer mit: Florian Prinoth (stellv. Maitre & Chef de Rang) | Ivana Capraro (Sommelière) | Domenico Di Febbo und Antonio Qualano (Chef de Rang) | Erika Kirsiniene (Demi Chef de Rang) | Sara Kofler, Julia Kofler, Alina Pisarenco und Fabiana Sancin (Commis de Rang)

Hotel Castel, Herbst 2018