

finedining

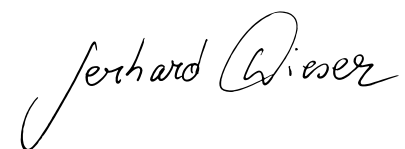
C A S T E L

Herzlich willkommen

Philosophie

Für mich als leidenschaftlicher Koch liegt die Wahrheit auf dem Teller. Landwirte, Gemüsebauern, Jäger und Fischer sind vertrauensvolle Lieferanten und Erzeuger meiner verwendeten Produkte. Nicht nur Regionalität sondern die bestmögliche Qualität, Frische und Echtheit sind die Maxime meiner Auswahl. In meinen Gerichten steckt Stil und Sinnlichkeit, stets auf der Suche nach perfekter Harmonie im Mund, nach einem Geschmackserlebnis von der Lippe bis zum Abgang. Ein perfektes Gericht fordert den Koch, nicht den Gast!

Ihr Gerhard Wieser



Herbst-Menü

5 Gänge 178 € | 7 Gänge 208 €

Begleitet von feinen Weinen, sorgfältig ausgewählt von Sommelière

Ivana Capraro - 5 oder 7 Gläsern zu 98 € / 138 €.

Aufwertung der Weinbegleitung mit der „finewine Coravin-Option“

zum Aufpreis von 18 € pro Glas.

Gerne bieten wir Ihnen auch eine alkoholfreie Getränkebegleitung an.

www.castelfinedining.com

RÄUCHERAAL-SCHAUM
Gurke, Apfel, Imperial Kaviar

ROTE GARNELE
Topinambur, Shiitake Pilze

ZANDER
Sauerkraut, Gulasch-Öl

BIO EI
Sellerieknolle, Haselnuss

KASTANIEN TORTELLINI
Almkäse, Kürbis, weißer Trüffel aus Alba

REHRÜCKEN
Mark, Schwarzwurzel, Buchweizen

APFEL
Zitronenschale, Petersilie, Kaffee

oder

SÜDTIROLER & ITALIENISCHER KÄSE
Hausgemachte Chutneys, Früchtebrot
