

# finedining

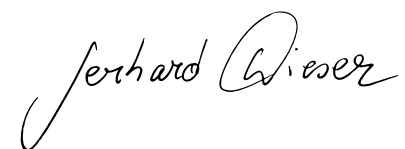
C A S T E L

*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*



# Frühlings-Menü

---

Frühling 2022

Wir bitten Sie höflichst, Ihre Mobiltelefone lautlos zu stellen.  
Über Ihre eventuellen Allergien oder Unverträglichkeiten  
informieren Sie bitte bei der Bestellung das Servicepersonal.

---

5 Gänge 194 € | 7 Gänge 228 €

Weinbegleitung 5 Gläser 103 € | 7 Gläser 138 €

Aufwertung mit der „finewine Coravin-Option“ 18 € pro Glas

Gerne bieten wir Ihnen auch eine alkoholfreie Getränkebegleitung an.

---

[www.castelfinedining.com](http://www.castelfinedining.com)

---

SAIBLING GERÄUCHERT  
Gaspacho

---

SCHWARZER KABELJAU  
Erbsen, fermentierte Rettich-Sauce

---

SIZILIANISCHE SCAMPI  
Aioli Sauce

---

TERLANER SPARGEL CARBONARA  
Imperial Kaviar

---

RAVIOLO  
Huhn, Entenleber

---

ENTRECÔTE IN KOJI – PILZEN GEREIFT  
Artischocken, Rotweinessig-Jus

---

RHABARBER  
Basilikum, Sauerrahm

*oder*

SÜDTIROLER & ITALIENISCHER KÄSE  
Hausgemachte Chutneys, Früchtebrot

---