

finedining

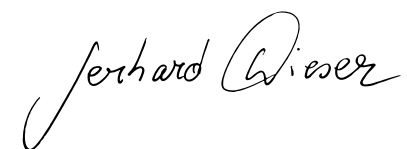
C A S T E L

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



Menü *Herbst*

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 110 € | 7 Gläser 142 €

Aufwertung mit der „finewine Coravin-Option“ 20 € pro Glas

www.castelfinedining.com

SAIBLING
Kartoffel, Molke Sauerkrautsud

SEEHECHT
Melanzane, Waldpilzfond

SIZILIANISCHE SCAMPI
Safran, Duftreis

“PASTA FAGIOLI”
Ravioli, Miesmuscheln, Tomate

ALMKÄSE TOAST
Bio-Ei, weißer Trüffel aus Alba

REHRÜCKEN
Topinambur, Gerstenknusper

SÜDTIROLER APFEL
Bauernjoghurt, Sanddorn

oder

SÜDTIROLER & ITALIENISCHER KÄSE
Hausgemachte Chutneys, Früchtebrot
