

# 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 *Frühling*

---

2024

---

6 Gänge 228 €

mit *Sizilianischem Scampi* | im Tausch + 20 € | als Zusatzgang + 38 €

Weinbegleitung 6 Gläser 103 € | 7 Gläser 119 €

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

---

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

---

SCHWARZER KABELJAU  
Zitrone, Blumenkohl,  
Royal Kaviar „*Selection finedining*“

---

TERLANER SPARGEL IM SALZTEIG  
Tomate, Estragon

---

KALBSBRIES  
Topinambur, Sonnenblumenkerne

---

RAVIOLI  
Bio Schwein, Parmigiano Reggiano,  
schwarzer Pfeffer

---

LAMM IN KOJI – PILZEN GEREIFT  
Peperoni, Melanzane, Kräutersaft

---

RHABARBER  
Bauern Joghurt, Himbeere

*oder*

SÜDTIROLER UND ITALIENISCHE KÄSESORTEN  
hausgemachte Chutneys

---

Ein besonderes Geschmackserlebnis als Option:

SIZILIANISCHE SCAMPI  
Aioli Sauce

---