

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

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
