

Gourmetsaari



In den Saisonpausen des Hotel Castel und dem Gourmetrestaurant Trenkerstube holt meine Familie viel Familienleben nach, das während der Öffnungszeit des Hotel Castel nur eingeschränkt möglich war. So gehen wir unter anderem einmal in der Woche zusammen essen und genießen die sehr gute Küche unserer Sternerestaurant-Kollegen in der Umgebung. Dabei kam uns die Idee zur „Gourmetsafari“:

Das Castel ist der Treffpunkt der Feinschmecker und es strahlen von dort 2 Michelin-Sterne vom Südtiroler Gourmethimmel. Gerhard Wieser's klassische Hochküche wird in der Castel-Umgebung von weiteren Sternekünstlern eskortiert. Von der Autodidaktin Anna Matscher im architektonisch sehr interessanten und traditionellen Restaurant „Zum Löwen“, von Andrea Fenoglio im Restaurant „Sissi“ in dem die wohl beste italienische Küche mit toskanischen Wurzeln geboten wird und Jörg Trafoier der zusammen mit seiner Frau Sonya im Restaurant „Kuppelrain“, Natur pur, bewährtes Traditionelles mit Neuem kreativ verbindet. Den „neugierigen“ Gourmets im Castel bieten wir Abwechslung und folgenden Leckerbissen:

- 5 Übernachtungen oder mehr inklusive Leistungspaket
- 2 Degustationsmenüs (je 4 Gänge) in den ausgewählten Sternerestaurants der näheren Umgebung
- 1 Degustationsmenü (6 Gänge) in der „Trenkerstube“

ab € 935,- pro Person (je nach Saison und Zimmerkategorie)

In 2011 bieten wir unseren Gästen auf vielfachen Wunsch eine Taxi-Pauschale (Hotel-Taxi) an, in welcher die Hin- und Rückfahrten zu den beiden auswärtigen Sternerestaurants inbegriffen sind. Inklusive der Taxipauschale ist die Gourmetsafari zu folgendem Preis buchbar:

ab € 1035,- pro Person (je nach Saison und Zimmerkategorie)

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung und wünschen Ihnen schon heute genussvolle Tage im Castel, der Trenkerstube und den Restaurants der „Gourmetsafari“.

Ihre

Evelyn Doblitsch & das Castel Team





Am kleinen Bahnhof von Kastelbell im Vinschgau liegt, genau gegenüber des romantischen Schlosses Kastelbell, das Gourmet Restaurant Kuppelrain. Die Wirtsleute Sonya und Jörg Trafoier haben den historischen Jugendstil-Gasthof im Jahr 1988 übernommen, damals waren beide erst knapp über 20 Jahre jung. Mit viel Liebe, Fleiß und einer gesunden Portion Ehrgeiz haben die beiden seitdem an der Verwirklichung ihres Lebenstraumes gearbeitet und den einst eher rustikalen Gasthof Stück für Stück zu einem eleganten Ort höchster Gastlichkeit - mit dennoch hohem Wohlfühl-Faktor - und einer der besten Adressen für feines Essen und Trinken in ganz Südtirol gemacht. 2001 wurden die Mühen durch einen Michelin-Stern belohnt, den Chef Jörg Trafoier seitdem ununterbrochen hält. Weitere nationale und internationale Auszeichnungen und Anerkennungen folgten. Nicht unwesentlich zum Erfolg des Restaurants beigetragen hat Ehefrau Sonya, die italienweit einen ausgezeichneten Ruf als Sommelière genießt, und deren sehenswerter Weinkeller das Herz jedes Weinkenners höher schlagen lässt. Hier lagern übrigens auch die vielen Gläser mit selbst eingekochten Marmeladen, Säften und anderen Köstlichkeiten die erfreulicherweise immer wieder, auf die eine oder andere Weise veredelt, den Weg auf die Teller der Gäste finden.

Vertrautes mit Neuem und Traditionelles mit Exotischem zu verbinden ist die hohe Kunst der kreativen Küche. Jörg Trafoier beherrscht diese Kunst in Perfektion. Hochwertige Produkte aus dem Vinschgau wie Äpfel, Marillen, Speck oder Lamm, selbstverständlich aus biologischem oder aus naturnahem Anbau, dürfen in seiner Küche nicht fehlen. Dennoch harmoniert hier die Jakobsmuschel mit der Vinschger Gerste auf ebenso geniale Weise wie beispielsweise das Lamm vom Sonnenberg mit den Kichererbsen.

Professionalität und Perfektion sind im Restaurant Kuppelrain selbstverständlich, schön, dass sich Jörg und Sonya Trafoier nach über 20 Jahren eine große Portion Herzenswärme erhalten haben, die sofort das Gefühl vermittelt, nicht nur in einem der besten Restaurants Südtirols zu speisen, sondern auch Gast bei Freunden zu seien.

Auszeichnungen:

- 1 Stern vom Guide Michelin
- 3,5 F vom Feinschmecker
- 2 Hauben & 16 Punkte vom GaultMillau

Ruhetag: Sonntag





Das Restaurant Sissi liegt im Zentrum von Meran gegenüber der Landesfürstlichen Burg. Seit 1991 ist das Restaurant ein fixer Punkt in der Südtiroler Gastronomie, denn wenn Andrea Fenoglio, Chefkoch und Gastgeber im Sissi, etwas macht, tut er es mit größter Leidenschaft. Diese und die Qualität der Produkte spürt man in jeder seiner Kreationen.

Sein tägliches Ziel ist es, zusammen mit seinen Mitarbeitern die Gäste durch einen traditionell-modernen Kontrast zu verblüffen. Andrea ist Italiener und das spürt man. So ist er während dem Service weniger in der Küche, sondern eher im Restaurant präsent, achtet darauf, dass es seinen Gästen an nichts fehlt und unterhält sich auch gerne mit ihnen. Dabei ist es ihm wichtig eine Stimmung zu erzeugen, die den Gästen das richtige Gleichgewicht zwischen Evolution und Respekt der fundamentalen Regeln vermittelt, die notwendig sind um Gastfreundlichkeit zu geben.

Der Weinkeller, auf den Andrea Fenoglio sehr stolz ist, umfasst mehr als 500 Etiketten, wobei täglich wechselnd 20 davon auch glasweise angeboten werden. Zudem wird eine schöne Auswahl an Digestifen und Destillaten angeboten.

Andrea Fenoglio und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch!

Auszeichnungen:

- 1 Stern vom Guide Michelin
- 2,5 F vom Feinschmecker
- 2 Hauben & 16 Punkte vom GaultMillau

Ruhetag: Montag



Zum Löwen



Das Gasthaus „Zum Löwen“ wurde erstmals 1405 erwähnt. Zuletzt führten die Großeltern das Gasthaus. 1987 übernahmen Anna und Alois Matscher in bereits vierter Generation den Betrieb und begannen den alten Gasthof in ein gehobenes Restaurant umzuwandeln. 2007 wurde das Restaurant in den bestehenden Innenhof gebracht und samt Stall und Stadel renoviert.

Als junges Mädchen ging Anna Matscher nach Wien und machte dort eine Ausbildung zur Masseurin. Sie war schon immer eine passionierte Köchin und machte später ihr Hobby zum Beruf. Sie überzeugte ihren Mann, Alois Matscher, er gelernter Bankkaufmann, in die Gastronomie zu wechseln. Sie übernahmen den leerstehenden Gasthof. Im Jahre 1990 stellte sich Anna Matscher selbst hinter den Herd. Nach anfänglichen Schwierigkeiten konnten sie sich über einen Michelin-Stern freuen.

Anna Matscher achtet sehr auf einheimische Produkte und versucht typische Südtiroler Gerichte modern zuzubereiten. Ihre Stärke ist eine von mediterranen Einflüssen geprägte regionale leichte Küche. Für diesen Stil stehen zum Beispiel Teigtaschen mit Ochsenchwanz gefüllt, Cannelloni mit Gänseleber oder Cappuccino vom Kalbsbries. Eine Spezialität von Anna Matscher sind Innereien: Kalbsnieren, Kalbsleber, Kalbsbries, Kutteln und Beuschel.

Alois Matscher ist der Sommelier des Hauses und betreut zusammen mit Tochter Elisabeth die Gäste. Zusammen freuen sich auf Ihren Besuch.

Auszeichnungen:

- 1 Stern vom Guide Michelin
- 3,5 F vom Feinschmecker
- 2 Hauben & 16 Punkte vom GaultMillau

Ruhetag: Montag



Trenkerstube



Das Gourmetrestaurant „Trenkerstube“ im Hotel Castel***** ist die perfekte Symbiose aus elegantem Ambiente, einzigartiger Gastlichkeit und kulinarischem Hochgenuss. Es ist ein ausgesprochenes „Juwel“ im Hotel. Im Kontrast zwischen rustikalen Holzdecken und –wänden und den edel gedeckten Tischen erwartet den Gast in warmer Atmosphäre ein Feuerwerk für die Sinne. 2-Sternekoch Gerhard Wiesers kulinarisches Schaffen ist geprägt von der Liebe zu den Elementen des Südens, so nimmt er seine Gäste mit auf eine Reise durch alpin-mediterrane Küche, für die er mit modernen Techniken arbeitet.

Nach Wiesers Philosophie beginnt die Kunst des Kochens beim Einkauf – so bestimmt das frische Angebot die Speisekarte. Sein unverwechselbarer Stil lebt von taufrischen Zutaten der jeweiligen Regionen und den edlen Produkten der klassischen Hochküche. Für ihn bleibt es eine wiederkehrende Herausforderung, den Eigengeschmack der einzelnen Produkte durch kreative Zubereitung zu verstärken.

Auch bei der Weinauswahl bleiben in der Trenkerstube keine Wünsche offen. Das erlesene Weinangebot mit Schwerpunkt italienischer Winzer, ist von dem erfahrenen Sommelier Sascha Ziese mit Leidenschaft und Wissen ausgewählt. Das pure Genusserlebnis erfährt seine Vollendung in der herzlichen Gastlichkeit und der höchsten Servicequalität, die dem Gast entgegen gebracht wird.

Auszeichnungen:

2 Sterne vom Guide Michelin

4 F vom Feinschmecker

3 Hauben & 18 Punkte vom GaultMillau

Ruhetage: Sonntag & Montag





Das Hotel in Südtirol

ERHOLEN · GENIESSEN · ERLEBEN

Hotel Castel · Familie Dobitsch

Keschtngasse 18 · 39019 Tirol b. Meran · T +39 0473 923 693 · F +39 0473 923 113 · www.hotel-castel.com · info@hotel-castel.com