

finedining

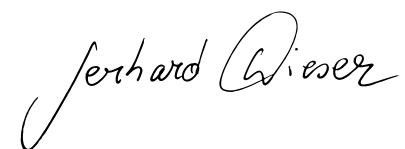
C A S T E L

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 118 € | 7 Gläser 121 €

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

www.castelfinedining.com

SCHWARZER KABELJAU
Zitrone, Blumenkohl

ALTE KUH
Mark Consommé, Royal Kaviar „*Selection finedining*“

KALBSBRIES
Topinambur, Sonnenblumenkerne

RAVIOLI
Bio Schwein, Parmigiano Reggiano,
schwarzer Pfeffer

LAMM IN KOJI – PILZEN GEREIFT
Peperoni, Melanzane, Kräutersaft

FICHTENSPITZEN
Erdbeeren, Champagner

oder

SÜDTIROLER UND ITALIENISCHE KÄSESORTEN
hausgemachte Chutneys

Ein besonderes Geschmackserlebnis als Option:

SIZILIANISCHE SCAMPI
Aioli Sauce
