

finedining

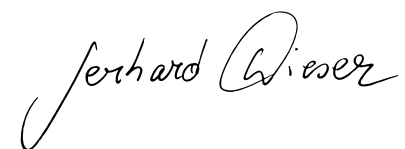
C A S T E L

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*

2025

Wir bitten Sie höflichst, Ihre Mobiltelefone lautlos zu stellen.
Über Ihre eventuellen Allergien oder Unverträglichkeiten
informieren Sie bitte bei der Bestellung das Servicepersonal.

6 Gänge 228 €
mit ALTE KUH | im Tausch + 20 € | als Zusatzgang + 38 €

Weinbegleitung 6 Gläser 119 € | 7 Gläser 139 €
Aufwertung mit der „finewine Coravin-Option“ 20 € pro Glas

www.castelfinedining.com

SCHWARZER KABELJAU
Portobello-Pilz, Gulasch-Öl, Spitzkohl

TERLANER SPARGEL IN FOLIE
Schinken, Royal Kaviar
„Selection finedining“

RAVIOLI
Mascarpone, Erbse, rote Garnele

HUHN
Kartoffel, Haselnuss

LAMM
Bärlauch, Peperoni, Melanzane

ZARTBITTERSCHOKOLADE
Ricotta, Himbeere

Ein besonderes Geschmackserlebnis als Option:

ALTE KUH
Mark Consommé, Royal Kaviar
„Selection finedining“
