

# finedining

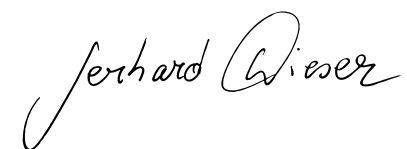
C A S T E L

*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 *Favorit 2024*

---

Aktuell haben wir Saisonpause. Daher hier unser Lieblingsmenü aus 2024.

Wir freuen uns auf das Wiedersehen ab dem 03. April 2025 im Hotel Castel und ab dem dem 30. April im Restaurant Castel finedining.

Ihr Familie Dobitsch & das Castel-Team

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 Zusatz + 38 €

Weinbegleitung 6 Gläser 115 € | 7 Gläser 126 €

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

---

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

---

LACHSFORELLE

Gillardeau Auster, Spinat, Molke-Spitzkrautsud

---

ROTE GARNELE

Fenchel, Safran

---

SEEHECHT

Focaccia, Peperoni, Chorizo

---

LASAGNE

Tomate, Büffelmozzarella

---

WAGYU FILET VOM HOLZKOHLEGRILL

Sellerieknolle, Shiitake-Pilze, Rotweinessig-Jus

---

KAKAOBOHNE

Kalamansi, Schwarztee

oder

SÜDTIROLER & ITALIENISCHER KÄSE

Hausgemachte Chutneys, Früchtebrot

---

Ein besonderes Geschmackserlebnis als Option:

ALTE KUH

Mark Consommé

15g Royal Kaviar „Selection finedining“

---