fine*dining*

CASTEL

Un caloroso benvenuto

La nostra filosofia

Per me che sono un cuoco appassionato, la verità è nel piatto. Agricoltori, orticoltori, cacciatori e pescatori sono produttori e fornitori fidati dei prodotti che utilizzo nella mia cucina. Non solo regionalità ma la migliore qualità, freschezza e genuinità sono le parole chiave che guidano le mie scelte. C'è stile e sensualità nei miei piatti, sempre alla ricerca della perfetta armonia in bocca, di una esperienza di gusto completa, dall'inizio alla fine. Il piatto perfetto è una sfida per lo chef, non per l'ospite!

Il Vostro Gerhard Wieser

Gerhard Wieser

Menù *Favorito 2025*

Attualmente abbiamo una pausa stagionale.
Vi presentiamo il nostro menù preferito del 2025.

Vi aspettiamo dal 19 marzo 2026 all'Hotel Castel e dall'21 aprile 2026 al ristorante Castel finedining.

La vostra famiglia Dobitsch e il team del Castel

Vi chiediamo gentilmente di disattivare la suoneria del telefono cellulare.

In caso di allergie o intolleranze, vi preghiamo di informare il personale di servizio al momento dell'ordine.

6 portate 228 €

con SCAMPI SICILIANI | al posto di + 20 € | in aggiunta + 38 €

con FORMAGGI | in aggiunta + 28 €

Abbinamento vini 6 bicchieri 119 € | 7 bicchieri 139 €

Opzione „finewine Coravin" 20 € a bicchiere

www.castelfinedining.com

TROTA DORATA
ravanello, brodo di kimchi

OSTRICA GILLARDEAU
cavolfiore, Caviale Royal "Selection fine*dining*"

BOTTONI PARMIGIANA
melanzane, mozzarella di bufala

ANATRA FROLLATA A SECCO
miele di germogli di abete, zucca, quinoa

LOMBATA DI CERVO NELLA CERA D'API
polline fermentato, sedano, buchtel dolce

MELA
mascarpone, aneto, fiocchi d'avena

oppure

FORMAGGI ALTOATESINI E ITALIANI
chutney fatti in casa

Come opzione, un'esperienza gustativa eccezionale:

SCAMPI SICILIANI
salsa aioli