

# 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*

---

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

---

MENÜ | 6 Gänge 238 €

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

SÜDTIROLER & ITALIENISCHER KÄSE

Feine Auswahl vom Wagen | im Tausch kostenfrei | als Zusatzgang + 38€

WEINBEGLEITUNG | 6 Gläser 131€ | 7 Gläser 151€

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

---

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

---

SAIBLING  
Gurke, Kartoffel, Holunder

---

SIZILIANISCHE SCAMPI  
Rettich, Erbse, Meerrettich

---

SEEHECHT  
Graubrot, Lattugasalat, Specksud

---

RAVIOLI  
Tomate, Burrata, Minze

---

LAMM  
fermentiertes Gemüsepesto,  
Bohnen, Zitrone

---

RHABARBER  
Macadamia, Himbeere

---

Ein besonderes Geschmackserlebnis als Option:

ALTE KUH  
Mark Consommé, Royal Kaviar  
„Selection finedining“

---