

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 2023*

Aktuell haben wir Saisonpause. Daher hier unser Lieblingsmenü aus 2023.

Wir freuen uns auf das Wiedersehen ab dem 20. März 2024 im Hotel Castel und ab dem 11. April 2024 im Restaurant Castel fine dining.

Ihre 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 218 €

mit BIO-EI | im Tausch + 20 € | als Zusatz + 38 €

Weinbegleitung 6 Gläser 116 € | 7 Gläser 130 €

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

www.castelfinedining.com

SAIBLING
Graubrot, Sellerie, Liebstöckel

SIZILIANISCHE SCAMPI
Lauch, Bouillabaisse

SEEHECHT
Rote Beete, Molke-Krautsud

BASILIKUM RAVIOLI
Tomate, Burrata

BIO KALBSFILET
Karotte, Waldmeister, Kartoffel
Ossobuco „gremolato“

BITTERSCHOKOLADE
Haselnuss, Dörraprikosen

oder

SÜDTIROLER & ITALIENISCHER KÄSE
Hausgemachte Chutneys, Fruchtbrot

Ein besonderes Geschmackserlebnis als Option:

BIO-EI
Blumenkohl
20 g Royal Kaviar „Selection *fine dining*“
