

Kalte Vorspeisen

Alpin – biologisch- konventionell
Salat- und Gemüsebuffet

Pochiertes Passer Forellenfilet
auf Terlaner Spargeln und Bozner Sauce-Espuma

Gebackene Zucchiniblüte
mit Champignon und Hummer-Schaum

Suppe und Zwischengerichte

Kartoffel-Cremesuppe
mit Ultner Bauchspeck und Majoran

Hausgemachte Schüttelbrot-Maltagliati
mit Wildragout und Blaubeeren

Kutteln, mit Peperoni und Almkäse überbacken

Gin & Tonic Sorbet

Hauptgerichte

Gebratene Seeteufel-Medaillons
auf Spitzkohl in Chorizo-Sauce
Neue Kartoffeln

Bio Kalbsleberscheiben, in Salbei gebraten
Bohnen Allerlei, Pfeffer-Apfel und gebackene Zwiebel

Toskanische Taubenbrust in Schnittlauch
Kartoffelrösti, geschmorte Artischocke und Estragon-Sauce

Desserts

Grießknödel
auf Rhabarber-Kompott und Joghurt-Eis

Kürbiskern-Parfait in krokanten Hippenröllchen
mit Preiselbeeren

Grünes Apfel-Süppchen, mit Minze parfümiert
und weißem Schokoladen-Sorbet

Auswahl von Südtiroler und italienischen Käsesorten
vom Wagen

Menüempfehlung von Sternekoch Gerhard Wieser

Pochiertes Passer Forellenfilet
auf Terlaner Spargeln und Bozner Sauce-Espuma

Hausgemachte Schüttelbrot-Maltagliati
mit Wildragout und Blaubeeren

Gebratene Seeteufel-Medaillons
auf Spitzkohl in Chorizo-Sauce
Neue Kartoffeln

oder

Bio Kalbsleberscheiben, in Salbei gebraten
Bohnen Allerlei, Pfeffer-Apfel und gebackene Zwiebel

Grießknödel
auf Rhabarber-Kompott und Joghurt-Eis

Weinempfehlung zum Menü

Burgunder (Weissburgunder) 2017
Bergkellerei Passeier St. Leonhard im Passeier Südtirol
€ 67,00 / Flasche

W Dedicato a Walter 2013
(Cabernet Franc) 95/100 Parker Punkte
Tenuta Poggio al Tesoro (Allegrini) Bolgheri Toscana
€ 98,00 / Flasche

Für Sie in der Küche - Küchenchef Gerhard Wieser mit: Marco Verginer (*Souschef*) | Thomas Kostner (*Chef Pâtissier*) | Alexander Marmsoler (*Chef Entremetier*) | Lukas Schieder (*Chef Gardemanger*) | Fabian Kammerer (*Demi Chef de Partie*) | Florian Tschurtschenthaler, Julian Cassan, Daniel Ruepp, Staffler Patrick, Thomas Rederlechner (*Commis de Cuisine*) | Irmgard Volgger, Maria Weiss (*Frühstücksköchinnen*)

Für Sie im Service - Maitre Simon Oberhofer mit: Ivana Capraro (*Sommelière*) | Antonio Qualano (*Maitre Trenkerstube*) | Antonio Russo und Domenico di Febbo (*Chef de Rang*) | Erika Kirsiniene, Sara Kofler, Julia Kofer, Cristina Math (*Demi Chef de Rang*) | Danilo Montibeller (*Commis de Rang*)

Hotel Castel, Frühling 2019