

41. VÖLSER KUCHLKASTL

Saure Kalbszunge vom Völser Rind _{IF}	12,00 €
Gebeizter Passeirer Alpensaibling und marinierte Pusterer Rohne mit Meerrettich _{DG}	14,00 €
Ramen vom Schwarzplenten in der Völser Ochsenchwanzsuppe, Gemüse und Ei _{ACFI}	9,00 €
Schüttelbrotlasagnette nach Hirten Art mit Kalbsragout vom Völser Rind _{ACGIF}	11,00 €
Kürbisnocken mit Steinpilzen, Lagrein-Reduktion und Alm Käse _{ACGF}	14,00 €
Bauerngröstl vom Völser Rind auf Kartoffelschaum, Steinpilzen und Speck _{FGI}	14,00 €
Geschmorte Schulter vom Villnösser Brillenschaf auf Kürbisragout _{FI}	24,00 €
Gebackene Völser Apfeltaschen mit Pinienkerneis und Vanillecreme _{ACFGH}	8,00 €
Auswahl von Südtiroler Alm Käse mit eingelegten Senfrüchten und Obst Chips _{GHJ}	12,00 €



Villnösser Brillenschaf

DEGUSTATION VOM VÖLSER KUCHLKASTL

Ramen vom Schwarzplenten in der Völser Ochsenchwanzsuppe, Gemüse und Ei

Kürbisnocken mit Steinpilzen, Lagrein-Reduktion und Alm Käse

Bauerngröstl vom Völser Rind auf Kartoffelschaum und Steinpilzen

Gebackene Völser Apfeltaschen mit Pinienkerneis und Vanillecreme

36,00 €

41° DISPENSA DI FIÉ

Lingua di vitello all'agro _{IF}	12,00 €
Salmerino alpino della Val Passiria marinato con rapa della Val Pusteria e rafano _{DG}	14,00 €
Ramen nella minestra di bue nostrana con verdura e uovo _{ACFI}	9,00 €
Lasagnette di „Schüttelbrot“ alla pastora con ragù di vitello _{ACGIF}	11,00 €
Gnocchi di zucca con funghi porcini, riduzione al Lagrein e formaggio di malga _{ACGF}	14,00 €
Gröstl del contadino con schiuma di patate, funghi porcini e speck _{FGI}	14,00 €
Spalla d'agnello "Villnösser Brillenschaf" cotta a bassa temperatura su zucca brasata _{FI}	24,00 €
Crostoli alle mele di Fiè con gelato al pinolo e spuma alla vaniglia _{ACFGH}	8,00 €
Selezione di formaggi di montagna "Degust" con mostarda e chips di frutta fatte in casa _{GHJ}	12,00 €



DEGUSTAZIONE DELLA DISPENSA DI FIÈ

Ramen nella minestra di bue nostrana, verdura e uovo

Gnocchi di zucca con funghi porcini, riduzione al Lagrein e formaggio di malga

Gröstl del contadino con schiuma di patate, funghi porcini e speck

Crostoli alle mele di Fiè con gelato al pinolo e spuma alla vaniglia

36,00 €

41st KUCHLCASTL

Local calf's tongue sour _{IF}	12,00 €
Marinated alpine char of Val Passiria with beetroot and horseradish _{DG}	14,00 €
Ramen in oxtail soup with vegetables and egg _{ACFI}	9,00 €
Lasagnette of „Schüttelbrot“ shepherd style with ragout of local veal _{ACGIF}	11,00 €
Pumpkin gnocchi with porcini mushrooms, Lagrein reduction and mountain cheese _{ACGF}	14,00 €
Farmers "Gröstel" with potato foam, porcini mushrooms and speck _{FGI}	14,00 €
Lamb shoulder "Villnösser Brillenschaf" braised low temperature served on pumpkin ragout _{FI}	24,00 €
Baked apple turnover with pine kernel ice cream and vanilla espuma _{ACFGH}	8,00 €
Selection of mountain cheeses "Degust" with mostarda and fruit chips _{GHJ}	11,00 €



Villnösser Brillenschaf

TASTING MENU KUCHLCASTL

Ramen in oxtail soup with vegetables and egg

Pumpkin gnocchi with porcini mushrooms, Lagrein reduction and mountain cheese

Farmers "Gröstel" with potato foam, porcini mushrooms and speck

Baked apple turnover with pine kernel ice cream and vanilla espuma

36,00 €