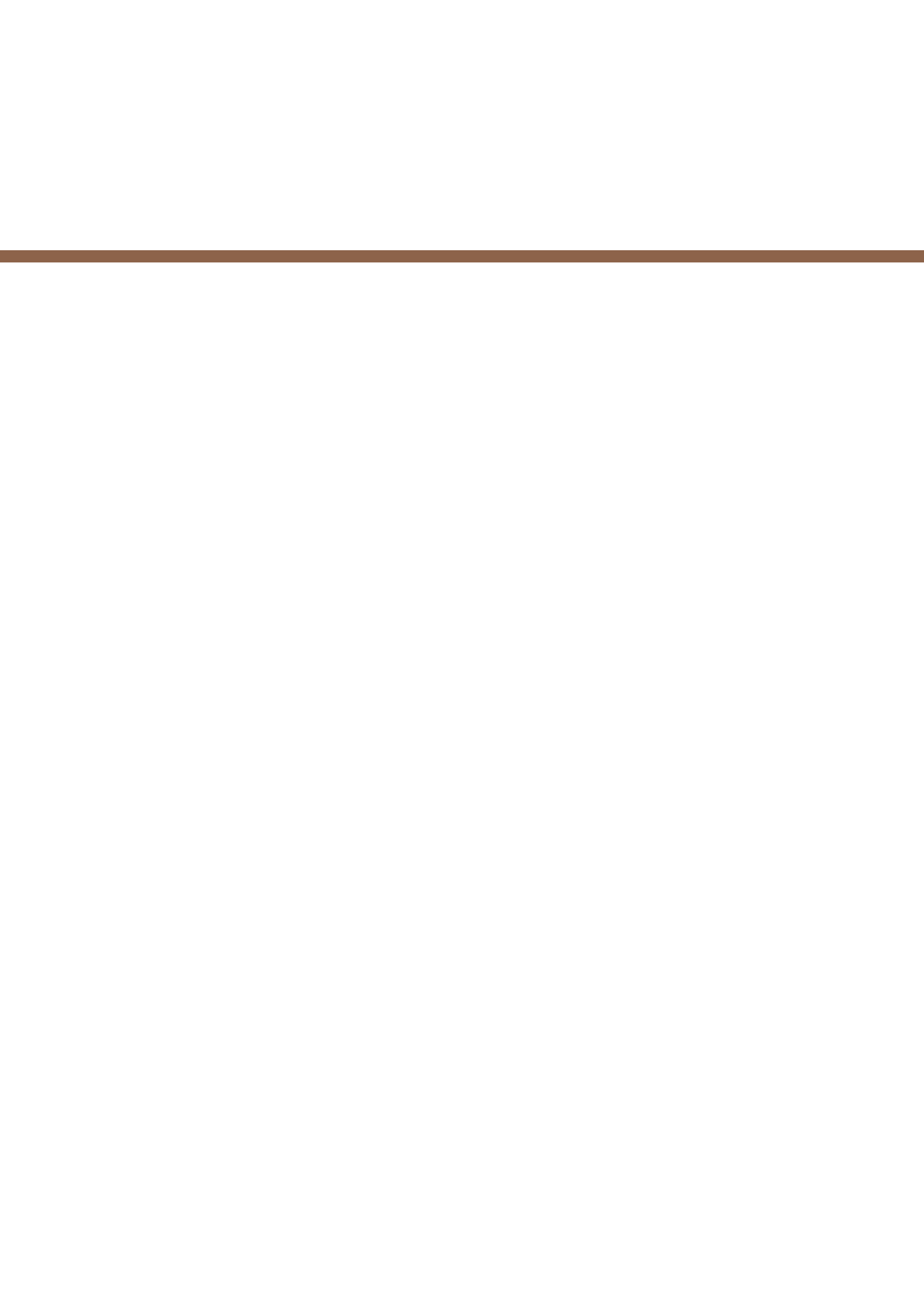


CASTEL HÖRTENBERG



BOLZANO • DOLOMITES





BENVENUTI A CASTEL HÖRTENBERG

Ci auguriamo che ogni ospite si senta come a casa propria.
Accomodatevi e rilassatevi!
Gustate un bicchiere di un buon vino e lasciatevi incantare
dalla nostra cucina, una rivisitazione di quella del territorio altoatesino
in chiave mediterranea.

WELCOME TO CASTEL HÖRTENBERG

We hope that every guest feels at home.
Sit back and relax!
Enjoy a glass of good wine and let yourself be enchanted by our cuisine,
our chef has developed a cuisine that gives southtyrolean dishes a mediterranean twist.

WILLKOMMEN IM CASTEL HÖRTENBERG

Wir bemühen uns, damit sich jeder Gast wie zu Hause fühlt.
Lehnen Sie sich zurück und entspannen Sie sich!
Genießen Sie ein gutes Glas Wein und lassen Sie sich von unserer Küche verzaubern,
die regionale Gerichte und mediterrane Rezepte neu interpretiert.

ANTIPASTI – VORSPEISEN – STARTERS

Antipasto altoatesino per due persone



Affettati | salami | formaggi



Südtiroler Vorspeisen für zwei Personen



Aufschnitt | Salami | Käse

Southtyrolean Appetizer for two people

cold cuts | salami | cheese

30



Lingua | salsa verde | scalogno marinato al pepe rosa | chips di castagne



Zunge | grüne Soße | marinierte Schalotte mit rosa Pfeffer | Kastanienchips

Tongue | green sauce | pink pepper marinated shallots | chestnut chips

14



Tartare di manzo | senape dolce | schiacciata ai semi di girasole | burro di malga (80gr/160gr)









Tartar aus Rindfleisch | süße Senf | Sonnenblumenkernstreusel | Alpenbutter (80gr/160gr)



Beef tartare | sweet mustard | sunflower seed crush | alpine butter (80gr/160gr)

17/27



	Salmerino marinato rapa di Chioggia olio all'aneto	
	Marinierter Saibling Rübe aus Chioggia Dillöl	15
	Marinated char turnip from Chioggia dill oil	
	Bulgur alga wakame purea di edamame	
	Bulgur Wakame-Algen Edamame-Püree	10
	Bulgur wakame seaweed edamame puree	
		
		

PRIMI PIATTI – ERSTER GANG – FIRST COURSES



Crema di vino bianco | crème fraîche | crostino alla cannella



Weißweincreme | Crème fraîche | Zimtcrouton



White wine cream | crème fraîche | cinnamon crouton

12



Fazzoletto alla barbabietola con ripieno di gamberi e ricotta | olio al prezzemolo | schiuma di bisque



Rote-Bete-Taschen mit Garnelen und Ricotta-Käse | Petersilienöl | Biskuitschaum



Beet handkerchief with shrimp and ricotta cheese | parsley oil | bisque foam

16



Tagliatelle allo Schüttelbrot | ragù di capriolo | aria di frutti di bosco



Tagliatelle mit Schüttelbrot | Hirschragout | Beerenluft



Schüttelbrot tagliatelle | venison ragout | berry air



17



Risotto alle erbe selvatiche | petto di quaglia



Wildkräuterrisotto | Wachtelbrust

17

Wild herb risotto | quail breast



Tagliolini alla zucca | semi di zucca tostati | sabbia
di cacao



Tagliolini mit Kürbis | gerösteten Kürbiskernen |
Kakosand

16



Tagliolini with pumpkin | roasted pumpkin seeds |
cocoa sand



SECONDI PIATTI – HAUPTGANG – MAIN COURSES



Filetto di manzo | ratatouille | patate allo zafferano

Rinderfilet | Ratatouille | Safrankartoffeln

30

Beef tenderloin | ratatouille | saffron potatoes



Coscetta d'anatra | la sua emulsione | pralina di mandorle e patate | carota gialla



Entekeule | ihre Emulsion | Mandel-Kartoffeln-Praline | gelbe Karotte

24



Duck leg | its emulsion | almond and potato praline | yellow carrot



Ombrina all'acqua pazza | perle di verdura | rucola fritta

Ombrina nach acqua pazza Art | Gemüseperlen | gebratener Rucola

23

Water shad | vegetable pearls | fried arugula



Burger di patate dolci e ricotta | crosta di noci | broccolo | salsa al burro di arachidi



Süßkartoffel-Burger mit Ricotta-Käse | Nusskruste | Brokkoli | Erdnussbuttersauce



Sweet potato burger with Ricotta cheese | nut-crusted | broccoli | peanut butter sauce



15



Costolette di cervo in crosta alle erbe | polenta | broccoli



Hirschkoteletts in der Kräuterkruste | Polenta | Brokkoli



Herb-crusted venison ribs | polenta | broccoli



26

DESSERT – DESSERT – DESSERT



Tiramisù | zabaione | meringa



Tiramisu | Zabaglione | Meringue

7



Tiramisu | eggnog | meringue



Foresta Nera | gelatina all'amarena | cialda di cioccolato bianco | panna montata



Schwarzwälder Kirschgelee | weiße Schokoladenwaffel | Schlagsahne

7



Black Forest | black cherry jelly | white chocolate waffle | whipped cream



Soufflé alle nocciole e mandorle | gelato alle amarene



Haselnuss-Mandel-Soufflé | Sauerkirscheis

10



Hazelnut and almond soufflé | sour cherry ice cream





Semifreddo ai lamponi | caramello | amaretto



Halbgekühlte Himbeer | Karamell | Amaretto-Creme

8

Semi cold raspberry | caramel | amaretto cream



Selezione di formaggi misti del territorio | Chutney



Käseauswahl aus der Region | Chutney

19



Cheese Selection from the region | Chutney

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Stoffe Oder Erzeugnisse, Die Allergien Oder Unverträglichkeiten Auslösen

Substances or products that cause allergies or intolerances

 PESCE FISCHE FISH	 MOLLUSCHI WEICHTIERE MOLLUSCS	 LATTICINI MILCH MILK	 GLUTINE GLUTEN GLUTEN	 FRUTTA A GUSCIO SCHALENFRÜCHTE NUTS	 CROSTACEI KREBSTIERE CRUSTACEANS	 ARACHIDI ERDNÜSSE PEANUTS
 LUPINI LUPINEN LUPIN	 UOVA EIER EGGS	 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE SULFITES	 SOIA SOJABOHNNEN SOYBEANS	 SESAMO SESAMSAMEN SESAME SEEDS	 SENAPE SENF MUSTARD	 SEDANO SELLERIE CELERY

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Bei weiteren Nachfragen können Sie sich gerne an das Personal Service wenden. Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.

Should the indicated substances cause you allergies or intolerances, please inform us when ordering. Our employees will be happy to provide you with further information.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Bestimmte frische Produkte tierischen Ursprungs sowie Fischprodukte, die roh serviert werden, werden zur Gewährleistung von Qualität und Sicherheit einer Schockkühlung unterzogen, wie im HACCP-Plan gemäß EG-Verordnung 852/04 und EG-Verordnung 853/04 festgehalten.

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, undergo blast freezing to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan according to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.

CASTEL
HÖRTENBERG



BOLZANO • DOLOMITES

