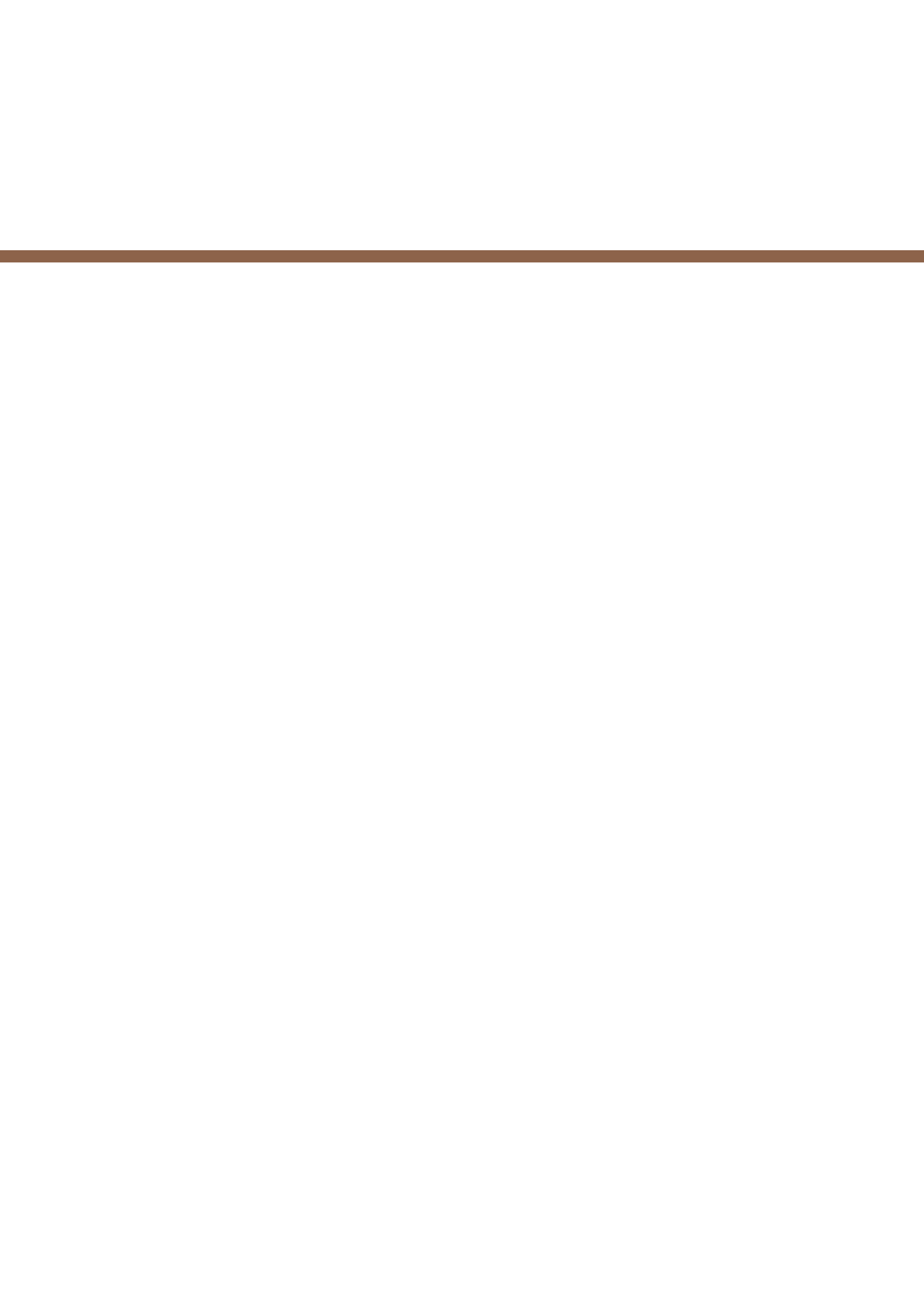


# CASTEL HÖRTENBERG



BOLZANO • DOLOMITES



# CASTEL HÖRTENBERG



## 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

---



Tagliere di affettati e formaggi regionali

25



Schneidbrett mit regionalen Aufschnitten und Käse

Charcuterie board of regional cold cuts and cheeses



Tuorlo fritto | crema di pecorino al tartufo | pepe rosa | granella di pistacchio



Frittiertes Eigelb | getrüffelte Pecorino-Creme | rosa Pfeffer | Pistazienkörner

14



Fried yolk | truffle pecorino cream | pink pepper | pistachio granules



Tartare di manzo | burro di malga | cialda di riso al vino rosso | gel di balsamico (80/160g)



Rindertartar | Alpenbutter | Rotwein-Reiswaffel | Balsamico-Gel (80/160g)

17/27



Beef tartare | alpine butter | red wine rice wafer | balsamic gel (80/160g)



Trota affumicata | crema di zucchine gialle | olio al prezzemolo  
| rabarbaro

Geräucherte Forelle | gelben Zucchini-Creme | Petersilienöl |  
Rhabarber

15

Smoked trout | yellow zucchini cream | parsley oil | rhubarb

Carpaccio di polpo | concassè di peperoni | spuma al basilico



Oktopus-Carpaccio | Pfeffer-Concassé | Basilikum-Schaum



Octopus carpaccio | bell pepper concassé | basil foam

17

## PRIMI PIATTI – ERSTER GANG – FIRST COURSES

---



Tagliatelle allo Schüttelbrot | ragù di agnello | schiuma di finocchio



Schüttelbrot-Tagliatelle | Lammragout | Fenchelschaum



Schüttelbrot Tagliatelle | lamb ragout | fennel foam



18



Tagliolini | crema al limone e zafferano | battuta di gamberi di Mazara del Vallo | bottarga



Hausgemachte Tagliolini | Zitronen-Safran-Creme | Mazara del Vallo-Garnelen | Bottarga



Tagliolini | lemon and saffron cream | Mazara del Vallo shrimp | mullet bottarga

21



Risotto all'ortica | caprino | anacardi tostati



Risotto mit Brennessel | Ziegenkäse | gerösteten Cashewnüsse

Risotto with nettle | goat cheese | toasted cashews nuts

16



Tortello | cipollotto | asparago | pomodoro secco | spuma di parmigiano



Tortello | Zwiebeln | Spargel | sonnengetrockneten Tomaten | Parmesan-Schaum

16

Tortello | spring onion | asparagus | sun-dried tomato | parmesan foam



Crema di porri e patate | speck | crostino all'aglio nero







Lauch-Kartoffel-Creme | Speck | schwarzer Knoblauch-Crouton

12

Cream of leek and potato | speck | black garlic crouton

## SECONDI PIATTI – HAUPTGANG – MAIN COURSES

---

-    Pancia di maialino | spugna di radicchio | crema di topinambur e piselli 26
- Schweinebauch | Radicchio-Schwamm | Jerusalemer Artischocken- und Erbsenpüree
- Pork belly | radicchio sponge | Jerusalem artichoke and peas puree
- 
-  Faraona | spinacino | purea di cavolfiore viola | ravanelli 24
- Perlhuhn | Baby-Spinat | violette Blumenkohlpüree | Radieschen
- Guinea fowl | baby spinach | purple cauliflower puree | radishes
- 
-    Anguilla in salsa teriyaki | maionese al wasabi | baby pannocchia 26
- Aal in Teriyaki-Sauce | Wasabi-Mayonnaise | Baby-Maiskolben
- Eel in teriyaki sauce | wasabi mayonnaise | baby corn





Filetto di manzo | pralina di mandorla e patate | melanzana |  
anelli di cipolla

Rinderfilet | Mandel-Kartoffel-Praline | Aubergine |  
Zwiebelringe

32

Beef tenderloin | almond and potato praline | eggplant |  
onion rings



Involtino di porro | salsa tzatziki | olio alla citronella

Lauchroulade | Tzatziki-Sauce | Zitronengrasöl

15

Leek roulade | tzatziki sauce | lemongrass oil

## DESSERT – DESSERT – DESSERT

---



Tiramisù | caramello al cioccolato bianco | crema di lime



Tiramisu | weiÙe Karamellschokolade | Limette-Creme

10



Tiramisu | white chocolate caramel | lime cream



Semifreddo allo zenzero | salsa alle ciliegie | croccante agli  
arachidi



Ingwer-Halbgefrorenes | Kirschsauce | Erdnusskrokant

10



Ginger parfait | cherry sauce | crunchy peanut



Mousse ai lamponi | salsa Grand Marnier



Himbeer-Mousse | Grand Marnier-Sauce

10









Raspberry mousse | Grand Marnier sauce





---

	Gelato alla mela e uvetta   crumble di cannella   chips di pinoli	
		
	Apfel-und Sultaninen-Eis   Zimtstreusel   Pinienkernchips	10
	Apple and raisin ice cream   cinnamon crumble   pine nut chips	
	Selezione di formaggi misti del territorio	
	Käseauswahl aus der Region	17
	Cheese Selection from the region	



## 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

