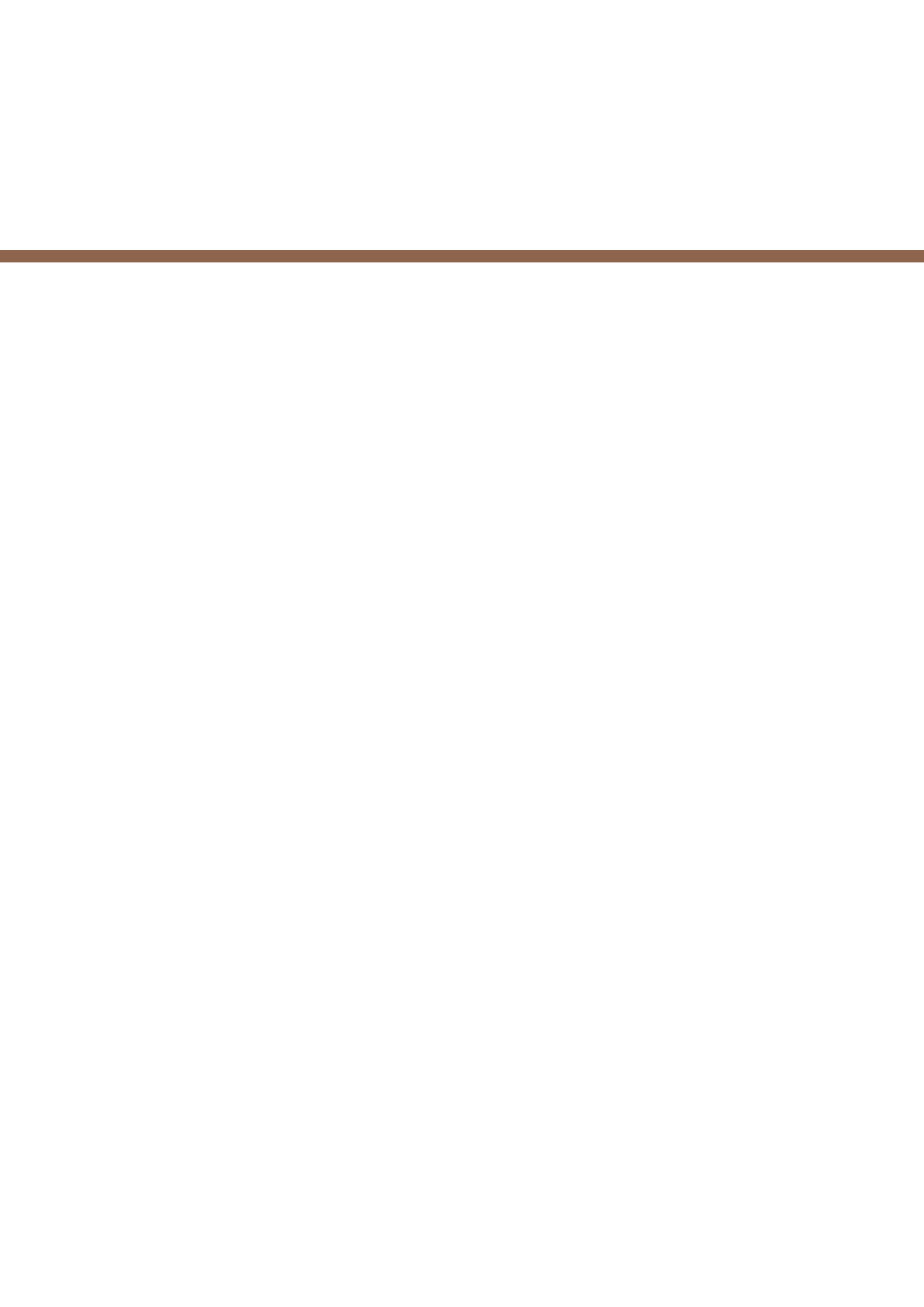


CASTEL HÖRTENBERG



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.

MENU DEGUSTAZIONE DI CARNE



Amuse bouche

Carne Salada | salsa ai cachi | granella di noci | emulsione all'erba cipollina | schiuma aglio nero

Pappardelle allo Schuttelbrot | ragù di cinghiale | mirtilli rossi | crema di sesamo bianca

Sella di cervo | crosta di schuttelbrot | ginepro | abete rosso | verza ripiena di gallinacci e miso
| melograno

Pre-dessert

Sacher del Castello

Prezzo degustazione 79€ a persona | Con abbinamento vini 99€ a persona

MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE



Amuse bouche

Fagottino di sedano rapa | capesante | corallo liquido | crema di broccoli

Tortello rosso | gamberi e pomodorini lattefermentati | spuma di zafferano | olio al timo

Salmerino alpino | porro stufato | trilogia di rape | burreblanc al pino mugo

Pre-dessert

Delizia al baileys | caramello al cioccolato bianco | crumble di pistacchio | riduzione di verbena | gel
mela cotogna

Prezzo degustazione 79€ a persona | Con abbinamento vini 99€ a persona

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO



Spuma di castagne | cardoncello | pere mielate | crumble cipolla

Tagliolino | burro al miso | tartufo | crescione | uva schiava

Carciofo | gorgonzola allo zafferano | rotolo di patate al mandarino | cialda di riso al vino rosso

Pre-dessert

Namelaka | yoghurt di malga | melograno | polvere di noci caramellate alla nocciola

Prezzo degustazione 79€ a persona | Con abbinamento vini 99€ a persona

Dalle 18.30 alle 20.30

CASTEL HÖRTENBERG



FLEISCH-VERKOSTUNGSMENÜ

Amuse bouche

Carne Salada | Kakisauce | Walnusskörner | Schnittlauchemulsion | Schwarzer Knoblauchschaum

Schüttelbrot-Pappardelle | Wildschweinragout | rote Preiselbeeren | weiße Sesamcreme

Hirschkalbsattel | Schüttelbrotkruste | Wacholder | rote Fichte | Wirsing gefüllt mit Pfifferlingen und Miso | Granatapfel

Pre-dessert

Castel Hörtenberg Sacher

Preis der Verkostung 79€ pro Person | Mit Weinbegleitung 99€ pro Person

FISCH-VERKOSTUNGSMENÜ

Amuse bouche

Knollensellerie "Fagottino" | Jakobsmuscheln | flüssiger Rogen | Brokkoli Creme

Rote Tortellini | fermentierte Garnelen und Tomaten | Safranschaum | Thymianöl

Alpensaibling | geschmorter Lauch | Rüben | Bergkiefer Burreblanc

Pre-dessert

Baileys-Delikatesse | weißes Schokoladenkaramell | Pistazien-Crumble | Verbenereduktion | Quittegel

Preis der Verkostung 79€ pro Person | Mit Weinbegleitung 99€ pro Person

VEGETARISCHES VERKOSTUNGSMENÜ

Kastanienschaum | Mönchskopfpilze | karamellisierte Birnen | Zwiebel-Crumble

Tagliolini | Miso-Butter | Trüffel | Brunnenkresse | Schiava-Trauben

Artischocke | Safran-Gorgonzola | Mandarinen-Kartoffelroulade | Rotweinreiswaffel

Pre-dessert

Namelaka | Almjoghurt | Granatapfel | karamellisiertes Haselnusspulver

Preis der Verkostung 79€ pro Person | Mit Weinbegleitung 99€ pro Person

Von 18.30 Uhr bis 20.30 Uhr

MEAT TASTING MENU



Amuse bouche

Carne Salada | persimmon sauce | walnut granola | chive emulsion | black garlic foam

Schuttelbrot pappardelle | wild boar ragout | red cranberries | white sesame cream

Venison saddle | Schuttelbrot crust | juniper | red spruce | savoy cabbage stuffed with chanterelles and miso

| pomegranate

Pre-dessert

Castel Hörtenberg Sacher

Tasting price 79€ per person | With wine pairing 99€ per person

FISH TASTING MENU



Amuse bouche

Turnip root "Fagottino" | scallops | liquid scallop coral | broccoli cream

Red Tortellini | fermented shrimp and tomatoes | saffron foam | thyme oil

Alpine char | braised leeks | turnips | mugo pine burreblanc

Pre-dessert

Baileys delight | white chocolate caramel | pistachio crumble | verbena reduction | quince apple gel

Tasting price 79€ per person | With wine pairing 99€ per person

VEGETARIAN TASTING MENU



Chestnut foam | hedgehog mushroom | honeyed pears | onion crumble

Tagliolini | miso butter | truffle | watercress | Schiava grapes

Artichoke | Gorgonzola cheese and saffron cream | mandarin-potato roll | red wine rice wafer

Pre-dessert

Namelaka | alpine yogurt | pomegranate | hazelnut caramelized walnut powder

Tasting price 79€ per person | With wine pairing 99€ per person

*From 6.30 p.m. to 8.30 p.m.



LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNE
UNSERE FLEISCHAUSWAHL
OUR MEAT SELECTION

Manzo Kobe A5 (80gr)	59
Kobe Rind A5 (80gr)	
Kobe beef A5 (80gr)	
Pluma di maialino iberico (120gr)	35
Iberisches Pluma-Schweinfliesch (120gr)	
Iberico pig pluma (120gr)	
Wagyu altoatesino (100gr)	29
Südtiroler Wagyu (100gr)	
South Tyrolean Wagyu (100gr)	

*Ogni taglio di carne viene accompagnato da: porro, cime di rapa, sfoglie di patate dolci

*Jeder Fleischschnitt wird begleitet von Lauch, Rübstieler und Süßkartoffelpommes

*Every cut of meat is accompanied by leeks, turnip greens, sweet potato fries

DEGUSTAZIONE CARNE | FLEISCHVERKOSTUNG | MEAT TASTING 

Amuse bouche | 40gr manzo di Kobe A5 | 70gr Pluma di maialino iberico | 90gr
Wagyu altoatesino | porro | cime di rapa | sfoglie di patate dolci

Amuse bouche | 40gr Kobe Rind A5 | 70gr Iberisches Pluma-Schweinfleisch |
90gr Südtiroler Wagyu | Lauch | Rübstieler | Süßkartoffelpommes

Amuse bouche | 40gr Kobe beef A5 | 70gr Iberico pig pluma | 90gr South Tyrolean
Wagyu | leeks | turnip greens | sweet potato fries

89€ a persona | 89€ pro Person | 89€ per person

ANTIPASTI – VORSPEISEN – STARTERS



Tagliere di affettati e formaggi altoatesini per due persone

25



Schneidbrett mit südtiroler Aufschnitten und Käse für zwei Personen

Charcuterie board of South Tyrolean cuts and cheeses for two people



Fagottino di sedano rapa | capesante | corallo liquido |
crema di broccoli

16



Knollensellerie “Fagottino” | Jakobsmuscheln | flüssiger Rogen |
Brokkoli Creme

Turnip root “Fagottino” | scallops | liquid scallop coral |
broccoli cream



Spuma di castagne | cardoncello | pere mielate | crumble cipolla

15



Kastanienschaum | Mönchskopfpilze | karamellierte Birnen |
Zwiebel-Crumble



Chestnut foam | hedgehog mushroom | honeyed pears |
onion crumble



Carne Salada | salsa ai cachi | granella di noci | emulsione
all'erba cipollina | schiuma aglio nero

16

Carne Salada | Kakisauce | Walnusskörner |
Schnittlauchemulsion | Schwarzer Knoblauchschaum

Carne Salada | persimmon sauce | walnut granola | chive
emulsion | black garlic foam



Tartare di manzo | gel limone | maionese di rapa rossa |
cialda di tapioca

17/27

Rindertartar | Zitronengel | rote Beete-Mayonnaise | Tapioka-
Waffel

Beef tartare | lemon gel | beetroot mayonnaise | tapioca wafer

PRIMI PIATTI – ERSTER GANG – FIRST COURSES

- 





- Tortello rosso | gamberi e pomodorini lattefermentati | spuma di zafferano | olio al timo **19**
- Rote Tortellini | fermentierte Garnelen und Tomaten | Safranschaum | Thymianöl
- Red Tortellini | fermented shrimp and tomatoes | saffron foam | thyme oil
-
- 


- Tagliolino | burro al miso | tartufo|crescione | uva schiava **21**
- Tagliolini | Miso-Butter | Trüffel | Brunnenkresse | Schiava-Trauben
- Tagliolini | miso butter | truffle | watercress | Schiava grapes
-
- 



- Orzotto | zucca | formaggio grigio | caviale di mela | semi di zucca **14**
- Orzotto | Kürbis | Graukäse | Apfelkaviar | Kürbiskerne
- Orzotto | pumpkin | grey cheese | apple caviar | pumpkin seeds



	Tagliatelle allo Schuttelbrot ragù di cinghiale mirtilli rossi crema di sesamo bianca	19
	Schüttelbrot-Tagliatelle Wildschweinragout rote Preiselbeeren weiße Sesamcreme	
	Schuttelbrot tagliatelle wild boar ragout red cranberries white sesame cream	
		
		
	Consommè scorzo nero e bianco bietola carota pasta reale uovo di quaglia	16
	Consommé schwarze und weiße Wurzel Mangold Karotte Pasta Reale Wachtelei	
	Consommé black and white salsify chard carrot royal pasta quail egg	
		
	La pasta "a modo nostro" Pasta "nach unserer Art" Pasta "by our recipe"	15

SECONDI PIATTI – HAUPTGANG – MAIN COURSES

-   Salmerino alpino | porro stufato | trilogia di rape | burreblanc al pino mugo 24
- Alpensaibling | geschmorter Lauch | Rüben | Bergkiefer
Burreblanc
- Alpine char | braised leeks | turnips | mugo pine burreblanc
-
-    Sella di cervo | crosta di schuttelbrot | ginepro | abete rosso | verza ripiena di gallinacci e miso | melograno 28
- Hirschkalbsattel | Schüttelbrotkruste | Wacholder | rote Fichte | Wirsing gefüllt mit Pfifferlingen und Miso | Granatapfel
- Venison saddle | Schuttelbrot crust | juniper | red spruce | savoy cabbage stuffed with chanterelles and miso | pomegranate
-
-  Filetto di manzo | sfoglia di patate dolci | cime di rapa | crema di cappuccio bianco 32
- Rinderfilet | Süßkartoffelblätterteig | Brokkoliröschen | weiße Kohlcreme
- Beef fillet | sweet potato leaves | turnip greens | white cabbage cream



Carciofo | gorgonzola allo zafferano | rotolo di patate al mandarino | cialda di riso al vino rosso

18



Artischocke | Safran-Gorgonzola | Mandarinen-Kartoffelroulade | Rotweinreiswaffel

Artichoke | Gorgonzola cheese and saffron cream | mandarin-potato roll | red wine rice wafer








Guancia di vitello | Alicante nero | pannocchia di polenta | spuma di mais affumicata | indivia bruciata

24

Kalbsbacke | Alicante nero | Polentakolben | geräucherter Maisschaum | gegrillter Endivie

Veal cheek | black garlic | corn cob made of polenta | smoked corn foam | charred endive

DESSERT – DESSERT – DESSERT

	Delizia al baileys caramello al cioccolato bianco crumble di pistacchio riduzione di verbena gel mela cotogna	10
	Baileys-Delikatesse weißes Schokoladenkaramell Pistazien-Crumble Verbenereduktion Quittegel	
	Baileys delight white chocolate caramel pistachio crumble verbena reduction quince apple gel	
		
	Sacher del Castello	10
	Castel Hörtenberg Sacher	
	Castel Hörtenberg Sacher	
		
	Namelaka yoghurt di malga melograno polvere di noci caramellate alla nocciola	10
	Namelaka Almjoghurt Granatapfel karamellisiertes Haselnusspulver	
	Namelaka alpine yogurt pomegranate hazelnut caramelized walnut powder	



Tiramisu | caramello | cialda di miele | gelato alle castagne

10



Tiramisu | Karamell | Honigwaffel | Kastanien-Eis



Tiramisu | caramel | honey wafer | chestnut ice cream



Selezione di formaggi misti altoatesini

17

Käseauswahl aus Südtirol

Cheese Selection from South Tyrol

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