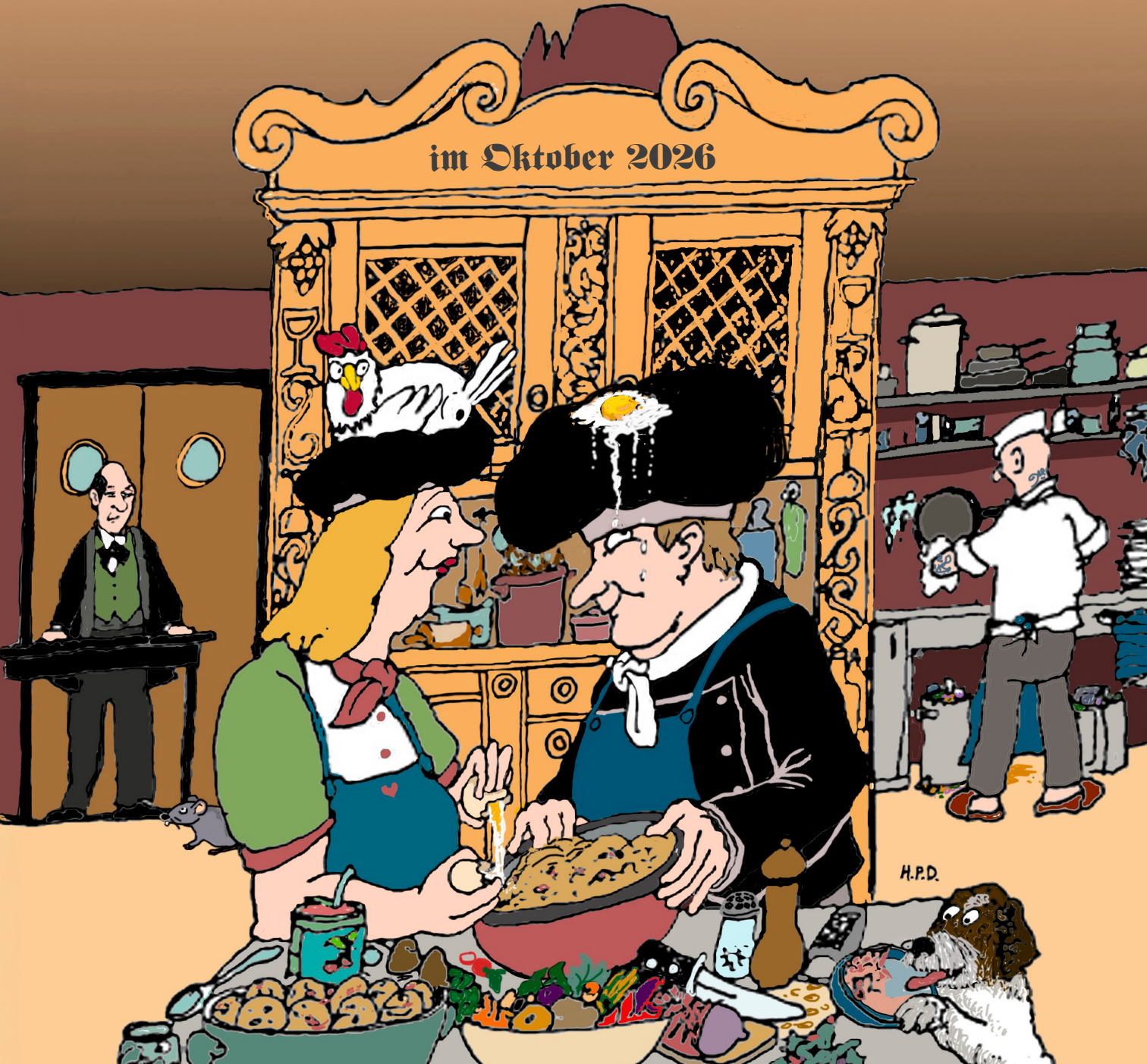


# 49. Bülzer Kuchlkastl

im Oktober 2026



H.P.D.

## RESTAURANT PITSCHLMANN

T +39 0471 725 544 · info@tuffalm.it  
Ruhetage: Montag & Dienstag

Hirschvariation | Walnussbrot | Wacholderbutter | Granten  
Saures Rindfleisch vom Völser Rind XO 🐂 | eingelegtes  
Gemüse vom Garten | Meerrettich | Paarl Brot  
Steinpilzsuppe mit Wildfleischkrapfl  
Majoranpulver | Kartoffelwürfel | Lauch  
Kloazn-Schlutzer mit Graukascreme  
Teigtasche gefüllt mit Völser Rind XO 🐂  
Gemüseragout | Petersilienwurzel  
Lammkarree mit Latschen-Kräuterkruste  
Rote Beete Püree | Ofenrüben | Lammsoße  
Gekochtes vom Völser Rind 🐂 | Wurzelgemüse  
Suppenkartoffel | frischer Kren  
Gebrannte Creme von der Kastanie | Zwetschgeneis  
Hafer-Schokoknusper | Rum

## RESTAURANT UMSER MÜHLELE

T +39 371 384 65 31 · info@umsermuehlele.it  
Ruhetage: Dienstag & Mittwoch

Meerrettichrahmsuppe mit Streifen  
vom Tafelspitz und Kartoffelwürfel  
Gebackenes Kalbsbries auf Herbstsalat  
Hausgeräuchertes Forellenfilet mit geröstetem Roggenbrot  
Pflifferlingpressknödel auf Lauchcreme  
Erdäpfel-Schwarzplenten-Roulade mit Mangold  
Entenbrust mit Völser Honig, Anna-Kartoffeln und Wirsing  
Wildspieß vom Grill mit Polentascheiben und Blaukraut  
Eis und Törtchen vom Buchweizen

## HOTEL HEUBAD

T +39 0471 725 020 · info@hotelheubad.com  
Ruhetage: Mittwoch

Serviettenknödel sauer mit marinierten  
roten Zwiebeln und Graukäse  
Saure Suppe mit Kutteln  
Schüttelbrotbandnudeln mit Lammragout vom Brillenschaf  
Kurz gebratenes einheimisches Rindfleisch von der Hochrippe  
mit Gemüse, Ofentomaten und Kartoffeln  
Interpretation vom Zwetschgenkuchen  
und Sonnenblumenkerne

## HOTEL GASTHOF KIRCHER

T +39 0471 725 151 · info@gasthof-kircher.it  
Ruhetage: Mittwoch

Lauwarme Kalbszunge  
an Kartoffel-Feldsalat  
Süppchen vom Ahrntaler Graukäse  
mit gebackenem Kartoffelteigkrapfl  
Gröstl von der hausgemachten Blutwurst  
und Kartoffeln vom Siebererhof,  
dazu Speckkrautsalat  
Schüttelbrotnudeln mit Hirschragout,  
Steinpilzen und Wirsing  
Rehgulasch mit Schwarzplentenen Knödeln,  
dazu Rotkohlsalat  
Bratl vom Passeirer Weideschaf  
mit Kartoffeln und Butterbohnen  
Kloazn-Schlutzer mit zerlassener Butter  
Frittierte Grießnudeln auf Himbeerspiegel  
und hausgemachtem Kaki-Eis

## ROMANTIK HOTEL TURM

T +39 0471 725 014 · info@hotelturm.it  
Täglich geöffnet

Schweinebauch aus dem Ofen  
mit Kräutern und Gewürzen,  
mit Erdäpfelblattlen und Krautsalat  
Gebirgsforelle mit Wacholder frisch geräuchert  
und eingelegten Pilzen  
Rote Rübensuppe mit Spinatkrapfen  
Schupfnudeln aus dreierlei Kartoffeln  
aus Kathis Acker am Gatschhof  
auf Ragout vom Völser Rind XO 🐂  
Boxhorn-Roggenschlutzer  
mit Graukäsefüllung,  
abgeschäumt mit Speckbutter  
Gepökelttes Lammkarree auf fermentiertem  
Gemüse vom eigenen Garten,  
dazu Griespanzelen  
Zwiebeleintopf vom Völser Rind XO 🐂  
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut  
Zwetschgenknödel vom Gatschhof  
mit Buttermilch-Eis  
Völser Schneemilch  
mit eingelegten Himbeeren

## Völser Kuchlkastl

*Bereits zum 49. Mal heißt es heuer  
im Oktober in Völs am Schlern:  
„s ist Kuchlkastl-Zeit“.*

*Mit der kulinarischen Initiative, die weit über  
die Grenzen Südtirols hinaus bekannt ist,  
haben sich die engagierten Völser Gastwirte  
bei Gourmets und Genießern  
einen guten Namen gemacht.*

*Beim „Kuchlkastl“ steht Bodenständiges  
auf dem Speiseplan. Grundlage für  
die Auswahl der Gerichte bilden alte  
Rezepte, wobei sich die Küchenchefs der  
Herausforderung stellen, die Gerichte  
der Zeit anzupassen und zugleich  
mit wunderbaren Zutaten ihren  
Ursprung zu unterstreichen.*

*Im Völser Herbst wird mit  
besonderer Liebe aufgetischt –  
ein Muss für Feinschmecker!*



## Völser Produkte

*Lokaler und nachhaltiger Genuss*

*Es werden, wann immer möglich,  
Zutaten verwendet, die in unmittelbarer  
Umgebung angebaut, aufgezogen  
oder hergestellt wurden.*

🐂 Völser Rind 🐂 Völser Rind XO



Please, scan  
QR-Code for  
english Menu



DOLOMITES  
**SEISER ALM**  
KASTELRUTH - SEIS - VÖLS - TIERS

Tourismusverein Völs am Schlern

39050 Völs am Schlern - Bozner Straße 4  
www.voelserkuchlkastl.com · www.voels.it

## RESTAURANT PRESULIS

T +39 0471 601 069 · info@presulis.com  
Ruhetage: Sonntag & Montag

Handgehackter roher Hirsch | Kohlrabi  
Bauernricotta | süß-saure Preiselbeeren  
Buchweizenchips  
Weißweinsuppe vom Gump Hof  
weiches Eigelb | Schnittlauchpulver  
Schnittlauchöl  
Hausgemachte Schlutzkrapfen  
mit Kalbskopffüllung  
Gegrillter Zwiebelschaum  
knusprige Zwiebeln | Frühlingsschneepflanz  
gereifter Almkäse  
Cremige Gerste | geriebene Kalbszunge  
Gel von Erdbeertrauben  
Goldforelle | Kastanie | Buchweizen  
Südtiroler Apfel  
Im Ofen glasierter Schweinebauch  
Erdäpfelpüree | Rotkrautsalat  
Milchreis | Heidelbeere | Fichtenspitze  
Geeister Kaiserschmarrn

## GASTHOF FAUST

T +39 0471 155 0934 · info@gasthoffaust.it  
Ruhetage: Montag & Dienstag

Saurer Kalbskopf mit eingelegten  
Zwiebeln, Radieschen und Walnüssen  
mit frischem Feldsalat  
Hausgemachte Kartoffelteigtaschen  
gefüllt mit Ziegenkäse auf Radicchio mit  
Tomate und Fichtenhonig vom Riferhof  
Hausgemachte Schlutzkrapfen mit  
Lauch-Speckfüllung, knusprigem Speck  
und frittierten Lauch-Spalten  
Surfleischpraline im Schüttelbrotmantel  
auf Sauerkraut mit eingelegten  
roten Zwiebeln  
Kastanienspätzle in Rindsfond  
mit Speck und frischen Trauben  
Rindsleber Tiroler Art mit Salzkartoffeln  
und Äpfeln in Rotwein vom Gump Hof  
Karamellierte Kloazn-Schlutzer  
mit eingelegten Zwetschgen  
Krapfen mit Mohn oder Marmelade

## GASTHOF ZUM SCHLERN

T +39 0471 706 425 · info@gasthof-zum-schlern.it  
Ruhetage: Dienstag

Rosa gebratene Wildentenbrust mit Pfifferlingsalat  
Ziegenfrischkäse in Speckmantel  
auf grünem Salatbeet  
Hausgemachte Leberknödelsuppe  
Hexenschlucker mit brauner Butter  
Geschmorte Rinderroulade vom Völser Rind 🐂  
mit Schupfnudeln und herbstlichem Gemüse  
Lammkoteletten mit frischen Kräutern,  
gebackenen Kartoffeln und herbstlichem Gemüse  
Dessert von der Kastanie

## RESTAURANT SCHÖNBLICK

T +39 0471 601 136 · info@gfell.it  
Ruhetage: Montag ganztägig & Dienstag Mittag

Hausgemachter Speck mal anders  
Völser Schüttelbrot  
Kürbis | Ziegenfrischkäse | Feige | Kastanie  
Sauerkrautsuppe | Pökelsuppe  
Kartoffelteigtaschen | Geräucherter Saibling  
Zwiebelbutter  
Graukäsetörtchen | Kräuterschaum  
Schöpsernes vom Telfmühler Lamm  
Wurzelgemüse | Speckknödel  
Völser Rind 🐂 | Erdäpfelblattlen | Rosenkohl | Karotten  
Kirchtagskrapfen | Kloazn-Eis | Walnüsse

## HOTEL ROSE WENZER

T +39 0471 725 016 · info@hotel-rose-wenzer.it  
Täglich geöffnet

Kalbszunge sauer auf Herbstsalat  
Almkäsesuppe in der Schwarzbrottschale  
Teigtaschen gefüllt mit Pfifferling und Käse  
mit brauner Sprudelbutter  
Schwarzplentener Schwarzkohlknödel  
auf Krautsalat  
Hirschmedaillon mit Blaukraut und Eierspätzle  
Schlernomelett mit Himbeersirup  
Kastanienhalbgefrorenes mit Walnussauce

# GROSS

## GETRÄNKE

Drinks wholesale

Automatic wine tasting

Wines

Drinks

Spirits



Kastelruth / Castelrotto  
Telfen Lanzin 59a  
Tel. +39 0471 705216

Völs am Schlern / Fié allo Sciliar  
Boznerstraße 8b  
Tel. +39 0471 726071



wine shop in the Dolomites

# M kitchen

## Ihr nächstes

## Kuchlkastl

Völs am Schlern  
malfertheiner1957.com

# Malfertheiner

**Kaffee**

**CAROMA**

*visit us*

# kaffeeparadies.

**CAROMA** Völs am Schlern  
Schaurösterei - Coffeeseum - Kaffeeladen

[www.raiffeisen.it/schlern-rosengarten](http://www.raiffeisen.it/schlern-rosengarten)

**Raiffeisen**  
Schlern-Rosengarten