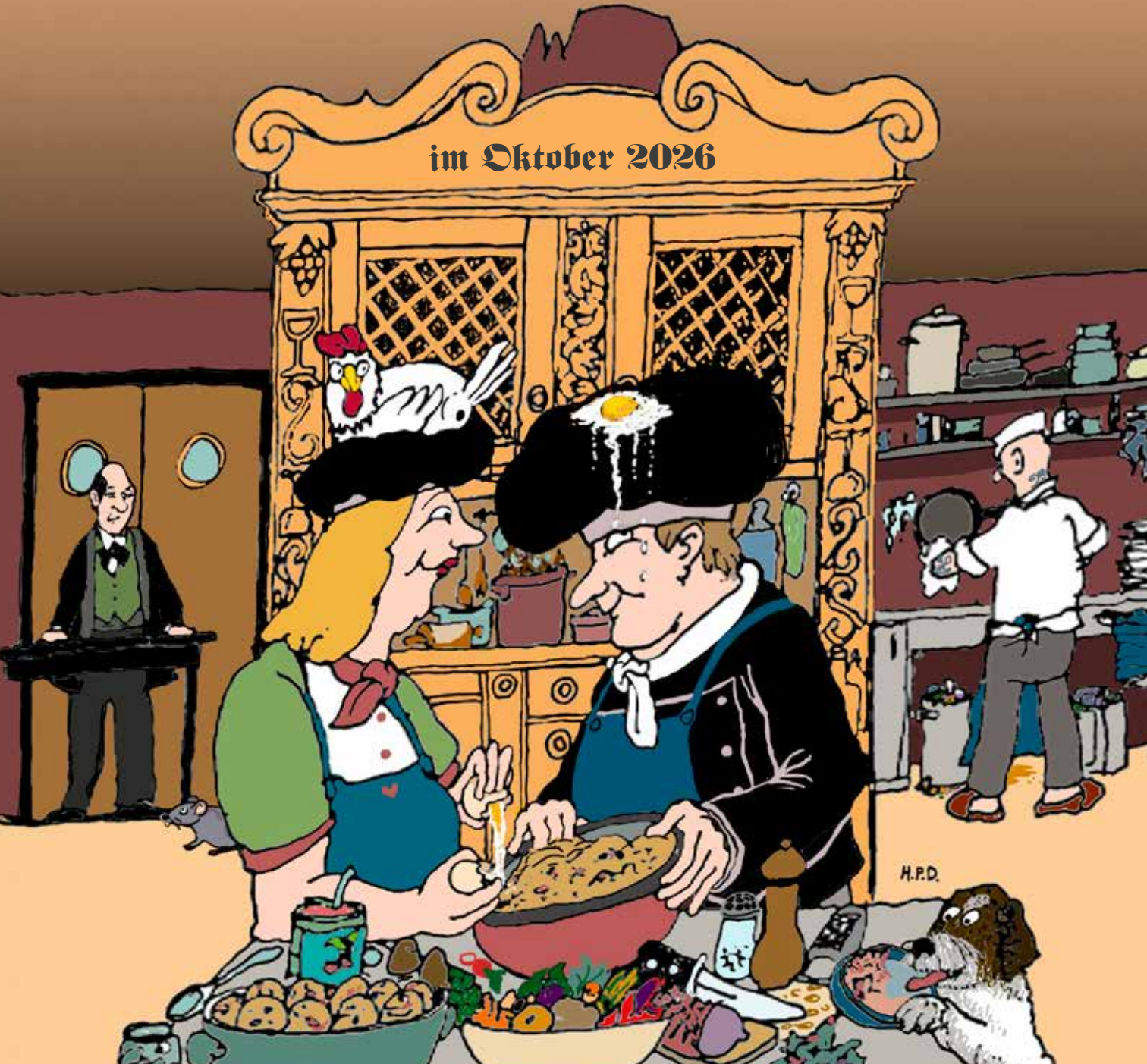


49. Bölzer Kuchlkastl

im Oktober 2026



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 | Frühlingzwiebelbutter
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 | Pökelszunge

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

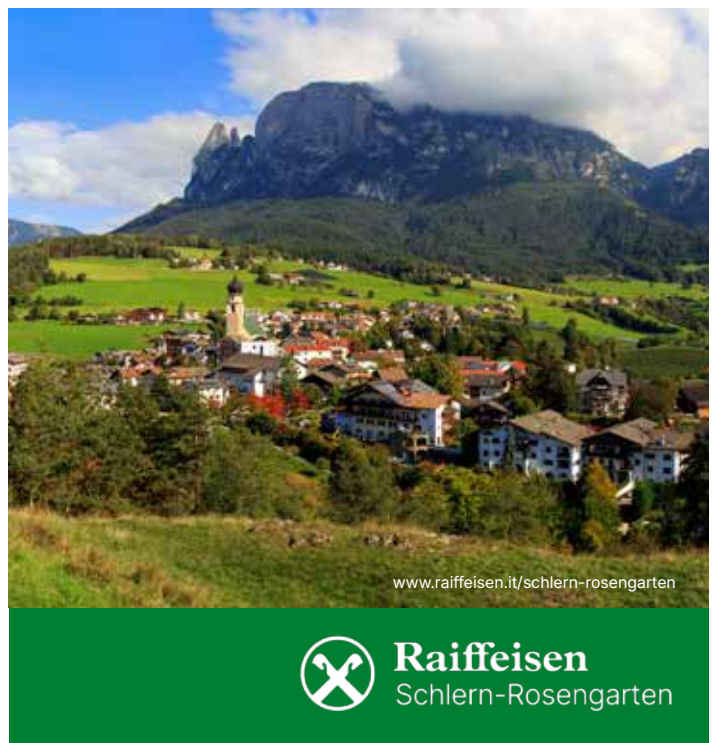


CAROMA

visit us

kaffeeparadies.

CAROMA Völs am Schlern
Schaurösterei - Coffeeseum - Kaffeeladen



www.raiffeisen.it/schlern-rosengarten

 **Raiffeisen**
Schlern-Rosengarten