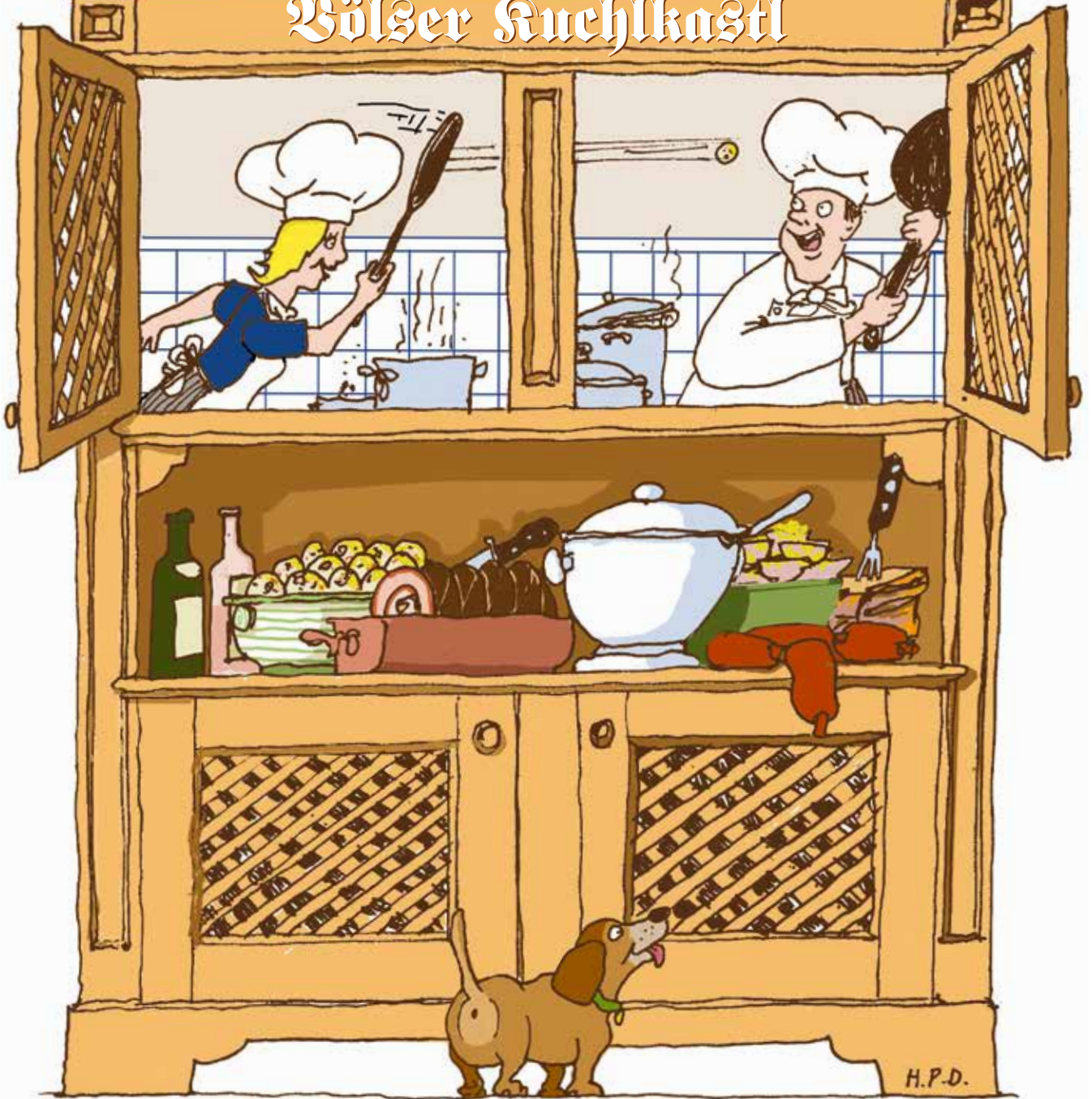


Bölscher Kuechlkastl



PRESULIS KITCHEN

Tel. +39 0471 601 069 - info@presulis-lodges.com
Ruhetag: Montag

Mariniertes Salzfleisch vom heimischen Ochsen
Kastanien | Raukeöl | Kräuter
Forellentatar | Dillsauce | Birnchips
Südtiroler Weinsuppe Weißburgunder
"Mediaevuum" vom Gumphof
Latschenkiefernocken | Wildragù
Cremiger Apfelrisotto | Heu | Völser Speck
Schweinebauch | lauwarmer Buchweizensalat
Kaninchenröllchen | Speck | Pfifferlingknödel
Bachsaiblingsfilet | Kartoffel | Wirsing | Petersilie
Apfelknödel | Zabaione von der Traube

GASTHOF ZUM SCHLERN

Tel. +39 0471 706 425 - info@gasthof-zum-schlern.it
Ruhetag: Dienstag

Rehterrine mit roter Ribisgeleesauce
Geräucherter Wildvorspeiseteller
mit Knoblauchbutter und eingelegten Pilzen
Leberknödelsuppe
Hexenschlucker mit brauner Butter
Schulternahtl vom Völser Rind,
geschmort in Blauburgundersauce mit
Eierspätzle und Herbstgemüse

Kalbsfilet in Butter gebraten mit frischen Gartenkräutern,
gebackenen Kartoffeln und Gemüse
Haselnusskrokanthalbgefrorenes
auf Schokoladenteich

HOTEL HEUBAD

Tel. +39 0471 725 020 - info@hotelheubad.com
Ruhetag: Mittwoch

Bachsaibling geräuchert mit Gemüseröllchen
und Fenchelsauce
Saurer Kalbstafelspitz mit eingelegten Zwiebeln
und Wildkräutersalat
Gulaschsuppe vom heimischen Ochsen
Graukäse-Pressknödel an Krautsalat
Kartoffelblattn mit Kümmel, Sauerkraut
und Weißburgunder-Sauce
Geschmorte Rinderrippe vom heimischen Ochsen
auf cremiger Gerste mit Wurzelgemüse und Kräutern
Verfeinerter Scheiterhaufen

RESTAURANT UMSER MÜHLELE

Tel. +39 371 384 65 31 - info@umsermuehlele.it
Ruhetag: Dienstag und Mittwoch

Hirschcarpaccio auf Herbstsalat
mit eingelegten Pfifferlingen
Tatar vom Graukäse auf Völser Speck
mit roten Zwiebeln
Einbrennsuppe mit Völser Schüttelbrotwürfeln
Nudeln aus Buchweizenmehl
mit Wildschweinragù
Polenta-Nocken mit Rehsalsiccia
Hanfschlutzkrapfen gefüllt mit
Pilzen aus unserem Wald
Gesurte Schweinswangelen mit Weinkraut
und Kartoffelloabeln
Kalbsbeuschel mit Serviettenknödeln
und Krautsalat
Wildeintopf mit Kastanien,
Spatzeln und Blaukraut
Topfenknödel mit Holermulla
Warmes Kastanienkuchele mit Zwetschgenragù
Mousse vom Waldhonig mit Beeren

ROMANTIK HOTEL TURM

Tel. +39 0471 725 014 - info@hotelurm.it
Täglich geöffnet

Gewürzter Schweinebauch aus dem Ofen, mit
Kirschtomaten, Erdäpfelblattn und Krautsalat
Marinierte weiße Forelle
Knollensellerie – Apfel – Meerrettich
Liebstöckel-Cremesuppe
frittierter Palatschinken mit Bergkäsefüllung
Dinkel-Bandnudeln
Ragout vom Völser Rind - Preiselbeeren
Duett von Schlutzkrapfen gefüllt mit Brennessel
und Kloazen, abgeschäumt mit Speckbutter
Gepökelttes Lammkarree
Rübenkraut – Kartoffel-Nigelen
Gekochtes **Beinflisch vom Völser Rind**
Rüben-Wurzelgemüse – Apfel-Kren
Zwetschgenknödel vom Gatschhof | Anis-Eiscreme
Schwarzplentener Riebl | Apfelkompott
vom Grottnherhof und Halbgefrorenes vom
Zwetschgendestillat vom Gatschhof

Völser Kuchlkastl

im Oktober 2022

Bereits zum 45. Mal heißt es heuer
im Oktober in Völs am Schlern:
„s ist Kuchlkastl-Zeit“.

Mit der kulinarischen Initiative, die
weit über die Grenzen des Landes
hinaus bekannt ist, haben sich die
engagierten Völser Gastgeber
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
RIND



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

HOTEL ST. ANTON

Tel. +39 0471 725 062 - info@st-anton.it
Ruhetag: Dienstag

Ziegenquark-Praline in knusprigem
Schüttelbrotmantel auf buntem Salat,
geräucherte Gänsebrustscheiben und Kräutersauce
Kartoffel-Wirsing-Suppe mit geröstetem Speck
und Walnussbrot
Schwarzplentene Knödel mit Graukäseherz
auf Rohnenkraut
In Thymian aromatisierte Kalbswangen mit
herbstlichem Gemüse und Kartoffelblattn
Hirschfilet im Erdäpfel-Hemd mit glasiertem Kürbis
und gerösteten Steinpilzen
Gebackene Kloatzenschlutzer mit Zimtzucker
und karamellisiertem Apfel
Kastanienzauber mit Schwarzer-Ribisel-Birne

FLORA ALPIN ROOF

Tel. +39 0471 233 210 - info@alpinroof.com
Kein Ruhetag

Einheimischer Schafskäse im Kataifimantel
auf Rote Beete und Völser Honig
Frigelesuppe
Cremige Gerste mit regionalem
Blumenkohlkrokant und Graukäse
Schlutzkrapfen einmal anders
Geschmorte Rindswangelen mit gratiniertem
Lauch und Kartoffelscheiben
Kalbskopf im Schüttelbrotmantel mit Wildkräutersalat
Buttermilch-Latschenkiefermousse
auf Apfelkompott und Rum-Quitten
HOTEL ROSE WENZER
Tel. +39 0471 725 016 - info@hotel-rose-wenzer.it
Ruhetag: Mittwoch
Geröstete Scheiben der Entenbrust
mit Apfel-Sellerie-Salat
Zwiebelsuppe nach Hausfrauen-Art
Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Schafsqquark
und roten Preiselbeeren
Kalbsleberspätzle mit Zwiebelsauce
Lammstelze gebraten mit Kräuterknödel
Rindsmedaillon gratiniert mit Schafskäse
Schlernomelett mit Himbeersirup
Johannisbeerhalbgefrorenes

ALTES GASTHAUS AM WEIHER

Tel. +39 0471 155 07 99 - gasthausweiher@gmail.com
Montag Ruhetag

Hirschcarpaccio | hauseingelegte schwarze Walnüsse
Ziegenfrischkäse | Herbstsalatspitzen
Hausgemachte Teigtaschen | Blutwurstfüllung | Kürbis
Schwarzplentener Ribl – Buchweizenschmarrn
hausgemachte Himbeermarmelade
Weiher-Ente | Blaukraut | Eierspatzlen
Schupfnudl | Buchweizenzucker
hausgemachte Marmelade

HOTEL GASTHOF KIRCHER

Tel. +39 0471 725 151 - info@gasthof-kircher.it
Ruhetag: Mittwoch

Lauwarmer Kalbskopf auf marinierten Knödelscheiben
Kräutersuppe mit Speckkrusterln
Kartoffelhalbmonde gefüllt mit Ahrntaler Graukäse
und Zwiebeln auf jungem Spinat
Erdäpfelplattln mit Sauerkraut
Gröstl von der hausgemachten Blutwurst
und Pustertaler Kartoffeln, dazu Speckkrautsalat
Geschmorte Hirschwangelen mit
Selleriepüree und Blaukrautstrudel
Zweierlei vom Völser Rind
mit Kartoffel-Steinpilzgröstel
Buchweizentörtchen mit Preiselbeermarmelade
Kastanienmousse auf eingelegten Zwetschgen

RESTAURANT SCHÖNBLICK

Tel. +39 0471 601 136 - info@gfell.it
Ruhetag: Montag, Dienstag Mittag

Variation vom hausgemachten Speck
Rohmenterrine mit Frischkäse und Walnüssen
Klare Rindersuppe mit Milzschnitten und Wurzelgemüse
„Polentafrigele“ (Milchschaumsuppe mit Buchweizeinlage)
Blaue-Kartoffel-Nocken mit „hoamene Schwammen“
Kastanienteigtaschen gefüllt mit Mascarpone und Kastanien,
geschmolzener Nussbutter und Birne
Rehschnitzel mit Kürbiskernen überbacken und Kürbispüree
Das Beste vom Völser Rind - jede Woche anders
(mal geschmort / mal gegrillt / mal gebraten),
Butterkartoffeln und Speckbohnen
Scheiterhaufen auf Zwetschgenröster
Süße Vanillnudel mit Apfelkompott



Platz für
Tradition.

Zum Beispiel für deine Werte.
Und was ist dir wichtig?

Als Südtiroler Bank sind wir mit der lokalen Kultur und unserem Brauchtum fest verwurzelt. Südtirol ist einzigartig und darum fördern wir seine kulturelle Vielfalt.

www.raiffeisen.it/schlern-rosengarten



Raiffeisen
Raiffeisenkasse
Schlern-Rosengarten

Wussten Sie, dass...

...wir Südtirols größtes Weinsortiment und eine einzigartige Auswahl an Gin, Whisky und Grappa haben?

WINESTORE



Winestore

Direkt an der Autobahnausfahrt Bozen Nord

0471 642106 - winestore.bz



Eine großartige Auswahl unseres Sortiments finden Sie auch in der Weindiele in Tiers!

WEINDIELE



Weindiele Tires

St.-Georg-Str. 9, 39050 Tiers

0471 640008 - weindiele.com