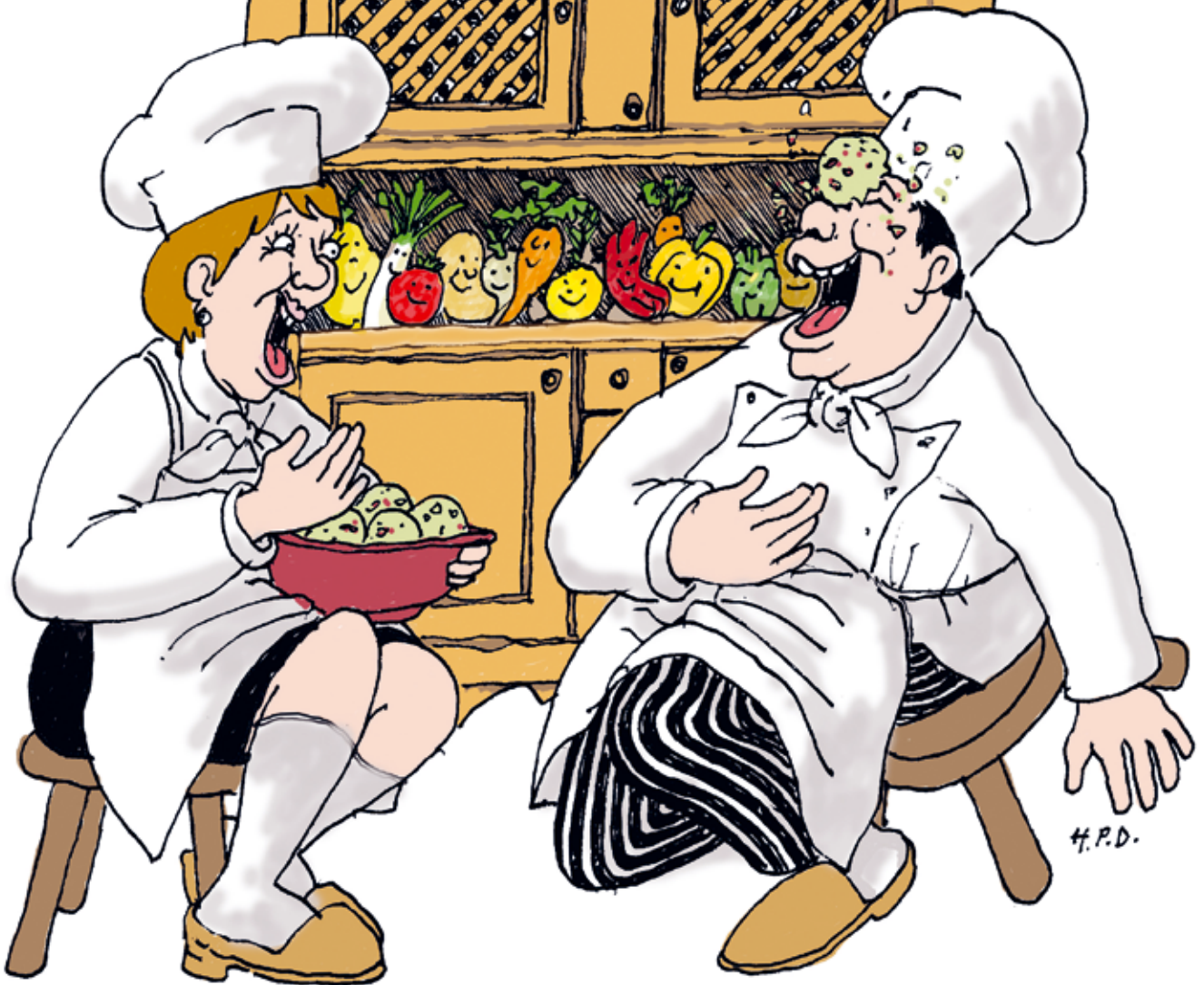


Bölser Kuchlkastl



HOTEL HEUBAD

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

Kurz gebratener Schinken vom Villnösser Brillenschaf an Zweierlei von Bohnen, marinierten Zwiebeln, Minze und Wildkräutersalat

Gebrannte Kastaniencreme mit Kürbisragout

Gulaschsuppe vom heimischen Ochsen 

Graukas-Kräuter-Pressknödel an Ragout vom Villnösser Brillenschaf

Gebackene Kartoffelblattln mit Kümmel, Sauerkraut und Soße vom Weißburgunder Gumphof

Geschmorte Rinderrippe (Heimischer Ochs) auf cremiger Gerste mit Wurzelgemüse und Kräuterpesto

Pilzgröstel mit Spiegeleiern

Apfelkiachl mit Heuschnapseis und Apfelschaum

RESTAURANT UMSER MÜHLELE

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

Carpaccio vom Reh mit Frischkäse-Wacholdercreme

Hirschschinken mit Nussbrot, beides hausgemacht

Tafelspitzstreifen in der Meerrettichsuppe

Schwarzbrotsuppe mit Speckgrammel

Kartoffelteigtaschen mit cremigem Buchweizen und Gemüse gefüllt

Dinkeltaschen mit Wildragoutfüllung und Thymianschaum

Entenbrust mit Kastanienkruste, Rotweinschalotten und Polentawürfeln

Hirschrücken mit Steinpilzen gefüllt, Blaukraut und Schupfnudeln

Apfelstrudel-Halbgefrorenes auf Zwetschgenragout

Scheiterhaufen mit Vanillesauce


HOTEL ROSE WENZER

Tel. +39 0471 725 016 - info@hotel-rose-wenzer.it
Ruhetag: Mittwoch

Gemischter Räucherteller vom Wild mit Knoblauchbutter und eingelegten Pilzen

Pikante Gulaschsuppe vom heimischen Reh

Kartoffelteigtaschen mit Kastanienfülle und zerlassener Butter

Kurz Gebratenes vom heimischen Rind 
mit Kartoffelgröstel und Gemüse

Kalbsleber vom heimischen Kalb mit Zwiebelsauce und Vollkornreis

Schlernomelette mit Himbeersirup

Holunderhalbgefrorenes

HOTEL ST. ANTON

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

Knusprige Graukas-Praline im Speck auf herbstlicher Salatvariation mit Walnussbrot

Kastaniencremesuppe mit Schüttelbrot-Stange und Rindsgeselchtem

Gebackene Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Kraut, Surfleisch und Sauerrahm
Rehrücken im Kartoffelmantel auf Steinpilzen und Sprossenkohl

In Völser Rotwein geschmorte Rinderwange, Wurzelgemüse und Erdäpfelkrapfen

Kloatzknödel im Nussmantel auf Zwetschgengröstel

Holunderbeerenhalbgefrorenes mit karamellisiertem Kürbis

PRESULIS KITCHEN

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

Marinierte Forelle – Sylvanersauce – Dillsauce

Graukäse-Krapfen – rote Zwiebelmarmelade – herbstlicher Salat

Meerrettich-Cremesuppe – geräucherte Forelle – Apfel

Kraftbrühe vom Wild – Wachtelei

Schwarzplentene Kartoffelnocken – Wildhasenragout

Teigtaschen gefüllt mit Brennesseln und geräucherter Ricotta – Nussbutter

Fleischkrapfen vom Wildschwein – Kartoffelpüree – Pfifferlingsauce – Sauerrahm

Im Antoniusbier geschmorte Lammhaxe – Sauerkraut – Kartoffelblattln

Leicht geräucherte Hirschmedaillons – Kürbisstrudel – Preiselbeergelee

Schwarzplentener

Holunder-Kaiserschmarren

Krapfen mit Äpfel-, Mohn und Ricottafülle

Völser Kuchlkastl

im Oktober 2021

Bereits zum 44. 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 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 Rind

hgv



Tourismusverein
Völs am Schlern

39050 Völs am Schlern
Bozner Straße 4

www.voelserkuchlkastl.com
www.voels.it

ROMANTIK HOTEL TURM

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

Warm geräucherte Entenbrust – eingelegte Pfifferlinge – Preiselbeeren

Gewürzter Schweinebauch aus dem Ofen – Kirschtomaten – Erdäpfelblattln – Krautsalat

Heusuppe – Salsiccia-Krapfen

Ricotta-Knödel – Kürbis – Speck – Graukäse

Schlutzkrapfen gefüllt mit Blutwurst, abgeschäumt mit Lorbeerbutter – Sauerkraut

Kronfleisch vom Rind  in Blauburgunder “Corax” geschmort – Liebstöcklpüree – rote Zwiebeln

In Kräutern gesurtes Lamm – Rübenkraut – frittierte Schupfnudeln

Karamellierter Mohn-Schmarrn – Quitte – Rum-Schüttelbrot-Eis

Geeistes Kastanienherz – warme Zwetschgenrösti vom Gatsch-Hof

HOTEL GASTHOF KIRCHER

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

Carpaccio vom angebratenen Hirschfilet mit eingelegten Pilzen und Preiselbeer-Krapfen

Rote Zwiebelcremesuppe mit knusprigem Speck

Kartoffelhalbmonde gefüllt mit „Graukas“ und gedünstetem Zwiebel auf Sauerkrautcreme

Hausgemachte Schüttelbrotnudeln mit Wildschweinragout und Schwammeln

„Gröstel“ von der hausgemachten Blutwurst und Pustertaler Kartoffel mit Speckkrautsalat

Lammnuss mit Thymiankruste dazu Röstkartoffeln mit Zwiebeln und Speckbohnen

Gulasch vom heimischen Reh dazu Polenta-Pilztörtchen und Blaukrautstrudel

Walnuss-Krokant-Halbgefrorenes auf marinierten Waldfrüchten

Schlutzkrapfen gefüllt mit Oma's „Birnklötzfülle“


GASTHOF ZUM SCHLERN

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

Rosa gebratene Wildentenbrust mit Pfifferlingsalat
Ziegenkäsecreme im Speckmantel auf Selleriesalat mit Nüssen

Zwiebelsuppe nach Art des Hauses

Hexenschlucker mit brauner Butter

Geschmorte Rindsroulade vom Völser Rind 
mit Schupfnudeln und herbstlichem Gemüse

Hirschkotelette mit gebackenen Kartoffeln und Apfelblaukraut

Löwenzahnblütenhonighalbgefrorenes mit Waldfrüchten

HOTEL EMMY

Tel. +39 0471 726 014 - info@hotelemmy.it
Kein Ruhetag

Ziegenkäse mit roter Ribiselsauce

Das Beste vom Kopf des Völser Kalbes

Bandnudeln vom heimischen Hanf mit leichtem Almkäse und Kresse

Kartoffelteigtaschen mit Pilzen

Geschmortes vom Völser Rind, 

Speck-Schupfnudel und karamellierte Rosmarinzwiebel

Bachforelle mit Apfel, Meerrettich und Salzkartoffeln

Milchreiscreme mit Zimtbutter, Zwetschgen und Himbeereis

Zweierlei vom Bratapfel

RESTAURANT SCHÖNBLICK

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

Gerollter Hirschcarpaccio mit Kräutern und eingelegten Pilzen

Marinierter Saibling und Südtiroler Bergkäse auf Saisons-Salaten

Schwarzbrotsuppe mit Ei

Kartoffelteigtaschen mit Sauerkraut und Selchfleisch gefüllt

Kürbispätzle in Ziegenkäse und Birnen geschwenkt

Variation vom Lamm aus eigener Zucht mit Polentakrapfen

Schmorbraten vom Völser Rind 

mit Schwarzwurzelpüree und Rübengemüse

Allerlei vom Südtiroler Apfel

Rum Zwetschgen mit Aniskrapfen und Vanille-Schaum



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