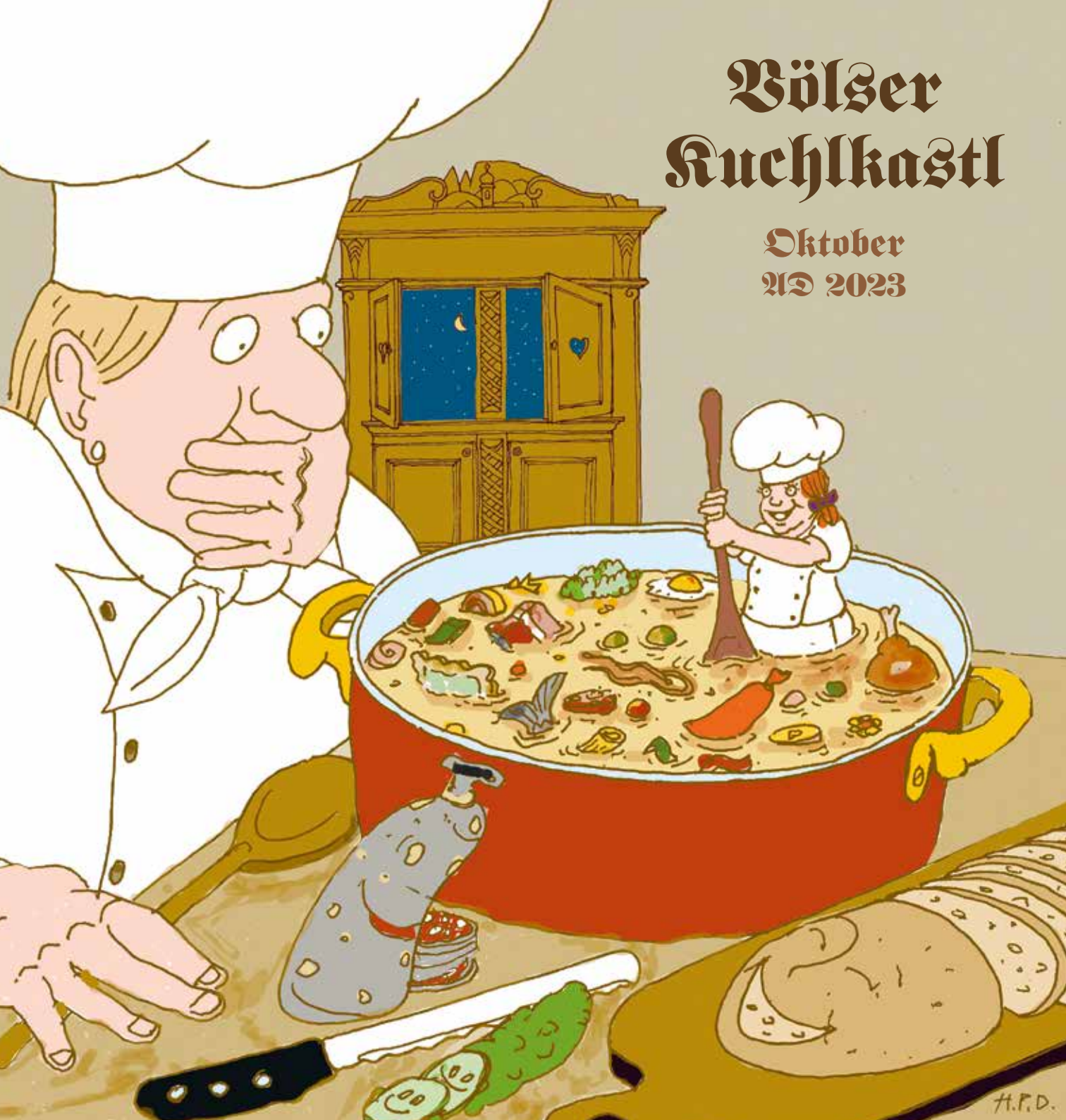


Bölzer Kuchlkastl

Oktober
2023



RESTAURANT UMSER MÜHLELE

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

- Rotwildaufstrich mit hausgemachtem Zirnmussbrot und Preiselbeermarmelade
- Graukäsetatar auf marinierten Selleriescheiben
- Kartoffelcremesuppe mit Topfen-Spinat-Krapfeln
- Krautsuppe mit Speckwürfeln
- Kastanienbandnudeln mit hiesigem Lammragù
- Schwarzplentene Nocken mit geschmolzenem Bauernkäse
- Kartoffelteig-Maultaschen mit Pfifferlingfülle und Sprudelbutter
- Bauerngröstl vom Tafelspitz vom Völser Rind 🐄 mit Speck-Krautsalat
- Hirschwangele in Zweigeltsauce geschmort mit Polentawürfeln und Blaukrautpüree
- Dreierlei selbstgemachte Wildwürste (Reh, Hirsch und Gämse) mit Kartoffellaibchen
- Variation von der Völser Zwetschge
- Kastanienmousse im Schokoladenmantel
- Eingelegtes Kirschkompott

ROMANTIK HOTEL TURM

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

- Gewürzter Schweinebauch aus dem Ofen, mit Kirschtomaten, Erdäpfelblättln und Krautsalat
- Bachsaibling-Tatar aus dem Passeiertal auf mariniertem Apfelsalat
- Steinpilz Kraftbrühe in der Mokka serviert mit Leberknödeln
- Teigtaschen vom verbrannten Korn gefüllt mit Ragout von der Alten Völser Kuh 🐄 mit Schwarzbeeren und Berggenuss Käse
- Cremige Gerste mit Pilzen aus den Völser Wäldern
- Lammstelze mit bunten Rüben aus Kathis Garten und Kräutersauce
- Gekochtes Beinflisch von der Alten Völser Kuh 🐄 mit Wurzelgemüse und Apfel-Kren
- Luftiger Milchreisauflauf mit eingelegten Sauerkirschen
- Apfeltörtchen von Grottnr Äpfeln mit Rosmarin-Rahmeis

HOTEL ROSE WENZER

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

- Hirschschinken fein garniert mit Pilzen
- Zwiebelsuppe mit knusprigem Speck
- Kastanienteigtaschen mit Kürbisfülle
- Hirschkotelett mit Kartoffelkroketten und Blaukraut
- Saiblingsfilet mit herbstlichem Gemüse und Kartoffeln
- Haselnusshalbgefrorenes
- Schlernomelett mit Himbeersaft

HOTEL GASTHOF KIRCHER

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

- Zweierlei vom Völser Rind 🐄 aus meiner Räucherammer
- Cremige Graukassuppe mit Kräuterkrapfen
- Mit gedünstetem Kobis gefüllte Kartoffelhalbmonde
- Dinkelnudel mit Hirschragout und Wacholder
- Gröstl von der hausgemachten Blutwurst und Pustertaler Kartoffeln dazu Speckkrautsalat
- Lammnüsschen mit Schüttelbrotkruste auf Püree von der Petersilienwurzel
- Wildschweingulasch mit Schupfnudeln und glasierten Rohnen
- Buchweizenschmarrn mit Schwarzbeermarmelade
- „Gute Luise“-Birnenstrudel, dazu hausgemachtes Zwetschgeneis

Völser Kuchlkastl

Bereits zum 46. 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 Produkt

Lokaler und nachhaltiger Genuss

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

 **Völser Rind**
 **Alte Völser Kuh**



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

HOTEL HEUBAD

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

- Geräucherter Alpensaibling auf Roter Beete und Sauerrahm-Kren mit Roggenbrotchips
- Kastaniencremesuppe mit Frischkäseigtaschen
- Kürbisnocken mit Ragout vom heimischen Lamm
- Brennnesselteigtaschen gefüllt mit Herrnnageln, dazu geschmolzene Butter und Reibkäse
- Geschmorte Wange vom heimischen Kalb mit Selleriepüree und glasierten Karotten
- Halbgefrorenes von Kürbiskernen mit Vanille-Topfen-Knödeln auf Zwetschgenkompott

RESTAURANT PRESULIS

Tel. +39 0471 601 069
info@presulis.it
Ruhetag: Montag

- Rote-Beete-Tatar geräuchert | Meerrettich-Quark Forelle vom Huber Weiher
- Knödelscheiben | fermentierte Zwiebeln | Himbeeren | heimischer Speck vom Stampferhof
- Kalbsleberaufstrich | karamellierte Bio-Äpfel vom Huberhof
- Buchweizen-Kartoffelnocken | Pfifferling-Ragout
- Schüttelbrot-Schlutzkrapfen | Graukäse
- Kalbsbries | Kastaniencreme | Zwiebelkrokant | Steinpilze
- Saibling | Kartoffeln | Nüsse
- Lamm | Birnen | Knödel
- Tafelspitz vom Völser Rind 🐄
- Bouillongemüse | Apfel-Meerrettich
- Topfen-Kastanien-Knödel mit Herz von der heimischen Pflaume
- Geeister Kaiserschmarrn

GASTHOF ZUM SCHLERN

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

- Rosa gebratene Wildentenbrust mit Pfifferlingsalat
- Ziegenfrischkäsepralinen ummantelt mit Pistazien und Kräutern auf bunten Blattsalaten
- Zwiebelsuppe nach Art des Hauses
- Hexenschlucker mit brauner Butter
- Geschmorte Rindsroulade vom Völser Rind 🐄 mit Schupfnudeln und herbstlichem Gemüse
- Hirschfilet mit frischen Pilzen, Kartoffelkroketten und Apfelblaukraut
- Dessert von der Kastanie

ALTES GASTHAUS AM WEIHER

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

(das „Völser Kuchlkastl“ wird nur abends serviert)

- Kalbsbries im Knuspermantel | Rote Bete | Rettich | Estragon
- Brennnesselcremesuppe | Kartoffelstroh
- Buchweizenspatzlen | Hirschragout
- Völser Weiher Entenbrust | Blaukraut | Polenta
- Schwarzplentener Riebl | hausgemachte Marmelade
- Völser Weiher Ente im Ganzen nur auf Vorbestellung

RESTAURANT SCHÖNBLICK

Tel. +39 0471 601 136 - info@gfell.it
Ruhetage: Montag ganztägig und Dienstag Mittag

- Tatar von der Oachner Forelle
- Buttermilch | Apfel | Gurke | Kräuteröl
- Blutwurst im Speckmantel | Kürbis-Kartoffelröstis | Wirsing
- Pfifferlingcremesuppe
- Teigtaschen | Kalbsleber | Birne | Röstzwiebel | Thymian
- Kartoffelnocken | Boxhorn | Bergkäse | Quitten
- Das Beste von der Alten Völser Kuh 🐄
- Speckpolenta | Herbstgemüse
- Schöpsernes aus der eigenen Zucht | Kartoffeln
- Kastanienherz im Glas
- Kleine Strauben | Preiselbeere | Birneneis



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

Besuchen Sie uns in unseren modernen und eleganten Abholmärkten in Kastelruth oder Völs am Schlern und überzeugen Sie sich selbst von unserer Auswahl!

GROSS
GETRÄNKE



Kastelruth Völs am Schlern

Telfen/Lanzin 59a
39040 Kastelruth
+39 0471 705 216

Montag-Freitag
08:00 - 12:00
13:00 - 18:00
Samstag
08:00 - 12:00

Bozner Strasse 8B
39050 Völs am Schlern

+39 0471 726 071

Montag-Freitag
09:00 - 12:00
15:00 - 18:30
Samstag
09:00 - 12:00

info@gross-getraenke.com · www.gross-getraenke.com

Blauburgunder
Merlot
Riesling

News from the Roastery

Kaffeeparadies

CAROMA Schaurösterei · Coffeeseum · Kaffeeladen
Völs am Schlern – T +39 0471 725 651 – www.caroma.info