

48. Wölser Kuchlkastl

im Oktober 2025



RESTAURANT PITSCHLMANN

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

Lauwarmer Tafelspitz 🐄 | süßsaures Wurzelgemüse | Meerrettich-Topfen-Mousse | Bauernbrot
Kartoffelschaum | pochierter Bauerner | eingelegte Waldpilze | Wirsinggemüse
Steinpilzessenz | Steinpilzgrießnocken | Selleriestreifen | Blätterteig
Gerstensuppe | Wurzelgemüse | Selchfleischstrudel | Petersilienöl
Kartoffelrolle gefüllt mit Rindfleisch 🐄
Herrenagelen | Zwiebel-Schwarzbrotknusper
„Schwoasnudel“ mit Graukas von der Saltner Schwaige | Lauchcreme | Anis
Milchkalb in zwei Gerichten | Rücken und Stelze | Kobisroulade | Süßkartoffel | Steinpilze
Bauernbrat'l vom heimischen Schaf | Speckknödel | Kartoffel | Karotte | Kräuter
Schwarzbeerbuchtel | lauwarmer Vanillesauce | Walnusseis
Grießcreme im Glas | Ziehteigchips | Birnenkompott | Kastanieneis

RESTAURANT UMSER MÜHLELE

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

Geräucherter Hirschschinken mit Zirnußbrot und eingelegten Waldpilzen
Völser Kalbstafelspitz 🐄 auf Laugen-Serviettenknödelscheiben und mit eingelegten roten Zwiebeln
Wildleberknödel in der Suppe
Zwiebelsuppe mit Völser Schüttelbrotchips
Milzschmittsuppe (Hochzeitssuppe)
Kürbisschupfnudeln mit Kürbiskernpesto
Blaue Kartoffelteigtaschen mit Graukasfüllung und frittierten Zwiebelringen
Heu-und-Stroh-Bandnudeln mit Entenragù
Kalbskopf auf zwei verschiedene Arten zubereitet
Geschmorte Rinderrippe vom Völser Rind 🐄 mit Wirsingroulade und Kartoffelpuffer
Gulasch vom Hirschwangele mit Spätzlen und Blaukraut
Milchreis mit Zwetschgenkompott
Feines von unserer Quitte

HOTEL HEUBAD

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

Kalbsleberterrinen mit Wildkräutersalat
Linsencremesuppe mit geräuchertem Alpensaibling
Kräuterteigtaschen mit Steinpilzfüllung an Butter und Reibkäse
Gebratenes Kürbiskrapfl im Sauerteigbrot mit Herbstsalat
Geschmorte Schweinestelze vom Stampferhof mit Sauerkraut und Kartoffelknödel
Halbgefrorenes von der Kastanie mit Sauerkirnschenkompott und Kakao-Mandel Streusel

HOTEL ROSE WENZER

T +39 0471 725 016 · info@hotel-rose-wenzer.it
Ruhetage: Mittwoch

Hirschschinken fein garniert
Heusuppe
Tris von Spinatknödel mit Gorgonzola, Rote-Beete-Knödel mit Pfifferlingen, Schlutzkrapfen mit Speckfüllung
Buchweizenknocken mit Pilzesauce und Südtiroler Hauswurst
Hirschkotelett mit Blaukraut und Kartoffelkroketten
Schlern-Omelett mit Himbeersirup
Kastanienmousse mit Kakicreme

GASTHOF ZUM SCHLERN

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

Geräucherter Wildvorspeisenteller mit Knoblauchbutter
Hirschschinkenröllchen gefüllt mit Frischkäse, Rucola auf grünem Salat und Walnüssen
Zwiebelsuppe nach Art des Hauses
Hexenschlucker mit brauner Butter
Rindsschulternaht vom Völser Rind 🐄 geschmort in Blauburgundersauce mit Eierspätzle und Herbstgemüse
Kalbsfilet in Butter gebraten mit frischen Gartenkräutern, gebackenen Kartoffeln mit Speck und Gemüse
Walnusshalbgefrorenes auf Schokoladenteich

Völser Kuchlkastl

Bereits zum 48. 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 Produkt

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**



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

HOTEL GASTHOF KIRCHER

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

Saure Suppe nach Großmutter's Art
Kartoffel-Schüttelbrothalbmonde gefüllt mit Ahrntaler Graukäse und Zwiebeln
Gröstl von der hausgemachten Blutwurst und Kartoffeln vom Siebererhof, dazu Speckkrautsalat
Wildschweingulasch mit Dinkelspätzlen und Blaukraut
Gebackener Kalbskopf mit Kartoffel-Feldsalat und Preiselbeer-Krapfl
Kalbsleberscheiben mit roter Zwiebelsauce und Reis
Lauwarmes Buchweizentörtchen mit Preiselbeermarmelade und Fichtenhonig-Eis
Kastanienmousse auf eingelegten Zwetschgen

RESTAURANT SCHÖNBLICK

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

Marinierte bunte Beete
Praline | Ziegenkäse | Graukäse | Nüsse | Wildkräuter
Dinkel-Roggen-Taschen
Kastanie | Topfen | Kastanienschaum
Kürbis-Kartoffel-Nocken
Holzkohlelauch | Sprossenkohl | Speck
Allerlei vom Lamm vom Telfmühlerhof
Kartoffel-Gemüse-Gröstl
Geschmortes Kalbswangele
Steinpilze | Kürbis
Pochierte Birne
Feige | Sauerrahm | Zimtstreusel
Apfelkiachl
Vanillesoße | Beeren

ROMANTIK HOTEL TURM

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

Gewürzter Schweinebauch aus dem Ofen mit Kirschtomaten, „Erdäpfelblatln“ und Krautsalat
Graukäse-Terrine mit eingelegten Pilzen und gewürfeltem Roggenbrot
Arme Leute Suppe mit knusprigem Krapfen gefüllt mit „Ziegen-Zizzi“
„Schupfnudeln“ aus dreierlei Kartoffeln aus Kathis Acker am Gatschhof auf Ragout vom Völser Rind 🐄
Roggen-Schlutzkrapfen mit Kürbis gefüllt, abgeschäumt mit Mandelbutter
Gepökelter Lammrücken auf Rote-Rüben-Sauerkraut vom eigenen Garten, dazu „Kartoffelpanzeln“
Kotelette vom Völser Rind 🐄 für zwei Personen, mit Bergkäse gratinierter Wirsing und Zwiebelkartoffeln
Grieß-Auflauf mit Topfen, dazu Zwetschgen-Rösti und Rumeis
Strudelblätter mit Vanillecreme, Kastanien und Kaki

RESTAURANT PRESULIS

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

Handgehackter roher Hirsch, Himbeeren, Caroma-Kaffee, Bauernkäse, Brot, Schnittlauch-Bauernbutter
Hausgemachter Kalbskopf, Steinpilze, knusprige süß-saure Zwiebeln
Cremige Kastanien-Gerste, geräucherter Aal aus dem Passeiertal, knuspriges Brot
Lagreinrisotto vom Weingut Gumphof, Apfel, Südtiroler Burrata Amò
Kartoffel-Kürbis-Nocken gefüllt mit Kürbis-Lauch-Creme, Speck vom Stampferhof
Völser Ziege, Kartoffelstrudel, Prösler Marille, Kohl
Hirsch von Kopf bis Fuß - jeden Tag eine neue Entdeckung ...
Rinderbrustbraten vom Völser Rind 🐄
Röstkartoffelcreme, Krautsalat
Pochierte Birne in Tandaradei Süßwein vom Gumphof, Zimt-Crunchies, Sauerrahm-Eis



Raiffeisen
Schlern-Rosengarten



Nähe lebt
Tradition.

Werbemitteilung mit Verkaufszweck.

www.raiffeisen.it/schlern-rosengarten

CAROMA

visit us

kaffeeparadies.

CAROMA Völs am Schlern
Schaurösterei - Coffeeseum - Kaffeeladen

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	Bozner Strasse 8B 39050 Völs am Schlern +39 0471 726 071
Montag-Freitag 08:00 - 12:00 13:00 - 18:00 Samstag 08:00 - 12:00	Montag-Freitag 09:00 - 12:00 15:00 - 18:30 Samstag 09:00 - 12:00

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

*Chardonnay
Lemer Wein
Pinot
Bianco
Merlot
Blauburgunder
Riesling*