



KUCHLKASTL – DISPENSA DI FIÉ 2025

ANTIPASTI/COLD STARTERS

Rote-Bete-Carpaccio vom Untergamperhof, fermentierte Zwetschgen, Ziegenkäse und hausgemachter, hausgeräucherter Hirschschinken

Carpaccio alle rape rosse dal maso Untergamper, prugne fermentate, formaggio caprino e prosciutto di cervo fatto e affumicato in casa

Beetroot carpaccio from Untergamper Farm, fermented plums, aged goat cheese, and cured venison ham

Marinierter Saibling, Fenchelsalat, Buttermilch, Aromatisiertes Öl

Salmerino marinato, insalata di finocchio, latticello, olio aromatico

Marinated char with fennel salad, buttermilk, and aromatic oil

Handgehackter roher Hirsch, Himbeeren, Caroma-Kaffee, Bauernkäse, hausgemachtes Pan Brioche, Schnittlauch-Bauernbutter

Cervo crudo tagliato a mano, lamponi, Caroma caffè, formaggio contadino, pan brioche fatto in casa, burro contadino all'erba cipollina

Hand-cut venison tartare, raspberries, Caroma coffee, farmhouse cheese, country bread, and chive-infused farmhouse butter

Hausgemachter Kalbskopf, Steinpilze, knusprige süß-saure Zwiebeln

Testina di vitello fatta in casa, funghi porcini, cipolla croccante agro dolce

Homemade veal head terrine, porcini mushrooms, and sweet-and-sour crispy onions

ZUPPE/ZUPPA/SOUP

Gerstensuppe mit Kastanien und geräucherter Haxe vom Schwein

Zuppa d'orzo con castagne e stinco di maiale affumicato

Barley soup with chestnuts and smoked pork shank

Cremige Süßwasserfischsuppe

Zuppa cremosa di pesce d'acqua dolce

Velvety soup of freshwater fish

VORSPEISE/PRIMI PIATTI/WARM STARTERS

Cremige Kastanien-Gerste, Passeirer Räucheraal, rustikaler Brotchip

Orzotto alle castagne, anguilla affumicata della Val Passiria, croccante di pane rustico

Chestnut orzotto with Val Passiria smoked eel and toasted bread crumble

Brennnesselspatzlen, Graukäse, Speckschaum vom Stampferhof

Spätzle di ortiche, formaggio grigio, schiuma di speck dal Maso Stampferhof

Nettle spätzle with grey cheese and speck foam from Stampferhof Farm

Schnittlauch-Schlutzkrapfen, gefüllt mit Ziegenricotta und Kloatzen, Ziegenkäse-Walnussbutter

Mezzelune all'erba cipollina, ripieni di ricotta di capra e Kloatzen, burro alle noci e caprino

Handmade chive ravioli stuffed with goat ricotta and tyrolean dried pears, walnut goat butter

Hausgemachte Tagliatelle mit Südtiroler Flusskrebssauce

Tagliatelle fatte in casa con sugo al granchio di fiume Alto Atesino

Homemade tagliatelle with South Tyrol freshwater crab sugo

Lagrein-Risotto vom Weingut Gump Hof, Apfel und Südtiroler Burrata Amó

Risotto al Lagrein dalla cantina Gump Hof, mela, burrata altoatesina caseificio Amó

Risotto with Lagrein wine from Gump Hof winery, apple, and South Tyrol burrata from Amó dairy

Kartoffel-Kürbis-Nocken mit Kürbis-Lauch-Fülle, Speck vom Stampferhof

Gnocchi di patate e zucca ripieni di crema di zucca e porro, speck del maso Stampferhof

Potato and pumpkin gnocchi filled with pumpkin and leek cream, speck from the Stampferhof farm

HAUPTSPEISE/SECONDI PIATTI/ MAIN COURSES

Völser Ziege, Kartoffelstrudel, Prösler Marille, Rosenkohl

Capretto di Fié, strudel di patate, Albicocca di Presule, Cavoletti di Bruxelles

Fié kid goat, with potato strudel, Presule apricot, and seasonal Brussels sprouts

Hirsch von Kopf bis Fuß. Jeden Tag eine neue Entdeckung

Cervo dalla testa fino ai piedi. Ogni giorno una nuova scoperta

Venison from head to tail. A new discovery every day

Rinderbrustbraten vom Völser Rind, Röstkartoffelcreme, Krautsalat

Arrosto di petto di manzo nostrano, crema di patate arrostate, insalata di crauti

Roasted brisket of local beef, roasted potato cream, cabbage salad

Kalbsbries, Kürbis, Pfifferlinge, Rittner Büffelmozzarella

Animelle di vitello, Zucca, Bufala del Renon, Finferli

Veal sweetbreads, pumpkin, Renon plateau buffalo mozzarella, and chanterelle mushrooms

Heu - Kartoffel gefüllt mit Spinat und Ricotta,

zerlassener Butterschmalz, Parmesankäse

Patata ripiena di spinaci e ricotta in crosta di fieno, burro fuso e formaggio grattugiato

Potato stuffed with spinach and ricotta, wrapped in hay crust, melted butter and grated cheese

DESSERT

Pochierte Birne in Tandaradei Süßwein vom Gump Hof,

Zimt-Crunchies, Sauerrahm-Eis

Pera cotta in vino dolce Tandaradei dalla cantina dei vini Gump Hof,

croccantini di cannella, Gelato alla Panna Acida

Poached pear in Tandaradei sweet wine from Gump Hof winery, cinnamon crisps, sour cream ice cream

Hausgemachter Apfelkuchen, Pastinakeneis

Tortino di mela locale, gelato di pastinaca

Local apple tartlet with parsnip gelato

Germknödel gefüllt mit hausgemachter Zwetschgenmarmelade,

Vanillesauce und Mohn

Canederlo dolce con ripieno di marmellata di prugne fatta in casa, salsa alla vaniglia e semi di papavero

Sweet dumpling filled with homemade plum jam, vanilla sauce, and poppy seeds