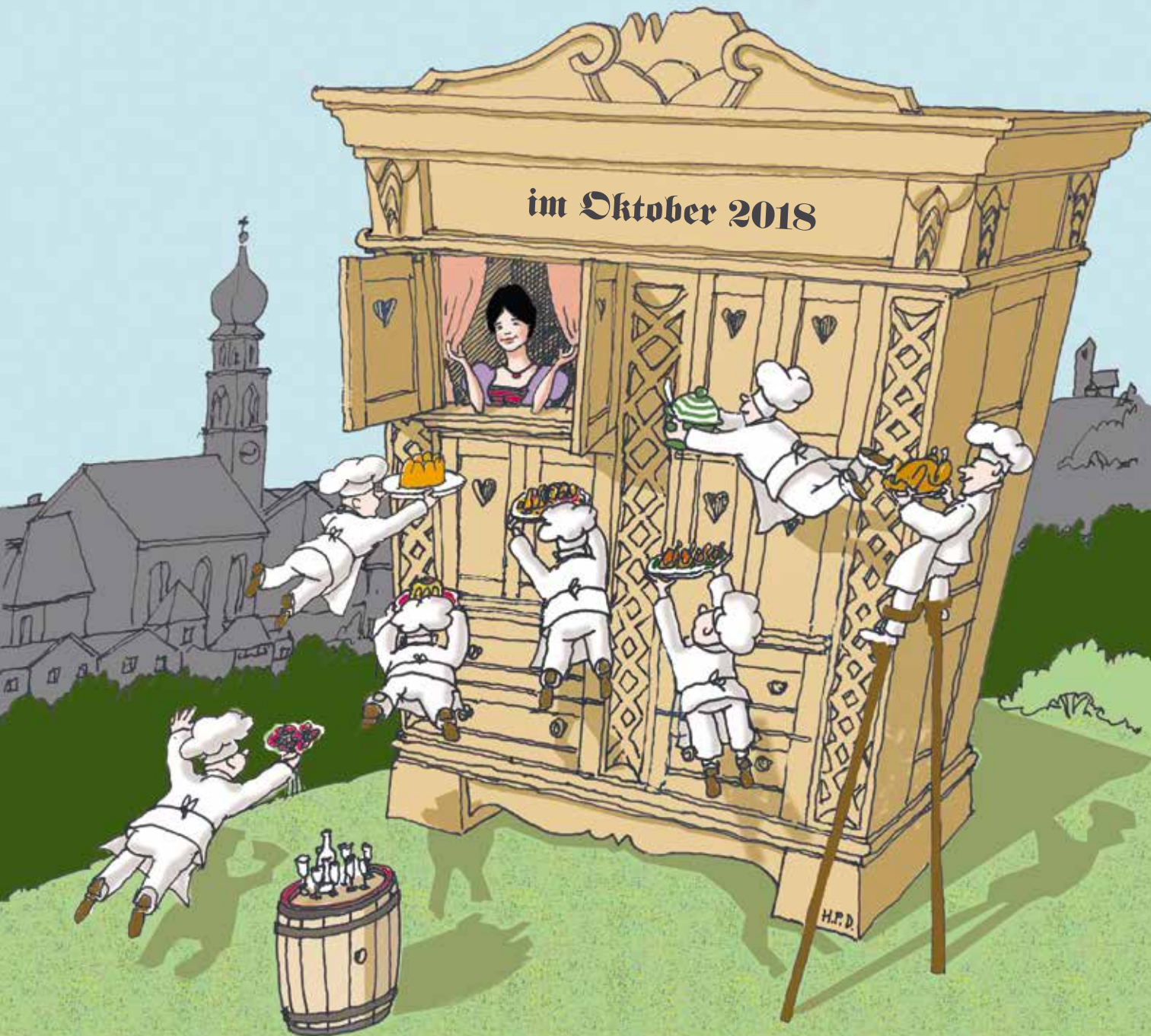


# 41. Bölzer Kuchlkastl



## RESTAURANT UMSEER MÜHLELE

Tel. +39 371 384 65 31 - Ruhetag: Dienstag + Mittwoch

- Rehtatar mit geschmorten Kirschtomaten
- Geräucherter Hirschschenken mit Preiselbeerbutter und Zirnmussbrot
- Brennsuppe mit Kartoffeln und Völser Schüttelbrotwürfeln
- Graukäse-Cremesuppe mit Speck-Chips
- Schwarzplentene Tagliatelle mit heimischem Lammragout
- Kartoffelteigtaschen mit Herrennageln gefüllt und Bergkäseraspel
- Selbstgemachte Wildsalsiccia mit Polenta und gegrillten Steinpilzscheiben
- Geschmortes Gamsbrat'l mit Roggenbrotpressknödeln und Blaukraut Zwetschgenknödel
- Heimische Käsevariation mit einem Glas Dessertwein

## BERGGASTHAUS SCHÖNBLICK

Tel. +39 0471 601 136 - Ruhetag: Montag

- Herzhafte Vorspeisenvariation
- Suppenspiel (kleiner Leberknödel, kleiner Speckknödel und Milzschnitten)
- Mit Ziegenfrischkäse und Zwetschgenkloatzn gefüllte Vollkornteigtaschen
- Bauernbrat'l vom Weidelamm mit Wurzelgemüse und Schwarzplentenem Riebler
- Geschmorte Kalbswangelen auf Steinpilzen und weißer Polenta
- Spanferkelkotelett mit Senfkörner-Apfelsaft-Sauce, Sauerkraut und Erdäpfelplattlen
- Grappa-Mousse mit marinierten Südtiroler Trauben Apfelstrudeleis

## HOTEL GASTHOF KIRCHER

Tel. +39 0471 725 151 - Ruhetag: Mittwoch

- Röllchen vom hauseigenen Speck gefüllt mit Kräutertopfen
- Schaumsuppe vom Graukas, serviert mit Topfen-Schnittlauch-Tirtlan
- Hausgemachte Schüttelbrot-Tagliolini mit frischen Pfifferlingen und Speckstreifen
- Gröstl von der hausgemachten Blutwurst und Pustertaler Kartoffeln dazu Speckkrautsalat
- Geschmortes Rehragout mit Kastanien und Erbeertrauben auf feinem Selleriepüree
- Spanferkelkoteletts mit Rosmarinkruste, dazu Herbstgemüse und Kartoffelspalten
- Kurzgebratenes vom Völser Jungrind, dazu geröstete Schwammerlknödel
- Kastanientörtchen begleitet von Kürbiseis
- Schlutzkrapfen gefüllt mit Omas Birnkloatzn

## HOTEL ST. ANTON

Tel. +39 0471 725 062 - Ruhetag: Montag

- Topfen-Meerrettich-Nocke mit Geselchtem aus der Räucherammer
- Schüttelbrot-Roggenschlutzer mit Zwiebel-Graukäse-Füllung und Schnittlauchbutter
- Getreide-Vollkornsuppe mit Kaminwurze in der Brottasse serviert
- Rehgulasch auf Kürbispüree und „Erdäpfelblattl“
- Rosa gebratenes Filet vom Völser Weideochsen auf Knödel-Gemüse-Gröstl
- Kastanienmousse in der Schokopraline auf Quittenragout mit heißer Vanillesauce übergossen
- „Kloatznkropfen“ mit Sauerrahm-Zimteis auf Zwetschgen

## HOTEL EMMY

Tel. +39 0471 726 014 - Kein Ruhetag

- Dreierlei von der Forelle vom Huber Weiher
- Krautsalat mit lauwarmem Surfleisch und gebackenen Erdäpfelblattlen
- Kohlricremesuppe mit geräuchertem Bergsaibling
- Tiroler Gerstenrisotto serviert mit jungem Spinat und heimischem Almkäse
- Kartoffelteigtaschen mit Selleriecreme und Wildragout
- Tagliata vom Völser Rind auf Kartoffel-Gemüse-Gröstl
- Kalbsleber vom Schlerengebiet
- begleitet von Zwiebelsauce und Traminer Polenta
- Eingelegte Kirschen vom Runkerhof in Völs, dazu Sauerrahm-Halbgefrorenes
- Dessertvariation aus verschiedenen Äpfeln

## GASTHOF ZUM SCHLERN

Tel. +39 0471 706 425 - Ruhetag: Dienstag

- Hausgemachte Wildpastete mit roter Ribisel-Sauce
- Geräucherter Wildvorspeisenteller mit Pilzen und Knoblauchbutter
- Zwiebelsuppe nach Art des Hauses
- Hexenschlucker mit brauner Butter
- Rindsschulternahtl vom Völser Rind geschmort in Blauburgundersauce mit Eierspätzle und Herbstgemüse
- Hirschfilet mit frischen Pilzen, gefüllter Birne, Schupfnudeln und Apfel-Blaukraut
- Himbeerhalbgefrorenes mit frischen Waldfrüchten

## Völser Kuchlkastl im Oktober

Bereits zum 41. 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

seiser ALM  
Völs am Schlern

Tourismusverein  
Völs am Schlern

39050 Völs am Schlern  
Bozner Straße 4

www.voelserkuchlkastl.info  
www.voels.it

## HOTEL ROSE WENZER

Tel. +39 0471 725 016 - Ruhetag: Mittwoch

- Geräuchertes Forellenfilet auf Fenchelsalat
- Kastaniencremesuppe mit Steinpilzen und knuspriger Schweinebacke
- Rote-Bete-Ravioli mit Kürbis und zerlassener Butter
- Lammhaxe gebraten mit Knödel
- Gemischtes Gegrilltes vom Wild mit Röstkartoffeln
- Schlernomelett mit Himbeersirup
- Buttermilchterrinen auf Waldfrüchtecreme

## HOTEL HEUBAD

Tel. +39 0471 725 020 - Ruhetag: Mittwoch

- Saure Kalbszunge
- Gebeizter Passeirer Alpensaibling und marinierte Pusterer Rohne mit Meerrettich
- Ramen vom Schwarzplenten in der Völser Ochsenchwanzsuppe, Gemüse und Ei
- Schüttelbrotlasagnette nach Hirten-Art mit Kalbsragout
- Kürbisnocken mit Steinpilzen, Lagrein-Reduktion und Almkäse
- Bauerngröstl auf Kartoffelschaum und Steinpilzen
- Geschmorte Hirschschulter auf Kürbiscreme und geschmortem Kohl
- Glasierter Apfel mit Vanille, Latschennusseis und Mürbeig
- Auswahl von Südtiroler Almkäse mit eingelegten Senfrüchten und hausgemachten Obst-Chips

## GASTHOF PRÖSLERHOF

Tel. +39 0471 601 069 - Ruhetag: Montag

- Marinierte Lachsforelle auf Zucchini-beet
- Leberknödel in der Suppe
- Rote-Bete-Nocken gefüllt mit einem Herzen aus einheimischem Käse
- Kartoffelteigtaschen mit Sauerkrautfüllung
- Heimischer Ochse von Kopf bis Fuß
- Rehgulasch mit grüner Pfefferrahmsauce dazu Schüttelbrottaler und Rotkraut
- Forellenfilet mit roter Pfeffersoße, dazu Butterkartoffeln und Gemüse der Saison
- Kastanienflan
- Buchweizenomelett mit Holundermarmelade
- Omas Zwetschgenknödel

## GARTENHOTEL VÖLSER HOF

Tel. +39 0471 725 421 (Nur abends geöffnet) Ruhetag: Dienstag

- Geklopftes Rindfleisch an feiner Spinatcreme, weichem Wachtelei und Parmesansträuseln
- Tatar vom Bachsaibling auf Ragout vom „Marlene“-Apfel und Petersilienpigment
- Schwarzbratsuppe
- Mit Rohnen gefüllte Hanfmehl-Maultasche an Graukäseschaum und Brotkrokant
- Schüttelbrottagliatelle mit Hirschragout und Bergkäse „Muaspfandl“ für 2 Personen
- Perlhuhnbrust mit Erdäpfel-Gemüsestrudel dazu gebratene Zwiebeln und Pastinakencreme
- Karree vom Milchkalb auf Lagreinbirne, Kastanien-Erdäpfel-Püree und Lauchzwiebeln
- Karamellisierter Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Vanilleeis
- Grießknödel an Bratapfelsorbet

## RESTAURANT BINDERSTUBE

Tel. +39 0471 725 089 - Ruhetag: Sonntag

- Kartoffelauflauf mit Wirsing und „Porree“
- Sauerkraut-Omelette
- Herrengröstl
- Blutwurst mit Sauerkraut und schwarzplentenem Knödel
- Bratapfel
- Kürbistiramisù

## ROMANTIK HOTEL TURM

Tel. +39 0471 725 014 - Kein Ruhetag

- Schweinebauch mit Kräutern, Gewürzen und Kirschtomaten im Ofen gebraten, serviert mit Krautsalat und Erdäpfel-Blattl
- Millefoglie vom Hirschcarpaccio mit Eis vom Meerrettich und Vinschgerle mit Korinthiaki Trauben
- Kürbis-Cremesuppe, dazu mit Graukäse gefüllte Tirtl
- Kartoffel-Halbmonde gefüllt mit Blutwurst auf gedünstetem Weißkraut und Zwiebelbutter
- Vollkorn-Tagliatelle mit Gamsragout und Herrennageln
- Hochrippe vom Rind des Zimmerlehnerhofes mit Rüben in der Folie und Kartoffelknödel
- Gesurtes Lammkarree auf fermentierten Karotten, Sauce von ganzen Senfkörnern und Medaillons von der weißen Polenta
- Ricotta-Soufflé mit Zwetschgen-Eis und karamellisierten Nüssen
- Kastanien-Halbgefrorenes mit Kaki und schaumiger Buttermilch



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](http://www.raiffeisen.it/schlern-rosengarten)



**Raiffeisen**  
Raiffeisenkasse  
Schlern-Rosengarten

**WINESTORE**

Über  
**2.000**  
Weine

Bozen - Gewerbegeb. Kardaun 5  
Nähe Autobahnausfahrt BZ-Nord  
Tel. +39 0471 642106

[www.winestore.bz](http://www.winestore.bz)

**VINOTHEK**

Dorfstr. 7  
I-39050 **Völs**  
Tel. +39 0471 724030

**WEIN & SPEZIALITÄTEN**

St. Georgstr. 9  
I-39050 **Tiers**  
Tel. +39 0471 640008

in-project.com - manduadesign

Völser Weindiele - beliebter Treffpunkt  
für Weinkenner und Feinschmecker

**WEINDIELE**