

RESTAURANT PRESULIS

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

Hirschrücken im Haus mariniert,
Apfel und Rote Beete, Seiser Alm Gin

Völser Rinderzunge 🐄, süß-saurer Apfel vom Völser Bauer,
rote Zwiebel, Meerrettich Topfen

Suppe vom Süßwasserfisch vom Huber Weiher,
hausgemachtes Bauernbrot

Hausgemachte Bandnudeln aus Kloatzenmehl,
Entenragout, Graukäse

Polenta, Steinpilze, Almkäse

Schlutzer aus Traubenkernmehl mit Kastanienfüllung,
Ragout vom Völser Rind 🐄,
Weinschaum vom heimischen Winzer

Völser Rindsgulasch 🐄, Kräuter-Pressknödel,
Zwiebel, Petersilienwurzel

Völser Kitz, Speck, Kastanien, Wilder Brokkoli
In Salz gelegte Rote Beete vom Untergamperhof,
frischer Ziegenkäse, Spinat

(Auf Vorbestellung und für min. 2 Personen):
Südtiroler Seesaiibling in Salzkruste,
Kartoffel, Kirschtomaten, Sellerie

Topfenschmarrn, Kompott von der
Prösler Marille vom Fronthof

Süße Erdäpfelknödel, Mohn und Zwetschge,
hausgemachte Vanillesauce

HOTEL GASTHOF KIRCHER

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

Brennselfteigtaschen gefüllt
mit Steinpilzen auf Rehragout

Variation vom Buchweizenknödel

Gröstl von der hausgemachten Blutwurst,
Kartoffeln vom Siebererhof dazu Speckkrautsalat

Hirschmedaillon mit Rotweinschalotten und Schupfnudeln

Geschmorte Lammstelze
mit Röstkartoffeln und Butterbohnen

„Kloatzn“-Schlutzer mit zerlassener Butter
und hausgemachtes Zimteis

Scheiterhaufen mit Holunderbeeren-Eis

RESTAURANT SCHÖNBlick

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

Tatar vom Völser Rind 🐄 I Lammschinken I
Kräuterfrischkäse I hausgemachtes Brot

Schüttelbrotsuppe I Kaminwurze

Kürbisteigtaschen I Birne I Topfen I Walnüsse

Schnittlauch-Mehlnocken I
Braune Butter I Krautsalat

Das Beste vom Völser Rind 🐄 I
Erdäpfelpaunzn I Herbstgemüse

Tagliata vom Hirsch I Pilze I Rotkraut

Apfelstrudelhalbgefrorenes I Zwetschgenröster

HOTEL ROSE WENZER

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

Dünn geschnittene Rindshüfte fein garniert
Schwarzbrotssuppe mit Speck kross gebraten

Rote-Beete-Teigtaschen mit Petersiliensauce

Lammkeule gebraten mit
Herbstgemüse und Kartoffelkroketten

Saiblingsfilet gegrillt mit
Herbstgemüse und Kartoffeln

Schlernomelett

Walnuss-Halbgefrorenes

HOTEL HEUBAD

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

Völser Kalbszunge 🐄 sauer mit Wildkräutersalat
und Marmelade von Roter Zwiebel

Heusuppe mit Schwarzbrotknödel

Kräuterteigtaschen gefüllt mit Pfifferlingen
an geschmolzener Butter und Reibkäse

Kartoffelblättln mit Sauerkraut
und Weißweinsauce

Lavendel-Ochsenwangelen 🐄
mit Wirsing und Röstkartoffel-Creme

Gekochte Sahne mit Kastanien und
Sorbet von Roten Johannisbeeren

Völser Kuchlkastl

Bereits zum 47. 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

GASTHOF ZUM SCHLERN

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

Tatar vom Völser Rind 🐄

Hirschschinkenröllchen gefüllt mit
Frischkäse und Rauke auf grünem Salat,
dazu Pinienkerne und Parmesan

Leberknödelsuppe

Hexenschlucker mit brauner
Butter und Parmesan

Geschmorter Rehbraten in
Blauburgundersauce mit
Preiselbeerbirne, Apfelblaukraut
und Eierspätzle

Hirschmedaillon mit frischen Pilzen,
Kartoffelkroketten und Apfelblaukraut
Kastanienparfait

ROMANTIK HOTEL TURM

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

Gewürzter Schweinebauch aus dem Ofen
mit Kirschtomaten, Erdäpfelblättln
und Krautsalat

Saiibling und Kalbszunge mit Meerrettich,
Pfifferlingen und Schnittlauch

Milzschnitten-Suppe mit Rübenperlen

Teigtaschen gefüllt mit geschmortem Rind
von der alten Völser Kuh 🐄
dazu Bergkäsesauce

Topfenknödel mit Pilzen
aus den Völser Wäldern

Schweineintopf vom Stampferhof
mit Kartoffelknödeln

Angebratenes Rind von der
alten Völser Kuh 🐄
mit Steinpilzen

Das Beste vom
Grottnerhof-Apfel

Zwetschge-Buchweizen-
Knuspertörtchen mit Zimteis

RESTAURANT UMSEr MÜHLELE

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

Frischkäsecreme mit eingelegtem Herbstgemüse
Gekochte Kalbszunge mit Laugenbrotknödelscheiben
und fermentiertem Blaukraut

Brennsuppe mit Blutwurstknödeln

Steinpilzcremesuppe mit Blätterteighaube

Teigtaschen mit Ochsenchwanzfüllung
und Thymianschaum

Gekochter Buchweizen mit gegrillter Wachtel
Nudeln aus gebranntem Mehl mit Wildragù
und Herbstpilzen

Rinderroulade geschmort mit Erdäpfel-Senf-Püree
und Wurzelgemüse

Geröstel vom einheimischen Wild
mit Speck-Krautsalat

Lammeintopf nach Omas Art

Kastanienmousse im Schokomantel
mit glasierten Kastanien

Sauvignon-Creme mit eingelegten
Trauben vom Wassererhof

Einiges von der Quitte

RESTAURANT PITSCHLMANN

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

Dreimal Kobis gekocht, pikant, sauer
mit Kartoffel-Kümmelblättln

Brennsuppe mit warmem Bauernbrot,
gebackene Kuttln und Majoran

Kürbis-Käsekiachl auf Apfelrotkraut
mit Feigen und karamellisierten Nüssen

Roggenschlutzer gefüllt mit Blutwurst,
Südtiroler Blauschimmelkäse-Sauce
und eingelegte Birnen

Gulasch von der alten Völser Kuh 🐄 mit Waldpilzen,
Schwarzpolentaknödel und Krautsalat

Kalbsbries auf Gersten-Eintopf
mit Wurzelgemüse und Rotweinzwiebeln

Topfen-Zwetschgenschmarrn mit Kloatzneis
Apfelscheiterhaufen in Holermulle mit Heueis