

## **Herzlich Willkommen im Castel Fragsburg**

Im Laufe der Jahre entwickelten wir in unserem Restaurant ein Küchenkonzept,  
welches sich besonders auf die regionalen Produkte konzentriert.

Schon seit meiner Kindheit habe ich die Menschen und Spezialitäten meiner Heimat  
schätzen und lieben gelernt. Begeisterte Bäcker, Jäger, Metzger, Fischer sowie Bauern  
haben mir die Möglichkeit eröffnet, einen tieferen Einblick in die Wertschöpfungskette  
zu erlangen. Dadurch habe ich genaueste Produktkenntnisse erworben, welche heute  
der Schlüssel für meine neue Küche sind.

Authentisch & geradlinig  
und vor allem klassisch handwerkliches Geschick.

**Luis Haller und sein Team  
wünschen Ihnen einen  
kulinarischen Ausflug in unsere Region.**



Wenn Sie unsere Küche auch zu Hause genießen möchten,  
so können Sie unsere hausgemachten Spezialitäten  
wie Chutneys, Marmeladen, Sirupe und Pralinen  
gerne in unserer Boutique erwerben.

**Relais & Châteaux Castel Fragsburg**  
**Feinste Landhausküche aus**  
**der Meraner Region mit passenden Weinen aus Südtirol**

Die Fragsburger Landhausküche ist in Zusammenarbeit mit unseren Stammgästen entstanden. Sie ist eine Symbiose von bestimmten Gerichten, die sich immer wieder auf der Karte finden und für die es sich ausschließlich lohnt, das Restaurant auf der Fragsburg zu besuchen.

Regionaler Gruß aus der Küche „Grias't Enk“



**Das Beste vom Gebirgssaibling und Ursenfeis**  
Heudampf, Schüttelbrot, Bergkräuter  
**€ 16,00**

**Riesling- Steger „Graf von Meran“ – Kellerei Meran 2010**



**Gartenpeperoni mit Sardine**  
Carnaroli Risotto, Minze, Wiesenblumen  
**€ 16,00**

**Chardonnay „St. Valentin“ – St. Michael Eppan 2008**



„Mein Klassiker“  
**Einheimischer Hirsch und Brombeere**  
Steinpilz, Schwarzbierhonig, Grießknödel  
**€ 31,00**

**Lagrein „Staves“ Riserva – Kornell 2007**



**Freche Früchtchen aus dem Obstgarten**  
Sorbets, Früchte, Minze  
**€ 10,00**

**Moscato d'Asti – Saracco 2009**



**Süßes Finale**

**In 4 Gängen € 58,00 pro Person**  
**In 4 Gängen mit Weinbegleitung € 82,00 pro Person**  
Gedeck € 3,50

Gedeck inklusive: Hausgemachtes Brot & Aufstriche, Gruß aus der Küche, Pre-Dessert

# Relais & Châteaux Castel Fragsburg

## Die Große Fragsburger Tafelfreude

Regionaler Gruß aus der Küche „Grias't Enk“



### Gänseleber 2011

Terrine, Gebraten, Pfeffer-Erdbeere

€ 16,00



### Steinbutt-Ravioli und Norciatrüffel

Zuckerschoten, Schaum, Ingwer

€ 15,00



### Langostino und Erbse

Minze, Flan, Afilla Kresse

€ 14,00



### „Sous Vide“

### Einheimisches Kalbsfilet und „Zitrone“

2x Sellerie, Gampfenbrot, Kartoffelblätter

€ 31,00



### Käseselektion mit Begleitern

Honige, Chutneys, Balsamico

€ 16,00



### Fragsburger Kirsche und Vanille

Törtchen, Knödel, Eiscreme

€ 11,00



Süßes Finale

**In 6 Gängen € 92,00 pro Person**

**In 4 Gängen € 62,00**

Gedeck € 3,50

Gedeck inklusive: Hausgemachtes Brot & Aufstriche, Gruß aus der Küche, Pre-Dessert

# Frühsommer Style Menu

## Essenzen, Tinkturen, Gräser

Regionaler Gruß aus der Küche „Grias't Enk“



### Die erste Gartentomate und Burrata

Klar, Warm, Gebunden

€ 12,00



### Das Liebstöckl und der Wolfsbarsch

Suppe, Chorizo, Schaum

€ 13,00



### „Gnocchi“ all'Amatriciana

Zwiebel, Tomate, Speck

€ 14,00



### Seeteufel und Pfifferling

Senfkohl, Olive, Holzkohlearomen

€ 31,00



### Vinschger Ziege und Fichte

Frischkäse, Honig, Himbeere

€ 12,00



### Valrhona Schokolade und Johannisbeere

Törtchen, Pinoli, Japonese

€ 11,00



### Süßes Finale

**In 6 Gängen € 92,00 pro Person**

**In 4 Gängen € 62,00 Pro Person**

Gedeck € 3,50

Gedeck inklusive: Hausgemachtes Brot & Aufstriche, Gruß aus der Küche, Pre-Dessert