

Benvenuti a Castel Fragsburg

Nel corso degli anni abbiamo sviluppato un ristorante
con un concetto di cucina che si concentra in particolare su prodotti regionali.
Fin dalla mia infanzia ho imparato ad apprezzare e amare le persone e le specialità della mia
regione.

Entusiasti panettieri, cacciatori, macellai, pescatori e contadini mi hanno dato l'opportunità di fare
più approfondimento nella preziosa catena di creazione.

In tal modo ho potuto acquisire un'accurata conoscenza dei prodotti,
che oggi sono la chiave della mia cucina.

Questa si presenta autentica, lineare, classica
e soprattutto con delle abilità artigianali.

**Luis Haller e suo staff Vi augurano
una escursione culinaria nella nostra regione.**



Se volete gustare la nostra cucina
con le nostre specialità fatte in casa,
nella nostra boutique potrete acquisire mostarde,
marmellate, sciroppi e praline.

Relais & Châteaux Castel Fragsburg

Cucina tradizionale della regione di Merano con vini dell'Alto Adige abbinati al menù

La cucina tradizionale della Fragsburg è stata creata con la cooperazione dei nostri clienti abituali che sono convinti che certi piatti giustificano più visite nel nostro ristorante.

Saluto dalla cucina 'Grias't Enk'



Il meglio del salmerino con gelato di senape
vapore di fieno, "Schüttelbrot", erbe di montagna
€ 16,00

Riesling- Steger Graf von Meran – Kellerei Meran 2010



Peperoni e sardine
risotto Carnaroli, menta, fiori di prato
€ 16,00

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



„Il mio Classico“
Cervo e more
funghi porcini, miele alla birra scura, canederlo di semolino
€ 31,00

Lagrein “Staves” Riserva – Kornell 2007



Frutta birichina dal nostro giardino
sorbetto, frutta, menta
€ 10,00

Moscato d'Asti – Saracco 2009



Dolce finale

In 4 portate € 58,00 per persona
In 4 portate von vini abbinati € 82,00 per persona
Coperto € 3,50

Incluso nel coperto: Pane fatto in casa, diversi saluti dalla cucina, Pre-dessert.

Grande piacere della tavola

Saluto dalla cucina 'Grias't Enk'



Fegato d'oca 2011

terrina, arrosto, fragola al pepe
€ 16,00



Ravioli ripieni di rombo e tartufo di Norcia

taccole, schiuma, zenzero
€ 15,00



Gambero e piselli

menta, flan, crescione "Afilla"
€ 14,00



"Sous Vide"

Filetto di vitello e "limone"

2 x sedano, pane "Gampen", foglie di patate
€ 31,00



Selezione di formaggi accompagnati

miele, chutneys, balsamico
€ 16,00



Fragzburg ciliegia e vaniglia

tortina, canederlo, gelato
€ 11,00



Dolce finale

In 6 portate € 92,00 | In 4 portate € 62,00

Coperto € 3,50

Incluso nel coperto: Pane fatto in casa, diversi saluti dalla cucina, Pre-dessert.
In abbinamento Vi consigliamo un bicchiere di vino adatto con ogni portata.

Menu estile

Essenze, Tinture, Erbe

Saluto dalla cucina 'Grias't Enk'



Il primo pomodoro e Burrata
chiaro, caldo, legato
€ 12,00



Lievistico e branzino
zuppa, Chorizo, schiuma
€ 13,00



Gnocchi all'Amatriciana
cipolla, pomodoro, speck
€ 14,00



Coda di rospo e finferli
bietola nostrana, olive, aromi di carbone
€ 31,00



Capra di Val Venosta e pino
formaggio fresco, miele, lamponi
€ 12,00



Cioccolata Valrhona e ribes
tortina, pinoli, japonese
€ 11,00



Dolce finale

In 6 portate € 92,00 | In 4 portate € 62,00

Coperto € 3,50

Incluso nel coperto: Pane fatto in casa, diversi saluti dalla cucina, Pre-dessert.
In abbinamento Vi consigliamo un bicchiere di vino adatto con ogni portata.