



PREZIOSO

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY
CASTEL FRAGSBURG

Lieber Gast,

für unseren Burgherrn Alexander Ortner ist die Entwicklung der Essenzubereitung in der Geschichte der Menschheit eines der spannendsten Themen überhaupt, die Wiederentdeckung vergessener Gaumenfreuden ein Triumph und die Verbindung von Geschmack und Gesundheit eine glorreiche Herausforderung.

Mit dem Spirit diesem Auftrag gerecht zu werden und eine « Pure Gourmet Excellence » zu leben, ist unser Sarntaler Küchenchef Egon Heiss mit seinem Team aus vollem Herzen am Werk.

Im Fragsburg Soul Garden gleich nebenan kultivieren wir hingebungsvoll und in Zusammenarbeit mit dem Jugenddienst Meran Gemüse, Obst und Kräuter. Für weitere Vielfalt und Authentizität unserer Gourmet-Cuisine arbeiten wir mit Produzenten und Bauern aus der Region.

Die Kräuterpädagogin Renate De Mario Gamper leitet unser alchemistisches Heilspa, das erste seiner Art auf der Welt, und steht Egon bei den inhaltlichen Verfeinerungen des kulinarischen Nährgehalts der Gerichte beratend zur Seite, um unserem hohen Anspruch gerecht zu werden.

Wir wünschen Ihnen einen sinnlich kulinarischen Abend!

südtirol

„heiss“ inszeniert

5 Gang Menü – 185 €

gustatio

Topinambur - Haselnuss

Buchweizen – Psairer Stör – Ei

„Neue Kartoffel“

Tartelette – Pilze – Sommertrüffel

Tomate

Heiss - Kalt

Körnerbrot

Aufgeschlagene Joghurtbutter



PREZIOSO

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY CASTEL FRAGSBURG

südtirol

„heiss“ inszeniert

1 zander

Mariniert – Kohlrabi – Apfel - Cevichfond

2 bergcarbonara

Alpkäse – geräucherte Schweinebacke –
Wachtelei



PREZIOSO

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY CASTEL FRAGSBURG

südtirol

„heiss“ inszeniert

3 psairer artischocke

Mediterrane Aromen

4 kalb

Filet pochiert – Karotte – Kerbel – Granola

Wange geschmort – Petersilienpolenta



PREZIOSO

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY CASTEL FRAGSBURG

südtirol

„heiss“ inszeniert

erdbeere

Holunder – Gurke

5 pfirsich

Sauerrahm – Sesam – Petersilie



PREZIOSO

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY CASTEL FRAGSBURG

südtirol

„heiss“ inszeniert

gustatio

Macaron – Kaffee – Kardamom

Praline "Schüttelbrot"

Profiterole – Pistazie – Kirsche

Sphere – flüssige Himbeere – Minze

getränkebegleitung

Kleine Weinbegleitung

4 Gläser – 80 €

Große Weinbegleitung

6 Gläser – 130 €

Alkoholische Cocktailbegleitung

4 Gläser – 100 €

Alkoholfreie Menübegleitung

4 Gläser – 80 €



PREZIOSO

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY CASTEL FRAGSBURG