



VOM FÜRSTENSITZ ZUR GENUSSBURG DIE BEWEGTE GESCHICHTE DER HASELBURG

Die Herren von Haselberg, deren Name in Verbindung mit dem Bozner Stadtteil Haslach steht, errichteten ihren Sitz am Südosthang Bozens im 12. Jahrhundert. Im Laufe der bewegten Geschichte wechselte die Burg mehrmals Besitzer, so wurde sie Ende des 15. Jahrhunderts von den Herren von Völs übernommen, die die bereits damals stark beschädigte Anlage gründlich erneuerten. Bis hinauf ins 19. Jahrhundert führte sich der häufige Besitzerwechsel fort, Brände, der Zahn der Zeit und unsachgemäße Umbauten nagten an den alten Gemäuern.

In den Jahren 2001 und 2002 wurde die Burg dann endlich behutsam und fachkundig saniert. In Vergessenheit geratene Kellerräume wurden freigelegt, Überbauten aus dem 18. Jahrhundert entfernt und durch den Wiederaufbau des eingestürzten Palasgebäudes erhielt die Burg wieder ihre ursprüngliche dreiflügelige Form zurück.

Die einzigartigen Räumlichkeiten und Außenbereiche der Burg beherbergen heute das **Restaurant Haselburg**, sowie die einmaligen Seminarräume und stehen offen für **Veranstaltungen & Hochzeiten** jedweder Größenordnung oder einfach eine kulinarische Auszeit über den Dächern von Bozen.

UNSER RESTAURANT

Wir leben Gastronomie!

Und das an einem der schönsten Orte, die Bozen zu bieten hat.

Fernab des Stadttrubels heißen wir unsere Gäste willkommen und wollen ihnen ein paar Stunden Auszeit vom Alltag gewähren.

Mit frischen Ideen von unserem jungen Küchenteam, unter der Leitung von Knoll Ingrid, wollen wir unserem Gast ein kulinarisches Erlebnis bieten.

Atmet das Burgflair ein und lasst Euch von der Umgebung verzaubern.



4 Gänge Menü

Mediterran, Fruchtig, Leicht
56 €

4 Gänge Menü Vegan

Verblüffend, Kernig, Modern
52 €

5 Gänge Menü

Regional, Unentdeckt, Fein
66 €

„Blind Date“

Sieben Gänge Überraschungsmenü
Für den gesamten Tisch wählbar
mittags bis 12:00 Uhr und abends bis 20:30 Uhr.

76 €

In Vino Veritas

4 Gläser Weinbegleitung – für alle Menüs wählbar
26 €

5 Gläser Weinbegleitung – für alle Menüs wählbar
33 €

Die Menüs können gerne auf Anfrage glutenfrei oder laktosefrei zubereitet werden.

Sollten bestimmte Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Gedeck: 2,50 €. Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet.



DA RESIDENZA PRINCIPESCA A CASTELLO DEL GUSTO LA MOVIMENTATA STORIA DI CASTEL FLAVON

I Signori von Haselberg, il cui nome è legato al rione della città di Bolzano Aslago, fecero erigere la loro residenza sul versante sud-est di Bolzano nel 12° secolo. Nel corso della sua movimentata storia, il maniero passò di mano in mano e alla fine del 15° secolo venne rilevato dai Signori von Völs, che provvidero al rinnovamento della struttura, già allora fortemente danneggiata. I frequenti cambi di proprietà, che si succedettero sino al 19° secolo, ma anche gli incendi, la morsa del tempo e una serie di ristrutturazioni inadeguate contribuirono a logorare le antiche mura.

Tra il 2001 e il 2002, il castello venne finalmente sottoposto a un restauro accurato e a regola d'arte. I sotterranei, caduti nell'oblio, furono riportati alla luce, le sovrastrutture del 18° secolo vennero rimosse e il palazzo distrutto ricostruito, restituendo al maniero la sua forma originaria a tre ali.

Gli ambienti unici e le aree esterne del castello ospitano oggi un **ristorante**, così come suggestive sale riunioni, ricreando uno scenario perfetto per **eventi e matrimoni** più o meno imponenti oppure per una semplice pausa di delizie culinarie sui tetti di Bolzano.

IL NOSTRO RISTORANTE

Viviamo la gastronomia!

E lo facciamo in uno dei luoghi più incantevoli di Bolzano.

Lontani dalla confusione cittadina, diamo il benvenuto agli ospiti che desiderano ritagliarsi un momento tutto per loro, dimenticandosi, per un paio d'ore, della frenetica vita di ogni giorno.

Mettiamo al primo posto cordialità e attenzione, esaudendo ogni desiderio, e con le idee sempre nuove della nostra giovane brigata di cucina, con al mando la chef Knoll Ingrid, proponiamo ai nostri ospiti un'esperienza gastronomica straordinaria.



Menu 4 portate

Mediterraneo, Fruttato, Leggero

56 €

Menu 4 portate vegano

Incredibile, Sostanzioso, Moderno

52 €

Menu 5 portate

Regionale, da Scoprire, Genuino

66 €

„Blind Date“

Sette portate a Sorpresa

Selezionabile per l'intero tavolo

a pranzo fino alle ore 12.00 e la sera fino alle ore 20:30.

76 €

In Vino Veritas

Accompagnamento di 4 calici di vino - selezionabile per tutti i menu

26 €

Accompagnamento di 5 calici di vino - selezionabile per tutti i menu

33 €

Su richiesta possiamo preparare i menu senza glutine o senza lattosio.

Qualora alcune sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Coperto: 2,50 €. Al bisogno vengono usati prodotti surgelati.

ANTIPASTI

Blumenkohl	l g	13 €
Rotkohl, Kurkuma und Sonnenblumenkerne		
Tatar	g 90g	17 €
Dijon- Senf, Grüne Erbse und Geräucherte Butter	g 130g	25 €
Lachs		
Pistazie, Kandierte Oliven und Ziegenmilch	g	16 €
Millefoglie		
Melanzane, Schwarzwurzel und Scharzer Wintertrüffel	v l g	16 €

WARMES VORSPEISEN

Cappuccino	v g	9,5 €
Kastanie, Schwarzer Trüffel und Cantuccino		
Risotto	v g	16 €
Taleggio, Schlossfeige und Cuvée Celést		
Gnocchi	v	15 €
Kürbis, Schafsricotta und Amaranth		
Tagliatelle		16 €
Schüttelbrot, Wildragout und Brombeere		
Berglinsen	l g	16 €
„Bouillabaisse“, Safran und Kalamari		

HAUPTESPEISEN

Wolfsbarsch	l g	27 €
Rote Beete, Kohlrabi und Schwarzbrot		
Angeräucherte Kartoffel	v l g	18 €
Leicht Pikante Hirse, Zitronenmelisse und Mandel		
Rindsschulter	g	26 €
Kartoffelespuma, Kräuterseitlinge und Rukola		
Kalbsleber	g	26 €
Knollensellerie, Apfel und Walnuss		
Kalbsmedaillon	g	27 €
Radicchio, Blauschimmelkäse und Topinambur		

g auf Anfrage glutenfrei v vegetarisch l laktosefrei Vegan auf Vorbestellung möglich
 Aufschlag von 3€, wenn die Vorspeisen als Hauptgang serviert werden.

Bitte teilen Sie uns eventuelle Allergien mit! Gedeck: 2,50 €. Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet.

ANTIPASTI

Cavolfiore		
Cavolo Rosso, Curcuma e Semi di Girasole	l g	13 €
Tartara di Manzo		90g 17 €
Senape di Dijon, Piselli e Burro Affumicato	g	130g 25 €
Salmone		
Pistacchio, Olive candite e Latte di Capra	g	16 €
Millefoglie		
Melanzane, Scorzanera e Tartufo Nero Invernale	v l g	16 €

PRIMI

Cappuccino		
Castagna, Tartufo Nero e Cantuccino	v g	9,5 €
Risotto		
Taleggio, Fico del Castello e Cuvée Celést	v g	16 €
Gnocchi		
Zucca, Ricotta di Pecora e Amaranto	v	15 €
Tagliatelle		
Schüttelbrot. Ragú di Selvaggina e More		16 €
Lenticchie di Montagna		
„Bouillabaisse“, Zafferano e Calamari	l g	16 €

SECONDI

Branzino		
Barbabietola, Cavolo Rapa e Pane Nero	l g	27 €
Patata Affumicata		
Miglio Leggermente Piccante, Melissa e Mandorla	v l g	18 €
Spalla di Manzo		
Espuma di Patate, Cardoncello e Rucola	g	26 €
Fegato di Vitello		
Sedano Rapa, Mela e Noce	g	26 €
Medaglione di Vitello		
Radicchio, Formaggio Erborinato e Topinambur	g	27 €

^g su richiesta senza glutine ^v vegetariano ^l senza lattosio vegano previa prenotazione

Supplemento di 3€ se i primi vengono serviti come piatto principale.

Si prega di comunicare intolleranze o allergie! Coperto: 2,50 €. Al bisogno vengono usati prodotti surgelati.



WELCOME TO HASELBURG! PLEASURE AND HISTORY ABOVE THE ROOFTOPS OF BOLZANO

Since the 12th century, Castel Flavon has been majestically overlooking Bolzano. The lords of Haselberg built their castle on the porphyry rock over the district of Aslago not only for military reasons but also for the sake of prestige: the view over the valley and the roofs of Bolzano must have inspired a sense of vastness and sublimity.

Today, the eventful history of the castle, the unique position and the careful renovations of the historic walls make Castel Flavon a very special place, where culinary pleasure and the unique historical atmosphere merge into one unforgettable experience.

Whether a romantic meal, a family celebration, a company **event** or even for your **wedding day**: Discover Castel Flavon as a place rich with history interwoven with the highest culinary pleasures.

OUR RESTAURANT

We live gastronomy!

And we do so in one of the most beautiful spots in and around Bolzano.

Close yet far away from the hustle and bustle of the city, we welcome our guests and hope to offer them a timeout to relax and regenerate.

Warmth and attention are our number one priorities, so that no wishes remain unfulfilled. With fresh ideas from our young kitchen team, led by our Chef Knoll Ingrid, we want to invite our guests to a one-of-a-kind culinary experience.



4 Courses Menu

Mediterranean, Fruity, Light
56 €

4 Courses Menu Vegan

Amazing, Hearty, Modern
52 €

5 Courses Menu

Regional, Undiscovered, Fine
66 €

„Blind Date“

Serving 7 dishes as a Surprise
Available only for the entire table
for lunch until 12:00 am and for dinner until 8:30 pm.

76 €

In Vino Veritas

4 glasses wine pairing - available for all menus
26 €

5 glasses wine pairing - available for all menus
33 €

The menus can be prepared gluten-free or lactose-free on request.

If some substances provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glade to give you further information.

Cover charge: 2,50 €. In case of necessity frozen products may be used.

APPETIZER

Cauliflower Red Cabbage, Turmeric and Sunflower Seeds	l g	13 €
Beef Tatar Dijon Mustard, Green Peas and Smoked Butter	g 90g 130g	17 € 25 €
Salmon Pistachio, Candied Olive and Goat Milk	g	16 €
Millefoglie Eggplant, Salsify and Black Winter Truffle	v l g	16 €

FIRST COURSES

Cappuccino Chestnut, Black Truffle and Cantuccino	v g	9,5 €
Risotto Taleggio, Castle Fig and Cuvée Celést	v g	16 €
Gnocchi Pumpkin, Sheep Ricotta and Amaranth	v	15 €
Tagliatelle "Schüttelbrot", Wild Ragout and Blackberry		16 €
Mountain Lentils "Bouillabaisse", Saffron and Calamari	l g	16 €

MAIN COURSES

Sea Bass Beetroot, Kohlrabi and Rye Bread	l g	27 €
Smoked Patato Slightly Spicy Millet, Lemon Balm and Almond	v l g	18 €
Beef Shoulder Potato Espuma, King Oyster Mushrooms and Aragula	g	26 €
Calf Liver Celeriac, Apple and Walnut	g	26 €
Veal Medallion Radicchio, Blue Cheese and Jerusalem Artichoke	g	27 €

g gluten free on request v vegetarian l lactose free vegan possible in case of advance booking
3€ supplement for a dish served as main course portion.

Please advise any intolerances or allergies! Cover charge: 2,50 €. In case of necessity frozen products may be used.