



"PSAIER" MEETS THE WORLD

EINE GENUSSREISE DURCH DIE JAHRESZEITEN

UNSER MENÜ "PSAIER MEETS THE WORLD" IST EINE HOMMAGE AN DIE VIELFALT UND QUALITÄT DER PRODUKTE AUS UNSERER UNMITTELBAREN UMGEBUNG SOWIE AN DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE AUS ALLER WELT. JEDES GERICHT ERZÄHLT EINE GESCHICHE, DIE VON DER LEIDENSKAFT FÜR LOKALE PRODUKTE UND DER NEUGIER AUF INTERNATIONALE KÜCHE GEPRÄGT IST.

Wintermärchen

EIN FESTLICHES MENÜ, DAS DIE WÄRME DES PASSEIERTALS MIT DEN KÜHLEN NUANCEN GLOBALER KÜCHE VEREINT.

GLACIER 51

GEWÜRZTRAMINER | VANILLE | WEINBLATT

LACHSFORELLE

KLEINE WEISSE BOHNEN | SELLERIE | WEISSKRAUT | BAUERNSPECK

SÜDTIROLER RUNDKORNRISOTTO

BUCHWEIZEN | WEISSEN TRÜFFEL | KALBSBRIES

HEIMISCHES RINDSWANGERL

WELLINGTON | THUNFISCH | MANGOLD | PILZE

"PSAIER" KALB

KARAMELLISIERTER PARMESAN, 60 MONATE GEREIFT
KNUSPRIGER KÜRBIS | SHIITAKE | WEISSE SOJA

WILDE PREISELBEERE

PASTINAKE | DULCEY SCHOKOLADE

ODER

KÄSEREISE

DURCH DIE SÜDTIROLER ALPEN

PETITS FOURS

GENUSS IN PERFEKTION



TRY THE SIGNATURE DISHES CREATED BY CHEF MICHAEL MAYR

ROTE BETE

MIÉRALTAUBE | ALMKÄSE | SÜSSHOLZ

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

CLEMENTINE | YUZU | ERDNUSS