



"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 GESCHICHTE, DIE VON DER LEIDENSCHAFT FÜR LOKALE PRODUKTE UND DER NEUGIER AUF INTERNATIONALE KÜCHE GEPRÄGT IST.

Frühlingserwachen

EINE KULINARISCHE ODE AN DEN FRÜHLING IM PASSEIERTAL UND DIE VIELFALT DER WELT

SCHIEFER'S GEBIRGSSAIBLING
FENCHEL | BUTTERMILCH | GRAPEFRUIT

TRAMINER RUNDKORN
SALZZITRONE | FRÜHLINGSKRÄUTER

KAISERHUMMER
ALTE TOMATE | NUSSBUTTER | BASILIKUM

HÜHNERSTALL
EIGELB | KUKURUZ | SCHWARZER TRÜFFEL

MILCHLAMM MIT SEINEN WILDKRÄUTERN
NAVETTE | SENFKORN | CHORIZO | PETERSILIENWURZEL

GUANAJA
SVESTIMI 4.0

KÄSEREISE
DURCH DIE SÜDTIROLER ALPEN

PETITS FOURS
GENUSS IN PERFEKTION



TRY THE SIGNATURE DISH CREATED BY CHEF MICHAEL MAYR

ROTE BETE
MIÉRALTAUBE | ALMKÄSE | SÜSSHOLZ

4 GÄNGE | 125,00 €

5 GÄNGE | 140,00 €

6 GÄNGE | 155,00 €