"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.

KAISERGRANAT
SENFKOHL | SHIITAKE | MISO | SAKE

FELSENROTBARBE
CHORIZO | GRÜNER KLEE | HOLLUNDERKAPERN

KARTOFFEL
MORCHELN | ALMKÄSE | GRÜNE ERBSEN

MILCHLAMM
RHABARBER | PASTINAKENWURZEL | GRÜNES ÖL

SÜDTIROLER WAGYU
GEFLAMMTER SPARGEL WILD-HEIMISCH | SELLERIEKNOLLE

KAFFEE
BAUERNMILCH | CROISSANT | APRIKOSE

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

TOPFENSOUFFLÉ
SAUERRAHMEIS | HIBISKUSBLÜTE