



# "PSAIER" MEETS THE WORLD

## DIE REISE BEGINNT

LASSEN SIE SICH VORAB VON VIELEN KLEINEN KÖSTLICHKEITEN BEGEISTERN UND REISEN SIE MIT UNS UM DIE GANZE WELT!  
MIT DIESEN ERSTEN KULINARISCHEN HIGHLIGHTS HEISSEN SIE KÜCHENCHEF, MICHAEL MAYR UND MAÎTRE D'HOTEL, MATTEO LATTANZI  
MIT TEAM HERZLICH WILLKOMMEN UND WÜNSCHEN IHNEN EINEN UNVERGESSLICHEN GOURMETABEND!

### KAISERHUMMER

SÜSSE KAROTTE | REIS | WACHTELEI

ODER

### PILGERMUSCHEL

TRAMINER TRAUBE | SÜDTIROLER ERDARTISCHOCKE

### BEUSCHERL

KUKURUZ | BIOEI | SCHWARZER TRÜFFEL

ODER

### STEINBUTT

GILLARDEAU AUSTER | YUZU | KOHLRABI

### HUCHEN

KOKOS CEVICHE | BAMBUS | GRÜNER KLEE

ODER

### ROTE BETE

MIÉRALTAUBE | ALMKÄSE | SÜSSHOLZ

### WAGYU AUS SÜDTIROL

PASTINAKE | RÖSTZWIEBEL | JUNGLAUCH

ODER

### MILCHLAMM

PUSTERER KARTOFFEL | SCHWARZWURZEL | PILZE

### BAUERNJOGHURT

CHAMPAGNER | HIMBEERE | AMALFIZITRONE

ODER

### KOKOS

PASSIONSFRUCHT | MANDEL | OPALYS

### KÄSEREISE

DURCH DIE SÜDTIROLER ALPEN

UND

### PETITS FOURS

HIMBEERE | ERDNUSS | JOGHURT-LIMETTE | PISTAZIE

4 GÄNGE | 125,00 €

5 GÄNGE | 140,00 €

6 GÄNGE | 155,00 €