



# "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.

### Herbstmelodie

DIE ERNTEZEIT IM PASSEIERTAL TRIFFT AUF DIE REICHEN GESCHMÄCKER DER WELT.

GLACIER 51  
GEWÜRZTRAMINER | VANILLE | WEINBLATT

LACHSFORELLE  
KLEINE WEISSE BOHNEN | SELLERIE | WEISSKRAUT | BAUERNSPECK

SÜDTIROLER RUNDKORNRISSOTTO  
BUCHWEIZEN | WEISSER TRÜFFEL | KALBSBRIES

REHRÜCKEN  
"PSAIRER" SCHWARZBEEREN | ROTER OXALIS  
TOPINAMBUR | TONKABOHNEN

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

EDELKASTANIE  
HERBSTKRÄUTER | MASCARPONE  
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

GRANNY SMITH  
BROTKLEE | GEBRANNTA BAUERNMILCH