



"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.

SIZILIANISCHE GARNELE

QUINOA | AVOCADO | GELBE SÜSSE CHILI

FELSENROTBARBE

CHORIZO | GRÜNER KLEE | HOLLUNDERKAPERN

SAIBLING VOR ORT

FINGER LIMES | TINTENFISCH | PFAHLMUSCHEL

REHRÜCKEN

PASSEIRER SCHWARZBEEREN | ROTER OXALIS
TOPINAMBUR | TONKABOHNEN

SÜDTIROLER WAGYU

SHISOBLATT | ROTKOHL | SENFKORN | SELLERIE

GRANNY SMITH

BROTKLEE | GEBRANNTA BAUERNMILCH

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

ERDBEERTRAUBE

GRIECHISCHES JOGHURT | BERGZITRONE