

MOMENTS
OF LIGHTNESS

Prolog

—

Brot und Butter

—

Carpaccio vom fermentierten Gemüse

Gemüsejus, Kräuteröl

—

Essenz von der Beete

Joghurt, Waldmeister

—

Heimischer Saibling im Alpenkräutertee gegart

Brennesseltaco, Fichtensprossen, Wildkräutersalat

—

Variation vom „Pustertaler Sprinzen“

Beefteajus, Knochenmarkcreme, in der Erde gegartes Wintergemüse

—

Meine Käseinterpretation

—

Spaziergang durch den winterlichen Wald

Nadeln, Erde, Steine, Moos

—

Epilog

SIX MOMENTS

155

FOUR MOMENTS

135

the
MENU

ANTIPASTI

Carpaccio vom fermentierten Gemüse
Gemüsejus, Kräuteröl

Tartar von der Passeirer Forelle
Sauerklee, Buttermilch, Roggen

VORSPEISEN

Essenz von der Beete
Joghurt, Waldmeister

Heusuppe
Wildschinken, Trauben, Flusskrebse, Haselnuss

HAUPTGÄNGE

Heimischer Saibling im Alpenkräutertee gegart
Brennesseltaco, Fichtensprossen, Wildkräutersalat

Variation vom „Pustertaler Sprinzen“
Beefteajus, Knochenmarkcreme, in der Erde gegartes Wintergemüse

KÄSE

Meine Käseinterpretation

DESSERT

Spaziergang durch den winterlichen Wald
Nadeln, Erde, Steine, Moos

ANTIPASTI 25

VORSPEISEN 35

HAUPTGÄNGE 45

KÄSE UND DESSERT 25

*à la
CARTE*