

*Prolog*

—

*Brot und Butter*

—

*Carpaccio vom fermentierten Gemüse*

Gemüsejus, Kräuteröl

—

*Essenz von der Beete*

Joghurt, Waldmeister

—

*Heimischer Saibling im Alpenkräutertee gegart*

Brennnesseltaco, Fichtensprossen, Wildkräutersalat

—

*Variation vom „Pustertaler Sprinzen“*

Beeftea Jus, 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, Rogen

## VORSPEISEN

### ***Essenz von der Beete***

Joghurt, Waldmeister

–

### ***Heusuppe***

Wildschinken, Trauben, Flusskrebse, Haselnuss

## HAUPTGÄNGE

### ***Heimischer Saibling im Alpenkräutertee gegart***

Brennnesseltaco, 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