



The Terra Nature Experience

- Heinrich Schneider -

Heidelbeerstein vom Felchen mit Buttermilch und Dill
Gebackene Brioche mit geräuchertem Zander und Nelkenblüte
„Kräutertoast“ mit Kürbisgel, Ingwer und Kümmel
Rote Sphäre mit Meerrettich und mariniertes, roter Zwiebel
Mini-Sandwich mit Pilzkraut

Regenbogenforelle in Liebstöcklsalz mariniert
dessen Creme und Gemüseessenz, Kichererbsen-cracker
Emulgierte Bachforelle mit Dill, Kamille und Heidekraut

Glacierter Kräuter-Raviolo
Hausgemachtes Roggen-Sauerteigbrot
Joghurtbutter vom Schützhof und Fichtenöl
Bachsaibling „vom Grill“ mit Buttermilchschaum
Schnittlauchöl und Erbsenschoten

Tartelette von getrockneten Trompetenpilzen
mit reifem Bergkäse und Wintertrüffel

Pusterer Dry Aged Ente, Entenbrust mit Gewürzglace und Kruste
Die Keule geschmort, Blaukraut und Schwarzwurzel

The Blue Box:

Sandorn-Fenchel-Drink mit Schaum von getrockneten Sarner Holunderblüten
Himbeer-Tartelette mit Fichten-Jogurt und Meringue von getrockneten Rosen

Dessert vom Traminer Reis, Römerhof, mit Weizen gras-Eis und Rosenwasserperlen
Sphäre vom Gewürztraminer „Terminum“

Die kleine Teezeremonie:

Tee von 6 aromatischen Kräutern: Goldmelisse, Pfefferminze, Zitronenmelisse, Thymian,
Nelke, Kornblume

Schaumküsse...

vom grünen Apfel und Waldmeister mit Kornblumen
Praline vom Altreier Kaffee, Presidio Slowfood