

The Terra Nature Experience

- Heinrich Schneider -

Heidelbeerstein vom Felchen mit Dill und Buttermilch

Walnuss mit Kreuzkümmel-Chutney und Felsenmauerpfeffer

Brioche mit geräuchertem Hecht und Nelken

„Kräutertoast“ mit Kürbisgel und Ingwer

Geeister Macaron mit Forellen-Bottarga

Regenbogenforelle in Dinkel-Koji mariniert mit grünem Apfel

Meerrettich-Mousse, aromatisierter Salat

Emulsion von der Bachforelle mit Heidekraut

Dill und Kamillenöl

Hausgemachtes Brot

Roggen-Sauerteigbrot, Hefebrot mit Butter vom „Schützhof“ und Fichtensalz

Hommage an meine Mutter

Glacierte Tortelli mit Kräutern, geräuchertem Joghurt und Auener Holunderkapern

Bachsaibling in Heubutter gebacken

mit schwarzen Perlen und Liebstöckl

Flüssige Gnocchi und Sarcodon Imbricatus

Gnocchi vom Bergkäse mit Schaum vom Sarcodon Imbricatus und Wintertrüffel

Dry aged Bio-Huhn vom Obersthof, Feldthurns, gegrillt

mit Sarner Topinambur, Orangenpfeffer, Birne und Raviolo von der geschmorten Keule

Geeiste Mousse vom Fenchel, Milchsorbet

mit Asche-Meringe und Bronzefenchel

Rote Bete und Mohn

Rote Bete-Dessert mit Mohneis und Verbena

Kleine Teezeremonie

Kräutertee mit 6 aromatischen Kräutern:

Goldmelisse, Pfefferminze, Zitronenmelisse, Thymian, Nelke und Kornblume

Rosen zum Abschied

Tartelette von der Rose mit Kamille