



Familie Ebenkofler/Unterkircher
Hofel Farmhotel Moosmair & Kräuterrestaurant Arcana
Ahornach Kirchdorf 81 | www.moosmair.it | info@moosmair.it

   [farmhotel_moosmair](#)



LIEBE GÄSTE,


„Alle Wiesen und Matten, alle Berge und Hügel sind Apotheken“, verkündete im 16. Jahrhundert der Naturmediziner Paracelsus und machte sich daran, aus Pflanzen und Kräutern deren Essenz – das „Arcanum“ – zu extrahieren. Er folgte der Grundüberzeugung, daß Mensch und Natur eine kosmische Einheit bilden und sich ein Gefühl der Harmonie nur dann einstellt, wenn man sich auf diese Wechselwirkungen einlässt. Besonders deutlich zum Ausdruck kommt die Sprache der Natur in den Kräutern - ihr Geruch, ihr Geschmack und ihre Wirkungen können als Botschaften verstanden werden, die uns an den Ursprung allen Seins erinnern.

Wir haben uns bemüht, diese Botschaften in feine kulinarische Genüsse zu übersetzen und beziehen uns dabei auf das Wissen unserer Vorfahren, auf deren Weisheit und Traditionen. Genießen Sie die Vielfalt der Aromen und lassen Sie sich überraschen von der unendlichen Ausdruckskraft der Natur!

Herzlichst,

Ebenkofler Anneres

Ganzheitliche Ernährungsberaterin,
Ausbildung in moderner und traditioneller Kräuterheilkunde





3 Gänge-Überraschungsmenü

€ 55,00

4-Gänge-Überraschungsmenü

€ 67,00

5-Gänge-Überraschungsmenü

€ 75,00

Vegetarisches Überraschungsmenü

3-5 Gänge Überraschungsmenü

€ 52,00 - 68,00

Wilde Genüsse - Küchenchef Dominik zaubert mit seinem Team für Sie Wildkräuter-Geschmackserlebnisse aus unseren Wiesen und Wäldern.





KALTE VORSPEISE

Rinds-Tartar



Paprika-Mayonnaise | Kräuterbutter
Tomaten-Basilikum-Toastbrot | süßes Senfeis

€ 22,00

Variation vom Ziegenkäse



von der „Goasroscht“ | Löwenzahnchutney | Birne | Schüttelbrot
Zucchinicarpaccio

€ 21,00

Lachs Ceviche

Limettengel | Wasabi-Focaccia | Dillmousse | Radieschen

€ 22,00



vegetarisch



regional



glutenfrei



laktosefrei





SUPPE

Neuerlei Kräutersuppe

Kräutercroutons | Heumilchschaum | Sommerblüten

€ 10,80



Birnen-Sellerie-Cremesuppe

Speckcrumble | Rosmarinöl

€ 10,80

Consommé vom Rind

Gemüse-Julienne | Brennesselravioli | Liebstöckel

€ 10,80



vegetarisch



regional



glutenfrei



laktosefrei





WARMER VORSPEISE

Burrata-Tortelli

bunte Tomaten | Basilikumpesto | Pinienkerne | Rohschinken

€ 22,80

Zitrus-Risotto

Garnele | Fenchel-Orangen-Salat | Pistazie

€ 22,80



Schupfnudeln

Kaninchenragù | Thymian-Espuma | Röstzwiebel | Aroniachutney

€ 22,80



vegetarisch



regional



glutenfrei



laktosefrei





HAUPTSPEISE

Rindsfilet in der Sommerfrische

Kartoffel-Selleriepüree | Frühlingsemüse | Schafgarbenjus



€ 39,80

Kalbsrückensteak

Majorankruste | Morchelsauce | Parmesan-Polenta | grüne Bohnen

€ 38,80

Saiblingsfilet

Erbsen-Minzpüree | Safran Cous Cous | Sauce Hollandaise
Ofentomate



€ 32,00



vegetarisch



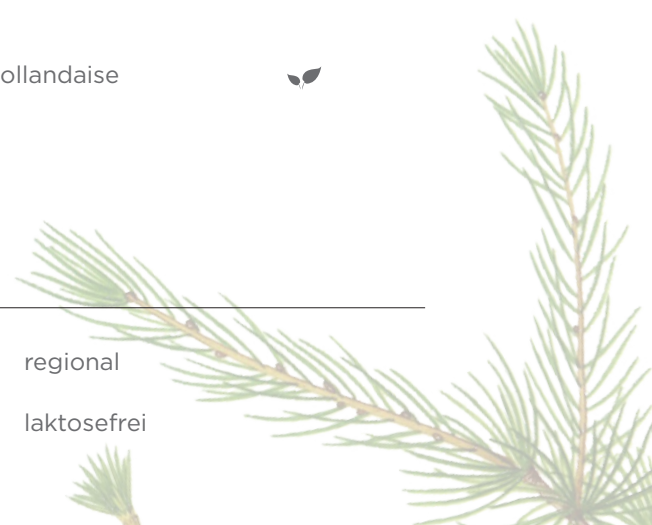
regional



glutenfrei



laktosefrei





DESSERT

Variation von der Schokolade



Steinklee-Eis | Erdbeeren

€ 14,80

Tonkabohnen-Parfait



Nougatespuma | Himbeere | Pistazie

€ 13,80

Holunder-Buchweizenschnitte



Holundersorbet | Zitronen-Thymiancrumble | Aprikose

€ 12,80



vegetarisch



regional



glutenfrei



laktosefrei

