



Famiglia Ebenkofler-Unterkircher
Farmhotel Moosmair & Ristorante delle erbe Arcana
Ahornach Via Kirchdorf 81 | www.moosmair.it | info@moosmair.it





GENTILI OSPITI,

„già nel XVI sec. Paracelso, medico ed erborista di grande fama, sosteneva che: "Tutti i prati e i pascoli , tutte le montagne e le colline sono farmacie“.

Egli aveva compreso che dalle piante e dalle erbe officinali era possibile estrarre „l'Arcanum“, ciò che noi oggi chiamiamo 'principio attivo'. Alla base del suo pensiero era l'idea che gli uomini e la natura costituiscono un'ancestrale unità cosmica e che, solo entrando consapevolmente in questa universale interazione, sia possibile stabilire una condizione di generale armonia e benessere.

Nelle erbe officinali la lingua della Natura si esprime in modo particolarmente chiaro. Il loro profumo, il loro sapore e i loro effetti benefici ci trasmettono messaggi che riconducono all'origine di ogni essere.

Gustate la varietà degli aromi e lasciatevi sorprendere dall'incredibile capacità espressiva della Natura!

Calorosamente,

Ebenkofler Anneres

Consulente di nutrizione





Menù di 3 portate a sorpresa

€ 55,00

Menù di 4 portate a sorpresa

€ 67,00

Menù di 5 portate a sorpresa

€ 75,00

Menù vegetariano

3-5 portate a sorpresa
€ 52,00 - 68,00

Si lasci guidare dello chef Dominik in un modo di profumi e sapori inconfondibili ed irripetibili.





ANTIPASTI

Tartare di manzo

maionese alla paprika | burro alle erbe
pane tostato al pomodoro e basilico | gelato di senape dolce

€ 22,00

Variazione di foormaggio di capra

caseificio „Goasroscht“ | chutney di tarassaco | pera | pane
carpaccio di zucchini

€ 21,00

Ceviche di salmone

gel al lime | focaccia al wasabi | mousse all'aneto | ravanelli

€ 22,00



vegetariano



senza glutine



regionale



senza lattosio





ZUPPE

Crema alle nove erbe

crostini alle erbe | schiuma di latte di fieno | fiori estivi
€ 10,80



Crema di pera e sedano

crumble allo speck | olio al rosmarino

€ 10,80

Consommè di manzo

julienne di verdura | ravioli di ortica | sedano montano

€ 10,80



vegetariano



regionale



senza glutine



senza lattosio





PRIMI

Fortelli di Burrata

pomodori misti | pesto al basilico | pinoli | prosciutto crudo

€ 22,80

Risotto agli agrumi

gambero | insalata di arancia e finocchio | pistacchio

€ 22,80



Strigoli di patate

ragù di coniglio | espuma al timo | cipolla arrosto
chutney di aronia

€ 22,80



vegetariano



regionale



senza glutine



senza lattosio





SECONDI

Filetto di manzo in bagno di fieno

purea di patate e porro | verdura mista | jus di achillea



€ 39,80

Sella di vitello

in crosta di maggiorana | salsa di spugnone | polenta al parmigiano
fagioli

€ 38,80

Filetto di salmerino

purea di menta e piselli | cous cous allo zafferano | salsa olandese |
pomodori al forno



€ 32,00



vegetariano



regionale



senza glutine



senza lattosio





DOLCI

Variazione al cioccolato

gelato al meliloto | fragole

€ 14,80



Parfait di fava tonka

espuma al torrone | lamponi | pistacchio

€ 13,80



Feta di sambuco e gran saraceno

sorbetto al sambuco | crumble di lime e timo | albicocca

€ 12,80



vegetariano



regionale



senza glutine



senza lattosio

