



Voher



FOURTH.2022.EDITION 12.04
FIFTH.2022.EDITION 18.05
SIXTH.2022.EDITION 21.06
SEVENTH.2022.EDITION 16.08
VERNISSAGE.BIRGIT KNÖRNSCHILD.
ONLY ONE NIGHT 14.10
EIGHTH.2022.EDITION
NINTH.2022.EDITION

20.22/23.EDITION

SILVESTER.2022.
ONLYONENIGHT 31.12
PRIMA.2023.EDITION AB11.01
VALENTINSTAG.2023.ONLYONENIGHT 14.02
SECONDA.2023.EDITION AB22.02
TERZA. 2023. EDITION AB29.03

Panach



Birgit KNÖRNSCHILD

KUNSTAUSSTELLUNG



ITALIENISCHE KÜCHE & ESSKULTUR WISSENWERT

SEIT 2010 WIRD DIE ITALIENISCHE KÜCHE AUF DER LISTE DES IMMATERIELLEN KULTURERBES DER MENSCHHEIT DER UNESCO GEFÜHRT

DIE GEOGRAFISCHE LAGE UND DIE LANGE KULINARISCHE TRADITION ITALIENS ERMÖGLICHEN ES, AUF ZAHLREICHE ZUTATEN UND SPEZIALITÄTEN ZURÜCKZUGREIFEN.

DIE ITALIENISCHE KÜCHE BESTEHT AUS EINER VIELZAHL REGIONALER KÜCHEN, DIE SICH DURCH UNTERSCHIEDLICHE KLIMATISCHE BEDINGUNGEN, GEOGRAFISCHE LAGE, KULINARISCHE TRADITIONEN, VERSCHIEDENE ETHNISCHE GRUPPEN UND ZAHLREICHE ZUTATEN AUSZEICHNEN.

DIE EINZELNEN REGIONEN HABEN SICH HISTORISCH ENTWICKELT, OFT UNABHÄNGIG VONEINANDER. DIESE UMSTÄNDE HABEN DAZU GEFÜHRT, DASS EINZELNE REGIONEN UND OFT AUCH EINZELNE STÄDTE UNTERSCHIEDLICHE KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN HERVORGEBRACHT HABEN.

DIE REGIONALEN KÜCHEN SIND DIE GRUNDLAGE DER ITALIENISCHEN KÜCHE.

IN ITALIEN IST DAS ABENDESSEN IN DER REGEL DIE HAUPTMAHLZEIT, DIE AUS EINER VORSPEISE, ZWEI HAUPTGERICHTEN UND EINER NACHSPEISE BESTEHT.

„ITALIENISCHE ESSKULTUR“



VERSCHWUNDENE SPEISEKARTE

FREIHANDMENÜ

IN DER ALTEN
ITALIENISCHEN OSTERIA
WURDEN DIE GERICHTE
MIT DEN ZUTATEN
ZUBEREITET, DIE UNS DIE
ERDE GAB,
ODER DASS DER „OSTE“
TRANSFORMIEREN KONNTE

DIESE OSTERIA HATTE
KEINE SPEISEKARTE
STATTDESSEN GAB ES
DAS VERTRAUEN
DER GÄSTE

"VERTRAUT IHR UNS"

DAS FREIHANDMENÜ
WIRD TISCHWEISE
SERVIERT.

SIE TEILEN UNS LEDIGLICH
IHRE KULINARISCHEN WÜNSCHE
MIT (ZB VEGETARISCH)
SOWIE MÖGLICHE
UNVERTRÄGLICHKEITEN, DAMIT
WIR SIE RUNDHERUM
VERWÖHNEN KÖNNEN!

Wählen SIE unser
GRAVITY
oder
FREIHAND
Menü

3 GÄNGE 49€

mit Weinreise 3 Gläser 0,1
75 €

4 GÄNGE 59€

mit Weinreise 4 Gläser 0,1
89 €

5 GÄNGE 69€

mit Weinreise 5 Gläser 0,1
104 €

6 GÄNGE 79€

mit Weinreise 6 Gläser 0,1
125 €

MENÜPREISE INKLUSIVE
GEDECK, BROT, AMUSE &
PETIT FOUR



GRAVITY

Menü & à la Carte

ITALIAN STYLE CUISINE FEAT.
ALPINE TOUCH

ANTIPASTI & ZUPPA

24 € **SOUFFLÈ VON CIME DI RAPA
& SEPIA**

TARALLI PUGLIESI. getrocknete TOMATEN.
GRANATAPFEL

32 € **SASHIMI VON RINDERFILET**

SALSA VERDE. KREN. SÜßKARTOFFELN

21 € **BÜFFELMOZZARELLA**

Creme-Suppe

MEZZI-PACCHERI. GARNELEN

18 € **RISOTTO**

Punterelle-ZICHORIEN. GORGONZOLA-Käse.
BROMBEEREN

19 € **PENNE DI GRAGNANO**

KANINCHEN-RAGOUT. Creme von TOMATEN.
PECORINO TOSCANO

SECONDI

34 € **WINTERKABELJAU**

Gebratene

PASTINAKEN-Püree. WIRSING. MANDELN.

35 € **ENTE**

Brust & Keule

BLAUKRAUT-Püree. MANGOLD-Knödel. ORANGE-JUS

DOLCE

12 € **TONKA BOHNEN -
PANNACOTTA**

HONIG. CARTELLATA PUGLIESE. HIMBEEREN



PRIMI PIATTI



UNSERE PRODUKTE
STAMMEN
HAUPTSÄCHLICH
AUS **TIROL** UND
VON KLEINEN
PRODUZENTEN AUS
ITALIEN.

DAMIT ARBEITEN
WIR
NACHHALTIG,
KÖNNEN
HERVORRAGENDE
PRODUKTE
BEZIEHEN UND
KLEINE
UNTERNEHMEN
WIE WIR EINES
SIND,
UNTERSTÜTZEN.

WIR DANKEN
IHNEN,
DASS SIE SICH
FÜR UNS
ENTSCHIEDEN
HABEN.

UNSERE GERICHTE
WERDEN UNTER
BERÜCKSICHTIGUNG
DER UMWELT SO
WEIT WIE MÖGLICH
FRISCH
VERARBEITET

NEHMEN SIE
SICH ZEIT ZUM
GENIESSEN!

UNSERE LIEFERANTEN

DIE WICHTIGSTEN PARTNER

FISCHZUCHT
PUTZACHHOF
SCHWOICH

PASTA
BUONDONNO
GRAGNANO - NAPOLI

MOLINO ROSSETTO

PADOVA

RIEDHART'S
WÖRGL

OCHS AM BERG
BAD HÄRING

LA BALOCCHINA
RISO
BIELLA

BIO KÄSEREI
WALCHSEE
WALCHSEE

CÁ DÈ CORTI
SALUMERIA in ABANO TERME

GOURMET BOUTIQUE
KUFSTEIN

NATÜRLICH HABEN
WIR JE NACH
JAHRESZEIT UND
WOCHENTAG AUCH
ANDERE GERICHTE
IM ANGEBOT.

FRAGEN SIE
SUSAN, WAS ICH
HEUTE IM KOPF
HABE

DESSERT

IN 1,5

a La Carte

ES GIBT IMMER ETWAS, DAS
ZUM KLASSIKER GEHÖRT...

22 € **THUNFISCH**

Gebratene

AUSTER-KOKOS-INGWER SOBE
TOMATEN. OLIVEN

22 € **CARBONARA DI
PESCE**

SPAGHETTONI. WELS-FISHSPECK
EIGELB. PECORINO ROMANO.
ZITRONE

33 € **RINDERBÄCKCHEN**

SÜBKARTOFFELN-PÜREE.
VARIATION VON WINTERLICHES
GEMÜSE



17 € **RONCIONE VS LA
PECORA VERA**

TOSKANISCHE PECORINO-KÄSE
KONFITÜRE & BROT

12 € **MONTEBIANCO**

MARONEN-MOUSSE. SCHOKOLADE.
ORANGE

BEI DER BESTELLUNG
EINES EINZELNEN
GANGES BERECHNEN WIR
4 EURO P.P. FÜR DAS
GEDECK



Birgit KNÖRNSCHILD
KUNSTAUSSTELLUNG

ESSEN IST KULTUR,
WENN ES PRODUZIERT,
KREIERT,
ZUBEREITET,
TRANSFORMIERT,
KONSUMIERT
UND AUSGEWÄHLT WIRD.

ES WIRD PRODUZIERT,
DER MENSCH STREBT DANACH,
SEIN ESSEN ZU KREIEREN;

ES WIRD ZUBEREITET
DIE GRUNDESSENZ SEINER ERNÄHRUNG
ANEIGNEN TRANSFORMIEREN DIE MENSCHEN
SIE DURCH SEINE TECHNOLOGIE
NACH KRITERIEN AUSWÄHLEN,
DIE SOWOHL MIT DER ERNÄHRUNGSDIMENSION
ALS AUCH MIT „SYMBOLISCHEN“ WERTEN
ZUSAMMENHÄNGEN:
DER MENSCH IST DAS EINZIGE LEBEWESEN IN
DER NATUR,
DASS KEINE LEBENSMITTEL KONSUMIERT,
WIE SIE IN DER NATUR PRÄSENTIERT WERDEN,
ABER - IM GEGENTEIL - MODIFIZIERT ES,
TRANSFORMIERT ES
ENTSPRECHEND SEINEN BEDÜRFNISSEN,
VORLIEBEN, UND
IDENTITÄTEN.

EIN GERICHT IST NICHT NUR
EIN LEBENSMITTEL,
SONDERN DAS SYMBOL
FÜR DIE
KULTURELLE IDENTITÄT EINES LANDES

HERZLICH WILLKOMMEN
„IN UNSEREM LAND“
SUSAN & UMBERTO

