

**Wir kochen mit dem, was uns berührt, mit dem, was hier wächst, was nah ist, was  
Sinn ergibt.**

**Regionale Produkte, sorgfältig ausgewählt, respektvoll behandelt.**

**Fisch, Fleisch, Gemüse, Rauch, Salz, Umami.**

**Jede Zutat trägt eine Geschichte und wir versuchen, ihr zuzuhören.**

**Unsere Küche ist klar, ruhig, reduziert. Kein Lärm, keine Show.**

**Wir suchen nicht nach Perfektion, sondern nach Balance. Zwischen Feuer und  
Rohheit, Tiefe und**

**Leichtigkeit. Ein stiller Dialog, zwischen Teller und Mensch.**

**Alles, was Sie hier essen, ist persönlich. Kein Zufall, kein Zufallsgeschmack.**

**Das Menü kostet 119 €.**

**Wir freuen uns, dass Sie heute hier sind.**

**Moritz Burger | Bastian Falkenroth**

**& Team**

**Prelude**

\*

**Dinkel Seele**

*Miso | Frühlingszwiebel*

\*

**Wintersalat**

*Ricotta | Urkarotte | Bunte Bete | Feldsalat | Walnuss*

\*

**Zander aus dem Schliersee**

*Dashi | Heiderot-Kartoffel*

\*

**Optional 30€:**

**Sellerie-Sorbet**

*Osietra Alpenkaviar 5gr. | Hafer | Wildkräuter*

\*

**Fasan „collé à la farce“**

*Blaukraut | Dinkel | Jus | Winterzwiebel*

\*

**Krapfen**

*Sauerrahm | Zwetschgen | Zimt*

\*

**Optional 22€:**

**Käseteller**

*Käserei jumi | Julius Brantner Apfelbrot*

Deutsch regulär

