

**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€:

Naturwein Eis

Osietra Alpenkaviar 5gr.

*

Fasan „collé à la farce“

Blaukraut | Dinkel | Jus | Winterzwiebel

*

Conference Birne

Honig | Heu | Buchweizen

*

Optional 22€:

Käseteller

Käserei jumi | Julius Brantner Apfelbrot

Deutsch regulär

