

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.
Das Menü kostet 119 €.

Wir freuen uns, dass Sie heute hier sind.
Moritz Burger | Bastian Falkenroth
& Team

Prelude

*

Dinkel Seele

Miso | Frühlingszwiebel

*

Gelbe Rübe

Tête de Moine | Haselnuss | Senf

*

Zander aus dem Schliersee

Dashi | Heiderot-Kartoffel

*

optional + 40 €

Kalbsbries Sauté

Morchel | Erbse | Dinkel

optional + 30 €

Sellerie-Sorbet

Osietra Alpenkaviar 5 gr. | Hafer | Wildkräuter

*

Fasan „collé à la farce“

Blaukraut | Dinkel | Jus | Winterzwiebel

*

Rhabarber

Honig | Heu | Buchweizen

*

optional + 22 €

Käseteller

Käserei Jumi | Julius Brantner Apfelbrot

