



DAS BIERINGER

EIN ROTTALER VIELSEITHOF

GENUSSABENDE im DAS BIERINGER



MI | 06.04.2022

STERNEKÜCHE mit Maurice Kriegs und Barbara Langwallner

Maurice Kriegs ist kulinarischer Künstler und war bis Ende 2019 Küchenchef im »Alfons«, Schuhbecks Restaurant am Platzl in München, wurde 2017 – noch zu »Boettners«-Zeiten – mit einem Michelin-Stern und von Gault Millau mit 17 Punkten und 3 Hauben geehrt. 2018 kürte in der »Schlemmer Atlas« zum Aufsteiger des Jahres. Barbara Langwallner arbeitete zuletzt unter Christian Jürgens im Drei-Sterne-Restaurant »Überfahrt« in Rottach-Egern am Tegernsee. Inzwischen haben sie sich selbständig gemacht und betreiben gemeinsam den »Wirt z'Zell« direkt am Irrsee im schönen Mondseeland.

Menü 110 € | ab 18:30 Uhr | Wir bitten um Reservierung!

FR | 29.04.2022

SCHLEMMERABEND »Frühlingsliebelelei« mit Kevin & Bene

Wer liebt den Frühling nicht? Die Natur erwacht zu neuem Leben und auch in der Küche kann man das Frühjahr mit allen Sinnen genießen.

Menü 59 € | ab 18:30 Uhr | Wir bitten um Reservierung!

MI | 25.05.2022

KOCHKURS mit den Profis »Das perfekte Menü«

Wie bereite ich das perfekte Menü zu? Unter Anleitung der Spitzenköche Barbara Langwallner und Maurice Kriegs bereiten die Teilnehmer ein perfektes, saisonales 4-Gänge Menü mit Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang und Dessert zu.

ca. 16 - 21 Uhr | Kursgebühr 190 € inkl. Getränke & Rezeptmappe

FR | 12.08.2022

SCHLEMMERABEND »Sommernachtstraum« mit Kevin & Bene

Nein, wir spielen nicht die erfolgreichste Komödie William Shakespeares, dafür holen wir den Sommer auf den Teller. Lassen Sie sich überraschen!

Menü 59 € | ab 18:30 Uhr | Wir bitten um Reservierung!

MI | 21.09.2022

STERNEKÜCHE mit Maurice Kriegs und Barbara Langwallner

Beim zweiten Sterneabend 2022 mit Maurice Kriegs und Barbara Langwallner dürfen sich unsere Gäste auf ein Menü mit Spicy Forellen Tatar, Karfiol Polnisch, Bio Hendl im Brioche Mantel und vielem mehr freuen.

Menü 110 € | ab 18:30 Uhr | Wir bitten um Reservierung!

MI | 12.10.2022

KOCHKURS mit den Profis »Das perfekte Menü«

Wie bereite ich das perfekte Menü zu? Unter Anleitung der Spitzenköche Barbara Langwallner und Maurice Kriegs bereiten die Teilnehmer ein perfektes, saisonales 4-Gänge Menü mit Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang und Dessert zu.

ca. 16 - 21 Uhr | Kursgebühr 190 € inkl. Getränke & Rezeptmappe



FR | 25.11.2022 **SCHLEMMERABEND »Hüttenzauber« mit Kevin & Bene**
Kleiner kulinarischer Ausflug in eine Hüttenwirtschaft gefällig? Dann hereinspaziert, es gibt Schlutzkrapfen, Speckknödel, Rahmgeschnetztes vom Kalb und natürlich ... einen Strudel.
Menü 59 € | ab 18:30 Uhr | Wir bitten um Reservierung!

DO | 08.12.2022 **AFTER-WORK HOFWEIHNACHT mit Kulinarik und Musik**
& **FR | 09.12.2022** Im atmosphärischen Innenhof und im gemütlichen Ambiente unseres Restaurants stimmen wir uns mit allerlei Köstlichkeiten und Musik auf die Staade Zeit ein.
jeweils 17 – 22 Uhr | Reservierung ist nicht notwendig!

Wir haben Platz für maximal 40 Gäste. **Reservieren** Sie deshalb frühzeitig.

In begrenzter Zahl stehen Gästezimmer zur Verfügung, bei Bedarf also Übernachtung und Wellness gleich mit dazubuchen.

Sie suchen noch eine **Geschenkidee** zum Geburtstag oder zu Weihnachten? Gerne stellen wir einen **Gutschein** aus. Sprechen Sie uns einfach an.

Es gelten die aktuellen **Hygienevorschriften** sowie unsere **Allgemeinen Geschäftsbedingungen**.

Da das Vorbereiten und Anrichten unserer Menüs zum Teil in der offenen Show-Küche im Restaurant stattfinden, **müssen Vierbeiner leider zu Hause bleiben**. Herzlichen Dank!

Sofern Tischreservierungen kurzfristig abgesagt werden (weniger als 5 Werktage) und wir nicht aus Wartelisten nachbesetzen können, behalten wir uns vor, eine **Stornierungsgebühr** in Höhe von 70 % des Menüpreises in Rechnung zu stellen. Bitte haben Sie dafür Verständnis.