

Schlemmerabende

im DAS BIERINGER.

DAS BIERINGER. ist kein gewöhnliches Restaurant. Wir öffnen nur einmal im Monat und setzen bei den Schlemmerabenden mal bayerische, französische, mediterrane oder andere überraschende Akzente. Im Vordergrund steht immer der Genuss. Frische, saisonale Produkte kreativ und handwerklich auf den Punkt zu verarbeiten, ist unser Ziel, denn »Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.«

21.04.2021

Sterneküche mit Maurice Kriegs und Barbara Langwallner

Kriegs ist kulinarischer Künstler, schuf in Schuhbecks Gourmettempel Boettners traumhafte Menüs und wurde dafür 2017 mit einem Michelin-Stern und von Gault Millau mit 17 Punkten und 3 Hauben geehrt. Inzwischen betreibt Kriegs mit Freundin Barbara Langwallner, ehemals Chef de Partie in den Südtiroler Stuben bei Schuhbeck und später Sous Chefin bei Christian Jürgens, den Gasthof Langwallner in Österreich. Die Spitzenköche nehmen Sie mit auf einen kulinarischen Spaziergang mit Tataki vom Rind, Mondsee Saibling, Maishändel im Briochemantel und vielem mehr – siehe Menü.
Menü 92 € - Beginn 18:30 Uhr

30.04.2021

Fleisch ist mein Gemüse

Sie lieben saftigen Braten und rosige Steaks? An diesem Abend kommen Fleischliebhaber voll auf ihre Kosten.
Menü 49 € - Beginn 18:30 Uhr

28.05.2021

Mediterraner Genuss ohne Allüren

Ein Kurzurlaub am Mittelmeer gefällig? Wir holen die Aromen von Sonne und Meer in unser Restaurant und kredenzen eine Auswahl an mediterranen Köstlichkeiten.
Menü 49 € - Beginn 18:30 Uhr

25.06.2021

Bayerisch - Spanisch

Tapas zum Krustenbraten? Paella mit Sauerkraut? Nicht ganz. Doch Sie werden überrascht sein, wie gut bayerische und spanische Küche harmonieren.
Menü 49 € - Beginn 18:30 Uhr

30.07.2021

Fine Dining Grillabend

Sobald irgendwo ein Feuer glimmt und Fleisch brutzelt, läuft uns das Wasser im Mund zusammen. Und weil Grillen viel mehr sein kann als Würstel und Halsgrat, servieren wir raffinierte Leckereien vom Grill.
Menü 49 € - Beginn 18:30 Uhr

- 27.08.2021 **Zoiglabend**
Wir bringen eine uralte Oberpfälzer Tradition nach Niederbayern. Und freilich gibt's zum »Zoigl« - dem typisch untergärigen Bier – was Gschmackiges dazu.
À-la-carte - Beginn 18:30 Uhr
- 22.09.2021 **Sterneküche mit Maurice Kriegs und Barbara Langwallner**
Beim zweiten Sterneabend 2021 mit Maurice Kriegs und Barbara Langwallner dürfen sich unsere Gäste auf ein Menü u. a. mit geblähter Atterseeforelle, knusprigem Schweinebauch, butterzarten Rindsbackerln und einer etwas anderen Variante von Apfelstrudel freuen – siehe Menü.
Menü 92 € - Beginn 18:30 Uhr
- 24.09.2021 **Black & White Dinner**
Wir machen uns chic! Verbringen Sie mit PartnerIn, Familie, Freunden oder Kollegen einen Galaabend mit kulinarischem Verwöhnprogramm. Dresscode Black & White!
Menü 69 € - Beginn 18:30 Uhr
- 29.10.2021 **Wilder Herbst**
Der Herbst weht Blätter von den Bäumen und Wildbret in die Küche. Genießen Sie ausgewählte Köstlichkeiten aus Wald und Flur.
Menü 49 € - Beginn 18:30 Uhr
- 26.11.2021 **Hüttenzauber**
Kleiner kulinarischer Ausflug in eine Hüttenwirtschaft gefällig? Dann hereinspaziert, wir servieren unter anderem Gulasch, Knödel, Nockerl und einen Grillteller.
Menü 49 € - Beginn 18:30 Uhr
- 15.-17.12.2021 **Kulinarische Hofweihnacht**
Im atmosphärischen Innenhof und im gemütlichen Ambiente unseres Restaurants stimmen wir uns mit allerlei Köstlichkeiten auf die Staade Zeit ein.
jeweils 17 bis 22 Uhr - Reservierung nicht notwendig

Wir haben Platz für maximal 40 Gäste. Reservieren Sie deshalb frühzeitig.
Suchen Sie noch eine Geschenkidee zum Geburtstag oder zu Weihnachten? Gerne stellen wir einen **Gutschein** aus.

Sprechen Sie uns einfach an



DAS BIERINGER.
Lorenz Bieringer
Willenbach 22
84367 Reut

+49 8572 96726-14
+49 8572 96726-16
susanne.waldner@das-bieringer.de
www.das-bieringer.de