

## Genuss auf höchstem Niveau - Sterneküche im Allgäu Sternrestaurants verbinden Tradition vortrefflich mit Innovation

### Silberdistel in der Sonnenalp, Ofterschwang

<https://www.sonnenalp.de/restaurant-silberdistel>

Seit Anfang 2019 ist das Restaurant Silberdistel auch für externe Gäste geöffnet und hat direkt einen Michelin-Stern erhalten. Gleichzeitig wurde das elegant und alpenländisch renovierte Restaurant mit drei Kochlöffel im „Schlemmer Atlas“ prämiert und glänzt mit 16 Punkten im Gault-Millau-Guide. Das Team um Senior-Küchenchef Kai Schneller und Küchenchef Carsten Müller sowie Oberkellner des Jahres 2012, Brian McLaren, begleitet mit einem atemberaubenden Blick auf das Allgäuer Bergpanorama durch Hochgenüsse der Alpine Cuisine. Hierbei legt die Küche größten Wert auf die Verwendung regionaler und saisonaler Zutaten.



### Das Ess Atelier Strauss, Oberstdorf

<http://www.loewen-strauss.de/kulinarik/ess-atelier.html>

Die Gourmet-Küche ist ein Handwerk für sich, das sich stets neu interpretiert. Die verschiedenen Jahreszeiten mit ihren geschmacklichen Nuancen und Facetten sorgen für stetig neue Idee und Aromen. Klassiker, kombiniert mit modernen Zutaten, verbinden sich zu überraschenden neuen Kreationen. Das ESS ATELIER STRAUSS arbeitet mit den frischesten Produkten, die überwiegend aus der Region bezogen werden. Bei der Zubereitung der Menüs legt das Küchenteam größten Wert auf exakte Garpunkte, den Fokus stets auf den Geschmack des Produktes gesetzt und handwerklich perfekt ausgeführte Arbeitsschritte.



### Das Maximilians im Hotel Freiberg, Oberstdorf

<https://www.das-maximilians.de/>

Das wohl unkomplizierteste Gourmetrestaurant mit Michelinsterne im Allgäu. Zahlen, Daten, Fakten – wie uncharmant. Im Maximilians geht es eigentlich um ganz andere Faktoren. Maximaler Genuss. Stilvoller, aber ungezwungener Service. Außergewöhnliches Ambiente. Lecker, locker und mit Leidenschaft.



### **Die Schlossangeralp, Pfronten-Meilingen**

<https://www.schlossanger.de/restaurant-allgaeu/barbara-schlachter-ebert.html>

Heimatverbundenheit, Liebe zu ihrem Handwerk und das Talent, Begeisterung mit Genuss zu verbinden, sind drei Charakteristika für Barbara Schlachter-Ebert und ihren Kochstil. Die schnörkellose Art, wie sie Geschmack auf den Punkt bringt, ist wahrscheinlich mit ein Grund, weshalb der Schlossanger jedes Jahr als eines der besten 300 Restaurants in Deutschland bewertet wird. Dazu kommen Erwähnungen in allen bekannten Restaurantführern wie Michelin, Gault Millau, Varta, Aral oder Gusto. Und als verdientes Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe – Deutschland ist sie auch nach wie vor aktiv.



### **Burghotel Falkenstein, Pfronten**

<https://www.burghotel-falkenstein.de/de-DE>

ERSTER MICHELIN STERN FÜR DAS PAVO

Erst vor wenigen Monaten eröffnet und schon vom renommiertesten Restaurant Guide ausgezeichnet. Der Guide Michelin 2020 lobt die Sharing Experience von unserem PAVO-Geschmackskünstler Simon Schlachter und seinem Team und vergibt einen Michelin Stern. Überzeugt wurden die Tester mit einer modernen Küche als „Neuinterpretation von Altbewährtem“. Am Falkenstein wird daher frohgelockt und jubiliert, die Freude über diese Auszeichnung ist riesig und Bestätigung für den innovativen Weg von Simon Schlachter und seinem Team. Ein weiterer denkwürdiger Meilenstein in der Erfolgsgeschichte des Burghotel Falkenstein.

