

RESTAURANT GENUSS.APOTHEKE RAIMAR PILZ

1/ PHILOSOPHIE

Alles, was wir wollen, ist mit lieben Menschen eine gute Zeit zu verbringen. Dazu braucht es Momente, in denen wir uns mit Etwas und mit Anderem ungezwungen und verbunden fühlen und dieses erfüllte Leben gemeinsam feiern. Wir sprechen von gänzlich Bodenständigem & Ursprünglichem – von harmonischen Bündnissen auf dem Teller und ungekünstelter Ehrlichkeit in der Küche.

2/ ZEIT

Unsere Lebenszeit nehmen wir in einzigartigen Momenten wahr. Umso prägnanter sollten wir jeden Moment gestalten. Zeit kann man nicht steigern... aber ihren Wert. Nutzen Sie die Zeit für sich und vergessen Sie ruhig einmal die Zeit.... Die Genussapotheke ist Lebenseinstellung, Bewusstsein, Kochstil und Konzept.

Sie ist Freude und Veränderung.

Sie ist solides Handwerk und Zusammenspiel mit Erzeugern, Partnern, Team und Gästen.

Sie ist Kommunikation auf dem Teller und über ihn hinaus.

Sie ist Geschmack und Anregung.

Sie ist Gemeinschaft. Sie ist anders.

Sie ist einfach und vielschichtig.

3/ RESPEKT

Kochen ist Respekt und Wertschätzung.

Respekt vor den Ressourcen und vor den Lebensmitteln.

Respekt vor den natürlichen Abläufen - Lebensmittel brauchen Zeit.

Respekt des Regionalen und des Saisonalen.

Respekt für kleine, verlässliche Produzenten und Erzeuger, vertrauenswürdige Händler und Partner, die uns mit den Rohstoffen, welche unsere Küche ausmachen, beliefern.

4/ EIN MENÜ statt à la carte

Ein Abend in der Genussapotheke bedeutet Gemeinschaft und Genuss, mit einem gemeinsamen Essen - einem gemeinsamen Menü – Mit dem Prolog und der Präsentation unseres Sauerteigbrottes beginnt das Menü. Ein Brot, wie wir es lieben - aus 100% Roggen, Steinsalz und 3 stufigem Sauerteig - warm, mit einem herrlichen Aroma. Dem Brot wurde Zeit gegeben, damit es sich entwickeln kann. Brot und Zeit. Pur. Ein Genuss, der Sinne schärft. Traditionell und modern. Regional und weltoffen.

5 / VEGETARIER & ALLERGIKER

Die Verwendung von tierischen Produkten ist einer der Grundpfeiler unserer Küche. Sie kommen in nahezu allen Gerichten vor und sorgen für die einzigartige Aromenvielfalt. Vegetarische Alternativen bereite ich gern nach vorheriger Absprache extra vor. Es ist uns allerdings nicht möglich, Gästen ein gleichwertiges Geschmackserlebnis in veganer Form zu ermöglichen, aus diesem Grund bieten wir keine veganen Gerichte an. Gerne versuchen wir, auf leichte Allergien & Unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen. Sollten diese allerdings lebensbedrohlich für Ihre Gesundheit sein, haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht tragen und Ihnen in diesem Falle keine Speisen offerieren können.