



Die besten Gourmet-Adressen des Landes im „Restaurant- & Gasthausguide Deutschland 2023“ von Falstaff **â€“ BILD**

ID: LCG22506 | 05.12.2022 | Kunde: Falstaff | Ressort: Chronik
Ausland | Medieninformation

Der druckfrische „Falstaff Restaurant- & Gasthausguide 2023“ des größten Magazins für kulinarischen Lifestyle gibt Gourmet-Freunden einen Überblick über rund 1.900 Lokale in Deutschland und präsentiert die Sieger von neun Falstaff-Sonderkategorien.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Düsseldorf (LCG) – Von Sylt bis ins Allgäu, von Aachen bis Zwingenberg: Pünktlich zur Weihnachtszeit und Planung der Feiertage präsentiert Falstaff mit dem in diesem Jahr erstmalig erscheinenden „Restaurant- & Gasthausguide Deutschland 2023“ das ideale Kompendium für alle Genießer. Auf Essen, Service, Getränke und Ambiente geprüft sowie nach dem altbewährten 100-Punkte-System bewertet, finden sich in dem umfassenden Nachschlagewerk rund 1.900 Adressen sowie verschiedenste Sonderkategorien. Angeführt wird das Ranking der besten Restaurants Deutschlands von dem in Wolfsburg gelegenen „Aqua im Ritz-Carlton“ (100 Falstaff-Punkte) und dem „Restaurant Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn (100 Falstaff-Punkte).

„Egal, ob marktfrische Bistroküche, handgemachte Pasta oder ein ausgedehntes Acht-Gänge-Menü – im druckfrischen ‚Restaurant- & Gasthausguide Deutschland 2023‘ finden sich Feinschmecker-Locations für jeden Geschmack. Entstanden aus Empfehlungen von Gästen für Gäste und mit detaillierten Einzelbewertungen versehen, ist der Guide sowohl Standardwerk als auch idealer Begleiter durch die Gastro-Szene Deutschlands“, so Falstaff-Herausgeber **Wolfgang M. Rosam** .

Alle Sieger der Falstaff-Sonderkategorien

Zum Falstaff-„Gastronom des Jahres“ gekürt wird **Robin Pietsch** . Nachdem der junge Koch mit dem „ZeitWerk“ (91 Falstaff-Punkte) 2012 sein erstes eigenes Restaurant eröffnete, folgte wenige Jahre später bereits das „Pietsch“ (91 Falstaff-Punkte) – ein kleines Restaurant, in welchem Regionalität durchdacht und kreativ, aber auch geradlinig und intensiv mit internationalen Einflüssen verbunden wird. Eine Vielfalt, welcher der Unternehmer seinen Platz auf den Bestenlisten des größten Magazins für kulinarischen Lifestyle verdankt .

Über den Falstaff-Titel „Internationaler Botschafter“ freuen kann sich **Tristan Brandt** . Ausgehend von Mannheim hat der Spitzenkoch bereits in den verschiedensten Küchen seine Qualitäten bewiesen, nachdem er zuvor unter großen Namen wie **Harald Wohlfahrt** , **Jean-Georges Klein** und **Christian Bau** gelernt und gearbeitet hatte. Zudem als Geschäftsführer und Berater tätig, ist Brandt somit das Aushängeschild der deutschen Top-Küche sowie verdienter Preisträger der Kategorie .

Mit dem „Besten Service des Jahres“ begeistern konnten **Sabine** und **François Ritter** . Das Elsässer Ehepaar, welches im Dollenberger Gourmet-Restaurant „Le Pavillon“ (95 Falstaff-Punkte) in verantwortlicher Position mit Charme und Esprit, Aufmerksamkeit und Professionalität, umsichtig und unaufdringlich den Service

leitet, nimmt sich für jeden Gast die Zeit, die diesem guttut – und das seit rund 30 Jahren.

Den Sieg in der Falstaff-Kategorie „Altmeister“ holt sich **Rainer-Maria Halbedel**. Der Koch aus Leidenschaft setzt mit seiner klassisch französisch ausgerichteten Küche im Bonner „Halbedel's Gasthaus“ (92 Falstaff-Punkte) tagtäglich neue Akzente. Bestätigt wird die kontinuierliche Qualität von Halbedels Küche überdies durch die vielen, aber vor allem beständigen Auszeichnungen, die der gebürtige Niedersachse seit Jahrzehnten in den Falstaff-Restaurant-Guides erfährt.

In puncto „Eröffnung des Jahres“ brilliert das „Stubn“ (90 Falstaff-Punkte) nahe Frasdorf am Chiemgau. Auf rund 1.000 Meter Höhe, umgeben von Wald, Wiesen und Bergen, kocht **Maximilian Müller** seit Mai 2022 eine zeitgemäße Alpenküche. Die Hütte, welche man nur über eine einstündige Wanderung erreicht, ist im Erdgeschoss mit dem Restaurant und im Obergeschoss mit elf schlichten, gemütlichen Zimmern ausgestattet.

Der Titel „Bestes Gasthaus“ geht an das in Hattenheim gelegene Lokal „Zum Krug“ (90 Falstaff-Punkte). Neben der bewährten klassischen Küche, die im Familienbetrieb als kulinarisches Erbe mit Bedacht gepflegt und dazu immer wieder gekonnt mit modernen Akzenten verfeinert wird, bietet die Weinkarte Top-Kreszenzen in bemerkenswerter Jahrgangstiefe.

Die Falstaff-Auszeichnung „Entdeckung des Jahres“ teilen sich das Bocholter Restaurant „Mussumer Krug“ (86 Falstaff-Punkte) und das „Bi:Braud“ aus Ulm (89 Falstaff-Punkte). Qualität vom Feinsten, eine angenehme Atmosphäre sowie erstklassiger Service einen die beiden Lokale.

Mit dem Falstaff-Titel „Nachhaltigkeit und Innovation“ schmücken kann sich das Hamburger „100/200“ (93 Falstaff-Punkte). Bis ins Detail und weit über die Kulinarik hinaus, gehören Naturschutz, Tierwohl und gute Arbeitsbedingungen fest zum Wertekanon von Chefkoch **Thomas Imbusch** und Sommelière **Sophie Lehmann**.

Der Falstaff-Sonderpreis „Special Selection“ geht an das Nürnberger Lokal „Essigbrätlein“ (94 Falstaff-Punkte). In der seltenen Mischung aus perfekt beherrschtem Handwerk, profundem Wissen und sicherem Gespür für Aromen und Konsistenzen heben **Andree Köthe** und **Yves Ollech** vermeintlich simpelste Zutaten hier auf ein neues Niveau.

Die besten Restaurants Deutschlands

1. **Aqua im Ritz-Carlton** , 38440 Wolfsburg (100 Falstaff-Punkte)
1. **Restaurant Schwarzwaldstube** , 72270 Baiersbronn (100 Falstaff-Punkte)
2. **Sonnora im Waldhotel Sonnora** , 54518 Dreis (99 Falstaff-Punkte)
2. **Victor' s Fine Dining by Christian Bau** , 66706 Perl-Nennig (99 Falstaff-Punkte)
3. **Bareiss**, 72270 Baiersbronn (98 Falstaff-Punkte)
3. **Rutz Restaurant** , 10115 Berlin (98 Falstaff-Punkte)
3. **schanz. restaurant. hotel.** , 54498 Piesport (98 Falstaff-Punkte)
4. **Haerlin im Hotel Fairmont Vier Jahreszeiten** , 20354 Hamburg (97 Falstaff-Punkte)
4. **Restaurant Jan** , 80333 München (97 Falstaff-Punkte)
4. **Restaurant Überfahrt – Christian Jürgens** , 83700 Rottach-Egern (97 Falstaff-Punkte)
4. **The Table Kevin Fehling** , 20457 Hamburg (97 Falstaff-Punkte)
5. **Restaurant Tantris** , 80805 München (97 Falstaff-Punkte)
6. **Lafleur**, 60325 Frankfurt am Main (96 Falstaff-Punkte)
6. **Tantris DNA – Tantris Maison Culinaire** , 80805 München (96 Falstaff-Punkte)
6. **Tohru in der Schreiberei** , 80331 München (96 Falstaff-Punkte)
7. **Ammolite – The Lighthouse** , 77977 Rust (95 Falstaff-Punkte)
7. **Dorint Söl'ring Hof** , 25980 Rantum (Sylt) (95 Falstaff-Punkte)
7. **EssZimmer by Käfer (BMW Welt)** , 80809 München (95 Falstaff-Punkte)
7. **Le Moissonnier** , 50670 Köln (95 Falstaff-Punkte)

7. **Lorenz Adlon Esszimmer**, 10117 Berlin (95 Falstaff-Punkte)
7. **Louis Restaurant**, 66704 (95 Falstaff-Punkte)
7. **Luce d'Oro im Schloss Elmau**, 82493 Elmau (95 Falstaff-Punkte)
7. **Meierei Dirk Luther im Vitalhotel Alter Meierhof**, 24960 Glücksburg (95 Falstaff-Punkte)
7. **PURS**, 56626 Andernach (95 Falstaff-Punkte)
7. **Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz im Posthotel**, 95339 Wirsberg (95 Falstaff-Punkte)
7. **Vendôme im Schloss Bensberg**, 51429 Bergisch Gladbach (95 Falstaff-Punkte)
8. **Atelier im Hotel Bayerischer Hof**, 80333 München (95 Falstaff-Punkte)
8. **Falco Gourmet-Restaurant & Bar**, 04105 Leipzig (95 Falstaff-Punkte)
8. **Le Pavillon im Hotel Dollenberg**, 77704 Bad Peterstal-Griesbach (95 Falstaff-Punkte)
8. **Restaurant Essenz**, 83224 Grassau (95 Falstaff-Punkte)
8. **Tim Raue**, 10969 Berlin (95 Falstaff-Punkte)

Der „Falstaff Restaurant- & Gasthausguide Deutschland 2023“ ist ab dem 19. Dezember 2022 zum Preis von 19,90 Euro am Kiosk und im gut sortierten Buchhandel sowie auf falstaff.de erhältlich.

Über Falstaff

Falstaff ist mit einer Auflage von rund 142.000 Exemplaren das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Individuelle Länderausgaben für Deutschland, Österreich und die Schweiz sowie renommierte Wein- und Restaurant-Guides runden das Print-Portfolio des Verlags ab. Mit seinem breit gefächerten Digitalangebot bietet Falstaff hochwertigen Content rund um die Themen Wein, Kulinarik und Reisen. In Deutschland erscheint Falstaff zehn Mal im Jahr mit einer IVW-geprüften Auflage von rund 68.500 Exemplaren. Die Website erzielt monatlich rund 517.000 Visits und mehr als 1,7 Millionen Page Impressions. Rund 77.000 Abonnenten informieren sich im wöchentlichen

Falstaff-Newsletter. Das Magazin ist im Handel, an Flughäfen und Bahnhöfen, in vielen Vinotheken sowie in der Spitzengastronomie und -hotellerie erhältlich. Über den Onlineshop kann das Magazin zudem als ePaper bezogen werden. Weitere Informationen auf falstaff.com

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisurepr.de (Schluss)