



Das Ceviche vom Seesaibling glänzt in kräftigen Farben.



Romantik pur: Beim Sonnenuntergang am Feringasee lassen sich gemütliche Herbst- und Winterabende verbringen.

Frischer Wind am Feringasee

Im Feringas Restaurant harmonieren regionale, trendige Küchenkonzepte mit ausgefallenen Fischspezialitäten

Nach 18 Monaten ist es endlich so weit: Das Feringas Restaurant ist wieder geöffnet. Mit viel Liebe und Engagement haben das Ehepaar Julia und David Gersztein sowie deren Geschäftsführer Adrian Böttl den über 40 Jahre alten bayerischen Gasthof in einen trendigen Hotspot am See verwandelt.

Viel Holz kombiniert mit modernen Akzenten, stimmungsvolles Licht, vor allem aber die tollen Ausblicke auf den Feringasee machen das Ambiente so besonders. Die Speisekarte hat eine kreative, nachhaltige Note erhalten: Fisch und Fleisch stammen überwiegend aus der Region. Nicht nur Steak-Fans, auch vegane Gäste kommen in den Genuss moderner Kreationen.

Entspannte Momente im Winter erleben

Die Küche begeistert mit ausgefallenen Ideen. Alle Gerichte – von Bowls über Burger bis hin zu saisonalen bayerischen Schmanckern, bunten Salatkreationen und selbstgebackenem Ofenbrot – werden täglich frisch zubereitet. Wie wäre es etwa als Vorspeise mit einem Lachsforellentatar oder Seesaiblings-Ceviche? Diese Verbindung von gutem Essen und der freien Natur rund um den Feringasee erweckt zu jeder Jahreszeit Urlaubsgefühle, selbst wenn man sich direkt vor den Toren



Die Räumlichkeiten im Feringas Restaurant präsentieren sich in stimmungsvollem Ambiente. Dabei setzt das Holz moderne Akzente. Fotos: Feringas Restaurant

Münchens befindet. Gerade im Winter ist das Feringas die ideale Location für größere oder kleinere Events. Erst ein entspanntes Kennenlernen an der Eisstockbahn bei Glühwein und Seeblick, bevor es anschließend zum gemütlichen Weihnachtsdinner ins neue Restaurant geht.

Neu: Mit dem Weekend Brunch in den Tag starten

Zum gelungenen Start in den Abend serviert das Feringas einen Aperitif, während man den Sonnenuntergang am See beobachtet. Das Dinner begleitet eine vielseitige Auswahl an Weinen. Auf der Barkarte gibt es darüber hinaus Cocktails zu entdecken. Speziellen Wünschen kommt das

geschulte Personal gerne nach. Lust auf Bier-Tasting? Dann ist das Probierangebot genau das Richtige. Zur Verkostung stehen fünf verschiedene Fassbiere zur Wahl, die als kleine Proben gereicht werden. Einmal auf den Geschmack gekommen, lassen sich die Sorten zusammenstellen. Für das neue Jahr hat das junge Team des Feringas schon einige Ideen: Ab Januar 2022 gibt es jeden Sonntag einen Weekend Brunch. Nach dem Motto „Tischlein deck dich“ wartet eine große Frühstücksvariation von süß bis deftig direkt am Tisch. Ein Glas Sekt, warme Getränke und ein frisch gepresster Orangensaft sind Grundlage für einen gelungenen Start in den Tag. Falls das ein oder andere Hungergefühl of-

fen bleibt, darf gerne aus der Karte hinzubestellt werden. Wenn im Sommer der Beach Club im neuen Seegarten eröffnet, halten Palmen, Cocktails und Urlaubsfeeling Einzug am Feringasee.

FERINGAS RESTAURANT

Am Feringasee 1
85774 Unterföhring
☎ 089/9505375
info@feringa-see.de
www.feringa-see.de

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Sonntag von
11.30 bis 23 Uhr (November
bis April)