

Lech-Line in Landsberg: Michelin-Stern bleibt! Gourmet-Genuss pur!

Landsberg am Lech: Das Restaurant Lech-Line erhält erneut einen Michelin-Stern für seine exquisite internationale Küche.



Landsberg am Lech, Deutschland - Am Dienstagabend fand in Frankfurt am Main die feierliche Verleihung der Michelin-Sterne für das Jahr 2025 statt. Ein Highlight des Abends war die Bestätigung, dass das Restaurant Lech-Line in Landsberg seinen Michelin-Stern erfolgreich verteidigt hat. Dies gab die Deutsche Presse-Agentur (dpa) bekannt, die eine Liste der Sterne-Restaurants in Bayern veröffentlicht hat. Das Lech-Line, das seine erste Auszeichnung im März 2024 erhielt, begeistert mit einer Küche, die durch Finesse besticht und in einem ehemaligen Bahnhofsgebäude untergebracht ist, das eine trendige und ungezwungene Atmosphäre bietet.

Geschäftsführer Vincent Staudacher und Küchenchef Christian

Sauer nahmen die Auszeichnung in Hamburg entgegen. Der Guide Michelin beschreibt die kreative Küche des Lech-Line als modern und international, vereint in einem À-la-carte-Menü mit dem Namen „Gourmet Bistro“. Dabei werden ausschließlich hochwertige Zutaten verwendet, die trotz ihrer komplexen Zubereitung simpel wirken – ein echtes Meisterwerk der Kochkunst!

Feine Gerichte und einladende Atmosphäre

Küchenchef Christian Sauer hat es sich zur Aufgabe gemacht, Gerichte zu kreieren, die nicht nur geschmacklich harmonieren, sondern auch optisch überzeugen. Ein Beispiel für das köstliche Angebot ist das Ceviche mit frischem Fisch von der Birnbaum Fischfarm, angereichert mit Limette, Avocado, Chili, Gurke und Koriander – ein echter Gaumenschmaus! An Freitagen und Samstagen überrascht das Restaurant seine Gäste zusätzlich mit einem monatlich wechselnden fünfgängigen Menü, das voll mit kreativen Ideen ist.

Für ein besonderes Erlebnis empfehlen die Betreiber, einen Cocktail an der Bar zu genießen, bevor man sich in die kulinarischen Höhenflüge stürzt. Der gesamte Besuch im Lech-Line verspricht nicht nur ein leckeres Essen, sondern auch eine entspannte und stilvolle Umgebung, die zum Verweilen einlädt.

Rekorde und Auszeichnungen

Die diesjährige Vergabe der Michelin-Sterne bringt einige beeindruckende Änderungen mit sich. In Deutschland wurden insgesamt 49 neue Michelin-Sterne verliehen, was einen neuen Rekord darstellt. Damit zeigt sich einmal mehr, dass die Gastronomie hierzulande in voller Blüte steht und dass die Qualität der Küche auf hohem Niveau angesiedelt ist. Der Guide Michelin selbst hat in seiner deutschen Ausgabe, die seit 1964 erscheint, einen bedeutenden Platz in der kulinarischen Führung der Nation eingenommen.

Die Bewertungskriterien für die Sterne sind dabei klar definiert: eine gleichbleibende Qualität und Frische der Zutaten, eine fachgerechte Zubereitung, die Harmonie der geschmacklichen Verbindung sowie Innovation und Einzigartigkeit der Gerichte. Das Lech-Line erfüllt all diese Kriterien auf vorbildliche Weise und darf sich weiterhin zu den Spitzenköchen in Bayern zählen.

Für all jene, die sich für eine kulinarische Entdeckungstour im Lech-Line interessieren, hier sind die Links zu weiteren Informationen: [Augsburger Allgemeine](#), [Michelin Guide](#), und [Spiegel.de](#).

Details	
Ort	Landsberg am Lech, Deutschland
Quellen	• www.augsburger-allgemeine.de • guide.michelin.com • www.spiegel.de

Besuchen Sie uns auf: nag-bayern.de