

# H O T E L L C U - S - N E



## Raffiniert

Ein Luxus mitten in München: fein tafeln mit Blick in die Natur. Genauer gesagt in den Alten Botanischen Garten, den das im schicken Neo-Bistro-Stil gestaltete Sophia's im The Charles Hotel durch hohe Fensterfronten in Szene setzt. Davon inspiriert ist auch die raffinierte Küche, die das üppige Grün vor der Haustür durch den akribisch ausgetüftelten Einsatz von Aromen, Kräutern und Gewürzen sowie viel Salat und Gemüse aufgreift. Verantwortlich dafür ist Michael Hüsken, der unter anderem schon im Acquarello, bei Käfer und in Geisels Werneckhof wirkte. Und so setzt schon unser Aperitif, der frisch-würzige Signature-Drink „Sophia's“, bei dem eine Kugel intensiv duftendes Zitronen-Thymian-Sorbet in Gin und Ruinart-Champagner schwimmt, ein gelungenes aromatisches Ausrufezeichen. Obwohl das 4-Gänge-Menü verlockend klingt, bestellen wir à la carte, um uns einen möglichst breiten Überblick über Hüskens Kochstil zu verschaffen. Schnell landet ein Holzbrettl mit rohem Schinken, frischem Sauerteigbrot, einem Süßkartoffel-Erdnuss-Dip und exotisch eingelegten Essiggurken mit einer spannenden Chili-Facette auf dem Tisch – ein feiner Auftakt und auch ein Statement in Sachen Regionalität. Wo immer es Sinn ergibt, setzt der Sternekoch in seinen Gerichten, die zwischen international und regional changieren, auf lokale Zutaten. Und so stammen z. B. Fleisch und Fisch vom Gutshof Polting und die bayerischen Zuchtgarnelen von Crusta Nova. Letztere schmecken wunderbar saftig, kommen im zarten Tempurateig daher, eingebettet in ein perfekt ausbalanciertes Arrangement aus Curry, angebratener Ananas und einem Tupper Avocado-creme. Unsere zweite Vorspeise, ein ultrazarter Tafelspitz mit Kohlrabi, Pfifferlingen und Senf, überzeugt auf ganzer Linie. Als Hauptspeisen bestellen wir Loup de Mer und Steinbutt, deren jeweiliges Geschmacksprofil durch subtile Gewürze wie Kaschmir-Curry und knackiges Gemüse bestens zur Geltung kommt. Auch die Weinbegleitung, im Rahmen derer edle Etiketten glasweise ausgeschenkt werden, ist auf dem Punkt, ebenso wie der kundige, charmante und aufmerksame Service.

Sophia's Restaurant & Bar im The Charles Hotel, Sophienstr. 22, München. Tel. 089/5445551200, [www.roccofortehotels.com](http://www.roccofortehotels.com)



## Fleischeslust

So einsam ist er gar nicht, der Broccoli. Geröstet und mit Mandelbutter steht er auf der Speisekarte des The Lonely Broccoli. Und befindet sich dort in ziemlich guter Gesellschaft, umgeben etwa von glasierten bunten Karotten mit Ingwer und Pumpernickelbröseln oder getrüffeltem Kartoffelpüree. Und von Fleisch. Jeder Menge exzellentem Fleisch. Nicht umsonst bezeichnet sich das Restaurant im Andaz München Hotel am Schwabinger Tor als Modern Meat House. Noch ein Steak-Restaurant, stöhnen jetzt wahrscheinlich einige. Hat die Stadt nicht schon genug? Nein, können wir nach unserem Besuch klar sagen und wir haben ja auch bereits das ein oder andere im Rahmen unserer Gastro-Seiten getestet. Das The Lonely Broccoli ist für uns tatsächlich eine der coolsten und empfehlenswertesten Restaurant-Eröffnungen des Jahres. Und entgegen der bis jetzt geschürten Erwartungen werden hier sogar Vegetarier satt. Das Interior ist wie zu erwarten modern, im Urban Chic mit zwei Front-Cooking-Bereichen, Fleischerbeilen in der Glaswand zur Hotellobby und schicken dunkelroten Lederbänken zu dunklen Holztischen. Und die Karte? Ebenso modern. Und überraschend. Da wären einmal die zahlreichen regionalen Fleischspezialitäten, die auch zum Teilen bestellt werden können, wie das Tomahawk vom Duroc-Schwein, das in Asche gereifte Black Angus oder die Poltinger Lammnuss in Bergheu. Alles zubereitet auf dem Jospo- oder Holzkohlegrill. Und die speziellen Empfehlungen von Kellner Gregor, die wir tatsächlich jedem ans Herz legen möchten: das süßlich-scharfe Schweins-Popcorn aus knuspriger Schweinehaut und geräuchertem Chili als Amuse Bouche (erst etwas befremdlich, dann überraschend lecker), das Tatar vom Rinderfilet mit Steinpilzknolle und Belper Knolle als Starter (so zart und mit der perfekten Würze) oder das hausgemachte Schokomousse aus Udzungwa-Kakao (herrlich cremig), das mit allerlei anderen süßen Leckereien auf einem kleinen Dessertwagen an den Tisch gefahren wird.



The Lonely Broccoli im Andaz München Hotel Schwabinger Tor, Leopoldstraße 170, München. Tel. 089/9042194200, [www.thelonelybroccoli.com](http://www.thelonelybroccoli.com)

## Klassisch gut

Die Brüder Carl, Michael und Stephan Geisel sind aus der Münchner Hotellszene nicht wegzudenken. Der Königshof, das anna hotel, die Stadtresidenz BEYOND, das Hybrid-Hotel Schwabinger Wahrheit und nicht zuletzt das First-Class-Hotel Excelsior sind Teil der Geisel Privathotels. In Letzterem befindet sich auch die Vinothek by Geisel – ein herrlich unprätentiöses und dabei richtig gutes Restaurant mit einer mehr als stattlichen Weinauswahl, das man hier in der Fußgängerzone, die Karlsplatz und Hauptbahnhof miteinander verbindet, zunächst gar nicht erwartet. Über 800 Etiketten aus den besten Anbaugebieten der Welt, davon 40 im offenen Ausschank, hat Gastgeber Robert Zeller im Repertoire, dazu kocht Küchenchef Thomas Kahl bayerisch-saisonale Gerichte mit italienischem Einschlag. Klassiker sind z. B. der frisch an der eigenen Maschine im Gastraum aufgeschnittene San-Daniele-Schinken mit Büffelmozzarella, die Crostini mit Geflügelleber oder auch der beliebte Flammkuchen mit Rindercarpaccio, Trüffelcreme, Rucolasalat und Staudensellerie. Mittags werden ein Business-Lunch und abends zusätzlich ein 3-Gänge-Menü nach Wahl serviert. Neben den erstklassigen Weinen – natürlich auch vom familieneigenen Weinberg in Franken – und dem Essen ist es aber nicht zuletzt die Atmosphäre, die den besonderen Charme der Vinothek ausmacht. Eher rustikal als stylish wirken die hellen Holzmöbel, dennoch edel und gemütlich. Hier will man nicht trendy und cool sein, sondern vor allem freundlich, herzlich und echt. Und schafft so den Spagat, dass sich eine ganz unterschiedliche Gästeschar wohlfühlt: die Münchner, die sich mittags an der Bar einfach nur auf ein Glas Riesling und eine Portion San-Daniele-Schinken treffen, ebenso wie die zahlreichen Tagungs- und Hotelgäste oder die gesellige Freundesrunde, die abends einen weinseligen Genussabend erleben möchte.



Vinothek by Geisel im Hotel Excelsior, Schützenstraße 11, München. Tel. 089/551377140, [www.excelsior-hotel.de/restaurants/geisels-vinothek](http://www.excelsior-hotel.de/restaurants/geisels-vinothek)



## Bodenständig mit Pfiff



Inhaber Hans-Jörg Bachmeier und Stefan Grosse

Hans-Jörg Bachmeier ist sicherlich einer der bekanntesten Münchner Spitzenköche. In Fernsehsendungen, Kochbüchern und Zeitschriften gibt er Kochtipps und tobt sich ansonsten seit 15 Jahren kreativ in seinem Restaurant Blauer Bock im gleichnamigen Hotel am Sebastiansplatz aus. Für die schnörkellose Küche, die von einfachen, qualitativ hochwertigen Zutaten aus der Gegend und niederbayerischen Einflüssen lebt, wurde er im aktuellen Gault&Millau erstmalig mit 14 Punkten ausgezeichnet. Neben saisonalen Spezialitäten setzt der 53-Jährige auf bewährte Klassiker wie die lockeren „Fleischpflanzerl EW“ zu Ehren seines ehemaligen Mentors Eckart Witzigmann. Oder den Caesar Salat, der sich, getoppt mit 30 Monate gereiftem Bergparmesan, überraschend als ein Geschmacks-Highlight entpuppt. Zum Hauptgang gibt es bei unserem Besuch saftigen Kabeljau auf einem Belugalinsenbett sowie zartes Kalbsbackerl mit Rosenkohl an wunderbar cremigem Kartoffelpüree. Die Weinempfehlung, ein Grüner Veltliner Edition Blauer Bock zum Fisch sowie ein Langhe Rosso zum Fleisch, passt ausgezeichnet. Ebenso die elegante, geradlinige Einrichtung mit azurblauen und orangefarbenen Polstermöbeln, die farblich auf die Pop-Art-Fotografien von Hubertus von Hohenlohe an den Wänden abgestimmt ist. Zum Abschluss darf ein wenig Show sein, nämlich wenn die Crêpes Suzette erst beim Servieren in der gusseisernen Pfanne flambiert werden oder Patissière Michaela Micheu Sorbet, Mousse und Crisp kunstvoll auf dem Teller dekoriert.

## Heimatverbunden

Restaurant Blauer Bock im Hotel Blauer Bock, Sebastiansplatz 9, München. Tel. 089/45222333, www.restaurant-blauerbock.de

„Schweden in Bayern“ – diese spannende Symbiose lockt uns ins KASPAR nach Parsdorf. Nahe der Messe gelegen, ist das Speiselokal im Bader Hotel schnell erreicht. Und, alter Schwede, das gemütliche Ambiente, gepaart mit bayerischer Gastlichkeit überzeugt uns. Monika Hobmeier, die in Parsdorf aufgewachsene und mit einem Schweden verheiratete Hotelchefin, hat dank ihrer Liebe zu Kunst und Natur, Skandinavien und schlichtem Design ihr Hotel samt Restaurant zu einem Schmuckstück gemacht. Das KASPAR, benannt nach Opa Hobmeier mit seinem feinen Gaumen, ist in hellen Farben gehalten, stilvoll dekoriert und mit luftig verteilten Tischen ausgestattet, sodass der Nachbar nicht zwingend das Gespräch verfolgt. Auf der saisonal ausgerichteten Speisekarte steht eine gelungene Auswahl an Gerichten aus bevorzugt lokalen Produkten. Unter Leitung von Bogdan Paul Nedelc werden bayerische Klassiker dabei ebenso einfallsreich zubereitet wie moderne Kreationen. Aktuell reicht der Küchenchef z. B. Scotch Eggs mit Senfgemüse, gefolgt von Graupenrisotto mit roten Rüben und Parmesan-crunch, Rinderfilet mit Steinpilzen oder Lachsforelle. Dazu gibt es wohl-sortierte Weine, trendige Biersorten und selbst gemachte Limonaden. Jeden Freitagabend ab 18 Uhr ist mit Kinderbetreuung, Kinderkarte und attraktiven Teenie-Preisen Familienzeit im KASPAR. Auch sehr zu empfehlen: das tägliche Frühstücksbuffet (mit köstlichen hausgemachten Marmeladen, Aufstrichen und Kuchen, Wurst, Käse und Eiern von regionalen Anbietern sowie Kaffee von der Rösterei Dinzler), das nicht nur Hotelgästen vorbehalten ist.

KASPAR – Das Speiselokal im Bader Hotel, Heimstettener Str. 12, 85599 Parsdorf. Tel. 089/24415470, www.dasbaderhotel.com



## TM AUSBAU

**TM Ausbau realisiert Hotels, die begeistern. Architektonisch wie kalkulatorisch. Effizient und ansprechend.**

Ob Hotelanierung oder Neubau – wir sind vom Projektbeginn bis zur Fertigstellung an Ihrer Seite. Dabei übernehmen wir für Sie Leistungen in allen Prozessen und Bauabschnitten. So haben wir das NH Hotel Berlin Alexanderplatz bei laufendem Betrieb in nur vier Monaten komplett revitalisiert. 225 Zimmer und die gemeinschaftlichen Bereiche erstrahlen seitdem in neuem Glanz und begeistern Eigentümer und Gäste gleichermaßen.

Als Experte für hochwertigen Ausbau von Hotels kennen wir die entscheidenden Stellschrauben von der Angebots- und Abwicklungsphase bis hin zur termingerechten Übergabe. Bei uns sind Ihre Wünsche die Basis für jedes Realisierungskonzept: von ersten Renderings Ihres Hotels über Farbkonzepte bis hin zur schlüsselfertigen Realisierung.

Setzen auch Sie auf unsere Erfahrung im Hotelbau!

**Sie suchen einen Partner für den Bau gewerblicher Immobilien? Entdecken Sie jetzt das gesamte Leistungsportfolio von TM Ausbau.**

**KOMPLETTBAU INNENAUSBAU  
LADENBAU MIETERAUSBAU  
SF-BAU PLANUNG / BIM**

**TM Ausbau GmbH +49 89 800 93-0  
info@tm-ausbau.eu www.tm-ausbau.eu**

# SO SCHÖN KANN PERFEKTION SEIN

Fläche (Bruttogeschossfläche)  
7.000 m<sup>2</sup>

Bauzeit  
4 Monate

**NH HOTEL BERLIN ALEXANDERPLATZ**

## Bayerisch für Fortgeschrittene

„Das meistfotografierte Motiv in Münchens Innenstadt ist nicht etwa das Rathaus, sondern die Pfistermühle“, erzählt uns Restaurantleiterin Laura Gnamm nicht ohne Stolz. Und in der Tat ist die von wildem Wein überwachsene, 1578 erbaute ehemalige Getreidemühle und Bäckerei des bayerischen Herzogs ein reizvolles Fotomotiv. Seit Ende der 1980er-Jahre wird hier das zum Platzl Hotel gehörende Restaurant Pfistermühle betrieben, das 2017 einem behutsamen Facelift unterzogen wurde. Heute präsentiert sich die Einrichtung der vier Stuben mit den Gewölbendecken als gelungene Melange aus Alt und Neu. Der operative Bereich der Küche untersteht Souschef Tino Nawrocki, der zusammen mit Küchendirektor Michael Sobota die kulinarische Ausrichtung bestimmt, die auf Regionalität, Kochhandwerk und althergebrachte bayerische Rezepte setzt. Wie die beiden diesen omnipräsenten kulinarischen Trend in luftige Gourmetregionen heben, ist bemerkenswert. Schon das Amuse Gueule unseres Abend-Menüs, eine Miniaturversion der Vorspeise „Dreierlei vom Erdapfel“, illustriert eindrucksvoll, was man an Geschmacksnuancen aus scheinbar gewöhnlichen Zutaten herauskitzeln kann. Ein Know-how, das sich wie ein roter Faden auch durch die weitere Menüfolge zieht. Die Lachsforelle, die mit einem intensiven Kräuterpesto aus Giersch, Knoblauchrauke und Spitz-



wegerich daher kommt, schmeckt einfach unwiderstehlich unverfälscht. Da hat jemand das aromatische Profil einer Zutat perfekt ausgeleuchtet und zur Geltung gebracht. Das Gleiche gilt für den „In Orangenbutter karamellisierten Saibling“ und das „Ochsenfilet mit Knochenmarkkruste in Schalotten-Sauce“. Wer mittags kommt und nur wenig Zeit hat, dem möchten wir die Pfistermühlen-Brettl empfehlen, auf denen vier kleine Gänge Platz finden.

Restaurant Pfistermühle im Platzl Hotel, Pfisterstr. 4, München.  
Tel. 089/23703865, [www.pfistermuehle.de](http://www.pfistermuehle.de)



## Groovy

Im 33rpm machen wir eine Zeitreise in die 1960er- und 1970er-Jahre. Und sind auf Anhieb begeistert von den vielen Details, wie den Kleiderhaken in Form von Mittelsternen (Adapter für Singles), den in die Tische eingravierten Vinyl-Rillen oder den Getränkearten, die wie eine Tracklist aufgezogen sind. Samtmöbel, eine Blumentapete in dunklem Violett, Soulmusik und gedämpftes Licht lassen das Restaurant wie ein Retro-Wohnzimmer wirken, in dem man es sich mit seinen Freunden bei einem Cocktail gemütlich machen möchte. Zu den Favoriten der Gäste gehört der „Give Us a Wink '74“ mit dreierlei Rum, Brandy, Bitter und Limette, der gefühlt noch mehr Umdrehungen hat als eine Langspielplatte auf einem Teller, nämlich 33 pro Minute. Deshalb am besten mit leckerem Soul Food wie Rinderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter oder Spinatknödeln eine gute Grundlage schaffen und unbedingt mal für eine Bowl oder ein ordentlich belegtes Bauernbrot zum Frühstück vorbeischaun.

33rpm Restaurant/Bar im Jams Hotel, Stubenvollstr. 2, München. Tel. 089/61467413, [www.33rpm-bar.com](http://www.33rpm-bar.com)

## MAXXARENA

### Indoor Fun Sports

### Kirchheim b. München

#### #MAXX Trampolin

#### #MAXX Klettern

#### #MAXX Minigolf

#### #MAXX Laser Maze

S-Bahn Heimstetten  
Autobahnkreuz München Ost  
[www.maxxarena.com](http://www.maxxarena.com)

## walser

IMMOBILIENVERKAUF AUF MÜNCHNER ART.



IMMOBILIEN-  
VERKAUF?  
walser..  
MACHT'S

# DO SCHAU HER!

UNSERE HERBST-AKTION FÜR EIGENTÜMER:  
WIR KENNEN DEN WERT IHRER IMMOBILIE!

Kostenlose Marktbewertung für Ihre Immobilie!

Die Blätter fallen, die Preise steigen! Sie überlegen, Ihre Immobilie zu verkaufen? Oder möchten mehr über den Wert Ihrer Immobilie erfahren? Dann fordern Sie am besten gleich eine aktuelle Marktbewertung durch unsere Experten an – kostenlos, unverbindlich, aber mit Herz und Verstand. Mit fast 40 Jahren Erfahrung und mehr als 15.000 verkauften Immobilien kennen wir den Immobilienmarkt genau und arbeiten zu 100 % professionell.

Telefon 089 / 66 59 60  
[www.walser-machts.de](http://www.walser-machts.de)

Die Bogenhauser Nachbarschaft und das internationale Publikum des Hotels – im Palace Restaurant trifft man sie beide. Und an einem kühlen Herbstabend auch uns. Wir nehmen an einem der weiß eingedeckten, mit frischen Blumen dekorierten und in warmes Licht getauchten Tische Platz. Gedingen geht es hier im Wintergarten des Hotels der Brüder Stephan und Sebastian Kuffler zu, aber keinesfalls spießig.

Plüschig gemütlich, aber keinesfalls angestaubt. Edel, aber nicht steif. Wolfgang Buchholz, Chef de Bar und das seit 23 Jahren, empfängt uns mit einem prickelnden Crémant und dem Gruß aus der Küche, fein abgeschmeckten Arancini-Bällchen mit Birnenragout. So ausgestattet, widmen wir uns der Speisekarte, eingeteilt in West und East Side Culinary: Neben klassischen Kuffler-Spezialitäten wie Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat und internationaler Fusionsküche stehen auch asiatisch orientierte Gerichte zur Wahl. Unsere kulinarische Reise beginnt. Wir starten mit einer Maronencremesuppe, wunderbar abgeschmeckt mit Amaretto, bzw. einem Garnelen-Carpaccio in einer köstlichen Sesam-Vinaigrette. Für jeden Fleischliebhaber ist als Hauptgang



## Gedingen

das Rinderfilet in Senfruste, serviert mit Grenaille-Kartoffeln und Pfifferlingen, fast schon ein Muss. Denn hier handelt es sich um die haus-eigene Züchtung, dem heimisch-japanischen TeGyu-Rind, das optimale Mürbheit verspricht und auf der Zunge zergeht. Ähnlich der

Black Cod, zwar nicht regional, dafür an würziger Soja-Sake und grünem Sesampargel. Bei der Nachspeise bleiben wir bewusst regional und wählen eine Bayerisch Crème mit Beerenragout, dazu einen Dessertwein aus dem Languedoc. Unser Fazit: Egal, für welche Himmelsrichtung man sich entscheidet, Kevin Kecskes, der junge Chefkoch, beherrscht sein Metier und schafft es, jedem anspruchsvollen Gaumen gerecht zu werden – Weltreisenden wie Münchnern.

Palace Restaurant im Hotel München Palace, Trogerstr. 21, München. Tel. 089/419710, [www.hotel-muenchen-palace.de](http://www.hotel-muenchen-palace.de)



## Veredelt

Bis vor einigen Monaten lockte noch das EMIKO Fans der japanischen Küche ins LOUIS Hotel am Viktualienmarkt, heute begeistert hier der The LOUIS Grillroom mit edlem Fleisch aus der Region, Metzger-Prime-Cuts aus aller Welt und köstlichen Grill-Alternativen für Vegetarier und Fischliebhaber. „Bewusster Genuss lautet unser Credo“, erklärt Restaurantleiterin Nicole Hirschler. Und so wird das Dinner mit leichten Vorspeisen wie Hokkaido-Kürbis an Ziegenkäse, Feige und Macadamianuss vor einem gegrillten Steak vom Blumenkohl, dem Catch of the Day, dem Kobe Strip Loin oder einem oberbayerischen Tomahawk-Steak zelebriert. Auf Wunsch hilft der Fleisch-Sommelier bei der Auswahl der Cuts. Mehrmals im Jahr kommen auch von Küchenchef Tobias Peyerl ausgewählte Veredler und bringen ihre exklusiven Stücke in limitierter Menge mit. Und da im Grillroom gerne in größerer Runde geteilt wird, wird die heiße Platte gleich mitserviert, sodass bei Bedarf am Tisch auf die gewünschte Stufe nachgegart werden kann. Als Beilage können wir besonders das frisch aufgeschlagene Bio-Kartoffelpüree (z. B. mit Kalbsjus und Meersalz) empfehlen. Außerdem das „Early Bird Special Menu“ für den frühen Hunger: Das gibt's täglich ab 17.30 Uhr (der Tisch kann bis 19 Uhr besetzt werden) und umfasst das jeweilige Tagesgericht und ein Glas Wein.

The LOUIS Grillroom im LOUIS Hotel, Viktualienmarkt 6, München.  
Tel. 089/4111908111, [www.thelouisgrillroom.com](http://www.thelouisgrillroom.com)



Das Schlossgut Oberambach ist eines von 45 Bio-Hotels in Deutschland. Inhaber Andreas Schwabe pflegt eine umweltbewusste, naturnahe Lebensweise und so steht das Haus – angefangen bei der Heizung mit Holz aus dem eigenen Wald über Regenwasseranlagen bis hin zu unbehandelten Vollholzmöbeln – bis ins kleinste Detail im Einklang mit der Natur. Im Restaurant Roseninsel, das sich im Wintergarten des denkmalgeschützten Anwesens versteckt, werden mit Ausnahme von Süßwasserfischen und Wild nur Bio-Lebensmittel aus nahegelegenen Betrieben verarbeitet. Die Eier stammen vom Lothof in Münsing, das Fleisch von der Metzgerei Pichler in Geretsried und Gemüse, Salate sowie Kräuter – außer im Winter – vom eigenen Demeter-Feld. Auf der Karte, die mit den Jahreszeiten wechselt, stehen schmackhafte bodenständige Gerichte, bei denen die Qualität der Zutaten im Vordergrund steht. Da braucht es weder massenhaft Gewürze noch dekoratives Chichi. So gibt es als „Davor“ etwa Rote Bete mit Schafskäse und als „Hauptsache“ Hähnchen-Saltimbocca mit Kräuter-Gnocchi oder Renkenfilet mit Tomaten-Risotto und Gartengemüse. Das Nougat-Parfait mit Pflaumenröster und Schoko-Orangen-Sorbet zum Dessert macht Lust auf Winter und Weihnachten. Gut zu wissen: Mittags werden ausschließlich vegetarische und vegane Speisen serviert.

Restaurant Roseninsel im Schlossgut Oberambach, Oberambach 1, 82541 Münsing. Tel. 08177/9323, [www.schlossgut.de](http://www.schlossgut.de)

## Bio-Genuss



Sternköchin Maike Menzel

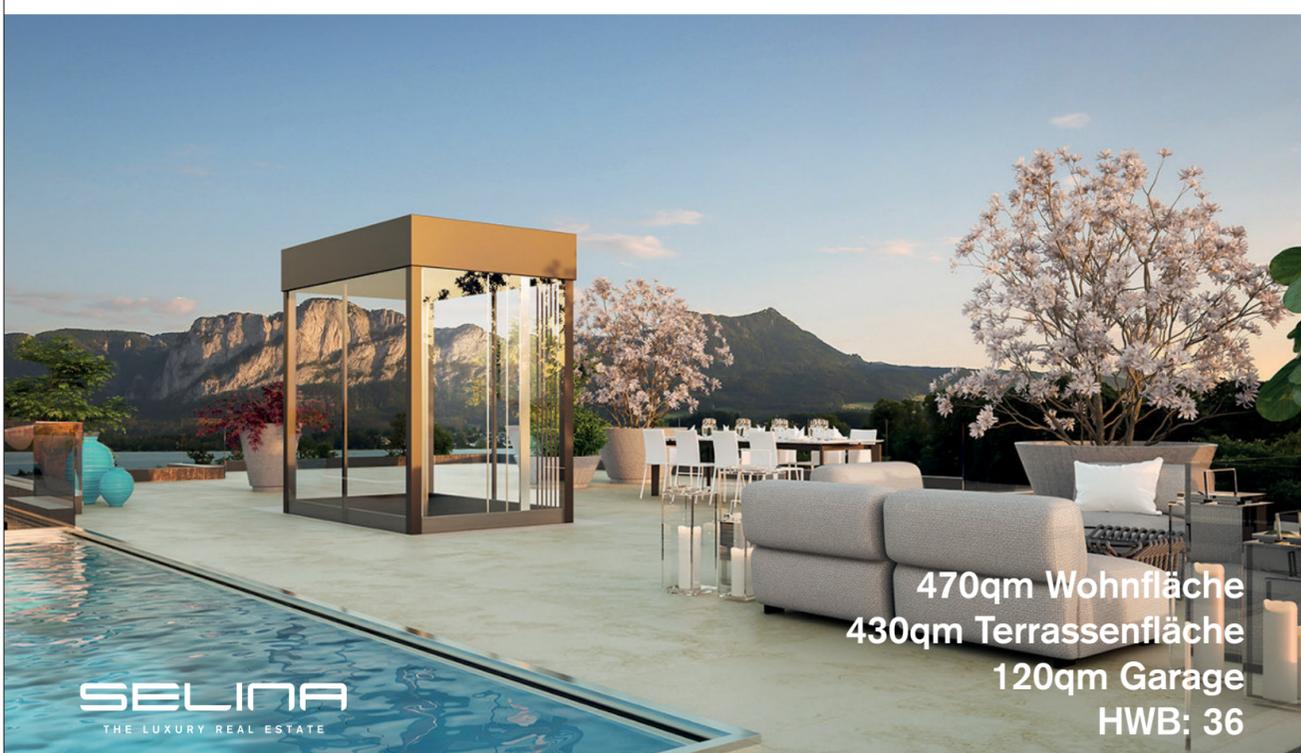
## Sternküche



Steinpilz oder dekoriert sie einen Mini-Süßmais Kolben neben Lauchtürmchen und BBQ-Creme auf Hirse. Legerer, aber ebenso fein speist man à la carte in der Tagesbar – etwa würzig duftendes Risotto mit Bayerischem Reis, Ziegenbergkäse und Rieslingschaum, das Signature Dish Entrecôte Strindberg oder den namensgebenden Seesaibling. Denn der Schwarzreiter (kleinwüchsiger Saibling, der im Königssee gefischt wird) war das Leibgericht von König Ludwig, dessen Vater König Maximilian II. das Haus 1858 errichten ließ.

Schwarzreiter Restaurant im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski, Maximilianstr. 17, München. Tel. 089/21252125, [www.schwarzreiter-muenchen.de](http://www.schwarzreiter-muenchen.de)

Fast acht Monate hat das Makeover gedauert. Seit Anfang September glänzt das Schwarzreiter im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski nun in neuem beeindruckendem Design. Wo vorher als Sträflingsfotos inszenierte Aufnahmen von Bastian Schweinsteiger, Sophia Thomalla und Lena Gercke die Wände der Tagesbar plakatierten, verfeinern heute helles Beige, Ebenholz, Kupferlüster und florale Mosaik das Interior. Viele Details wurden exklusiv von der Porzellanmanufaktur Nymphenburg angefertigt, im Restaurant etwa die Teller an der Decke, die einen Apfelzweig vom Frühling bis zum Winter zeigen, großflächige Litophanien, die Messerbänkchen in Form von Saiblingen oder die beleuchteten Blüten, die in Vitrinen in die Tische eingelassen sind. Der niederländische Innenarchitekt Colin Finnegan, der im Haus bereits die Cigar Lounge sowie die Maximilians- und die Theresiensuite designte, hat mit bemerkenswerter Hingabe zum Detail gearbeitet. Selbst die gesteppten cremefarbenen Sessel sind auf das Muster der Leinwände und der rautenförmigen Verspiegelung abgestimmt, die dem herrschaftlichen Raum mit grau gemalten Marmorwänden zusätzlich Weite schenken. Aber nun zur Kulinarik und Deutschlands jüngster Sternköchin Maike Menzel, die in jedem Gang ihrer 4- bis 7-Gänge-Menüs eine bayerische Zutat als wahres Kunstwerk inszeniert. So kombiniert sie Lamm beispielsweise mit Emmer, Sellerie, Holler und



## Elegante Villa IM SALZKAMMERGUT

MIT BLICK AUF MONDSEE & BERGE  
Geradlinig. Modern. Unique. Handsome.

Nur wenige Schritte ins Zentrum. Lift von der Garage bis zur Dachterrasse mit Pool. Auch bestens geeignet als exklusiver, eleganter & sehr repräsentativer ‚Alterswohnsitz‘.

**Beziehbar: Herbst 2019**  
Der Verkauf erfolgt provisionsfrei.

**Selina Immobilien & Projektentwicklung GmbH**  
Andrea Saller +43 6232 63600  
[andrea.saller@selina-immobilien.at](mailto:andrea.saller@selina-immobilien.at)

470qm Wohnfläche  
430qm Terrassenfläche  
120qm Garage  
HWB: 36

**SELINA**  
THE LUXURY REAL ESTATE

[SELINA-IMMOBILIEN.AT](http://SELINA-IMMOBILIEN.AT)