

Presseclipping

Kunde: Jost Hurler

Publikation: Isarbote - www.isarbote.de

Seite: Online

Titel: „Sommer am Schwabinger Tor“

Page Impressions: N.N.

14.08.2021

URL: http://www.isarbote.de/munchen_lokal/munchner_norden/munchner_norden.html#Schwabinger%20Tor

Rubrik: Münchner Norden

Autor: Peter Pollak

Sommer am Schwabinger Tor



Hans Kebab.



M'Uniqo.



Bäckerei Riedmair.

Jetzt ist ein guter Zeitpunkt, um die urbanen Sonnenterrassen des Schwabinger Tors zu erkunden. Das moderne Stadtquartier an der Leopoldstraße wurde 2019 fertig gestellt und hat sich seitdem zu einem neuen Anziehungspunkt in Schwabing nördlich der Münchner Freiheit entwickelt. Dazu hat besonders die kulinarische Vielfalt des Viertels beigetragen. Wer von Norden nach Süden durch das Quartier schlendert, findet zahlreiche Möglichkeiten zu genießen:

Fine Dining im La Bohème

Liberté – Fraternité – Urbanité: Urbanes Flair im Stil der Bohème. Lässige internationale Atmosphäre trifft im La Bohème auf wohnzimmerhafte Gemütlichkeit innen und auf eine weitläufige Terrasse mit Loungemöbeln außen. Vom einfachen Glas Wein mit Landschinken oder einem Ofenbrot bis hin zum Fünf-Gänge-Menü kann man sich hier auf alles einlassen, worauf man Lust hat. Die junge Mannschaft um Küchenchefin Lilian Schumann und Gastgeber Michael Urban hat sich das Ziel gesetzt, den Gästen ein besonderes kulinarisches Erlebnis mit französischem Einschlag zu verschaffen. Dabei ist sie getrieben vom Ehrgeiz ihre Kreativität auszuleben: vom Frühstücksei bis zum hochwertigen Menü. Zwölf verschiedene Steaks, von Deutschland bis nach Japan, Austern klassisch oder als Variation „à la Bohème“, Crêpes Suzettes und andere kulinarische Leckereien lassen das Feinschmeckerherz höherschlagen. Bon appétit!

Ein Eis unter den großen Schirmen der Bäckerei Riedmair

Die Familienbäckerei steht seit 1953 in dritter Generation für beste Qualität. Hier wird nur mit hochwertigen Zutaten gebacken, ohne Farb-, Konservierungs- oder sonstige Zusatzstoffe. Traditionelle handwerkliche Back- und Konditorenkunst, ausgewählte Zutaten, moderne Technik und sorgfältige Verarbeitung machen die Backwaren zu wertvollen Lebensmitteln. Neben dem klassischen Frühstück finden die Besucher bei Riedmair auch gesunde und delikate Speisen: frische Salate, Sandwiches, Suppen und Saisonprodukte. Am Schwabinger Tor kann man Kuchen und Snacks entweder im Ladenlokal in gemütlich-modernem Ambiente

oder auf der großen Sonnenterrasse genießen – im Sommer gibt es dazu eine feine Auswahl an hausgemachtem Eis!

Authentischer Döner bei Hans Kebab

Die großen Gemeinschaftsbänke vor dem Hans Kebab laden zum Verweilen beim wohl urbansten Gericht überhaupt ein: dem Döner. Hier wird der klassische Döner zum Premium-Produkt erhoben. Frische Zutaten und authentische Rezepte prägen das Konzept von Cihan Anadolglu, der sich in seinem 2020 erschienenem Bestseller „Einmal Mit Alles“ intensiv mit der Geschichte und den unterschiedlichen Varianten des türkischen Kult-Gerichts beschäftigt hat. Mit der ersten „Döner Eatery“ in München schafft der Döner-Experte eine Verbindung zwischen türkischer Tradition und moderner Food-Kultur. Selbstgebackenes Brot, anspruchsvolle Saucen-Kreationen und hochwertiges Fleisch machen den Craft Döner bei Hans Kebab zu einem kulinarischen Erlebnis. Mit originellen Schärfegraden von „Deutsch“ bis „Türkisch“ sowie einer vegetarischen Variante, wird hier individuell jedem Geschmack entsprochen.

The Lonely Broccoli

Im The Lonely Broccoli – dem Restaurant des Hotels Andaz München Schwabinger Tor – verschmelzen bayerische Lebensfreude mit den Aromen der Alpenregion. Grande Madame, Phoenix oder gebackener Schweinskopf sind hier die Stars: In Münchens erstem Modern Meat House dreht sich alles um Fleisch. Direkt vom Holzkohlegrill oder langsam gegart? Die Köche bereiten Premium Cuts und Klassiker modern und aufregend zu: Schweine, Lämmer und Rindfleisch bezieht das The Lonely Broccoli von ausgesuchten Produzenten aus der Region. Tauchen Sie in eine Welt des Teilens und Verkostens inmitten von zwei offenen Küchen samt Grill im urbanen Ambiente ein. Im Sommer lockt die ruhige Terrasse mit Blick in die grüne Lunge des Schwabinger Tors.

Auf einen Kaffee ins Bicicletta?

Ein Himmel für Liebhaber des „pausacaffè“-Lifestyles: Radfahrer, passionierte Zeitungsleser und alle, für die Nachhaltigkeit sexy und selbstverständlich ist. Smoothies, Bowls & frisch gepresste Säfte, hausgemachte Sandwiches & salzige Snacks, leckeres Gebäck & Kuchen werden täglich frisch zubereitet. Lassen Sie Ihr eigenes Fahrrad aufpumpen, während Sie Ihren cremigen Cappuccino genießen oder finden Sie Ihr neues Traumrad, das hier vielleicht an der Decke hängt! Die Kaffeebar des Andaz München Schwabinger Tor ist über die Andaz Lounge oder direkt von der Straße her zugänglich – und in diesen Sommertagen ist der beliebteste Platz vorne auf der sonnigen Terrasse! Dazu gibt es jeden Tag ein wechselndes, köstliches Mittagsgeschicht. Urbanität pur!

Der perfekte Sundowner

Die perfekte Kulisse zum Unterhalten und Unterhaltenwerden: Die venezianisch inspirierte M'Uniqo Bar & Dachterrasse auf der 12. und 13. Etage des Andaz Hotels erwartet ihre Gäste mit spektakulären 360°-Blicken über München bis zu den Alpen. Gäste genießen fein aromatisierte Vermouths und Aperitivi, klassische Cocktails und Signature Drinks der Mixologen, während sie in Münchens höchster Rooftop Bar verträumt in den Sonnenuntergang schauen. Den Gaumen verwöhnt das Team des M'Uniqo mit leckeren Interpretationen von Cicchetti, Bruschette oder Pizzette und einer Auswahl an wirklich kunstvollen Dolci!

Asian Cuisine im Jaadin und Dim The Lights

Modern interpretierte asiatische Küche: Im Jaadin sollte man sich Zeit nehmen zum gemütlichen Mittagessen mit Kollegen oder für das romantische Dinner zu zweit. Die vietnamesische Esskultur wird hier für Münchner erlebbar gemacht. Neben einem konsequent umgesetzten Shared-Food-Prinzip zählt zu den Highlights ein persönlicher Grill-Bereich, der direkt in die Tische eingelassen ist. Der Blick in die Speisekarte ist eine Reise nach Vietnam: Ob die vegetarisch-veganen Grill-Empfehlungen, die moderne Barbecue-Variante oder doch die traditionell vietnamesischen Lieblingsgerichte – eins ist sicher: Hier ist für jeden etwas dabei! Und am Ende werden die Gerichte sowieso in der Tischmitte geteilt, sodass die Gäste von allem probieren können. Im Sommer bekommen die Gäste auf der großzügigen Terrasse zudem vielfältige, asiatisch inspirierte Cocktails serviert. Ein besonderer Teil des Jaadin ist das Dim-The-Lights. Hier liegt der Fokus zum einen auf der

vietnamesischen Spezialität Dim Sum und zum anderen auf der gedämpften Baratmosphäre, die an Straßenstände in Saigon oder Late-Night-Ramen-Bars in Tokyo erinnert.

Zwischen Olivenbäumen in der Marta

München ist und bleibt die nördlichste Stadt Italiens, wie es die Trattoria Marta beweist. Modern interpretiert, bietet die Trattoria und Bar alles, wofür die mediterrane Küche zurzeit gefeiert wird: Traditionell zubereitete, authentische Speisen aus hochwertigen Produkten. Frisch, ehrlich, pur – wie in Italien. Und so fühlen sich auch die Gäste: wie bei guten Freunden zu Hause. In der Marta werden italienische Klassiker wie Pizza und Pasta serviert, aber auch Speisen aus verschiedensten Regionen Italiens, von denen man noch nie gehört hat. Im Barbereich befindet sich eine große Vitrine, in der täglich frisch zubereitete Affettati und Antipasti präsentiert werden. Und auf der Terrasse sitzt es sich zwischen den Olivenbäumen wie im Herzen Italiens. Molto gustoso!

Stay healthy im Hope

Eigentlich ist das Hope so ein richtiger Saftladen. Hier wird gepresst und gemixt was die kleine Küche hergibt. Dabei kommen teils wilde, teils klassische Kreationen an Juices, Smoothies und Bowls heraus sowie Kaffee in allen Variationen. Weil sich Teile des Teams selbst vegan ernähren, können die Gäste Cappuccino mit frischer bayerischer Kuhmilch bestellen ebenso wie mit Reis-, Mandel- oder Hafermilch. Und was sonst noch auf den Teller kommt – vom Brotaufstrich über Cashewkäse bis zum Bananenbrot – ist mit viel Liebe selbst gemacht, ohne tierische Produkte und selbstverständlich frei von Zusatzstoffen. In den Sommermonaten können die Gäste alle diese Köstlichkeiten direkt auf den bunten Stühlen vor dem kleinen Laden genießen.

Neben der umfangreichen kulinarischen Vielfalt finden sich am Schwabinger Tor auch zahlreiche weitere spannende Angebote: von den neu eröffneten Shops MUNIX Finest Bicycles und Lacoste Pop Up Store über spektakuläres Sommer-Make Up im Beauty Carousel und Braut Mode bei Munich White bis hin zu Zahnkorrektur-Alligner bei Sensmile oder den Sportangeboten vom R1 Sportsclub oder BlackBike. Ein Sommerbummel durch das Quartier an der Leopoldstraße lohnt sich also auf jeden Fall.