



# SO FUNKTIONIERT DELIKATESSEN

## **LOKALAUSWAHL, TESTVERFAHREN, INFOS & DIGITALES**

**Auf Hitlisten und andere schreierische Superlative verzichten wir – ebenso auf Verrisse.  
Auf eine differenzierte Bewertung legen wir höchsten Wert.**

### **SO WERDEN DIE LOKALE AUSGEWÄHLT**

DelikatEssen versteht sich ausdrücklich nicht als Gourmetführer. „Ausgehen in München“ bedeutet für uns viel mehr. Das letztlich einzige Kriterium für die Aufnahme eines Lokals: Interessant muss es sein – weil es neu ist, weil Pächter oder Küchenchef gewechselt haben, weil es umgezogen ist, sein Konzept verändert wurde, oder weil es sich um eine feste Größe handelt. Wenn ein Lokal in dieser Ausgabe nicht (mehr) erwähnt ist, bedeutet das also nicht, dass wir es schwächer finden, sondern dass es der begrenzte Platz nicht mehr erlaubt hat.

### **SO WIRD GETESTET UND BEWERTET**

Die rund 30 Autorinnen und Autoren von DelikatEssen sind Männer und Frauen von Anfang 20 bis über 60, die ein Faible für die Gastronomie haben, die leidenschaftlich und mit offenen Sinnen ausgehen; in der Mehrzahl handelt es sich um professio-

nelle (Fach)-Autoren, und allen Testern ist gemein: Sie besuchen die Lokale anonym und bezahlen ihre Rechnung wie jeder andere Gast auch. Die Besprechungen sind namentlich gezeichnet, so werden individuelle Maßstäbe nachvollziehbar, denn die gibt es natürlich.

Wichtig: Die Bewertungen gelten nur innerhalb der jeweiligen Rubrik, es werden Luxusrestaurants an Luxusrestaurants gemessen und Kneipen an Kneipen. In der Kategorie „Essen und Trinken“ bewerten wir die Zusammenstellung der Speise- und Getränkekarte, vor allem aber Qualität, Zubereitung und Präsentation der Speisen. Auch das Preis-Leistungs-Verhältnis fließt in die Wertung ein. Ein guter Service ist freundlich und flink. Ein besonders guter Service geht individuell auf seine Gäste ein und berät kompetent – Stammpublikum ebenso wie neue Gäste. Gutes Ambiente: Ist die Einrichtung stimmig, passt sie zu Küche, Öffnungszeiten und den Gästen? Auch Musik spielt eine Rolle.

## INFOS

Öffnungszeiten, Kartenzahlung etc. erfragen wir in der Regel telefonisch. Für die Richtigkeit der Angaben können wir trotz aller Sorgfalt keine Gewähr übernehmen. Vor allem Öffnungszeiten können sich auch im Laufe des Jahres ändern. Unsere Empfehlung: Vor Besuch eines Ihnen noch nicht bekannten Lokals im Zweifelsfall vorher anrufen. „Draußen sitzen“ kann bedeuten: drei Tische auf dem Gehweg oder ein großer Biergarten. „Rollstuhlgerecht“ ist Ermessenssache, oft scheitert es an den Toiletten; wir folgen hier in der Regel den Angaben der jeweiligen Lokale.

Im Adressteil (ab S. 90) sind über 500 Lokale mit Adresse und Website nach Rubriken aufgelistet. Die im Heft besprochenen Lokale sind dort rot hervorgehoben.

Die Daten geben den aktuellen Stand zum Redaktionsschluss am 23. Oktober 2020 wieder.

Wir müssen nachdrücklich darauf hinweisen, dass wir trotz aller Sorgfalt keine Gewähr für Angaben wie Öffnungszeiten und Preise übernehmen können. Insbesondere, da Restaurants durch die Pandemie bedingt kurzfristig Änderungen vornehmen können bzw. müssen.

## DELIKATESSEN DIGITAL

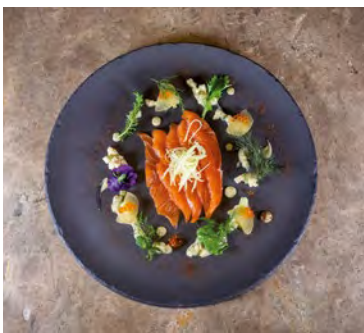
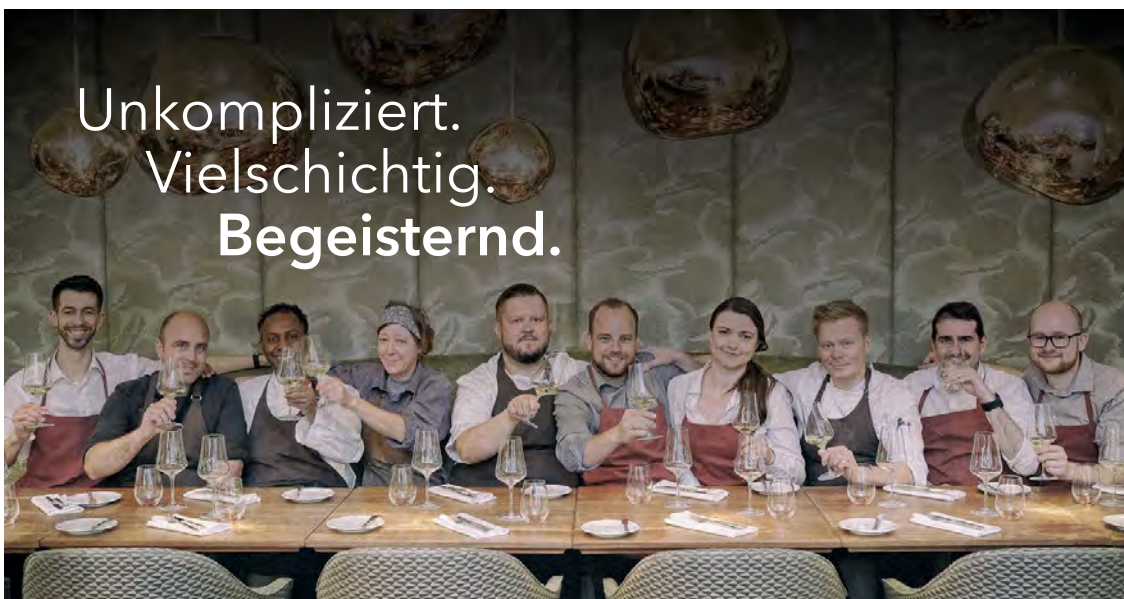
Auf der Website [www.delikatessen-muenchen.de](http://www.delikatessen-muenchen.de) finden Sie u. a. Verzeichnisse über besprochene Lokale der vergangenen Jahre und die Bestellmöglichkeit für die digitale Version als E-Paper (in dem der Adressteil auch nach Stadtvierteln sortiert ist). Außerdem, wichtig für Anzeigenkunden, stehen die aktuellen Mediadaten mit Auflage, Verbreitung und Preisen online zur Verfügung.

Besuchen Sie DelikatEssen-Chefredakteur Jossi Loibl auf Instagram unter @jossi.loibl.



### WAS DIE STERNE BEDEUTEN:

- \*\*\*\* perfekt, nicht mehr zu verbessern
- \*\*\* sehr gut, gehört zu den Besten
- \*\* überdurchschnittlich, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
- \* nicht schlecht, etwas mehr Anstrengung täte gut
- na ja, keine rechte Freude
- so geht's nicht



### ÖFFNUNGSZEITEN

**Dienstag bis Samstag**  
von 10 Uhr bis 17 Uhr  
und ab 18 Uhr

**Sonntag**  
von 10 Uhr bis 21 Uhr,  
Küche durchgehend von  
12 Uhr bis 20 Uhr

### KONTAKT

**Restaurant Museum**  
Prinzregentenstraße 3  
80538 München

**Reservierung unter**  
+49 89 45224430

Weitere Impressionen und die Speisekarte finden Sie unter [www.museum-muenchen.de](http://www.museum-muenchen.de)