

AUSGEHEN IN MÜNCHEN

2025

DelikatEssen

WHISKY, GIN, RUM: GEISTER DIE UNS RUFEN • ZEITLIMITS IM RESTAURANT:
WEM DIE ZWEITE STUNDE SCHLÄGT • KAFFEE ODER CAFFÈ? TRADITION
VERSUS MODERNE • HÖHENRAUSCH: MÜNCHENS COOLSTE ROOFTOP-BARS



ANONYM BESUCHT UND BEWERTET: CAFÉS, BARS UND RESTAURANTS

9,60 €



28

myDallmayr

Das kostenfreie Vorteilsprogramm
von Dallmayr für Genießer.



Registrieren Sie sich jetzt!

Für App-Download QR-Code scannen
oder mydallmayr.de/app nutzen



Exklusive Aktionen und
Mitglieder-Specials



Einladungen zu einzigartigen
kulinarischen Events



Einfach und praktisch: bequemes
Bezahlen mit Punkten

500

Gratis-Punkte
nach erfolgreicher
Registrierung



Liebe Leserin, lieber Leser,

Münchens Gastronomie ist immer in Aufbruchstimmung. Zwangsläufig, denn ein Drittel der Betriebe erfährt jedes Jahr eine einschneidende Veränderung, die zugleich einen Neuanfang bedeutet. Seies die Insolvenz, ein reibungsloser Pächterwechsel oder eine komplette Neuausrichtung des Konzepts. Dieses Karussell zu beobachten, zu beschreiben und zu bewerten ist seit bald drei Jahrzehnten das Bestreben von DelikatEssen. Das bedeutet, ein zuverlässiger Ratgeber zu sein, der mit Tipps und Empfehlungen Lust auf kulinarische Entdeckungen macht. Wobei sich DelikatEssen nicht als Gourmetführer versteht, sondern die gesamte Vielfalt von Bars, Cafés und Restaurants in München abbilden möchte.

Für diese Ausgabe haben wir die Bar-Kultur und die tragenden, charakterstarken Spirituosen Whisky, Gin sowie den boomenden Rum in den Fokus genommen (Seite 11). Diese sind auch auf den zahlreichen Rooftop-Bars präsent. Noch nie gab es in München so viele Möglichkeiten, das Leben in luftiger Höhe mit Aussicht über die Stadt zu genießen (Seite 29). Den ökonomischen Herausforderungen von hohen Pachten und knappem Personal stellt sich eine wachsende Zahl von Restaurants mit Zeitfenstern. In (meist) zwei Stunden sollen die Gäste bewirtet werden und möglichst zufrieden den Tisch für die nächste Runde frei machen. Wie und ob das funktionieren kann, lesen Sie auf Seite 24. Auch vom braunen Gold gibt es Neues zu berichten. Italienität ist nicht mehr das alleinige Maß der Dinge. Beim Kaffee meldet sich die cool-nordische Interpretation immer deutlicher zu Wort. Also Flat White und Zimtschnecke statt Cappuccino und Cornetto? Sie haben die Wahl (Seite 21).

146 Restaurants haben wir für diese Ausgabe inkognito besucht und die Rechnungen bezahlt. Das bedeutet aus unserer Sicht, einen relevanten Ausschnitt der Münchner Gastronomie genauer unter die Lupe zu nehmen und zu bewerten. Neueröffnungen wie bewährte Adressen. Uns ist durchaus bewusst, dass es sich bei aller Sorgfalt stets um Momentaufnahmen handelt. Auch das ist ein Grund, warum Sie in DelikatEssen keine bösen Verrisse zu lesen bekommen.

Und noch ein Wort in eigener Sache: Auch DelikatEssen will nicht stehen bleiben. Wir haben die Chefredaktion neu aufgestellt sowie unser Bewertungssystem aufgefrischt. Aber sehen Sie selbst.

Viel Vergnügen beim Lesen und Schauen. Entdecken und Schmecken, im Namen des ganzen Teams aus Autoren, Fotografen, Grafik und Verlag.

Jossi Loibl und Matthias Supé



Cappuccino oder Flat White?



INHALT

- 3 Editorial
- 4 Inhaltsverzeichnis
- 6 Infos & Digitales
- 8 Kurzvor-Schluss

MAGAZIN

- 10 Die Geister, die uns rufen
Gin, Whisky & Rum im Trend
- 18 "Ich glaube an die Wertschätzung"
Interview mit TV-Koch Christian Sauer
- 20 Kaffee oder Caffè?
Tradition vs. Moderne
- 24 Wem die (zweite) Stunde schlägt
Time-Slots in der Gastronomie
- 28 Im Höhenrausch
Rundflug zu Münchens coolsten Rooftop-Bars



BESPRECHUNGEN

- 38 Kaffee und Kleines
- 52 In der Großstadt
- 72 Größ Gott
- 86 Große Traditionen
- 98 Mal was Besonderes
- 114 In Europa
- 126 Die weite Welt
- 134 Der Fern Osten
- 144 Das Umland
- 160 Besprochene Lokale
- 162 Impressum





SO FUNKTIONIERT DELIKATESSEN

Seit über 25 Jahren steht Delikatessen für Qualität und Verlässlichkeit. Lassen Sie sich von unseren Empfehlungen inspirieren und finden Sie neue Lieblingsorte für jeden Anlass.

DAS IST NEU:



Unser Deli-D: Um uns von den Sternchensystemen des Internets und der sozialen Medien abzugrenzen und Missverständnisse zu vermeiden, benutzen wir ab sofort unser eigenes Bewertungssymbol: das Deli-D. Das bedeutet im Klartext: auch Restaurants mit drei Ds sind als klare Empfehlung zu verstehen. Denn wir testen nur Restaurants, die wir als besuchenswert empfinden. Dabei sind wir kritisch aber fair. Brutale Verrisse gibts nicht und das ist auch gut so. Denn statt Warnungen, wo man nicht hingehen sollte, möchten Sie bei uns ja gute Empfehlungen finden, wo ein Besuch sich lohnt.

Was die **SYMBOLE** bedeuten:

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

Größerer Magazinteil: Auf rund 30 Seiten warten spannende Artikel auf Sie – von Kaffeekultur im Wandel, über Entwicklungen in der Münchner Spirituosen-Szene bis hin zu einer Rundreise über die besten Rooftop-Bars der Stadt!

Rund 150 getestete Restaurants: Vom versteckten Geheimtipp über neu eröffnete Lokale bis zu etablierten Klassikern, vom Stehaußchank bis zum Sternrestaurant – wir haben uns anonym durch die vielfältige Gastroszene der Stadt probiert und verraten Ihnen unsere wichtigsten Erkenntnisse.

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, es eine besondere Atmosphäre bietet 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 20 Autorinnen und Autoren von Delikatessen sind Menschen von Anfang 20 bis über 60, die ein Faible für die Gastronomie haben, die leidenschaftlich und mit offenen Sinnen ausgehen. Die meisten sind professionelle (Fach-) Autoren, hinzu kommen leidenschaftliche Foodies mit Fachkenntnissen, die hier gerne ihre Erfahrungen teilen. Und allen Testenden 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.

So wird bewertet: Die Bewertungen gelten nur innerhalb der jeweiligen Rubrik, es werden Luxusrestaurants an Luxusrestaurants gemessen und Kneipen an Kneipen. In der Kategorie „Essen & Trinken“ bewerten wir die Zusammenstellung der Speise- und Getränkearte, 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. Schneidet ein Lokal beim Test eher schlecht ab, kann es sein, dass wir auf die Veröffentlichung verzichten.

INFOS

Wir müssen nachdrücklich darauf hinweisen, dass wir trotz aller Sorgfalt keine Gewähr für Angaben wie Öffnungszeiten und Preise übernehmen können. Beides bedingt durch den Produktionszeitraum – vor allem aber durch wirtschaftlich notwendige Änderungen. Öffnungszeiten, Kartenzahlung etc. recherchieren wir

online. Insbesondere 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. Eine alphabetische Übersicht der im Heft besprochenen Lokale finden Sie ab Seite 160. Wir benutzen im Heft eine diskriminierungsfreie Sprache. Wir folgen der Empfehlung der Gesellschaft für deutsche Sprache (GfDS) sowie des Rats für deutsche Rechtschreibung. Das generische Maskulinum wird eingesetzt und zum Zweck der besseren Lesbarkeit, der Verständlichkeit sowie der Barrierefreiheit geschlechtsneutral verwendet.



DELIKATESSEN DIGITAL

Wir freuen uns Sie auch auf unserer Webseite www.delikatessen-muenchen.de begrüßen zu dürfen! Hier finden Sie alle Informationen rund um unser Magazin – von Auszügen aus dem aktuellen Heft über das Bestellformular bis hin zu unseren Mediadaten. Wir halten Sie auch auf unseren Social-Media-Kanälen auf dem Laufenden: Neueröffnungen, Auszüge aus unseren Artikeln, Kurzinterviews – tagesaktuell und authentisch ganz einfach auf Ihren PC oder das Smartphone.

IG: [@delikatessenmuc](https://www.instagram.com/delikatessemuc)

FB: [facebook.com/delikatessemuc](https://www.facebook.com/delikatessemuc)

Darüber hinaus dürfen Sie gespannt sein: Wir arbeiten an einem weiteren digitalen Angebot! Um nichts zu verpassen, melden Sie sich gleich für unseren neuen Newsletter an:



Letzte Meldungen aus der Restaurantszene



+++ „Members only Weinclub“, das klingt nach alten weißen Männern, die alte rote Weine trinken. Da lacht **Thomas „Babo“ Zwink** (li. im Bild) und fügt an: „..... am besten noch unter dunkel verärfelten Decken. Nein, unser jüngstes Mitglied ist 29 Jahre jung und eine Frau und der Rest ist bunt gemischt. Sommeliers, Gastronomen, Weinsammler und Liebhaber.“ Zusammen mit seiner Frau **Brigitte** (re.) sowie dem Gastronomienpaar **Sven und Enrike Johannson** hat er den Weinclub **Yours** konzipiert, den ersten seiner Art in Bayern. Die Club-



FOTOS: YOURS

räume an der Ludwigstraße sind zweigeteilt: Im Souterrain stehen die Tresor-Regale für die Weine der Mitglieder, die sie hier sicher verwahrt wissen, darüber, in der schicken eleganten Lounge treffen sich die Members zum Weingenuss, so sie Gesellschaft suchen. Wer wird hier Mitglied? Zwink: „Leute, die einen stilvollen Rückzugsort in der City suchen oder um andere Aficionados zu treffen, und das zu jeder Uhrzeit.“ Zum Programm gehören Präsentationen und Tastings, der Steirer Starwinzer **Walter Polz** (Mit.) war schon da. Der monatliche Clubbeitrag beträgt (noch) 99 Euro.

www.your-wineclub.de

+++ Weinimporteur **Saffer** feiert 100 Jahre Firmengeschichte. 1924 zog die Witwe **Ludwina Saffer** mit Sack und Pack von Kaltern in Südtirol nach München, genauer Giesing. Hier führte sie ein Restaurant und verkaufte Südtiroler Weine, die in Giesing abgefüllt wurden. Aus dem Jahr 1936 stammt das Foto mit dem ersten Lieferwagen. Heute ist Saffer deutschlandweiter Lieferant für die Gastronomie und den Lebensmittelhandel, der Schwerpunkt liegt auf Italien. Die Produktlinie „Bertoldi“ ist eine Hommage an die Gründerin, nämlich deren Mädchenname. Für Privatkunden gibt es zwei Vinotheken in München, in der Au sowie in Tüding, dazu den Onlineshop.

www.winzerverwelt.de

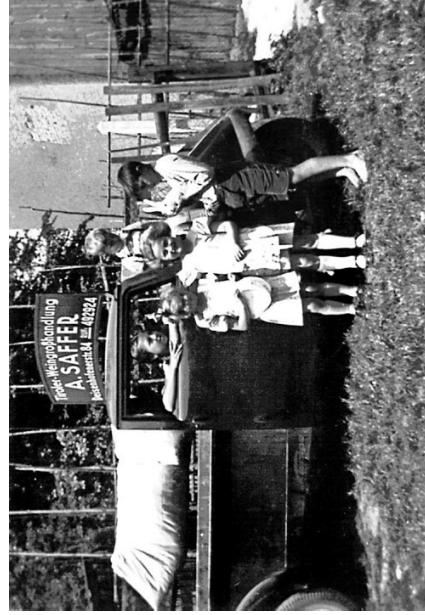


FOTO: SAFFER

NICHTS MEHR VERPASSEN!



Delikat Essen
NEWSLETTER

+++ Der Tassilogarten hat neue Wirte und einen neuen Namen. **Harald Bernkopf** ist mit seinem **Falke 23** (Delikatessen 2022) aus der Falckenstraße bergauf an den Tassiloplatz umgezogen und hat **Florian Gräfe** (Ex-Pageon) als Partner ins Boot geholt. **Stassilo** steht für klassische Wirtshausküche, dazu gibt es gehoben-ambitionierte Menüs von Küchenchef **Daniel Vitorino**. www.falke23.de



FOTOS: PRIVAT STUDIO 49

+++ Im Restaurant **Überfahrt** (Rottach-Egern) sind nach dem unruhlichen Aus von **Christian Jürgens** zwei Frauen in den Schlüsselpositionen. Küchenchefin **Cornelia Fischer** (li.) und Sommelière **Marie Christin Baunach** sollen das Restaurant zu neuen Höhen führen. Beide haben bereits mehrere Jahre in der Überfahrt gearbeitet.

www.althoffcollection.com

+++ **Kufflers** gehen Anfang 2025 gleich mit zwei Projekten an den Start. Dann soll der generalisanierte **Sedlmayr** eröffnen, der auch eine komplett neue Inneneinrichtung erhält und damit mehr Gästen Platz bieten wird. Münchner Spezialitäten wie Ländler, Milzwurst und Kalbskopf werden weiter auf der Karte stehen.

Im Tal kommt es zur Neuauflage des **Haxnbauers**. Im ehemaligen Sternekerbräu, wo zuletzt ein Computerladen untergebracht war, dreht sich dann alles um Fleisch vom Spieß. Das Haus hat Geschichte, hier entstand auch **Friedrich August von Kaulbach**, berühmtes Bild der Schützenliesl.