

D 3,50 €  
CH 6,00 SFR  
A 3,50 €

GERMANY

#NEWMASCULINITY

ENTWICKELT VON MARTIN FENY

350  
EURO

INSIDE  
**Supreme**

DIE WAHRE  
STORY

NEW SEASON!  
OFFICE STYLE  
DESIGNER  
LOOKS  
STREETWEAR

# MICK SCHUMWACHNER

MYTHOS SCHUMI: THE NEXT GENERATION

SEPTEMBER 2019



4 197641 203504

# JETSET FOODIE

VON CLARK PARKIN

## Die besten neuen Restaurants in München

Für einen weit gereisten Foodie ist der *home turf* eine besondere Herausforderung. Da mischt sich Lokalpatriotismus mit dem Bedürfnis, Besuchern die Stadt von ihrer besten Seite nahezubringen. Zum Glück hat München eine vitale Gastronomieszene, in der sich gerade viel bewegt. Die Metropole ist eine international attraktive Adresse für Destination Dining geworden. Die meisten Neueröffnungen hat es im vergangenen Jahr rund ums Schwabinger Tor gegeben. Erwähnenswert ist die im neuen „Andaz“-Hotel eröffnete Bar „M'Uniqo“ mit Dachterrasse im zwölften und 13. Stock und einem 360-Grad-Blick über die Stadt. Neben Cocktails und einer exzellenten Wermutkarte gibt es Gerichte zum Sharen und ein Tatar, das man auf Wunsch noch mit einer Nocke meines Lieblingskaviars von N25 pimpen kann. Erweitert wird die Karte durch ein BBQ-Angebot auf dem Dach. Gerne gehe ich auch ins vietnamesische „Jaadin Restaurant & Grillhouse“ ein Haus weiter, das von der Familie Nguyen betrieben wird, die sich mit dem „Enter the Dragon“ und dem „Koriander Too“ in München einen Namen gemacht hat. Mit neuem Interieur und verändertem kulinarischem Konzept präsentiert sich das Restaurant im „Louis Hotel“ am Viktualienmarkt, das als „The Louis Grillroom“ jetzt mit großartigen Steaks und internationalem Flair





Unser Autor berichtet über die interessantesten Restaurant-Entdeckungen

**1 M'Uniqo**  
Leopoldstraße 170  
80804 München  
Tel.: 089 9042194460  
[andazmunichschwua.bingertor.com](http://andazmunichschwua.bingertor.com)

**2 The Louis Grillroom**  
Viktualienmarkt 6  
80331 München  
Tel.: 089 4111908111  
[thelouisgrillroom.com](http://thelouisgrillroom.com)

**3 Der Dantler**  
Werinherstraße 15  
81541 München  
Tel.: 089 39292689  
[derdantler.de](http://derdantler.de)

**4 Alois**  
Dienerstraße 14-15  
80331 München  
Tel.: 089 21350  
[dallmayr.de](http://dallmayr.de)

**Jaadin**  
Leopoldstraße 158  
80804 München  
Tel.: 089 998241955  
[jaadin.de](http://jaadin.de)

überzeugt. Diverse Cuts werden von wechselnden renommierten Fleischveredlern aus der ganzen Welt bezogen und am Tisch präsentiert. Dazu gibt es eine reiche Auswahl an Kartoffelpürees (etwa ein mit Amalfi-Zitrone aromatisiertes) und gegrillten Gemüsen. Das Restaurant wurde um eine Sparkling Bar im Loungebereich erweitert. Einen überraschenden Konzeptwechsel gab es auch im „Dallmayr“-Restaurant, das nach dem Weggang von Diethard Urbansky vom ehemaligen Souschef Christoph Kunz nun als „Alois“ mit neuem Interieur als Casual Fine Dining ohne die üblichen weißen Tischdecken weitergeführt wird. Eine echte Überraschung war es, als die Küche trotz Neuausrichtung im Frühjahr erneut mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Für Weinkenner ist das Restaurant mit seinen 800 Positionen auf der Karte übrigens eine Fundgrube, die Preise sind zudem äußerst fair kalkuliert.

Mein Lieblingslokal, wenn es um exzellente Küche in entspannter Atmosphäre geht, ist und bleibt das meiner Meinung nach beste Münchner Neo-Bistro. „Der Dantler“ ist vor anderthalb Jahren aus dem mega-erfolgreichen „Upper Eat Side“ als bayrischer Deli nach New Yorker Vorbild hervorgegangen. Jochen Kreppel serviert tagsüber hausgemachte Pastrami-Sandwiches und exzellente Ramen „Giesing“, benannt nach dem sehr relaxten Stadtviertel. Abends wird aufwendiger aufgekocht, mit den besten regionalen Zutaten. Die marinierten Renken, ein Pulled-Hirsch-Burger und ein auf den Punkt rosa gegartes Kalbscarré für zwei – das waren für mich die Highlights bei meinen vielen Besuchen. Ich bin ziemlich oft im „Dantler“. Dieses Restaurant ist für viele meiner Foodie-Freunde mittlerweile fester Teil des Programms, wenn sie auf Durchreise in München sind. ☺

