

Mit neuen Genüssen ins Jahr 2019

Neues Jahr, neue Lokale: Viele Neueröffnungen in München laden zum Schlemmen und Genießen ein. Ob Vietnamese, das erste Sri Lanka-Restaurant oder ein echt bayerisches Wirtshaus – Münchens Gastronomie ist vielfältig. Wir stellen fünf Lokale vor, die zu besuchen sich lohnt.

VON TINA LAYES

■ Jaadin Grillhouse

Viele Speisen auf dem Tisch zu teilen – das ist vietnamesische Tradition und liegt im Trend. Im „Jaadin“, was ins Deutsche übersetzt Familie heißt, wird das von den Geschwistern Viet Duc und Thi Loan Nguyen umgesetzt. Im Restaurant sind Grillstationen in die Tische eingelassen. Der Gast kann Fleisch und Beilagen selbst zubereiten. Ein Grillset mit unter anderem Huhn, Rind, Entrecote sowie Gemüse, Kräutern und Soßen gibt's ab 28 Euro pro Person. Hier darf natürlich die asiatische Fondue-Variante – der Feuertopf – nicht fehlen (ab 27,90 Euro pro Person).

• Leopoldstraße 158
Tel. 089/99 82 41 905
Mo., Fr., So. 11.30–15 Uhr,
18–23 Uhr, Sa. 18–24 Uhr.

■ Chaadin Teehaus

Tee-Trinken und entspannen trifft immer mehr den Nerv der Münchner. Wer das Bedürfnis nach Entschleunigung sucht, ist im „Chaadin“ sehr gut aufgehoben. Das Teehaus gehört zum Restaurant „Jaadin“ (siehe oben), hat aber ein völlig anderes Konzept: Zu einer Vielzahl aus Vietnam importierter Bio-Blumentees (0,4 l für 5,50 Euro) – das sind von Hand gebundene Teeblumen aus grünem Tee und Blüten wie unter anderem Calendula oder Rose – gibt es süße vietnamesische Spezialitäten, Bowls sowie Dim Sums. Wer den Tee genuss mit nach Hause mitnehmen will, findet hier alles von verschiedenen Tee-



Essen und Trinken wie in Vietnam: Das erwartet die Gäste im Grillrestaurant Jaadin (li., im Bild die Geschwister Viet Duc und Thi Loan Nguyen.) und im Teehaus Chaadin am Schwabinger Tor.

FOTOS: SIGI JANTZ (4), MARKUS GÖTZFRIED



Hier schmeckts wie bei Oma: Im Ayinger in der Au gibt's bayerische Schmankerl.

sorten bis hin zum Zubehör.
• Leopoldstraße 158
Tel. 089/99 82 41 955.

■ Ayinger in der Au

„Marias Platzl“ – nach seiner Oma Maria hat Hotelier und Wiesn-Wirt Peter Inselkammer sein neues Hotel benannt. Und so soll's im hotel-eigenen Wirtshaus „Ayinger in der Au“ auch wie bei Maria schmecken: Die Hirschfetzen aus eigener Jagd (14,90 Euro) gehören genauso dazu wie zum Beispiel der 24 Stunden lang marinierte Schweinsbraten

(13,90 Euro). Das Helle kommt aus dem Holzfass (0,5 Liter, 4,10 Euro) und ein 10-Liter-Fass zum Selbstanzapfen wird größeren Gruppen auch an den Tisch gebracht (70 Euro).

• Mariahilfplatz 4
Tel. 089/23 70 37 50
So. – Do. 11.30–24 Uhr
Fr., Sa. 11.30–1 Uhr.

■ Colombo

Es ist das erste Restaurant mit srilankischer Küche in München: Das „Colombo“ am Prinzregentenplatz, benannt



Erstes Sri Lanka Lokal: Geschäftsführer Diyantha Weerasinghe (Mi.) ist in München bekannt.

nach der Hauptstadt der Insel im Indischen Ozean. Und für Kenner der Gastronomieszene dürfte Geschäftsführer Diyantha Weerasinghe ein bekanntes Gesicht sein. Er kann auf eine interessante Karriere zurückblicken: Er wirkte schon auf der „Queen Elizabeth II“, servierte für das japanische Kaiserpaar und arbeitete im „Mangostin“, „Jai-pir“ und „Swagat“. Zu den Speisen: Auf Sri Lanka wird nach der gesunden ayurvedischen Lehre gekocht. Das wird auch im Colombo umgesetzt: Eine Platte mit zwei Ge-

müse- und zwei Fleischgerichten sowie Chutneys und Reis liegt bei 24,50 Euro pro Person.

• Prinzregentenplatz 23
Tel. 089/30 70 10 52
täglich 11.30–4.30 Uhr
und 17.30–24 Uhr.

■ Gallo Pazzo

Zusammensitzen, feine italienische Spezialitäten genießen, ein gutes Glaserl Wein... Im Gallo Pazzo im Westend lädt dazu das Team um Geschäftsführer Chris Schroth, Teilhaber Florian Gallenber-



Genuss aus Italien: Im Gallo Pazzo werden nur authentische Produkte serviert.

ger und Küchenchef Marco Gallia ein. Unbedingt probieren: den Vorspeisenteller mit verschiedenen Schinken- und Salami-Sorten (San Daniele, Coppa, Sopressa), Käse, Oliven (ab 9,50 Euro) sowie die Ravioli mit Kürbis, Parmesan, Salsiccia (11,90 Euro). Ab kommendem Montag gibt's auch Mittagsgerichte wie Wirsing-Suppe (5,90 Euro) oder Orecchiette ai Funghi (8,50 Euro).

• Kazmaierstraße 31
Tel. 089/32 79 76 23,
Mo.–Do. 11.30–0 Uhr
Fr. und Sa. bis 1 Uhr.