

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 €





Vinothek by Geisel



WEIN & CO

MASI WINE BAR MUNICH

Am Ende der Flaniermeile

Essen und Trinken **DDDD**
 Service **DDDD**
 Ambiente **DDDD**

Die Maximilianstraße ist der Hotspot der Reichen und Schönen. Sportwagen brettern auf und ab, alte und neue Körperteile werden zur Schau getragen, es wird kaufkräftig geshopppt. In all dem hektischen Gewusel kommen zwei Dinge vielleicht oft zu kurz: Authentizität und Genuss. Doch genau das bietet die Masi Wine Bar, in Richtung Maximilianeum rechter Hand kurz vor dem Altstadttring. Nach dem italienisch-gastfreundlichen Empfang hat man die Wahl, vorne vor der geöffneten Fensterfront oder im

sonnigen Innenhof beim gemütlichen Plätschern des Brunnens Platz zu nehmen. Wo immer man sitzt, je länger man bleibt, umso größer die Überzeugung: Man kauft heutzutage zu viel und genießt zu wenig. Denn schon der erste Aperitif, der „Rose-It“ (14 €), lässt das bunte Treiben fast vergessen. Die Basis für diesen Drink ist ein Rosa dei Masi, ein fruchtiger Roséwein mit Himbeernote, der perfekte Komplementär für den Himbeer-Smoothie und Mermaid Pink Gin. Auch der Fresco Tonic (12 €) schmeckt willkommen erfrischend: Der Duft nach Wiesenblumen übertüncht den Rauch der PS-Boliden, der Geschmack nach Zitrusfrüchten und Ananas tut genau das, was ein Aperitif tun sollte – er ist appetitanregend. Das Rote Thunfisch Carpaccio (24 €) ist eine Augenweide und auch geschmacklich hervorragend. Das hellrote Fischfleisch ist hauchdünn, salzigmild, und lässt sich am Gaumen

zerdrücken. Im Zusammenklang mit den getrockneten Tomaten, Olivenstückchen und dem säuerlichen Wein-Dressing ein Genuss auf ganzer Linie. Das gilt auch für die Ricotta- und Löwenzahngnocchi (19 €), die handgemacht wirken und in perfekt dosierter Sauce aus Cimbro-Käse und mit frittiertem Salbei als Garnitur serviert werden. Den krönenden Abschluss macht ein unwiderstehliches, weißes Schokoladenparfait mit Schoko-Crumble in Fruchtsauce und Früchttegarnitur (11 €) und ein Espresso (3,20 €), der aromatischer und italienischer nicht sein könnte.

Richard Rother

Altstadt, Maximilianstr. 40
 Tel. 23 03 25 65
www.masiwinebar-munich.de
 Di-Do 11-23 Uhr, Fr-Sa 11-24 Uhr

MANU.WEINBAR

Mit kulinarischem Anspruch

Essen und Trinken **DDDD**
 Service **DDDD**
 Ambiente **DDDD**

Unweit des abendlichen Treibens rund um Gärtnerplatz und Schranrennhalle kann man sich in der Manu. Weinbar an kleinen Tischen drinnen wie draußen niederlassen und mit einem angenehm herben Loire-Cré-mant (Bouvet-Ladubay, 0,1 l 8 €) oder dem sehr überzeugenden Pfälzer Brut Nature von Scheuermann (0,1 l 12 €) den Abend einläuten. Auch mit dem wechselnden Hauswein (0,1 l 5 €), in unserem Fall eine leichte Cuvée aus Cabernet und Merlot von Pfandturm, und einer Portion mustergültiger Oliven (6 €) mit sahniger Butter und einem Körbchen guten, frischen Brots bekommt man einen für das Gebotene preiswerten Aperitif. Aus dem kleinen, kulina-

In der Großstadt

TRADITION UND
FORTSCHRITT



MIT ANSPRUCH

RESTAURANT HUBER

Präzise und exakt

BOGENHAUSEN

BROEDING

Immer frisch

NEUHAUSEN

MAS TAVA

Fisch im Fokus

ALTSTADT

MALVA

Aus Kleinem Großes

HAlDHAUSEN

SCHREIBEREI

Ganz in Ruhe

ALTSTADT

CAFE LUITPOLD

*Café et Restaurant
Gourmand*

ALTSTADT

RESTAURANT ZAUBERBERG

Bezaubernd

NEUHAUSEN

ST. RIBS

Heiligsprechung

ALTSTADT

GRETA OTO

Elder Falter

LUDWIGSVORSTADT

FREX

*Wohnzimmer
mit Bling-Bling*

LEHEL

BRASSERIE CUVILLIÉS

Rokoko & Co.

ALTSTADT

ZEITLANG IM BERGSON

Hoch hinaus

AUBING

WEIN & CO

MASI WINE BAR MUNICH

Am Ende der Flaniermeile

ALTSTADT

MANU. WEINBAR / RES- TAURANT

Mit kulinarischem Anspruch

ISARVORSTADT

VINOTHEK BY GEISEL

Neue Gesichter

LUDWIGSVORSTADT

MAX & MORITZ

Pfiffig

ALTSTADT

VEGETARISCH & VEGAN

GREEN BEETLE

Fabelhaft

BOGENHAUSEN

AKIMY

„Ente“ gut, alles gut

ISARVORSTADT

A LITTLE LOST

Oase am Bahnhof

MAXVORSTADT

PADME HUM

Sushi ohne Fisch

ISARVORSTADT

LÄSSIG

THE ASH

Fleischeslust

SCHWABING

SCHICKERIA

Kir normal

OBERMENZING

ORGANIC GARDEN IM BAYERISCHEN LAND- WIRTSCHAFTSMINISTERIUM

Feine grüne Sache

ALTSTADT