

Das älteste Weinhaus Münchens bezaubert mit seinem original erhaltenen historischen Ambiente und einer superben, zeitgemäßen Küche.

WEINHAUS NEUNER

MÜNCHNER GASTRONOMIE- GESCHICHTE *neu belebt*

Weinhaus Neuner – dieser Name steht in München wie kaum ein anderer für Gastlichkeit, exquisite Weine und feinste Küche. Und dies bereits seit mehr als 150 Jahren. Seit 1864 befindet sich das denkmalgeschützte Stadthaus aus dem 15. Jahrhundert im Besitz der Familie Neuner, die auch heute noch die oberen Stockwerke des Gebäudes bewohnt, und ist seitdem ein Weinhaus – das älteste der Stadt. Bereits zuvor wurden hier die weltlichen Gäste des Jesuitenordens St. Michael bewirtet. Das besondere Flair des Hauses entsteht durch die über die Jahrhunderte hinweg bestens erhaltene Geschichte – darunter die hölzernen Wandvertäfelungen, kunstvollen Schnitzereien und historischen Wandbilder im Restaurant.

Vor drei Jahren wurde von Familie Neuner, zusammen mit Herrn Kieffer und seinen Partnern eine behutsame Renovierung und Restaurierung des Traditionshauses durchgeführt. Im Anschluss hat Herr Kieffer (er betreibt außerdem das Sternerrestaurant „Les Deux“ in den Schäfflerhöfen) die Geschäftsführung des Weinhauses Neuner übernommen und das Niveau der Küche nochmals gesteigert. Gemeinsam mit Geschäftspartner Moritz Haake, Inhaber der angesagten Burger & Lobster Bank, dem Gastgeber und Sommelier Lars Vogel, Küchenchef Benjamin Kunz und einem versierten Team hat er dem Weinhaus Neuner binnen kurzer Zeit zu neuem Glanz verholfen. Auf der Speisekarte gehen alpenländische und elsässische Küche eine spannende Liason ein – fantastisch inszeniert von Benjamin Kunz, der seine gute Schule als Souschef im „Les Deux“ nicht verleugnen kann. Da konkurrieren die pochierte Lachsforelle mit Erbsenmousseli-



Vom Erfolg verwöhnt: die Geschäftsführer Moritz Haake und Fabrice Kieffer mit Chef de Cuisine Benjamin Kunz und Gastgeber Lars Vogel.

ne, eingelegten Rübchen und Koriander-Zitronenverbene-Soße mit der Maishendlbrust vom Big Green Egg mit Kartoffelchips-Krautsalat und Petersilie oder einem Tafelspitz vom Rind in eigenem Sud, mit Apfel- Meerrettich, Spinat, Wurzelgemüse und Kartoffeln. Wer mehr Zeit mitbringt, sollte sich das leichte, raffinierte Menü in fünf Gängen nicht entgehen lassen, welches in Begleitung perfekt korrespondierender Weine serviert wird. Apropos Wein, dem edlen Rebsaft wird natürlich besondere Aufmerksamkeit zuteil. An die 260 Positionen, vornehmlich aus Deutschland, Frankreich, Italien und Österreich, sowie 30 Champagner haben Fabrice Kieffer und sein Team zusammengestellt. Darunter eine exzellente Riesling-Auswahl mit beeindruckender Jahrgangstiefe bis in die 1970er Jahre. Auch die Auswahl an offenen Weinen, die grundsätzlich aus der Magnumflasche am Tisch

eingeschenkt werden, ist beeindruckend. „Das sorgt für eine breite Erlebniswelt beim Wein und unsere Gäste sind viel eher bereit, auch mal Neues auszuprobieren“, sagt Gastgeber Lars Vogel. Auch für private Feiern und Veranstaltungen ist das Weinhaus Neuner eine vorzügliche Adresse. Dafür bietet sich das separate Stüberl an oder bei großen Gesellschaften auch das Restaurant. So bleibt Tradition zeitgemäß und lebendig! ■

*Weinhaus Neuner, Inhaber: Fabrice Kieffer, Moritz Haake, Gastgeber: Lars Vogel
Herzogspitalstr. 8, 80331 München
Telefon: 0 89/ 260 39 54
E-Mail: office@weinhaus-neuner.de
Internet: www.weinhaus-neuner.de
Öffnungszeiten Küche: täglich
12.00 – 14.30 Uhr und 18.00 – 21.30 Uhr,
nachmittags 14.00 – 18.00 Uhr kleine Jausen
Karte, Kreditkarten: American Express,
Mastercard, Visa, EC-Karte*

Nicht nur eine Augenweide: Kalbsbries und Kopf mit Artischocken-Mousseline, Poweraden, Pfifferlingen und Trüffeljus.

