

UNSTHALLE



Essen & Trinken



Gourmet-Quartier

Die Fünf Höfe bieten nicht nur ein außergewöhnliches Shopping-Erlebnis, sondern auch kulinarische Überraschungen

Café Kunsthalle Nicht nur für Kunstliebhaber

Das Café Münchner Freiheit ist längst eine Institution. Jetzt haben die Besitzer mit dem Café Kunsthalle ein weiteres Lokal in der Innenstadt eröffnet. Ein Ort zum Sehen und gesehen werden, mit riesigen Fensterfronten, Designer-Interieur und vielen Grünpflanzen. Zu essen gibt es leckere Snacks wie Sandwiches, Croissants und Brioche. Besonderer Tipp für Eilige: das Coffee-to-go-Angebot – ein Liter Filterkaffee in der Thermosflasche für 6,50 Mark.

Café Kunsthalle: Theatinerstr. 8, M-Innenstadt, Tel. 20 80 21 29. Offen: tägl. 9-20 Uhr. Keine Kreditkarten.

è tricaffè Snacks auf italienisch

Gleich neben dem Café Kunsthalle verstrahlt è tricaffè italienisches Flair. Im geschützten quadratischen Innenhof der Fünf Höfe sitzen die Gäste von März bis Ende Oktober zwischen drei Magnolien

in der Sonne – und genießen den schönsten Ausblick auf die Lochblechfassade, dem besonderen Merkmal der neuen Einkaufspassage. Flechtstühle und kleine runde Metalltische erinnern an eine coole, junge Trattoria in Italien. Das Küchenangebot von è tricaffè bietet köstliche südländische Zwischenmahlzeiten, die freundlich serviert werden. Tramezzini, Panini, Crostini, Cornetto oder Focaccia – die Snackliebhaber kommen auf ihre Kosten. Das Wasser des Kunstbrunnens plätschert währenddessen beruhigend dahin. Und wenn es einmal regnet: Auch drinnen ist es bellissimo! è tricaffè: Theatinerstr. 8, M-Innenstadt, Tel. 20 80 21 31. Offen: tägl. 8-21 Uhr. Keine Kreditkarten.

Schumann's Tagesbar Stilvolle Vielfalt

Mit seinem neuen Lokal überzeugt Charles Schumann nicht nur die Cocktail-Fans. Große Fenster und klares Design sorgen in seinem neuen Eck-Café mit



Gaumenfreunden in den Fünf Höfen: das Café Kunsthalle (ganz links) lädt auf einen schnellen Kaffee ein. Gourmets schätzen dagegen das Ederer (Mitte) mit seiner neuen deutschen Küche. Gute Drinks und Flirtchancen garantieren è tricaffè, Schumann's Tagesbar (linke Seite unten) sowie das Barista (diese Seite).

Bar für großstädtisches Ambiente. Helle, unpolierte Marmorwände kontrastieren mit dem dunklen Steinboden. Und auch die täglich wechselnden Gerichte können sich sehen lassen – es gibt Suppen, Salate und andere feine Bistro-Speisen für zwischendurch. Die Getränkekarte bietet die ganze Bandbreite von Kaffee bis Cocktail. Natürlich sieht man in der neuen Tagesbar auch viele Stammgäste und Freunde von Charles Schumann. Schumann's Tagesbar: Maffeistr. 6, M-Innenstadt, Tel. 24 21 77 00. Offen: Mo-Fr 8-21 Uhr, Sa 9:30-17:30 Uhr. Keine Kreditkarten.

Barista In-Restaurant mit Lounge-Charakter

Junges, trendiges Publikum bevölkert die jüngere Schwester des Pacific Times. Bis zu siebeneinhalb Meter hohe Räume schaffen viel Platz zum Genießen der Cocktails und leckeren Snacks. Bis unter die Decke reichende Sprossenfenster mit schmiedeeisernem Ziergitter, Steinfliesboden, Milchglas-Kugellampen und goldgelbe Wände sorgen für Atmosphäre und unterstreichen den Lounge-Charakter des In-Lokals in den Fünf Höfen. Erstklassig auch der Service: Bedient

wird man an der Bar von Chef Richard Baar immer öfters persönlich. Barista: Kardinal-Faulhaber-Str. 11, M-Innenstadt, Tel. 20 80 21 80. Offen: Mo-Sa 10-1 Uhr. Kreditkarten: EC.

Ederer Hot Spot für Gourmets

Bereits mit seinem Gasthaus Glockenbach machte sich Karl Ederer bei Münchner Gourmets einen Namen. Jetzt hat der kunstsinnige Hotelier in den Fünf Höfen einen weiteren Feinschmecker-Tempel eröffnet. Schon die Architektur mit hohen Säulen, pastellfarbenen Wänden, braunen Lederstühle und der Edelholztische spricht für sich. Im Ederer werden vorwiegend ökologische Produkte zu ausgefallenen Gerichten wie Gemüsesalat mit Ossietra-Kaviar auf roter Beete und Sauerrahm-Mus oder Kaninchenkeule mit Olivenpolenta verarbeitet. Besonders kreativ sind die Nachspeisen: das Hagebuttenmus mit Ananasscheiben und Passionsfruchtsauce ist ein kleines kulinarisches Wunder. Eine umfangreiche Weinauswahl rundet das edle Essensangebot ab.

Ederer: Kardinal-Faulhaber-Str. 10, M-Innenstadt, Tel. 24 23 13 10. Offen: Mo-Sa 11:30-15 Uhr und 18:30-1 Uhr. Kreditkarten: AE, EC, VISA.