

IN München

11. Juli 2013

Regionaler Hochgenuss

...

Erstmal laden sieben unabhängige Münchner Getränkehersteller bei den Munich Independent Drinks am Samstag, den 13. Juli, ab 15 Uhr in den Biergarten der Rubybar (Fraunhofer Straße 43) zur Verkostung ihrer Produkte ein. Dabei sind: Aqua Monace, Crew Ale, The Duke - Munich Dry Gin und Lion's Vodka, der handgemachte Ingwersirup Inge, Perlwein Fritz Müller und Pa-Li (für Pachmayr Limonade).

Rainer Germann

Regionaler Hochgenuss

in frischer Luft

Frische Bauernmilch direkt vom Erzeuger, Bio-Schlagobars aus Ostereich, Bio-Eier, hochwertigste Schokolade, ausgesuchte Nüsse aus direktem Import vom Anbauer und keine chemischen Zusätze oder Aroma-, Farb- und Geschmacksverstärker – im italienischen Selbstbedienungrestaurant **Del Fiori** (ehemaliges Box) am Gärtnerplatz gibt es nun auch Eis aus den erwähnten Zutaten. +++ **Königlich Tafeln** lädt auch diesen Sommer vom 24. Juli bis zum 1. September wieder zu Tisch im Münchner **Maximilianum**. Bereits zum 5. Mal veranstaltet die Münchener Gastronomin und Wirtin des Landtag-Restaurants Eva Mühllegg den kulinarischen Geheimtipp im traumhaften Ambiente der historischen Arkaden. Kein anderer Ort als die Westterasse des Bayerischen Landtags bietet einen derart traumhaften Panorama-Blick auf die Dächer der Stadt, die Isar und die Maximilianstraße. Spitzenkoch Martin Nachbarbauer und klassische Musiker sorgen dabei für Abende kulinarisch-künstlerischer Spitzenleistungen. (ab 82 Euro/Infos und Anmeldung unter www.koeniglich-tafeln.de) +++ Am Montag, den 15. Juli, steigt ab 18 Uhr wieder das jährliche Sommerfest im **Ruffini** (Orffstr. 22-24) in Neuhausen. Zu Gast ist diesmal das Weingut Cantina Rauacedo mit seinen frischen Weinen und kulinarischen Spezialitäten aus dem Friaul. Natürlich wird auch wieder zu grooviger Musik gegrillt, es



Fritz Müller in der Rubybar: MUNICH INDEPENDENT DRINKS

stattrfinden. Vom 12. bis 15. Juli bietet es Besuchern die Möglichkeit aus 30 verschiedenen Weinen, Schaumweinen und Destillaten zu wählen, dazu wird das Küchenteam vom Hotel Bayerischer Hof und Volkhardts Bistro alle Weinfreunde kulinarisch verwöhnen. Es gibt bayerische Schmarkel wie Quatsch und Fleischpflanzerl, leckere Quiche und Flammkuchen und die legendären Spareribs aus dem Trader Vic's +++ Erstmals laden die sieben unabhängigen Münchner Getränkehersteller bei den **Munich Independent Drinks** am Samstag, den 13. Juli, ab 15 Uhr in den Biergarten der **Rubybar** (Fraunhofer Straße 43) zur Verkostung ihrer Produkte ein. Dabei sind: Aqua Monaco, Crew Ale, The Duke - Munich Dry Gin und Lion's Vodka, der handgemachte Ingwersirup Inge, Perlwein Fritz Müller und Pa-Li (für Pachmayr Limonade).