

IDEEN & KONZEPTE

Münchens neue Gastgeberin



In München setzt das neue Restaurantkonzept Irmis auf lokale Gastlichkeit und ungezwungene Atmosphäre / Fotos: Irmis

Das neue Restaurant Irmis lockt ab sofort mit seinem Modern-Munich-Kitchen-Flair: lokale Gastlichkeit in ungezwungener Atmosphäre mitten in München. Hier treffen lounge Sofabänke auf feines Braumeistergulasch.

Irmis lädt Hopfenfreunde, Münchner und Liebhaber der heimischen Küche gleichermaßen ein. Highlight ist die große Auswahl an Giesinger Bieren und Craftbieren aus aller Welt. Als einziges Restaurant neben dem Giesinger Bräustüberl bietet man die gesamte Vielfalt der lokalen Brauerei an. Ein Bier-Temperierschrank macht Lust auf die internationalen Craftbiere. Und wer mal kein Bier möchte, der genießt zum Beispiel ein Glas Frankenwein aus dem traditionellen Bocksbeutel.

Sofabänke und Barhocker treffen im Mix auf verschieden große niedrige und hohe Eichenholz-Tische ? ob zum Dinner zu zweit oder zum ?Feierabend mit dem Team?.

Eyecatcher ist der sieben Meter lange Tresen mit zehn Zapfhähnen. Die Küche gibt sich ehrlich und traditionell, modern gelebt. ?Das musst du wenigstens probieren?, empfiehlt die Irmis: Zum Beispiel das Giesinger Braumeistergulasch mit hausgemachten Kartoffel- & Semmelknödeln, das Münchner Schnitzel, den Kaiserschmarrn und natürlich die knusprige Ente.