

Gratitude Eatery

Die Gratitude Eatery hat sich mit veganer Küche und schmackhaftem Rawfood (Rohkost) einen Namen in München erkocht und ist weit über die vegane Szene hinaus bekannt. Das liebevoll bereitete Essen schmeckt einfach köstlich und inspiriert zu einem Leben ohne Fleisch.

Türkenstr. 55,
Maxvorstadt
089/889 821 74
Di-Sa 12:00–14:00 und
Di-So ab 18:00
gratitude-
eatery.net

Prinz Myshkin

Eine Institution der fleischlosen Küche in München aus Zeiten, in denen es noch nicht an jeder Ecke ein veganes Sandwich mit Chiasamen oder einen Soja Latte gab. Das Ambiente ist stylisch, die Speisekarte multikulti und die Aromen sind bodenständig. Neben vielen vegetarischen Gerichten gibt es auch einige vegane Leckereien.

Hackenstr. 2,
Altstadt
089/265 596
täglich ab 11:00
prinzmyshkin.com

Max Pett

Vegane Küche vom Feinsten, jeden Freitag eine Kaiserschmarrn-Happy-Hour und Wald im Glas als aromatischer Shot – das ist das Max Pett. Experimentierfreudige Küche mit Gerichten, die nach Fleisch, Sahne und Käse klingen, aber komplett ohne auskommen.

Übrigens: Das Restaurant bietet auch vegane Kocherlebniskurse am Ammersee an.

Pettenkofenstr. 8,
Ludwigsvorstadt
089/558 691 19
Mo-Fr ab 11:30–23:00
Sa, So 10:00–23:00
max-pett.de

Bodhi

Ein veganes Wirtshaus mit klassischen bayerischen Gerichten – nur eben anders. Statt Schwein und Rind sind hier Seitan oder Lupine die schmackhafte Basis von Schnitzel, Braten und Co. Und das schmeckt sogar überzeugten Fleischesser*innen! Die Atmosphäre ist urig mit modernen Details.

Ligsalzstr. 23,
Schwanthalerhöhe
089/411 424 58
täglich ab 17:00
bodhivegan.de



Hostaria Ró e Buni

Kaiserstr. 55,

Schwabing

089/335 380

täglich ab 18:00

hostariarobuni.de

Das erste italienische Bio-Restaurant in München mit handgemachter, frischer Pasta, regionalen Zutaten und 100 Prozent Bio-Fleisch. Die herzhaften und süßen Köstlichkeiten kann man in der ungezwungenen Atmosphäre eines italienischen Landgasthofes genießen.

Übrigens: Auf der Speisekarte finden sich auch jede Menge vegetarische und vegane Gerichte.

Pizza Verde

Blutenburgstr. 50,

Neuhausen

089/12 023 003

Mo–Fr 11:30–22:00

Sa, So, Feiertage

17:00–22:00

pizza-verde.de

Paolo und seine Freunde hatten einen Traum: einen Lieferservice für echte Bio-Pizza. Ihre Idee kam bei den Münchner*innen so gut an, dass es Pizza Verde inzwischen schon zweimal gibt. Beide Läden bieten Platz für eine leckere Pizza (auch glutenfrei), ein Tiramisu oder einen Cappuccino vor Ort.

Übrigens: Wer direkt auf der Homepage online bestellt, erhält 10 Prozent Rabatt. Geliefert wird per E-Lastenrad.

Weitere Filiale

Franz-Joseph-Str. 35, Schwabing, 089/388 991 20

Roecklplatz

Isartalstr. 26,

Isarvorstadt

089/452 171 29

Mo–Sa 17:30–01:00

roecklplatz.de

Jugendlichen eine Chance geben – genau das will das Restaurant Roeschlplatz. Es bietet mit seinem Konzept jungen Menschen mit schwierigen Biografien und Geflüchteten einen guten Start in ein selbstständiges Berufsleben. Serviert wird Hausgemachtes, Klassisches und Veganes mit einem Touch von Fusion Food.

Übrigens: 2010 wurde das Restaurant mit dem Bundesverdienstkreuz geehrt.

LeDu

Für alle, die echte chinesische Küche suchen, bieten die Restaurants und Streetfood-Garküchen von LeDu eine kulinarische Reise ins Reich der Mitte. Dabei werden alle Speisen aus frischen Bio-Zutaten zubereitet und das Fleisch stammt ausschließlich von der Allgäuer Bio-Metzgerei Bühler.

*Klenzestr. 62,
Isarvorstadt
089/901 849 88
Mo-So 12:00-15:00
und ab 18:00
ledu.restaurant*

Weitere Filiale

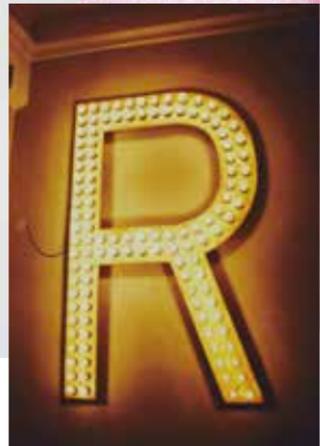
*Theresienstr. 18,
Maxvorstadt
089/958 984 60
Mo-Fr 11:30-21:30
Sa, So, Feiertage ab 12:00-22:00*

Streetfood

*Altheimer Eck 7, Altstadt
089/203 241 19, Mo-Sa 11:30-21:30
So, Feiertage 12:00-21:00
Karlsplatz (Stachus), Einkaufszentrum
Sperrengeschoss: Mo-Sa 10:30-20:00*



Roeckplatz





BIERGÄRTEN

Münchens Bio-Biergärten bieten bayerische Gemütlichkeit und ökologische Schmankerl, bei denen auch Vegetarierinnen und Vegetarier auf ihre Kosten kommen.

MilchHäusl

*Königinstr. 6,
Maxvorstadt
089/452 484 30
Mo-So
10:00-22:00
milchhaeusl.bio* Das MilchHäusl ist eine Kombination aus Kiosk für Eilige und Biergarten in traumhafter Lage direkt am Englischen Garten. Bio ist hier nicht nur ein Marketing-Gag – die Gastronomie ist mit dem Biokreis-Siegel zertifiziert und Speisen und Getränke stammen fast zu 100 Prozent aus der Region, etwa von den Herrmannsdorfer Landwerkstätten und der Biohofbäckerei Gottschaller. Besonders schön für alle Eltern ist der große benachbarte Spielplatz. Während die Kinder sich dort so richtig austoben, können die Großen gemütlich leckere Öko-Schorlen und Bio-Limonaden in der Hängematte genießen.

Übrigens: »Öko« ist im MilchHäusl sogar der Strom.

Siehe 11, Seite 170/171

Biergarten im Muffatwerk

*Zellstr. 4,
Au
089/458 750 73
Mo-So ab 12:00
(nur bei schönem
Wetter)
muffatwerk.de >
gastronomie >
biergarten* Auch der Öko-Biergarten im Muffatwerk überzeugt mit seiner zentralen Lage: Er befindet sich quasi direkt am Isarstrand. Hier gibt es zwar weniger alten Baumbestand, dafür aber ein für München eher untypisches Fabrikhof-Ambiente mit dem Charme des Unfertigen. Wohlbehütet und windgeschützt kann man hier Bio-Bier zwischen alten Backsteinwänden in der Abendsonne wahlweise im Liegestuhl oder auf der klassischen Bierbank

genießen. In der zertifizierten Bio-Gastronomie gibt es neben bayerischen Schmankerln und »Mongdrazerln« (Appetizern) auch ein vielfältiges ökologisches Angebot für Vegetarier*innen.

Isar Alm zum Gartl

Dieser Öko-Biergarten liegt in Untergiesing in der Kleingartenanlage Süd-West 54 e.V. Ursprünglich war die Alm eine klassische kleine Wirtschaft in einer Kleingartenanlage. An ihrer Größe hat sich seitdem zwar nichts geändert, aber am Konzept: Heute gibt es hier leckere Biergarten-Küche mit regionalem Fleisch von der Bio-Metzgerei Pichler.

*Nihartstr. 8,
Untergiesing
089/651 815 4
Mi-Mo 11:00–22:00
isaralm.de*

Gans am Wasser

Im wunderschönen Westpark direkt am Mollsee gelegen, verzaubert das Gans am Wasser mit seinem alternativen Flair. Hier sitzt ihr unter Lichterketten auf zu Sitzen umfunktionierten Badewannen und Paletten. Auf den Teller kommt viel Regionales wie Kuchen vom Café Kubitschek und Starnberger Helles, Vegetarisches wie der Seitan-Gemüse-Kebab und Biologisches wie die Freisinger Bio-Pommes.

*Mollsee im Westpark,
Sendling-Westpark
Mo-Sa 10:00–22:00
So, Feiertage
10:00–19:00
Juni–September:
Mo-Sa 10:00–24:00
So, Feiertage
10:00–22:00
gansamwasser.de*

Übrigens: Das Gans am Wasser hat auch im Winter geöffnet. Zur Weihnachtszeit gibt es einen kleinen Weihnachtsmarkt mit Handwerkskunst und Livemusik.

