



Weinhaus Neuner: Wo historisches Gemäuer, Münchner Gasthaus-Tradition, bayerische Schmankerl auf höchstem Niveau und erlesene Weine zu Hause sind

München, 10. August 2016 - Lange mussten die Münchner Freunde gehobener Genüsse auf Teller und im Glas warten, doch nun ist die Landeshauptstadt wieder um eine kulinarische Attraktion reicher: Das Weinhaus Neuner, das älteste Weinhaus der Stadt im Denkmal geschütztem Haus der Herzogspitalstraße 8, hat wieder eröffnet - unter der kulinarischen Leitung zweier international angesehener Gastronomen: Fabrice Kieffer (Maître) und Johann Rappenglück (Chef de Cuisine), beide geschätzt aus dem Michelin-Stern gekrönten „Les Deux“.

Aller guten Dinge sind drei: Die Macher des neuen Weinhaus Neuner

Die Neueröffnung des Hauses mit dem eindrucksvollen goldstrahlenden Adler an der Fassade verantwortet ein außergewöhnliches Gastronomen-Trio - neben Kieffer (laut GaultMillau 2015 „einer der wohl profiliertesten und charmantesten Maîtres östlich von Paris“) und Chef de Cuisine Rappenglück (1 Michelin-Stern, „Les Deux“) auch Moritz Haake („Burger & Lobster Bank“), seines Zeichens Geschäftsführer der für die Wiedereröffnung gegründeten „9er Gastro GmbH“.

Die Philosophie: Ein Gasthaus, in dem der Gast zu Hause ist

Die Philosophie des neuen Weinhaus Neuner ist so klar wie die Vorgaben des Denkmalschutzes, der das Haus aus dem 15. Jahrhundert mit den Tiroler Bögen im Erdgeschoß bewahrt und unter dessen Auflagen eine behutsame Renovierung von statten ging:

„Wir verstehen uns als Gasthaus im wahrsten Sinne des Wortes. Bei uns ist der Gast zu Hause, wir schaffen eine Atmosphäre, in der er sich wohl fühlt und genießen kann, sowohl seine Tischgemeinschaft, als auch die Aura unseres Restaurants und natürlich vor allem unsere Küchenkreationen und Weinempfehlungen,“ so Fabrice Kieffer. „Wir möchten München und den Münchnern endlich ein Gasthaus geben, in dem bayerische und österreichische Küche auf einem hohen Niveau gelebt und geschätzt werden.“

Die Weine: Handverlesen aber zu moderaten Preisen

215 Positionen umfasst der Weinkeller des Maître zur Wiedereröffnung des Weinhauses - in der Preisregion von 30 Euro die Flasche bis 150 Euro, bewusst moderat gestaltet, wie es sich für ein Gasthaus gehört. Lieblingsweine, Geheimtipps und Neuentdeckungen, schwerpunktmäßig von deutschen und österreichischen Winzern finden sich in der „Wein-Bibel“, wie Kieffer die große gebundene Weinkarte bezeichnet – mit prickelnden Ergänzungen aus der Champagne.

Die Küche: Stern-gekrönte Kreativität für Leibspeisen aus der Heimat

Dieses Credo aus der Verbindung von Tradition mit Überraschungen steckt auch hinter der Gestaltung der Speisekarte, für die Johann Rappenglück ein rund zehnköpfiges Küchenteam engagiert hat:

Ausschließlich Rezepte aus Bayern und Österreich kommen mittags und abends zum Gast - interpretiert mit der Michelin-Stern-würdigen Kreativität Rappenglücks. „Natürlich gibt es Leibgerichte wie das Wiener Schnitzel und den Kaiserschmarrn, zubereitet mit ausschließlich regionalen Produkten, mit Fleisch von alten Rassen, die auf heimischen Weiden grasen, mit Fischen aus den Gewässern am Alpenrand - aber auch die ein oder andere Überraschung bei Beilagen oder Kombination der traditionsreichen Gerichte richten wir auf unseren Tellern an,“ so Rappenglück, dessen Team von Benjamin Kunz als Küchenchef angeführt wird.

.../2

PRESSEMITTEILUNG



WEINHAUS NEUNER

Mittags und abends bewirbt das geschulte Serviceteam die Gäste - mittags und in der Schwemme auch mit kleinen Schmankerl für eine Zwischenmahlzeit.

Für jeden Geschmack etwas dabei in Schwemme, Stube und Restaurant

Wichtig für die Macher des neuen Weinhaus Neuner: Ein Gasthaus zu öffnen, in dem sich viele unterschiedliche Gäste wohlfühlen: „Früher gab es in diesem historischen Haus keine Schwemme, diesen typisch Münchner Bereich für eine lockere Art von Gastlichkeit. Wir haben im Weinhaus Neuner eine ganz besondere Schwemme hinter der einige hundert Jahre alten Eingangstüre eingerichtet: Stehtische, deren Beleuchtung durch Flaschenglas erfolgt, kleine Sitzmöglichkeiten und herzlicher Service, der dazu einlädt, ein Glas Wein oder auch ein frisch gezapftes Augustiner zu genießen, mittags, abends oder einfach zwischendurch,“ so Geschäftsführer Moritz Haake.

Die Stube, die sich links an die Schwemme anschließt, wurde in aufwändiger Handarbeit von bayerischen Handwerkern neu vertäfelt und im alpenländischen Stil eingerichtet. Der ein Schwert schwingende Löwe, das Wappentier des Weinhauses seit Jahrhunderten, ziert die dezenten Accessoires in Stube und im Restaurant, dem Herzstück des Weinhaus Neuner, rechts von der Schwemme aus zu erreichen: Behutsam restaurierte Gemälde mit Münchner Szenen aus dem 19. Jahrhundert, filigrane Holzschnitzereien und Skulpturen der Münchner Stadtgeschichte machen das Flair des Raumes ebenso aus wie Steinmetzarbeiten aus der Entstehungszeit des Hauses, die von Restauratoren zu altem Glanz aufbereitet wurden.

Die Küche wurde für die Bedürfnisse eines modernen Restaurantbetriebs von Grund auf neu und auf dem neuesten Stand der Technik eingerichtet – und steht in Zukunft auch für ausgesuchte Kochevents zur Verfügung.

Weitere Informationen zum Weinhaus Neuner:

www.weinhaus-neuner.de und www.facebook.com/weinhausneuner

Weinhaus Neuner

Herzogspitalstraße 8

80331 München

Reservierung: +49 - (0)89 - 260 3954

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag: 12:00 - 15.00 Uhr und 17:00 - 24:00 Uhr

Sonntag 12:00 - 19:00 Uhr

Das Gebäude des Weinhaus Neuner:

„Ältestes Weinhaus Münchens“ steht auf der Fassade des Weinhaus Neuner – und diese Geschichte geht bis ins Jahr 1852 zurück, als die Familie Neuner das Haus erwarb. Dessen Gemäuer waren damals schon historisch, gehen die ersten Erwähnungen doch aufs ausgehende 15. Jahrhundert zurück. Davon zeugen auch die echten Tiroler Bögen in Stube und Restaurant sowie im Weinkeller, der bereits Herzog Wilhelm als Hofkeller diente. Zum ersten Mal bewirbt genutzt wurden die Räume als Speisesaal des Gästehauses des Jesuiten Klosters in der Kaufingerstraße (1612 – 1806), von dessen Mönchen die Familie Neuner auch das Haus erwarb und Ende des 19. Jahrhunderts von Kunstmaler Eggert mit Altmünchner Szenen auf diversen Gemälden verzieren ließ. Das Weinhaus Neuner steht auch als Gasthaus unter Denkmalschutz und zählt zu den wenigen Gebäuden in der Altstadt Münchens, die alle Kriege unbeschadet überstanden hat.