

SUPERIOR HOTEL

IDEEN & KONZEPTE

Marktplatzrestaurant eröffnet



Nach dem Umbau hat das Marktplatzrestaurant im Münchner Tierpark Hellabrunn im Juli wiedereröffnet / Foto: Marché International

Nach über zwölfmonatigem Totalumbau sowie der Gebäudesanierung durch den Tierpark Hellabrunn und Marché Mövenpick erstrahlt das Marktplatzrestaurant im Münchner Tierpark Hellabrunn ab sofort in neuem Glanz. Auf der Speisekarte: gesunde und frische Alpenküche, die thematisch voll und ganz auf Bayern abgestimmt ist.

Live-Cooking wie auf einem Marktplatz: Im Marché Mövenpick flanieren Gäste von Marktstand zu Marktstand und lassen sich ihr Lieblingsgericht direkt vor den Augen zubereiten. Zur Auswahl stehen regionale und saisonale Zutaten. Traditionelle Rezepte und Klassiker, die neu interpretiert werden, wecken kulinarische Erinnerungen an einen Urlaub in den Alpen. Ob kalte oder warme Alpenküche? für jeden ist etwas dabei. Zur Auswahl stehen zum Beispiel hausgemachter Obatzda, mit frischen Kräutern eingelegter Käse oder Schweinsbraten mit Kraut und Semmelknödel. Highlight sind die gold-gelb gebackenen Röstli: Kartoffeln aus der Region werden nach dem Kochen von Hand geschält, geraffelt, gebrutzelt, durch die Luft gewirbelt und landen schließlich knusprig auf dem Teller.

Veggie-Fans erwartet eine große Insel mit einem vegetarischen und veganen Angebot zum individuellen Zusammenstellen: marktfrische Salate, kalte und warme Gemüsegerichte, alternative Kohlenhydrate wie Linsen oder Quinoa und on top Früchte sowie Superfoods. Die Vegetarian Island ist Teil der frischen, nachhaltigen Marktküche von Marché Mövenpick, die Qualität und Natürlichkeit miteinander verbindet und die hohen Ansprüche an eine ausgewogene und zeitgemäße Ernährung erfüllt. Ergänzt wird diese Vielfältigkeit durch Desserts, hausgemachte Kuchen wie Kaiserschmarrn und Strudel, Säfte sowie ein

Kaffee- und Tee-Sortiment.

Alpenlook zum Entspannen und Genießen

„Ich freue mich, dass wir unseren Besucherinnen und Besuchern ein Restaurant anbieten können, das sowohl in bautechnischer wie in gastronomischer Hinsicht einen zeitgemäßen Standard bietet“, sagt Tierparkdirektor Rasem Baba. „Das 40 Jahre alte Gebäude, welches nicht mehr den heutigen Brandschutzmaßnahmen entsprach, konnte Hellabrunn vollständig durch bereits in 2019 bewilligte Mittel sanieren.“

Im Marché Mövenpick Marktplatzrestaurant trifft alpenländisches Ambiente mit stilvollen Designelementen auf sympathische Gastlichkeit rustikale Holzmöbel und verspielte Accessoires: Der Alpenlook bringt mit seinen natürlichen Materialien Gemütlichkeit und ländlichen Charme ins Restaurant. Im großzügigen Gastbereich finden 300 Gäste Platz, im Biergarten sind es nochmals über 800 Sitzgelegenheiten und schattige Flächen unter den Kastanien. Familienfreundliches-Marktplatz-Feeling steht hier im Fokus: Neben einer Kinderwagen-Parkstation und einer Spielecke steht eine Lounge-Ecke zum Stillen bereit. Die Aufteilung des Restaurants bietet zudem genügend Platz für Veranstaltungen wie Firmenevents, Hochzeiten und private Feiern.

„Das Restaurant im Tierpark Hellabrunn ist für Marché International die erste große Neueröffnung in 2020 nach dem Umbau und den Corona-Schließungszeiten. Endlich können wir in München erneut unsere Leidenschaft für Frische und Qualität mit den Gästen teilen. Wir sind sehr stolz, dass wir zusammen mit unseren Mitarbeitern wieder das tun können, was wir am liebsten machen – Gastgeber von Herzen sein. Wir freuen uns sehr, über die gute Zusammenarbeit mit dem Tierpark Hellabrunn, auch in diesen besonderen Zeiten“, so Oliver Altherr, CEO von Marché International.