

Ein Traum aus 672 Weingläsern

„ViniPuri 2.0“ auf der Theresienhöhe im Westend ist Restaurant, Weinbar und Lounge zugleich

Das Herzstück im „ViniPuri 2.0“ ist ein echter Hingucker. In der Mitte des Raumes türmen sich 672 Weingläser hinter einer Glaswand bis an die Decke. Ein hübscher Rauntrenner, der zugleich zeigt, wofür das Lokal steht: für Wein. Guten Wein aus kleinen europäischen Familienbetrieben, die nachhaltig und in Bioqualität produzieren.

Einigen Münchnern mag das „ViniPuri“ bereits ein Begriff sein. 2012 eröffneten die Gastgeber Carlo Franchi und Brigitte Grung ihre erste kleine Weinbar an der Schyrenstraße in Untergiesing. Nun hat sich das Ehepaar vergrößert. Auf der Theresienhöhe im Westend haben die Münchner im Sommer ein rund 300 Quadratmeter großes Lokal bezogen – nach einer längeren Testphase steht das dreiteilige Konzept jetzt.

Das „ViniPuri 2.0“ versteht sich als Lounge, Weinbar und Restaurant zugleich. Mittags wird ein Businesslunch für die Geschäftsleute aus der Umgebung angeboten, abends können die Münch-



Ausgewählte Weine und feine Speisen bieten Carlo Franchi und Brigitte Grung im „ViniPuri 2.0“ an. Die Skulptur aus Weingläsern hat der Chef selbst gebaut.

FOTO: OLIVER BODMER

ner ein Glas Vino (oder gerne auch zwei) in der Weinbar genießen oder im hinteren Bereich ein Gänge-Menü ordern.

Für die Speisen – aufgetischt wird mediterran-europäische Küche mit asiatischen Akzenten – zeichnen die Zwillingbrüder Christian und Bernhard Kamml verantwortlich, die aus der gehobenen Gastronomie kommen. In einer offenen Schauküche

bereiten sie ihre saisonalen Schmankerl zu.

Die Mittagskarte mit Suppen, Pasta-, Fisch- und Fleischgerichten wechselt wöchentlich. Die Auswahl der Gerichte liest sich außergewöhnlich, aber nicht abgehoben, etwa: Süßkartoffelsuppe mit Satéspeiß (7,50 Euro), Kokosnussrisotto mit Garnelen und Curryschaum (14,90 Euro) oder gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zucchini, Pa-

prika und Kichererbsen (12,90 Euro). in der Lounge und Weinbar werden abends zu den Weinen Snacks wie Oliven oder Dips mit Brot gereicht. Bis zu 300 Flaschenweine stehen zur Auswahl und etwa 30 offene Weine (Glas ab 3,90 bis 20 Euro). Gerne öffnet Chef und Sommelier Carlo Franchi auch Raritäten zur Verkostung.

Für das „Fine Dining“, das abends im hinteren Bereich des Restaurants angeboten wird, ist eine Reservierung erforderlich. Vorlieben und Allergien werden berücksichtigt – ansonsten müssen sich die Gäste auf ein Überraschungsmenü einlassen, das aus drei, fünf oder sieben Gängen besteht (49,50 bis 95 Euro, Weinbegleitung nicht inbegriffen). Bon appétit! **JANINA VENTKER**

Das ViniPuri 2.0

befindet sich an der Fritz-Endres-Straße 4. Öffnungszeiten: montags bis freitags, 11.45 bis 14 Uhr (Lunch); dienstags bis samstags, 18 bis 24 Uhr (Weinbar) und dienstags bis samstags, 19 bis 22 Uhr (Fine Dining). Reservierung unter 089 / 74 64 07 75.