

„INTENSIVE TASTE“ – IM VINIPURI 2.0 STEHT AB SOFORT CHRISTOPH MEZGER AM HERD

„Nach vier unglaublichen Jahren, in der ich die Küche des Tian am Viktualienmarkt leiten und zu den besten drei vegetarischen Restaurants in Deutschland führen durfte, ist jetzt der Zeitpunkt für eine neue Herausforderung gekommen“, sagt Christoph Mezger, der seit Ostern im ViniPuri 2.0 am Herd steht. Im neuen Restaurant im Münchner Westend bietet sich für den Küchenchef die ideale Plattform, um seine eigene Küchensprache weiter zu entwickeln und neue kulinarische Wege zu gehen. Das Angebot, das Restaurant in der ambitionierten Weinbar von Carlo Franchi und Brigitte Grung zu übernehmen, reizte Christoph Mezger gerade wegen des Zusammenspiels der Speisen mit dem hochwertigen Weinsortiment des bekannten Sommeliers. Umgekehrt sind die Inhaber begeistert, mit dem ehemaligen Tian-Koch einen sensiblen Experten für die Aromaküche gefunden zu haben. Für die beiden Inhaber die bestmögliche Wahl für Ihr Restaurant, in dem der Wein eine tragende Rolle spielen.

AROMAKÜCHE

„Intensive Taste“ heißt das Motto von Mezger und der entsteht auf Basis der besten Produkte, die die ausgesuchten ViniPuri 2.0-Lieferanten in ihrem Sortiment haben oder eigens für das Restaurant herstellen. Als Menü liest sich das beispielsweise so: Topinambur/Heu/Oyalis/Apfel, danach Langostino/Gewürztagetis/Wassermelone/Piment und Schwarzfederhuhn/Morchel/Erbse/Verbene. Dank des engen Kontaktes zu den Lieferanten, sind auf diese Weise ganz individuelle Zutaten möglich. „Säure, Schärfe und Umami werden die Säulen bilden. Gepaart mit vergessenen Kräutern wie Gewürztagetis oder Oxalis geben diese Komponenten unseren Gerichten den Spannungsbogen“, skizziert Mezger die Küche für Gourmets und für alle, die gerne etwas Neues ausprobieren möchten.

WINE & DINE

Eine starkes Tandem aus Koch und Sommelier für das große und moderne Restaurant mit den Bereichen Weinbar, Restaurant mit zentraler Schauküche und Fine-Dining-Plätzen, einem separaten Raum für geschlossene Gesellschaften und einer Terrasse zum Innenhof. Geschmacksorientierte, innovative Küche trifft hier auf ein Weinsortiment von kleinen, familiengeführten Betrieben mit großen Weinen. Im Restaurantbetrieb gibt von nun an Christoph Mezger die Melodie vor, Carlo Franchi sorgt mit seinen erlesenen



ViniPuri 2.0 lädt ein zum
MEET & GREET
mit
Christoph Mezger

In den Frühling startet ViniPuri 2.0 mit einem neuen Küchenchef: Christoph Mezger gibt von nun an mit seinem Motto »Intensive Taste« den Ton in unserem Restaurant an.

Das möchten wir mit Ihnen feiern
**»MEET & GREET«
heißt es am Montag,
den 14. Mai 2018
um 17.00 Uhr**

Weinen für die Paraphrase, die mit ihrem Aroma den Geschmack der Gerichte umspielen, variieren und manchmal auch ganz bewusst kontrastieren.

IN STERNEKÜCHEN ZUM ERFOLG

1982 in Heilbronn geboren begann Christoph Mezgers Karriere mit einer Ausbildung im Vier-Sterne „Panoramahotel Waldenburg“, seine nächsten Stationen waren in der Spreewalder „Bleiche Resort & Spa“ und danach in der Küche des „Relais & Châteaux Villa Hammerschmiede“. Als Sous Chef kochte Mezger anschließend für die Gäste des Hotels „Altes Amtshaus Ailringen“, dem „Restaurant 44“ im Swissotel Berlin und in der „Südtiroler Stuben“ von Alfons Schuhbeck, seine letzte Station vor dem Wechsel ins ViniPuri 2.0 als Executiv Chef im Münchner „Tian“.

RESTAURANT • FINE DINING

Di-Sa 19.00 - 22.00 Uhr

3-, 4- oder 5-Gang-Menü für Genießer auf Wunsch mit Weinbegleitung aus dem Angebot von über 400 Weinen. Sommelier Carlo Franchi berät Sie.

WEINBAR & LOUNGE

Di-Sa 18.30 - 24.00 Uhr

Zu offenen Weinen und kalten oder warmen Getränken auch Feines für den Gaumen

BUSINESSLUNCH

Mo-Fr 11.45 - 14.00 Uhr

Leckeres von der Suppe über Pasta, Fisch- und Fleischgerichte bis zum Dessert. Immer frisch und mit wöchentlich wechselndem Angebot

ViniPuri
RESTAURANT
LOUNGE
WEINBAR

BRIGITTE GRUNG &
CARLO FRANCHI
FREUEN SICH AUF
IHRER BESUCH.



ViniPuri 2.0

Fritz-Endres-Str. 4 • 81373 München

T. +49 (0) 89 74640775

info@vinipuri.de



Kostenfreie Tiefgaragenplätze
für unsere Gäste

www.vinipuri.com