



## VINIPURI 2.0 Neue Glaskunst

„Wir sind noch am Feintuning“, heißt es auf der Website, als wir dem ViniPuri 2.0 kurz vor Redaktionsschluss dieser Ausgabe einen ersten Besuch abstatten. Das Ambiente ist spektakulär, aber nicht aufdringlich. Kunst an den Wänden, ausladende Lampenschirme, warme Farben. Im Bereich vor der großen offenen Küche stehen hohe Tische, im Loungebereich Sofas und Sessel. 672 von Hand zusammengefügte Weinkelche stecken in der transparenten Wand, die den Restaurantbereich abtrennt, in dem derzeit vor allem der günstige Business-Lunch serviert wird. In der Weinbar werden glasweise Weine ausgeschenkt, die nach der Philosophie des ursprünglichen ViniPuri in Untergiesing ausgewählt sind: Brigitte Grung und Carlo Franchi suchen naturnah erzeugte Weine von kleinen Weingütern, die eine eigene Handschrift tragen und Geschichten erzählen können. Fünfzehn Etiketten werden glasweise in die

ausgewählt schönen Kelche geschenkt, wie der frisch-fruchtige 2015 Pinot Grigio von Borgo delle Oche aus dem Friaul (0,15 l 3,50 €), der im Barrique ausgebaute cremig-würzige 2013 Soave Lunalonga (0,15 l 4,10 €) oder der Dolcetto „Pian delle Perdini“ (0,15 l 4,30 €), ein kerniger Rotwein aus dem Piemont. Dazu gibt es kleine Snacks, wie fleischige Oliven aus Apulien und kleine Taggiasca-Oliven aus Ligurien (5 €) oder Wagyu-Schinken, der buchstäblich im Mund schmilzt (8,50 €). Von den fünf Hauptgerichten probieren wir die hausgebeizte Fjordforelle (13,50 €), die von einem erfrischenden Wasabisüppchen umspielt wird, sowie ein gegrilltes Flanksteak vom Wagyu (16,50 €). Zartrosa gegrillt, wird das weiche, geschmacksintensive Fleisch von einem fruchtigen „Salat“ begleitet, der aus verschiedenen zu Kugeln ausgestochenen Melonensorten besteht. Sehr gut. Trotzdem gut möglich, dass das Beste noch kommt, wenn der Restaurantbetrieb volle Fahrt in Richtung Gourmetküche aufnimmt. Denn Carlo Franchis Talent, Speisen und Weine als Genussverstärker zu kombinieren, ist bemerkenswert.

Simon Pichler

Sendling, Fritz-Endres-Str. 4  
Tel. 74640775  
www.vinipuri.de  
Business-Lunch: Mo-Fr 11.30 - 14.30 Uhr  
Weinbar: Mi-Fr. 16 - 22 Uhr

○ Draußen sitzen

♿ Rollstuhlgerecht

Essen und Trinken \*\*\*\*

Service \*\*\*\*

Ambiente \*\*\*\*\*