



# BEGRABT MEINE LEBER AN DER BIEGUNG DES FLUSSES

*Jeder kennt die Isar, keiner kennt die Würm. Ein Fehler! Denn Münchens zweitgrößter Fluss hat viel zu bieten: eine reiche Natur- und Kulturgeschichte, jede Menge Lokale - und viele, viele Biersorten*

TEXT: MARTIN RASPER  
FOTOS: ACHIM KRAUS

Der Trend geht zum Zweitfluss, München ist dabei. Die Meisten allerdings kennen den Zweitfluss gar nicht. Dabei ist die Würm interessant, ein kleiner feiner Fluss mit reicher Geschichte. Außerdem, München und die Isar: schwierige Beziehung. Dieser reißende Gebirgsfluss mit seinen Hochwassern – da war es lange nicht die Haupt-Prio, den gemütlich zu finden, so wie es neuerdings Mode ist. Deshalb gibt es an der Isar keine Lokale, wo man, während man isst und trinkt, aufs Wasser schauen und über das Wesen eines Flusses nachsinnen könnte. Die Würm dagegen, aber hallo! Das also ist der Plan: Die Würm zu bereisen – und zu schauen, was sie kulinarisch zu bieten hat.

## 1. Station: Leutstetten, Schlossgaststätte

Logischer Startpunkt: Leutstetten. Hier verlässt die Würm endgültig den Starnberger See, nachdem sie im Leutstettener Moos den Abschied noch ein

bisschen rausgezögert hat, hier leuchten die Alpen herüber, hier ist Bayern noch Monarchie. Tatsächlich fühlt man sich in der Schlossgaststätte gleich angekommen. Innen ist es sehr heimelig, viel rustikale Deko, gebietsweise hohes Gamschädel-Aufkommen; und mei, wenn zwischen dem Kini und dem Moshammer Rudi auch mal der Haider von der Wand grinst, des derf mer ned so eng sehn. Am besten, man wird hier einfach zum Untertan – nicht zu viel denken, sich versorgt fühlen, und alles ist gut. Bayerisch-österreichisch-saisonal, das ist der Dreiklang von Wirt Hans Sattlegger; im Herbst und Winter gibt's ordentlich Wild und Pilzgerichte, ansonsten Schweinsbraten in Dunkelbiersauce (9,80 €), Ochsenbrust (15,80 €), Kalbspflanzerl (12,80 €). Keine Extravaganzen, aber eine ordentliche Auswahl und eigentlich immer gut, auch preislich angenehm. Das austriakische Element liefert zum Beispiel der Topfen-

Marillenstrudel, und auch die Weinkarte schaut donauabwärts, mit viel Zweigelt und Grünem Veltliner.

Wer auswärtigen Besuch hat und dem ein leicht erreichbares Stück Bayern vorführen will, ist hier also nicht schlecht bedient. Und wer von Gauting aus hergewandert oder -geradelt ist, sowieso. Diesen Weg durch die Schlucht, das schönste Stück des Würmtals, muss man ohnehin mal gemacht haben. Und so genehmigen wir uns noch eine Halbe vom König Ludwig Dunkel und machen uns auf den Weg.

## Exkurs I: Gauting, Pizzeria Carmine

Wer seine Nahrungsaufnahme gern mit soziologischen Studien verbindet, für den heißt es Bingo bei Carmine. Pizzeria und Dorftreff in einem, ein Tante-Emma-Laden ohne Laden. Von außen wirkt das Häuschen wie ein Kiosk, von innen auch –



der Gastraum ist etwa so groß wie anderswo der Windfang. Carmine und seine Frau Susi stehen hinter der Theke und sind auf alles gefasst, und tatsächlich kommt ständig jemand rein und will was. Meistens ratschen. Dazu essen und trinken oder was Bestelltes abholen. Wenn Handwerker die Theke besetzen, wird sofort in breitemestem Bayerisch und auf höchstem fachlichen Niveau über sämtliche Skandalbaustellen Mitteleuropas gesprochen, vom Berliner Flughafen über fehlgeplante Kreisverkehre in Kitzbühel bis zur Renovierung der Gautinger Jahrhundertwende-Villen. Und abends, wenn manche Gäste sich an dem einzigen Tisch sogar hinsetzen(!), kann es richtig lustig werden.

## Station 2: Gauting, Gennaro im Schlosspark

Waren wir in Leutstetten noch brave Untertanen, so wandeln wir uns in Gauting zu überzeugten Sozialisten – oder, gemäßigter: zu Verfechtern der Allmende, des Gemeineigentums. Der schöne



Schlossgaststätte  
Leutstetten

Park des Schlosses Fußberg ist nämlich öffentlich zugänglich, seit die Gemeinde es 1981 gekauft hat, und ein rühriger Verein betreibt die Remise als Kulturort. So sehr sind die Gautinger inzwischen dran gewöhnt, im Schlosspark ein Lokal vorzufinden, dass kollektive Trübsal ausbricht, wenn mal ein paar Jahre nix is. Zuletzt gab es immerhin eine provisorische Kaffee- und Snackbude, die vor allem Spaziergänger und Radler glücklich machte.

Jetzt aber herrschen wieder geordnete Verhältnisse: Gennaro Donato hat im Salettl eröffnet und bittet zu Tisch. Wenn es warm ist, sitzt man schön draußen, mitten im Park, bei Kaffee & Kuchen, aber auch bei komplettem Mittagstisch, und abends eben im gastlich renovierten Salettl. Gennaro mag Fisch und kocht nur frisch und recht puristisch, deshalb ist die Karte – bis auf ein paar Pasta-Standards – mit zehn bis zwölf Gerichten übersichtlich und ausschließlich tagesaktuell:

Kottmeier Planegg





Wilder Hirsch Gräfelfing

Fischsuppe alla Gennaro für 17,90 Euro, Dorade vom Grill (18,90 €); an Fleisch gibt's beispielweise Tagliata di Manzo, also zartgebratene Filetstreifen (21,90 €), als vegetarisches Gericht Artischocken alla Romana (13,90 €). Bei der Dorade hätten wir uns außer dem Salat ein kleines Beiläggchen gewünscht, ansonsten war der Fisch gut; die Tagliata war wunderbar zart und die Fischsuppe fein ausgewogen. Es lebe der Sozialismus!

### Station 3: Krailling, Brauerei

Wer von Gauting aus mit dem Radl herkommt, hat alles richtig gemacht, denn dies ist das zweit-schönste Stück Landschaft nach der Schlucht – jedenfalls bis Stockdorf. Dann beginnt dieser Siedlungsbrei, Krailling-Planegg-Gräfelfing-Lochham, eine endlose Abfolge von Kurven und Ampeln, aber natürlich lohnt es sich, genauer hinzuschauen. Stockdorf kann man auslassen, Krailling nicht. Wegen der Brauerei und dem Alten Wirt (s. Adressen). Zwar wird hier schon lange kein Bier mehr gebraut – was aber, wenn man alten Kraillingern glaubt, eher ein Glück ist. Stattdessen kommt das Bier zuverlässig vom Herrnbräu aus Ingolstadt, im Garten aus dem Holzfass gezapft. Von dem heben wir gleich eins auf die integrative Kraft der bayerischen Küche. Der hiesige Wirt ist nämlich ein Gautinger aus dem Kosovo, Sabri Konxheli, in Krailling bekannt und beliebt, seit er als junger Mann hier gearbeitet hat; nach einigen



Meisterstück Pasing

Zwischenstationen kam er 2010 als Chef zurück.

Drinne im Restaurant geht es etwas gediegener zu als draußen, beim abendlichen Besuch senken wir sofort den Altersschnitt, warme Stimmung, weißes Tuch, keine Musik, alles sehr angenehm. Die Karte hält sorgsam die Balance zwischen Tradition und Ehrgeiz; es gibt Topfennudeln und Spinat-Bergkäse-Nocken (9,80 €), Tafelspitz



und Biergulasch sowie einige nicht allzu häufig anzutreffende Gerichte wie gebackenen Kalbskopf (12,60€) oder das traditionelle Münchner Schnitzel mit Senf-Meerrettich-Panade (14,90 €).

### Exkurs II: Der Semmelknödel

Der Übergang zwischen Krailling und Planegg ist fließend – aber wer Planegg sagt, muss auch Karl Valentin sagen, der liegt nämlich hier begraben. Valentin hatte eine klare Meinung dazu, wie man Semmelknödel ausspricht, nämlich: „Semmilln-Knödell“, mit Betonung auf der jeweils zweiten Silbe und mit langem „n“ – denn, so Valentin sehr einleuchtend, „das wichtigste am Semmelknödel ist das „n“ zwischen Semmel und Knödel“. Wir werden darauf zurückkommen.

### Station 4: Planegg, Bräustüberl

Nämlich gleich hier, wo wir endlich ein richtiges, d.h. schlichtes bayerisches Wirtshaus antreffen, das Bräustüberl, das ockergelb und fast majestätisch über der Würm thront. Die lobenswerte Haltung, sogenannte Traditionsgaststätten so zu renovieren, dass die dunkle Wandtäfelung dunkel bleibt und die hellen Eichentische hell und dass möglichst wenig an die Wand gehängt und kein Radiogedudel in den Gastraum gestreut wird, damit der Gast in seiner Kontemplation nicht gestört wird – diese Haltung wird hier aufs Vorbildlichste gepflegt. Auch das Bräustüberl ist Über-

bleibsel einer untergegangenen Braustätte, der Planegger Schloßbrauerei, die irgendwann im Hacker-Pschorr aufging, das seinerseits im Paulaner aufging, weshalb jetzt von dort das Bier kommt, wie's halt so geht.

Die Karte ist klassisch-solide, es gibt Schweineschulter („Schäufele“) in Dunkelbiersauce sowie Altbayerisches (=Münchner) Schnitzel. Schweinsbratentechnisch fährt das Stüberl zweigleisig, nämlich mit dem normalen Schweinsbraten zu 11,90 Euro sowie einer Premiumversion für 14,90 Euro in Gestalt des bekannten Hohenloher Bio-Schweins. Nur von diesem können wir berichten, das Fleisch war wunderbar dicht und mürbe und sehr reichlich; die beiden kleinen Packerlkartoffelknödel dagegen ließen Luft nach oben, da hätten wir uns wenigstens einen Semmelknödel gewünscht, auch ohne „n“.

### Station 5: Planegg, P.S.Kottmeier

Wieder eine Institution: Das Haus ist über 400 Jahre alt, eine alteingesessene Wirtschaft, die schon vieles erlebt hat und heute ein feines Restaurant drinnen und einen Biergarten draußen beherbergt. Die Gebäude liegen so schön hingelagert am Fluss, dass man eigentlich mit dem Kanu vorfahren müsste, mit einem Wolpertinger als Galionsfigur, und direkt an der urigen Graubündener Holzhütte längsseits gehen... aber unser Wolpertinger ist grad von den Motten zerfressen, deshalb müssen wir mit dem Radl kommen.

Anspruch und Speisenstil sind beim Kottmeier nicht unähnlich denen der Kraillinger Brauerei, was möglicherweise damit zu tun hat, dass der hiesige Wirt Peter Schweizer früher den jetzigen Kraillinger Wirt unter seinen Fittichen hatte – man hat also hier den Lehrer und in Krail-



Insel Mühle Untermenzing

# History?



Meisterstück Pasing

ling den Schüler, und wir empfehlen der geeigneten Leserschaft selbst den ausführlichen Vergleichstest. Wir selbst machen (auf die Gefahr hin, dem Ehrgeiz der Küche nicht gerecht zu werden) mal eine Pause vom Testen und halten uns ans Bier, hier übrigens Ayinger. Und ansonsten draußen unter den Bäumen sitzen und den Fluss an sich vorbeiziehen lassen, herrlich...

### Exkurs III: Gräfelting, Wilder Hirsch

Den Wilden Hirsch muss man sich so vorstellen, dass jemand eine ausrangierte Schihütte vom Brauneck mit einem wegen Undurchführbarkeit verworfenen Retrokonzept aus der Systemgastronomie gekreuzt und dann mit der Deko vollgehängt hat, die in der Käfer-Wiesenschänke nicht mehr an die Wand gepasst hat. Dazu der unbeugsame Wille zum Ufer: zwei Liegestühle, ein Schäufelchen Sand, fertig ist die Strandbar. Schön verblüffend ist das, man kommt nichtsahnend von der verkehrsdurchtosten Pasinger Straße, und einmal durch die Hütte durch ist man schon am Fluss.

Der Hirsch ist ein Freund, der sagt: Leit, vertrags dich!, deshalb gibt es bei ihm neben richtigem Bier auch Kölsch und Alt, damit sich auch Rheinländer heimisch fühlen können. Beim Hirsch geht's nicht primär ums Essen obwohl auch das – von der Kartoffelsuppe über Kasspatzn und Ochsenfetzen bis zum Kaiserschmarrn – gut ist, sondern es geht darum, einfach da zu

sein und sich zu freuen, dass es sowas gibt. Und natürlich, wenn man Glück hat, wegen der Isi. Ein Lächeln von der Isi kann den Tag retten. Aber auch die Isi kann ja nicht immer da sein.

### Station 6: Gräfelting, Femerling

Jetzt müssen wir im Kopf einen Schalter umlegen. Das Femerling ist der Gegenentwurf zum allgemeinen Bajuwarenum, das selbst in seinen dezenten Ausprägungen das Würmtal ja doch dominiert. Im Femerling ist alles freundlich und leicht und ein bisschen feminin, die Einrichtung wirkt frisch und schlicht, sonnig und dennoch heimelig.

Jochen Femerling kocht gern. Er probiert gern aus. Er experimentiert gern mit Gewürzen. Und so entwickelte er seinen ganz eigenen, undogmatischen Stil, der dezent eine Lust auf mediterrano-orientalisch geprägtes Essen beschwört. Viel Salat gibt es, Grapefruit-Granatapfel-Salat oder Mango-Avocado-Salat, viel Leichtes, viel Vegetarisches, Indisches Gemüse-Curry oder Biryani, das im Orient verbreitete Reisgericht; und wenn Fleisch, dann meist eher Hühnchen als Rind. Im Femerling wird auch mehr Wein getrunken als Bier – dieses aber dann vom Tilmans und sogar vom Fass. Das wiederum ist extrem zu loben.

### Station 7: Pasing, Meisterstück

Das Meisterstück, im Sommer 2017 eröffnet, hieß vorher Pumpenwerk und war ganz früher genau

dies; hier wurde dem Fluss Wasser entnommen für die Dampflok. Die industrielle Vergangenheit bildet also die Kulisse, eigentlich eine Steilvorlage. Aber ach, das ganze Geraune von „meisterlich“ und „handwerklich“ wirkt eben nicht authentisch. Über dem offenen Feuer zu grillen ist hip, aber es brennt auch leicht mal was an; Tische mit unebener Oberfläche sind schick, aber auch unpraktisch; und 60 unterschiedliche Stühle kann man originell finden, aber auch unbequem. Auch die Penetranz, mit der auf der Karte das Würmtal beschworen wird („Würmtaler Bauernkruste“, „Würmtaler Eingelegtes“, „eingeweckter Würmtaler Bioapfel“), wirkt arg aufgesetzt – wenn das Würmtal eines nie war, dann eine landwirtschaftliche Spezialitätengegend.

Versöhnt wird man dadurch, dass die Würste in der Regel sehr gut schmecken, zum Beispiel die (schon wieder) Würmtaler, eine Kreation des Metzgers Vogl aus Haidhausen. Ein andermal hatten wir den „Mittagsflight“, das war Gazpacho mit geräuchertem Butterfisch, Kohlrabiparcaccio mit sauer eingelegten Pfifferlingen und zwei Irschenbergern (Bratwürsten) auf gerauchtem Sellerie mit Bärlauchsenf für 12,50 Euro – der Gazpacho war sehr fein, die Würste auch, die Pilze mit etwas viel Säure, aber insgesamt gut. Und anerkennen sollte man natürlich auch das Craftbeer-Angebot, das ja einen Kern des Konzepts bildet. Bei der



Schlossschänke Blütenburg Obermenzing

Bierkarte stößt selbst der Kenner an seine Grenzen; zu loben ist auch, dass man sich mit 0,1-Gläsern schön durchprobieren kann. Wir beginnen mit der Hopulenz von Yankee & Kraut, schon wegen des Namens, und dann schauen wir mal...

### Station 8: Obermenzing, Schlossschänke Blütenburg

Ähnliches Gefühl wie in Gauting: Schön, dass sowas der Öffentlichkeit gehört. „Ein köstlich verträumtes Stück Vergangenheit“, so sah der Pasinger Chronist Franz Schähle die Blütenburg, und die ist wirklich sensationell pittoresk – sechsjährige Jungs werden plötzlich stumm und wollen ihre Playmobil-Ritterburg wegwerfen, weil das Original so viel schöner ist.

Kulinarisch und optisch ist in der Schlossschänke alles auf sehr liebevolle Art perfekt, ähnlich wie in der von den denselben Betreibern geführten „Goldenen Gans“ in Pasing, die sich aber einen Tick weniger bayerisch gibt. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist gut; die schön ausbalancierten Frühlingsalate mit Ziegenfrischkäse-Mousse, Melonenchutney und Brotchips gibt es für 10,50 Euro, die Blütenburger Fischsuppe als wahlweise kleine oder große Portion (7/10 €). Und wenn überhaupt irgendwo, dann muss man genau hier den Kaiserschmarrn essen (8,50 €) – der ist schon optisch ein Gedicht, angerichtet wie ein bunter Teller, auf dem das Preiselbeerkompott die Teigstücke umschmeichelt wie eine Samtrobe den Körper der Prinzessin. Und der Teig selbst ist so luftig und bissfest zugleich, dass jede Metapher versagt.

### Station 9: Obermenzing, Weichandhof

Man hört ja immer, der Mittelstand sterbe aus, oder wahlweise das Bürgertum; hier ist zu konstatieren, beide leben noch. In Würde gealterte Ehepaare, die beim Anblick des Desserts in ehrliche Verzückung geraten, sind jedenfalls ein erfreulicher Anblick. Das Restaurant steht seit Sommer 2017 unter der Leitung von Peter Kinner und Michael Schottenhamel, zwei alten Hasen der Münchner Gastroszene. Die Karte verrät den Willen, mehr zu bieten als ein einfaches Wirtshaus, zum Beispiel in Gestalt der Maronencremesuppe mit Prosecco, Zimtcroûtons und geräucherter Entenbrust (6,50 €), die uns an einem kalten Winterabend köstlich gewärmt hat. Beim Fleisch ist sie etwas rindslastig (Bison gibt's auch!), aber sie bietet immerhin auch zwei vegane Gerichte. Ansonsten kann ich mich hier kurz fassen, weil die Kollegin XXX auf Seite XXX dieses Heftes alles nötige dazu sagen wird. Hoffentlich lobt sie den Apfelstrudel!

### Station 10: Untermenzing, Inselmühle

Vom Weichandhof (bzw. dem Alten Wirt, 200 m weiter, s. Adressen) kann man noch mal ein richtiges Stück Landschaft erleben, Flussau mit Radlweg – bis einen der Biergarten der Inselmühle mit offenen Armen empfängt. An kaum einer anderen Stelle, abgesehen natürlich von der Schlucht, ist die Würm so sehr bei sich wie hier. Weil sie eben kein natürlicher Fluss ist, sondern eine Kulturlandschaft, ist das sehr passend, wie hier alles verwirklicht ist: Wehr, Insel, ehemalige Mühle, Biergarten, Hotel, Restaurant. Bis 1964 gab es hier (wie auch in Krailling, Planegg, Pasing) ein beliebtes Familienbad; sowas geht heutzutage leider nicht mehr – warum eigentlich? Aber man sitzt wenigstens noch wunderschön am Wasser. Fein essen kann man auch, im dazugehörigen Restaurant.

In der Bar des Hotels übrigens ist in einer Ecke eine dicke Acrylglasplatte in den Boden eingelassen, direkt am Wehr, da sitzt man buchstäblich über dem gischtenden Wasser. Das Glas ist inzwischen blind geworden, mancher bemerkt das rauschende Wasser gar nicht; man sieht ja manchmal nur, was man weiß. Die Idee aber ist großartig. Man sollte das Glas mal erneuern. Rauschen des Würm-Wasser: eine bessere Inspiration gibt's gar nicht, es auch in der Kehle rinne zu lassen.



## LEUTSTETTEN

### Schlossgaststätte Leutstetten

Altostr. 11, 82319 Starnberg  
 Mi-Fr 11.30-14.30 & 17.30-ca. 22 Uhr,  
 Sa/So durchgehend,  
 Mo/Di Ruhetag  
 Tel. 08151-81 56  
*Der Klassiker: End- oder Startpunkt jeder Radltour die Würm entlang. Einfach akzeptieren, dass Bayern eine Monarchie ist, und alles ist gut*  
 www.schlossgaststaette-leutstetten.de  
 Draußen sitzen: ja (Biergarten)  
 Blick auf die Würm: nein

## MÜHLTAL

### Forsthaus Mühlthal + Waldkeller

Mühlthal 124, 82319 Starnberg  
 (Öffnungsz. b. Redaktionsschluss noch nicht bekannt)  
 Tel. 0176-80 20 54 97  
 www.forsthausmueltal.eu  
*Frisch renoviert und im Mai 2018 wiedereröffnet. Immer gut geeignet für private Feste (keine Nachbarn!)*  
 Draußen sitzen: ja  
 Blick auf die Würm: ja

## GAUTING

### Chinarestaurant an der Würm

Reismühler Weg 7, 82131 Gauting  
 Mo-Sa 11-15 & 17-23, So 11-23 Uhr  
 Tel. 089-89 99 81 23  
*Wer zur Abwechslung mal über der Würm sitzen und die Enten unter sich vorbeiziehen lassen will, ist hier richtig; das Essen (kantonesisch) ist nicht uninteressant.*

Draußen sitzen: ja (Terrasse)  
 Blick auf die Würm: ja

### Patisserei und Café Petite Amelie

Starnberger Str. 23, 82131 Gauting  
 Di-Fr 9-17 Uhr (Winter bis 18 Uhr)  
 Sa/So 10-17 (Winter ab 9 Uhr)  
 Tel. 089-80 95 46 78  
 www.cafe-petite-amelie.de  
*Feines kleines Café mit lecker Torten*  
 Draußen sitzen: ja (an der Straße)  
 Blick auf die Würm: nein

### Pizzeria Carmine

Starnberger Str. 3, 82131 Gauting  
 Mo-Sa 11.30-23.30, So 14-23.30 Uhr  
 Tel. 089-85 06 958  
 www.pizzeria-carmine.de  
*Skurril-sympathische Pizzeria in einer schrebergartenlaubenartigen Klausse mit einem einzigen Tisch (!), dafür aber einer kleinen Terrasse*  
 Draußen sitzen: ja  
 Blick auf die Würm: nein

### Restaurant Mythos

Münchener Str. 57, 82131 Gauting  
 Di-So 11.30-15.00, 17.30-24.00,  
 Mo Ruhetag  
 Tel. 089-89 55 97 40  
 www.mythos-gauting.de  
*Der nette Grieche von nebenan, stimmungsvoll eingerichtet und familienfreundlich*  
 Draußen sitzen: ja  
 Blick auf die Würm: ja

### Ristorante Gennaro im Salettl

Am Schlosspark 17, 82131 Gauting  
 Di/Mi 11-17, Do-So 11-22 Uhr,  
 Mo Ruhetag  
 Tel. 089-41 55 45 08  
 www.schlosspark.ristorante-gennaro.de  
*Herziger, intimer Italiener in toller Lage: im Salettl des Schlosses Fußberg, mitten im Schlosspark*  
 Draußen sitzen: ja  
 Blick auf die Würm: beinahe

## KRAILLING

### Kraillinger Brauerei

Pentenrieder Str./Ecke Mitterweg, 82152 Krailling  
 Mo-So 11-23 Uhr (Kü. 11.30-21.30)  
 Tel. 089-85 71 718  
 www.kraillinger-brauerei.com  
*Innen schönes Restaurant, außen riesiger Biergarten – einer der wenigen echten im Würmtal*  
 Draußen sitzen: ja  
 Blick auf die Würm: nein

### Ristorante da Rosario

Margarethenstr. 49, 82152 Krailling  
 Mo-So 11.30-14.30 und 17.30-23 Uhr  
 Tel. 089-85 74 811  
 www.rosario-krailling.de  
*Sympathische Pizzeria mit schöner Terrasse*  
 Draußen sitzen: ja  
 Blick auf die Würm: ja

### Alter Wirt

Margarethenstr. 31, 82152 Krailling  
 Mo-So 10.00-24.00 Uhr

Tel. 089-89 19 84 44  
 www.alterwirtkrailling.de  
*Traditionswirtschaft mit großem Garten direkt an der Würm, Küche traditionell-bayerisch, solide*  
 Draußen sitzen: ja  
 Blick auf die Würm: ja

## PLANEGG

### Wirtshaus Bräustüberl

Bräuhäusstrasse 6, 82152 Planegg  
 Mo-So 11-24 Uhr  
 Tel. 089-85 93 934  
 www.braustuberl-planegg.de  
*Klassisch bayrische Wirtschaft, gradaus und mit solider Küche, Überbleibsel der einstigen Schlossbrauerei Planegg; schöner Garten*  
 Draußen sitzen: ja  
 Blick auf die Würm: ja

### Pe.Es Kottmeier

Bräuhäusstraße 18, 82152 Planegg  
 Mo-So 11.30-ca. 22.30 Uhr  
 Tel. 089-89 93 00 30  
 www.pe-es.de  
*Stilvolles, traditionsreiches Restaurant mit großem Garten, direkt am Fluss*  
 Draußen sitzen: ja  
 Blick auf die Würm: ja

## GRÄFELFING

### Wilder Hirsch

Pasinger Str. 1b, 82166 Gräfelfing  
 Di-Do 18-01, Fr 11-01, Sa, 15-01,  
 So 11-24 Uhr, Mo Ruhetag  
 Tel. 089-85 89 65 98

www.wilderhirsch.de  
*Herzig-bayrische Strandbar-Schütteln-Boazn-Kombination mit eigenem Uferabschnitt und hohem Iseh-wurscht-Faktor*  
 Draußen sitzen: ja  
 Blick auf die Würm: ja

### Femerling

Würmstr. 37, 82166 Gräfelfing  
 Di-Sa 17.30-23, So 17-22 Uhr,  
 Mo Ruhetag  
 Tel. 089-35 85 74 04  
 www.femerling.bayern  
*Stilvoll-freundliches Restaurant mit arabisch-mediterran angehauchter Küche, nur abends geöffnet*  
 Draußen sitzen: ja  
 Blick auf die Würm: nein

## LOCHHAM

### Lochhamers El Diablo

Lochhamer Str. 4, 82166 Gräfelfing  
 Mo-So 10-01 Uhr ( warm.Kü. 11-22.30)  
 Tel. 08985 48 46 51  
 www@lochhamers.de  
*Saludos Amigos! Mexikanische Enklave mit Fajitas, Tacos & Co. und bayerischem Wirtsgarten direkt an der Würm*  
 Draußen sitzen: ja  
 Blick auf die Würm: ja

## PASING

### Meisterstück

Kaflerstr. 16, 81241 München  
 Mo-Do 12-24, Fr 12-1, Sa 10-1,  
 So 10-24 Uhr  
 Tel. 089-30 90 51 37  
*Stylische Konzeptkneipe mit postindustriellem Ambiente und rustikaler Atmosphäre (Rauch vom offenen Grill!); einziges Craftbeer-Lokal im Münchner Westen*  
 www.dasmeisterstueck.de/  
 muenchenpasingcraftbeer  
 Draußen sitzen: ja  
 Blick auf die Würm: jein

## OBERMENZING

### Schloßschänke Blütenburg

Seldweg 15, 81247 München  
 Mo, Mi/Do, So 10-18, Fr/Sa 10-23.30 Uhr, Di Ruhetag  
 Tel. 089-81 19 808  
 www.schlossschaenke-blutenburg.de  
*Gut bürgerliches Restaurant-Café*

*quasi in der Burgmauer, mit Blick auf See & Wiese*  
 Draußen sitzen: ja  
 Blick auf die Würm: ja (bzw. den Burgsee)

### Weichandhof

Betzenweg 81, 81247 München  
 Mo-So 11-24 Uhr  
 Tel. 089-8911 600  
 www.weichandhof.de  
*Klassisch bayerisches Restaurant mit Anspruch und Souveränität*  
 draußen sitzen: ja  
 Blick auf die Würm: nein

### Alter Wirt

Dorfstraße 39, 81247 München  
 Mo-So 9-24 Uhr (Küche 11-22)  
 Tel. 089-81 11 590  
 www.alter-wirt-obermenzing.de  
*Uraltes Haus im Dorfkern von Obermenzing, neben Kirche & Maibaum, funktioniert schon seit über 600 Jahren (!) und ist damit die älteste Wirtschaft in München*  
 Draußen sitzen: ja  
 Blick auf die Würm: nein

## UNTERMENZING

### Inselmühle

Von-Kahr-Straße 87, 80999 München  
 Restaurant: Mo-Fr 6.30-10.30 (Sa/So ab 7.30) & 11.30-14.30 & 18-22 Uhr  
 Biergarten: Anf. April bis E. September Mo/Di 15-23, wMi-Fr 12-23, Sa/So 11-13  
 Tel. 089-8 10 10  
 www.inselmuehle.com  
*Feines Restaurant und romantischer Biergarten direkt am rauschenden Fluss*  
 Draußen sitzen: ja  
 Blick auf die Würm: ja

## ALLACH

### Gasthaus zur Schießstätte

Servetstraße 1, 80999 München  
 Di-Do 16-23, Fr/Sa 16-24, So 11.30-23 Uhr, Mo Ruhetag  
 www.allacher-schiesstaeette.de  
*Traditionslokal in dörflichem Ambiente mit Live-Programm von Rock bis Kabarett – die Betreiber führten wvorher das Schwabinger Podium*  
 draußen sitzen: ja  
 Blick auf die Würm: jein

obermenzinger?