

# Unsere Gastro-Tipps der Woche

## Großartige Vernissage und kulinarische Verlockungen in der Inselmühle

Die Inselmühle, dieses wahre Kleinod, hat Eric Pölzl nicht nur zu neuem Leben erweckt, er überrascht seine zahlreichen Stammgäste und Fans des Gastroeldorado auch immer wieder mit herausragenden, kreativen Veranstaltungen. Während im Restaurant Alte Mühle den Gast eine ganz besonders stimmungs- volle und gemütliche Atmosphäre zu den Köstlichkeiten der internationalen Gour-

met-Küche erwartet, lädt man nun zur großen Vernissage mit Werken des weit- hin bekannten Künstlers Maximilian Fliessbach, gen. Marsilius. Er präsentiert am 25. Oktober ab 17.00 Uhr Werke aus seinem Zyklus „Ars Musica“. Selbstverständlich wird der Abend auch kulinarisch auf das Feinste begleitet. Der Eintritt zur Vernissage ist übrigens kostenlos!!

### Der Winter kommt mit Lebkuchen & Crêpes

Schokoladen  
und Pralinen

**Walser's  
Café**

Feine Konditor-  
Lebkuchen

Süße und pikante Crêpes · Frühstück · Feinste Kuchen  
Marmeladen · Tramezzini · ... und immer ein Lächeln :-)

Emil-Geis-Str. 16 · München Thalkirchen · 089/12196530

Schon seit einem Jahr  
besteht das Walser's  
Café im Herzen Thal-  
kirchens. Foto: AP



## „Trüffel, Wild & mehr“ Das Genuss-Feuerwerk der Spitzenklasse im Ristorante Cleopatra, exklusiv zubereitet vom Sternekoch Werner Böswirth

Cleopatra – die Königin des Genusses, und das seit über 25 Jahren, heißt Sie herzlich willkommen zu einem außergewöhnlichen Trüffel-/Wildgenuss-Feuerwerk der italienischen Spitzenküche.



Dazu bietet man nicht nur ein fein abgestimmtes, grandioses 5-Gänge-Degustationsmenü zu einem Traumpreis von 49,50 €, sondern ein kulinarisches Potpourri an excellenten Gaumenfreuden. Marktfrische weiße Albatrüffel kommen dabei ebenso zu Ehren, wie Wildbesonderheiten. Begleitet wird das Ganze mit ausgewählten edlen Tropfen aus dem Hause Fein-

kost Farnetani, auch glasweise zu degustieren. Die Kreationen werden exklusiv für Sie vom bekannten Sterne- und Chefkoch Werner Böswirth und seinem erfahrenen Cleopatra-

Team zubereitet. Nicht nur unter Kennern gilt das Cleopatra als eines der besten italienischen Restaurants außerhalb Italiens. Die vorzügliche Küche, verbunden mit unschlagbarer Frische und Güte der Zutaten, dazu hervorragende Kochkunst ergeben eine unübertreffliche Symbiose an Gaumenfreuden!

Gehen Sie also auf Entdeckerreise durch diese faszinierenden Küchenwelten und erleben Sie unbeschreibliche Genüsse von einer ganz neuen Seite. Übrigens: die Spezialitäten des Ristorante Cleopatra können Sie auch bei Ihren Festen daheim oder auf Firmen-Events genießen! Bereits ab 10 Personen bietet man Ihnen einen exklusiven Liefer- und Buffet-service oder kocht auf Wunsch auch gerne direkt bei Ihnen Zuhause. Ein besonderer Tipp sind auch täglich die feinen Mittagsgesichte zu besonders günstigen Preisen. Und: bei der Zusammenstellung individueller Menüs für Ihre Weihnachtsfeier oder Veranstaltung steht man Ihnen gerne kompetent und erfahren zur Seite!



Foto: JK

Der Impresario des ruhmreichen Cleopatra, Federico Baiocco und sein Sternekoch, Werner Böswirth mit dem Spitzenküchen-Team des Hauses

**insel mühle**  
hotel | restaurant | biergarten

**EINLADUNG ZUR AUSSTELLUNGS-  
ERÖFFNUNG IM HOTEL INSEL MÜHLE**

Maximilian Fliessbach gen. Marsilius  
Werke aus dem Zyklus  
„Ars Musica“

**25. Oktober 2011 ab 17.00 Uhr**  
Der Künstler ist bis 22.00 Uhr anwesend

Wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch durch den Abend zu begleiten. Die Vernissage ist für Sie kostenlos. Wir bitten um Anmeldung unter 089-810 10.

Ihr Eric Pölzl und das Team der Insel Mühle München

Hotel Insel Mühle | Eric Pölzl GmbH  
Von-Kahr-Straße 87 | D-80999 München | Tel +49-89-810 10 | Fax +49-89-812 05 71  
willkommen@inselmuehle-muenchen.com | www.inselmuehle-muenchen.com

*Herzlich willkommen bei „Mahlzeit“ – der Menükarte im Münchner Samstagsblatt*

<b>Montag, 24.10.</b>	Blumenkohl-Auflauf mit Feta-Käsewürfeln	€ 4,50
<b>Dienstag, 25.10.</b>	Penne „Bolognese“, dazu geliebener Parmesan	€ 4,90
<b>Mittwoch, 26.10.</b>	Kürbis-Eintopf mit Rindfleisch & Würstl	€ 4,50
<b>Donnerstag, 27.10.</b>	Feiner Krustenbraten, dazu Dunkelbiersauce und Bratkartoffeln	€ 5,50
<b>Freitag, 28.10.</b>	Feiner Apfelstrudel mit Vanille-Zirnsauce	€ 4,50

**HERZLICH WILLKOMMEN**

**RISTORANTE  
CLEOPATRA**

**„Trüffel & Wild“  
– Genießerwochen –**

vom 27.10. bis 27.11.2011

**WIR FREUEN UNS, SIE VOLLENDET VERWÖHNEN ZU DÜRFEN!**

**Dazu empfehlen wir u.a.**

unser feines  
**5-Gänge-Trüffel-Degustationsmenü** 49,50 €  
inkl. exklusiver Weinbegleitung 68,- €

sowie viele weitere kulinarische Raffinessen, begleitet von Weinköstlichkeiten aus dem Hause Feinkost Farnetani.

**Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!**

Ristorante Cleopatra · Landsberger Str. 317 · 80687 München  
Tel. 089/56 46 10 · Fax 089/546 95 98  
Küchenzeiten täglich von 11.30 - 14.30 Uhr und 18.00 - 23.00 Uhr · Kein Ruhetag  
**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**