

HOTEL INSEL MÜHLE

ROMANTISCHE Hochzeits- Oase

Ganz in Weiß“....schreitet die junge Braut über die kleine Brücke des plätschernden Mühlenbaches, Rosen säumen ihren Weg in den bezaubernden Garten mit altem Baumbestand. Hier wird sie ihrem Liebsten das Ja-Wort geben. Romantischer als im Hotel Insel Mühle vor den Toren Münchens, inmitten einer herrlichen Parkanlage gelegen, kann man wohl kaum heiraten. „Ob im mediterranen Gewölbekeller, im urigen „Würmstüberl“ oder im heimeligen Kaminzimmer, ob auf unserer Terrasse, im offenen Garten-Stadl wo die Musi spielt oder im weißen Sommerzelt- wir sind für jede Jahreszeit gerüstet, machen den schönsten Tag im Leben zu einem unvergesslichen Ereignis. Unsere Hochzeitsfee Susanne Mittermeier kümmert sich auf Wunsch nicht nur um das Menü und die Weine, sondern berät auch hinsichtlich Blumenschmuck, Tischdekoration, Musik und vielem mehr. Die Gäste lieben dieses Ambiente, genießen die einmalige Atmosphäre. Selbstverständlich können die Brautleute standesgemäß in unserer Hochzeitssuite mit einem traumhaften

Himmelbett und großer Eckbadewanne übernachten“, erzählt Eric Pölzl. Im Dezember 2009 hat der gebürtige Österreicher die historische Insel Mühle (erbaut Anno 1445) übernommen. 37 Zimmer im gemütlichen Landhausstil mit hellen Massivholzmöbeln laden zum Verweilen ein. Hier stört kein Straßenlärm- die Großstadt ist nah und doch so fern. In der Insel Mühle kann man auch Arbeit und Erholung bestens verbinden. Der mit höchstem technischem Komfort ausgestattete Konferenz- und Tagungsraum Würmblick bietet dazu den passenden Rahmen. Gebucht werden kann zusätzlich eine Seminarbegleitung mit Taijiquan & Meditation. Am Abend entschleunigen gestresste Geschäftsleute im Biergarten, auf der Terrasse oder im Restaurant „Alte Mühle“ und lassen sich von Tobias Drasch und seinem Team kulinarisch verwöhnen. Der Küchenchef ist ein Meister seines Fachs und versteht es, frischeste Zutaten naturbelassen, leicht und aromatischer in perfekter handwerklicher Zubereitung auf die Teller zu zaubern. Das Filet von der Rotbarbe auf Süßkartoffel-Ingwerpüree zum Beispiel, eine rosa gebratene Lammhüfte auf Parmesanpüree mit Artischocken und Rosmarinjus, die Honig-Lavendel-Entenbrust an Lauchrisotto mit Süßweintrauben und Sherryjus oder ein Zitronensorbet mit



Ente mit Pfifferlingen, Steinpilzen, Brombeerjus und Schupfnudeln.

Wodka als kleine Erfrischung zwischendurch. Als süße Krönung lockt lauwarmer Schokoladenkuchen oder der karamelierte, flambierte Kaiserschmarrn! Danach lässt man den Tag in der „Mühlen-Bar“ entspannt mit einem Absacker ausklingen. ■

*Gastgeber: Eric Pölzl
Von-Kahr-Straße 87, 80999 München
Tel.: 0 89 / 8 10 10, Fax: 0 89 / 8 12 05 71
willkommen@inselmuehle-muenchen.com
inselmuehle-muenchen.com
Öffnungszeiten Küche: täglich 12.00 – 22.00 Uhr, Übernachtungspreise: DZ ab 220 Euro inkl. Frühstück, Hunde: 25 Eurp pro Tag
Kreditkarten: EC-karte, American-Express, MasterCard, Visa*

