



Ein Stück London mitten in München: der elf Meter lange Eichenholzresen im Little London.

Steakhouse Little London – Bar & Grill, München

Grillsensation bei 928 Grad Celsius!

Wenn an allen Ecken und Enden gegrillt wird: Wie kann man sich abheben vom Mittelmaß? Auf Grillvergnügen im absoluten High End-Bereich setzt das Münchner Steakhouse Little London und hat sich damit eine treue Fangemeinde geschaffen. Das Motto lautet: Keine Kompromisse bei Fleischqualität und Grilltechnik!

Der Hotspot hat seine eigene Maßeinheit: 928 Grad Celsius! Bei dieser Temperatur werden auf dem „Montague Grill“ im Little London Fleischspezialitäten wie Entrecôte oder Porterhouse vom Black Angus zubereitet. Durch die enorm hohe Temperatur des Gas-Grills können Steaks jeder Größe besonders zart, saftig, aromatisch und auf den Punkt gegart werden. Aber auch Surf & Turf, rosa gebratene Entenbrust oder – in der ganzen Stadt einmalig – gegrillter Tafelspitz finden sich unter den Fleischgerichten. Insgesamt bietet das Little London Steaks in allen Variationen aus über einem Dutzend Fleischsorten.

Mit seinen 928 Grad ist der Montague Grill der heißeste Grill

Münchens. „Und es gibt meines Wissens in ganz Deutschland nur einen zweiten Grill dieser Art“, so Thomas Hirschberger, der gemeinsam mit seiner Frau Gunilla das Konzept „Little London“ entwickelt hat – eher aus einem Zufall heraus.

„Mitten in Göteborg sind wir auf die Frage gekommen, warum es in München eigentlich kein Premium-Steakhouse wie in London oder New York gibt“, erzählt Hirschberger. Die Hafenstadt ist seit Jahrhunderten das Einfallstor für den englischen Handel mit Schweden. Weil deshalb viele Engländer in Göteborg leben, trägt die Stadt den Beinamen „Little London“. So war neben der Idee auch gleich der Name für das nächste



Fotos: Little London

Gastro-Projekt des Erfolgspaares Hirschberger („Sausalitos“, Hans im Glück“) geboren.

Der passende Grill für das neue Lokal war schnell gefunden. „Für ein original Premium Steakhouse kommen weltweit eigentlich nur zwei Grillofen-Hersteller in Frage“, erklärt Hirschberger, „wir haben uns für den Montague Grill entschieden, weil das für München eine Sensation war.“

Viel umfangreicher und zeitaufwändiger war die Suche nach

Achtung heiß!
Punktgenaues Garen
am Montague Grill.

Premium-Fleisch. „Wir haben wirklich alles durchprobiert“, erinnert sich Hirschberger. „Wir haben mit regionalen Züchtern aus dem Allgäu gesprochen und deren Simmentaler Rind verkostet. Wir haben Rindfleisch von der Atlantikküste und von der Ostsee getestet. Wir haben Fleisch aus Australien und Kobe Rind (das können wir Europäer



Hat die Idee vom Premium Steakhouse in München umgesetzt: Thomas Hirschberger.

anscheinend nicht richtig braten) ausprobiert – und sind schließlich doch wieder bei US-Premiumsteaks aus Nebraska und Montana gelandet. Die sind einfach Spitze.“

Wobei die Gäste des Little London immer wieder herzlich dazu eingeladen sind, ihr Gusto-Stück zu finden – vor allem bei den „Fleisch-Tastings“! Bei diesem besonderen Event, der mehrmals im Jahr angeboten wird, erleben und erschmecken die Teilnehmer bei Querverkos-

tungen – z. B. 30 bis 40 Sorten aus Deutschland, Irland, USA – vielfältigen Fleischgenuss auf höchstem Niveau. Zu diversen Premium-Cuts unterschiedlicher Reifegrade werden u. a. spanischer Rotwein, Meersalz aus England und Olivenöl aus Sizilien gereicht.

Die Suche nach neuen Grillspezialitäten geht natürlich immer weiter. „Der heißeste Geheimtipp sind momentan Münchner Garnelen“, erzählt Thomas Hirschberger. „Die Gäste halten das erst für einen Scherz und sind perplex, finden es dann aber supercool. Wir haben tatsächlich einen Landwirt aus dem Erdinger Moos gefunden, der ganz ohne Chemie mitten in Bayern Garnelen in Spitzenqualität züchtet. Ein weiterer regionaler Hit, den wir saisonal anbieten können, ist Bisonfleisch von der Hofmetzgerei Wiesheu aus Freising. Wenn das auf der Karte steht, sind die Gäste ganz wild drauf.“

Für die kompromisslose Verwendung hochwertiger Produkte garantiert Küchenchef Konstantin Grailer, der seine Erfahrun-

(Leistungs-)Wasser für einen guten Zweck

Mit dem Gästewunsch, „nur Leitungswasser, bitte“, tun sich viele Gastronomen schwer. Soll man die Bitte ablehnen, mit Hinweis auf die eigene Mineralwasser-Karte. Soll man, darf man für Leitungswasser etwas verlangen ...?

Das Little London hat eine elegante Lösung gefunden. Auf den Tischen stehen Flaschen mit Leitungswasser für die Gäste bereit. Wer diesen Service nutzt, zahlt einen Betrag von 1,19 Euro und tut damit gleichzeitig Gutes. Der gesamte Erlös des verkauften Wassers geht im Rahmen einer vom Little London initiierten Charity-Aktion an die Haunersche Kinderklinik in München zur Erforschung seltener Kinderkrankheiten. Das Restaurant verzichtet beim Leitungswasser auf jeglichen Gewinn, um dieses Hilfsprojekt zu unterstützen. Die Aktion kommt so gut an bei den Gästen, dass in Kürze der erste Scheck an die Kinderklinik überreicht werden kann. – Das hat Klasse und Stil, Respekt!



gen u. a. im Londoner Gordon Ramsay at Claridge's und im Tantris gesammelt hat. „Unsere Kreationen finden ihre Basis in den Inspirationen der britischen Kolonialzeit und werden immer weiter entwickelt“, so bringt der Küchenchef das Konzept des Little London auf den Punkt, das er auch privat vorlebt. Seine Frau ist Engländerin.

In der Grundidee des „Little London“ steckt aber nicht nur der Steakhouse-Gedanke,

sondern auch der Wunsch, englisches Lebensgefühl nach München zu transportieren. Deshalb bietet das Lokal vom Ambiente her auch eine authentische Pub-Atmosphäre. Und dazu gehören natürlich englisches Bier, das direkt importiert wird, und Gin, Gin, Gin!

Bringt Erfahrungen von Toplokalen aus England und Deutschland mit: Küchenchef Konstantin Krailer.



MEHR UMSATZ = MEHR GEWINN

mit
attraktiven, wunderschönen,
stabilen Garten- und
Terrassenmöbeln

natürlich von
TeleGastroService
83246 Unterwössen

Katalog (mit Preisen) anfordern unter:
Telefax 0 86 41/6 16 78
e-mail: teleleasing@t-online.de



„Gin gehört einfach dazu“, das war den Hirschbergers von Anfang an klar. Folglich können die Gäste des Little London inzwischen unter mehr als 140 (!) Gin-Sorten wählen. Wer solch ein Alleinstellungsmerkmal hat, der sollte damit auch spielen. Also laden Münchens Gin-Experten einmal pro Monat zu Gin-Tastings ein – GINspirationen genannt. An diesen Verkostungen können Gäste und Gruppen bis zu 30 Personen teilnehmen.

Unter fachkundiger Anleitung werden bei der Verkostung zum Einstieg sieben verschiedene Kreationen serviert. Danach stehen am elf Meter langen Eichenholztresen die mehr als 140 Gin-Sorten zum Verkosten bereit. Das Motto heißt: Ob Ingwer, Zitronengras oder fruchtige Beerennoten: Für jeden Gin-Fan oder den, der es noch werden möchte, findet sich die passende Gin-Kombination!

Das Highlight beim Tasting ist der „Little London Gin“, der nur limitiert zur Verfügung steht. Der biologische Premium-Gin der Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx besitzt eine intensive Wacholdernote. Das eigentliche Geheimnis des kräftigen Charakters mit weichem und ausgewogenem Körper liegt jedoch in den Aromen der Orange, des Ingwers und des Zitronengrases. Begleitet werden die Gin-Verkostungen von Canapé Samplern wie verschiedenen Foccias oder Beef-Tatar.

Alles klar, alles Gin? Bevormundet fühlen muss sich aber kein Gast im Little London. Wem z. B. nach Whiskey zumute ist, kann unter 120 Whiskey-Sorten auswählen.

Die operative Leitung der vor knapp zwei Jahren eröffneten „britischen Steakhouse-Instanz im Herzen Münchens“ liegt in den Händen von Mario Pargger, einem gelernten Weinakademiker und Diplom-Sommelier. Der Kärntner absolvierte seine Ausbildung an der Weinakademie Österreich, lernte Marketing beim Wine and Spirit Education

Stoßen auf den Erfolg an: Gunilla Hirschberger und Geschäftsführer Mario Pargger.

Trust in London und war u. a. im Cliff House in Ogunquit in den USA sowie auf dem „Traumschiff“ als Head Wine Stewart tätig.

Ein Sommelier als Geschäftsführer eines Steakhouses – das ist natürlich eine Ansage! Im Little London Bar & Grill hat Mario Pargger gemeinsam mit seinem Team 250 Positionen zusammengetragen, die den begehren Weinkeller zu einer Besonderheit machen. Darunter befinden sich Raritäten wie der Riesling Unendlich von FX Pichler, Sassicaia 1988 und alte Bordeaux aus großen Jahren wie 1986. Und was hierzulande noch viel zu wenig angeboten wird: Im Little London können die Gäste durch den Einsatz des Coravin-Systems (siehe Wein-News im letzten Heft) selbst hochpreisige Weine glasweise genießen.

Private Dining Lounge

Auf dem famosen Start ruht sich das Little London nicht aus. So bietet das Lokal seit Herbst letzten Jahres eine besondere Räumlichkeit für exklusive Dinner oder ausgewählte Tastings im kleinen Kreis für bis zu zwölf Personen an. In dieser Chesterfield Private Dining Lounge werden Gäste von Geschäftsführer Mario Pargger höchstpersönlich betreut. – Fast wie im Club, very british halt.

Wobei sich englische und deutsche Gastronomie letztlich gar nicht so sehr unterscheiden. Im Kern kommt es darauf an, bei den Gästen mit Alleinstellungsmerkmalen zu punkten. Das sprichwörtliche „best Schnitzel in town“ heißt im Little London: heißester Grill der Stadt, einzigartige Steaks, größte Gin-Auswahl ... Wer solche USPs zu bieten hat, darf sich über regen Gästezuspruch freuen. Weitere Infos: www.little-london.de

Gastrep

may[®]



1957-2017 indoor | outdoor | furniture



H. May KG | 712 seitiger Katalog kostenlos unter www.may-kg.de