



IN A NEW YORK STATE OF MIND

Pizza Studio in der Herzogstraße in München entwickelt sich weiter -
Neuausrichtung als New York Style Pizza Bar ab 1. August 2026

München, 21. Juli 2026 - Der in München geborene Gastronom, Buchautor und Konzeptentwickler Cihan Anadolglu zeigt noch einmal mehr, dass Wandel eine Chance für Wachstum, Erfolg und zukunftsorientiertes Handeln ist. So entwickelt er das Pizza Studio in der Herzogstraße 29 in München konsequent weiter und präsentiert es ab 1. August 2026 als Pizza Studio - New York Style Pizza Bar. Während in den vergangenen Jahren zahlreiche neapolitanische Pizzerien eröffneten, schlägt das Pizza Studio einen anderen Weg ein und rückt die authentische New York Style Pizza in den Mittelpunkt. 35 Zentimeter groß, knusprig, mit einem luftigen Teig und hochwertigen Zutaten belegt steht sie für eine unkomplizierte Esskultur, die Menschen zusammenbringt. „Wir lieben die italienische Küche und haben großen Respekt vor der neapolitanischen Pizza. Aber München braucht nicht noch eine weitere neapolitanische Pizzeria. Wir wollten etwas schaffen, das sich bewusst abhebt und den Gästen eine echte Alternative bietet. New York ist eine der spannendsten Food-Metropolen der Welt - genau dieses Lebensgefühl möchten wir nach München bringen.“ Die neue Speisekarte umfasst neben Pizza auch kreative Vorspeisen wie Spicy Yuzu Burrata, Hummus & Feta Cheese Cream, Chicken Caesar Salad oder hausgemachte Pickles. Den Abschluss bilden Desserts wie Hot Nutella Pizza, New York Cheesecake oder ein Hennessy XO Espresso Martini. Weitere Informationen finden sich auf www.pizza-studio.com.

Mit der Weiterentwicklung verändert sich nicht nur die Küche, sondern das gesamte Erlebnis. Pizza Studio versteht sich künftig als **Pizza Bar**, ein Ort, an dem man sich zum Mittagessen trifft, den Feierabend mit einem Spritz genießt oder den Abend bei Cocktails, Wein und guter Musik ausklingen lässt. Das neue Konzept wird von einem klaren Leitgedanken getragen: „We love Food, Drinks, Art & Music“. Pizza Studio soll ein Treffpunkt für Menschen werden, die gutes Essen, hochwertige Drinks und eine entspannte Atmosphäre schätzen, inspiriert von den kreativen Vierteln der amerikanischen Millionenmetropole. Die Umstellung auf das neue Konzept erfolgt zum 1. August 2026. Gäste dürfen sich künftig auf ein modernes gastronomisches Erlebnis, neue Drinks und vor allem auf eine vollständig überarbeitete Speisekarte freuen, die klassische New York Pizza mit kreativen Rezepturen kombiniert.

Klassiker wie Pizza Margherita oder Buffalo Mozzarella bleiben fester Bestandteil der Speisekarte. Ergänzt wird das Angebot ab August durch vegetarische und vegane Kreationen, wobei jede Pizza auf Wunsch auch mit veganem Mozzarella zubereitet werden kann. Zu den neuen Signature-Pizzen gehören unter anderem:

Short Rib - San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, zwölf Stunden geschmortes Rinder-Short Rib, karamellisierte rote Zwiebeln und Gran Padano DOP. Eine Pizza, die klassisches Barbecue mit italienischem Handwerk verbindet.

Vodka Pepperoni - eine cremige Vodka-Sahnesauce bildet die Basis für Fior di Latte Mozzarella, Wagyu Beef Salami, Gran Padano DOP und frisches Basilikum. Inspiriert von den berühmten Vodka Pies New Yorks.

BBQ Chicken - BBQ-Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, geräuchertes BBQ-Hüchen, geräucherte Provola, Frühlingszwiebeln und knusprige Röstzwiebeln sorgen für den typischen amerikanischen Geschmack.

Truffle - Fior di Latte Mozzarella, geräucherte Provola, frisch gehobelter schwarzer Trüffel und aromatisches Trüffelöl machen diese Pizza zu einem der Premium-Gerichte der neuen Karte.

Prawns & Octopus - wahlweise mit Tomatensauce oder als White Pizza. Fior di Latte Mozzarella, geräucherte Provola, Riesengarnelen, Mini-Oktopus, Kirschtomaten, Zitronenzeste und frisches Basilikum sorgen für mediterrane Frische mit New Yorker Charakter.

Smoked Salmon - Fior di Latte Mozzarella, geräucherter Lachs, Crème fraîche, Dill, Zitronenzeste, rote Zwiebeln und Schnittlauch - eine moderne Interpretation der klassischen Kombination aus Lachs und Frischkäse.

Golden Levante - Fior di Latte Mozzarella, cremiger Hummus, Feta Cheese Cream, gerösteter Mais, karamellisierte rote Zwiebeln, Beef Bacon und Schnittlauch verbinden orientalische Aromen mit amerikanischer Pizza-Kultur.

Potato Head Sausage - Crème fraîche, Fior di Latte Mozzarella, hauchdünne Kartoffelscheiben, Gurkenrelish, geräucherte Rinderwurst und Schnittlauch - inspiriert von amerikanischem Comfort Food.

Spicy Strawberry Burrata - San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frische Erdbeeren, cremige Burrata, Erdnuss-Chili-Crisp und grünes Pesto schaffen eine außergewöhnliche Balance aus Süße, Schärfe und Frische.

Der in München geborene Gastronom, Buchautor und Konzeptentwickler Cihan Anadolglu hat sich mit seiner Agentur Atelier for Culinary Concepts einen Namen gemacht. Neben dem Pizza Studio verantwortet er die Premium-Kebab-Marke Hans Kebab in München sowie das Café-Start-up Cheap Coffee Company, dessen erste Filiale im Mai 2025 im Modehaus Wöhl in Würzburg eröffnete. Bekannt wurde Cihan auch mit seinen Büchern im Bereich Food & Beverage. Sein Werk „Einmal mit Alles - der Döner und seine Verwandten“ erhielt 2020 den Deutschen Kochbuchpreis. Anadolglu steht für eine neue Generation von Gastronomen: international geprägt, detailversessen, strategisch klar ausgerichtet.

Für weitere Informationen:

Carmen Stromberger
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München
T +49 (0)89-189478-80
stromberger@strombergerpr.de
strombergerpr.de
@strombergerpr

Cihan Anadolglu
Pizza Studio New York Style Pizza Bar
Herzogstraße 29
80803 München
T +49(0)89 54849556
office@atelier-concepts.de
pizza-studio.com
@pizzastudio_munich