

Inspiration  
by **STROMBERGER PR**

# Scandic

## Farbenfroh lecker

Wenn der Lachs schon am morgen mit der Weißwurst kuschelt und am Abend ein bayerisches Clubsandwich mit zartem Braten und Kraut überrascht, dann is(st) man unverkennbar im Restaurant Zieglerei des Scandic München Macherei. Egal ob vielfältiges Frühstücksbuffet, attraktiver Business-Lunch oder entspanntes Dinner - im Scandic schmeckt's skandinavisch-bayerisch!

Und das Beste ist: Hier ist jeder willkommen, der Genuss und Gastfreundschaft schätzt. Denn die Zieglerei mit Showküche, schicker Bar und einer wahrlich ungezwungenen Atmosphäre versteht sich als Ort der Begegnung zwischen Hotelgästen und Nachbarschaft.

Wenn Sie Bildmaterial oder zusätzliche Informationen erhalten möchten oder an einem individuellen Besuch interessiert sind, melden Sie sich gerne telefonisch unter der +49(0)89/189478-87 oder per E-Mail an [ruhland@strombergerpr.de](mailto:ruhland@strombergerpr.de).

Mit herzlichen Grüßen  
Bettina Ruhland  
STROMBERGER PR

# Frühstück: Start your day right!



Das Beste kommt immer zum Schluss? Von wegen. Im Scandic München Macherei wartet ein kulinarisches Highlight bereits am Morgen. Dabei ist es egal, ob dieser auf einem Businessstrip früh beginnt oder am Wochenende etwas länger dauert. Beim abwechslungsreichen Frühstücksbuffet mit mindestens 40 Prozent Bio-Anteil und Fair Trade Bio-Kaffee kommen alle auf ihre Kosten. Und finden genau das, was ihnen zum Start in den Tag am besten schmeckt.

Die für das Hotel typische skandinavisch-bayerische Liaison manifestiert sich hier in Form von hausgebeiztem Lachs und traditioneller Weißwurst, Münchner Brezn inklusive. Auch frische Semmeln und Brote liefert eine Münchner Bio-Bäckerei. Wer mag, kann sich seine eigene Waffel backen und seinen eigenen Saft pressen. Eine Müsli-Station und eine große Auswahl an gluten- und laktosefreien Produkten runden das morgendliche Angebot an Leckereien ab, das wochentags bis zehn und am Wochenende sogar bis elf Uhr kredenzt wird.

## Business Lunch: Jetzt wird's heiß



Saisonal mit Brie und Spargel, klassisch mit Speck und Zwiebeln oder vegan mit Roter Beete - der Flammkuchen der Zieglerei ist ein wahrer Belag-Allrounder. Und kommt beim Business-Lunch knusprig frisch direkt aus dem eigenen Holzofen auf den Tisch. Von Dienstag bis Donnerstag, immer von 12 bis 14 Uhr, bietet das Restaurant Zieglerei einen Business-Lunch, der sich wachsender Beliebtheit erfreut. Auf der Mittagskarte finden sich aber nicht nur verschiedene Varianten des Flammkuchens, sondern auch kreative Bowls und traditionelle Lieblinge wie Rindergulasch.

Selbstverständlich werden immer auch vegetarische Gerichte offeriert, denn Küchenchef Bernhard Valta hat seit seiner Zeit beim vegetarischen Sterne-Restaurant Tian ein Faible für die fleischlose Küche entwickelt. Das ansprechende Business Lunch-Menü wechselt wöchentlich, alles ist frisch und selbstgemacht. Wasser, Kaffee und Tee sind im Preis von fairen 15 Euro enthalten.  
Nix wie hin, auch ohne Business!

# Dinner Time: Smørrebrød auf gut Bayerisch



Diese Schnittchen können sich sehen lassen und sind ideal zum Teilen - das 3erlei Smørrebrød ist zweifelsohne der beste kulinarische Auftakt in einen Abend im Restaurant Zieglerei. Nach der skandinavisch-bayerischen Brotzeit mit ihren kunstvollen Toppings fällt die Wahl allerdings nicht mehr so leicht. Denn die immer der jeweiligen Saison angepasste Karte wartet noch mit so geschmacksintensiven Kreationen wie Zwiebelrostbraten von der Rinderlende an Gnocchi mit wildem Brokkoli, Saibling mit Buttermilch und Erdbeeren oder raffinierten Risottos auf. Jedes Gericht hat einen wunderbaren, unerwarteten Twist und wird mit regionalen Zutaten zubereitet. Und ist auf Anfrage fast immer auch vegetarisch oder vegan möglich.

Ganz neu mit dabei: Kaiserschmarrn mit einem Hauch Orange und selbstgemachtem Rumgelee. Mmmhhh!

# Skål und Prost: In guter Gesellschaft



Herein, besser gesagt herüberspaziert, ab an den Tresen und los geht's mit dem Wohlfühlen. An der Hotelbar des Scandic München Macherei kommen einfach alle ins Gespräch - Gäste mit Locals, Kreative mit Controllern. Perfekt also, um den Tag skandinavisch-gemütlich ausklingen zu lassen. Egal ob mit oder ohne Alkohol, die Künstler an den Shakern zaubern im Nu erfrischende und überraschende Drinks. So ist der Scandic Hibiscus Spritz der ideale Begleiter im Sommer, während man mit einem guten Grauburgunder einfach immer richtig liegt.

So unterschiedlich die Drinks, so unterschiedlich sind im Scandic auch die Möglichkeiten, diese zu genießen. Gemütlich-zurückgelehnt im Livingroom, fröhlich-lebhaft in der Playful Area mit Kicker und Billardtisch und freundschaftlich-inspirierend auf den Social Stairs. Und das jeden Tag ab 16 Uhr bis Mitternacht; sonntags von 18 bis 22 Uhr.

# Das Scandic München Macherei



Mitten im aufstrebenden Münchner Osten im Stadtquartier Macherei freuen sich Gäste im Scandic München Macherei auf ein spannendes Gesamtkonzept. Das vitale Areal Macherei in Berg am Laim schafft kreativen Raum für Menschen und Unternehmen, verbindet Arbeiten und Verweilen mit Kunst und Kultur. Insofern passt das schwedische Hotel perfekt ins Setting.

Als perfekte Ergänzung hierzu begeistert das südlichste Scandic-Haus in Deutschland mit 234 Zimmern auf neun Etagen, teilweise mit Alpenblick, einem großzügigen Eingangsbereich mit smart konzipierten Flächen und Wohnzimmeratmosphäre. Hier stehen Bücheregele, Spieletische und zwei Meeting Studios für kleine Besprechungen zur Verfügung. Ganz dem Markenversprechen der Gruppe folgend stehen herzlicher Service, guter Schlaf, Wohlfühlen auf allen Ebenen und Nachhaltigkeit im Fokus. Weitere Informationen unter [www.scandichotels.de/macherei](http://www.scandichotels.de/macherei).