

Hotel Prinzregent am Friedensengel

Willkommen zu Hause

Wie schön ist es, sich auf Reisen wie zu Hause fühlen zu können! Mit dem Hotel Prinzregent am Friedensengel im mondänen Stadtteil Bogenhausen, unweit des Englischen Gartens und der historischen Innenstadt, hat München ein, wie die Briten sagen „home away from home“. Klein, aber sehr fein. Gezielt wendet sich das exklusive Vier-Sterne-Haus schon seit 20 Jahren an den individuellen Geschäftsreisenden oder Städteeroberer, der Lust und Muße hat, das authentisch bayerische Flair und die familiäre Gastlichkeit dieser zentral gelegenen Stadtadresse auf sich wirken zu lassen.

Im geschmackvollen Interieur des Boutique-Hotels spiegeln sich die Traditionen der Region wider, ohne jedoch verstaubt zu wirken. Wertvolle Antiquitäten, ausgewähltes Mobiliar und edle Dekorationen „reichen sich nobel die Hand“ mit modernstem Komfort. Wie ein roter Faden zieht sich dezent und geschmackvoll inszenierter Luxus durch die rustikale Halle, das urgemütliche Votivstüberl, den lichtdurchfluteten Wintergarten sowie die 65 großzügigen und individuell gestalteten Zimmer und Suiten.

Die hochgesteckten Qualitätsansprüche und die Liebe zum Detail sind besonders auf dem üppigen Frühstücksbuffet augenscheinlich.



Zwei Generationen im Dienste des Gastes: Otto Biermann und Sohn Christian, der sowohl das Hotel Prinzregent am Friedensengel als auch das Hotel Prinzregent an der Messe in der Tradition der Familie führt.



Der Morgen beginnt mit einem üppigen Frühstück im urgemütlichen Votivstüberl (Bild) oder im lichtdurchfluteten Wintergarten.

Frisches Obst, Säfte, Eierspeisen in vielen Varianten, hausgemachte Törtchen und Marmeladen, Salate, Sekt, internationale Wurst- und Käsespezialitäten, duftende Backwaren, eine vielfältige Tee- und Kaffeekarte und vieles mehr versüßen den Start in den Tag. Am Abend wird die Bar zum festen Anlaufpunkt. Hier trifft man viele Stammgäste, Geschäftsleute aus der Umgebung und Nachbarn. ■

◆ Hotel Prinzregent am Friedensengel
Geschäftsführer: Christian Biermann
Ismaninger Straße 42-44, 81675 München
Tel.: 0 89 / 41 60 5-0, Fax: 0 89 / 41 60 54 66
Internet: www.prinzregent.de
E-Mail: friedensengel@prinzregent.de
Zimmerpreise: DZ106 bis 225 Euro,
Suiten und Studio von 225 bis 300 Euro
(attraktive Wochenendpreise auf Anfrage)
Kreditkarten: Amex, Diners Club, Eurocard, Visa



Ausgewähltes Mobiliar und viel Platz bestimmen die Atmosphäre in den Zimmern und Suiten.

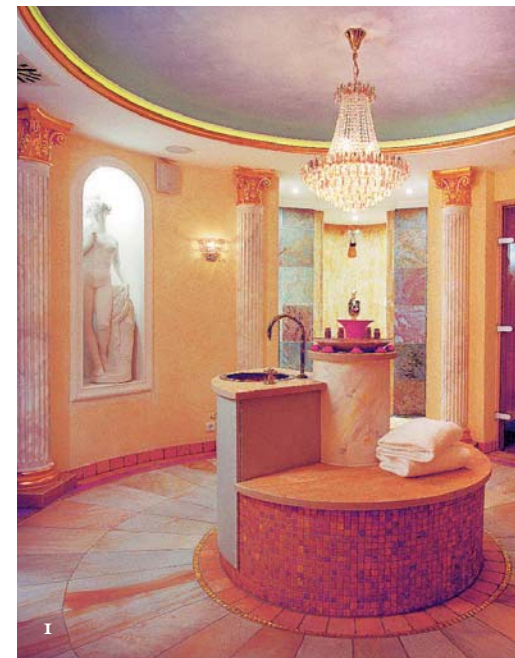
Hotel Prinzregent an der Messe

Schmuckkästchen der Gastlichkeit

Die Chronik berichtet, dass der „Alte Wirt“ in Riem zu Postkutschenzeiten als letzte Raststation vorden Toren Münchens diente. Seit jener Zeit hat die Gästebewirtung Tradition auf diesem großen Anwesen. Seit September 2002 knüpft das Hotel Prinzregent an der Messe an diese Tradition an.

Das Vier-Sterne-Haus steht an der Stelle, wo über die Jahrhunderte hinweg reges Treiben herrschte. Aber von dem Komfort der 92 großzügigen Zimmer und Suiten hätten Reisende vergangener Zeiten wahrscheinlich nicht einmal zu träumen gewagt. Wahrscheinlich auch nicht von der verkehrstechnischen Anbindung (die S-Bahn-Haltestelle befindet sich in nächster Nähe; die Autobahn ist fünf Autominuten entfernt und die Messe nicht einmal zehn Fußminuten), der modernen Ausstattung der vier Seminarräume oder den Annehmlichkeiten

der Wellness-Oase. Und erst recht nicht vom hohen Niveau der Gastronomie. Mit Küchenchef Claus Ruf, der nach Wanderjahren in der Sternegastronomie zuletzt für die ausgezeichnete Küche im Schlosshotel Neufahrn verantwortlich war, und Restaurantleiter Karl-Heinz Fichtner hat sich ein ambitioniertes Team gefunden, das das Restaurant als kulinarischen Stützpunkt im Münchner Osten etabliert hat. Die Küche ist geprägt von klassisch bayerischen Elementen, die Claus Ruf höchst raffiniert mit mediterranen Inspirationen zu verfeinern weiß. Und nicht nur für die Highlights des kulinarischen Kalenders kommen die Gäste von weit her. Passend zur Bundesgartenschau (28. April bis 9. Oktober), für die das Hotel attraktive Arrangements geschnürt hat, lebt Claus Ruf seine Liebe zu frischen Kräutern und zarten Blüten voll aus. Mit einem Schaumsüppchen von Wiesenkerbel mit gebackenen Blüten genauso wie beim gebratenen Lammcarré auf Pilz-Frühlingslauch-Sauté mit Zitronenthymianjus und Bärlauchkartoffeln. Bei schönem Wetter lockt der hauseigene Biergarten mit bayerischen Schmanckerln. ■



1 Entspannenden Ausgleich verspricht die liebevoll eingerichtete Wellness-Oase mit Finnischer und Bio-Sauna, Dampfbad und Fitnessraum.

2 Stehen für außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse: Küchenchef Claus Ruf und Restaurantleiter Karl-Heinz Fichtner.

3 Ideen muss man haben! Wie bei diesem Matjes vom Thunfisch, bei dem der Fisch mit mediterranen Kräutern eingelegt wurde.



◆ Hotel Prinzregent an der Messe
Geschäftsführer: Christian Biermann
Riemer Straße 350, 81829 München
Tel.: 0 89 / 9 45 39 - 0, Fax: 0 89 / 9 45 39 - 5 66
Internet: www.prinzregent.de, messe@prinzregent.de
Öffnungszeiten Küche: 6.30 - 23.00 Uhr
Ruhetag: keiner, Zimmerpreise: EZ78 - 210 Euro,
DZ98 - 225, Suiten 225 - 300 Euro
(attraktive Wochenendpreise auf Anfrage)
Kreditkarten: Amex, Eurocard, Visa