



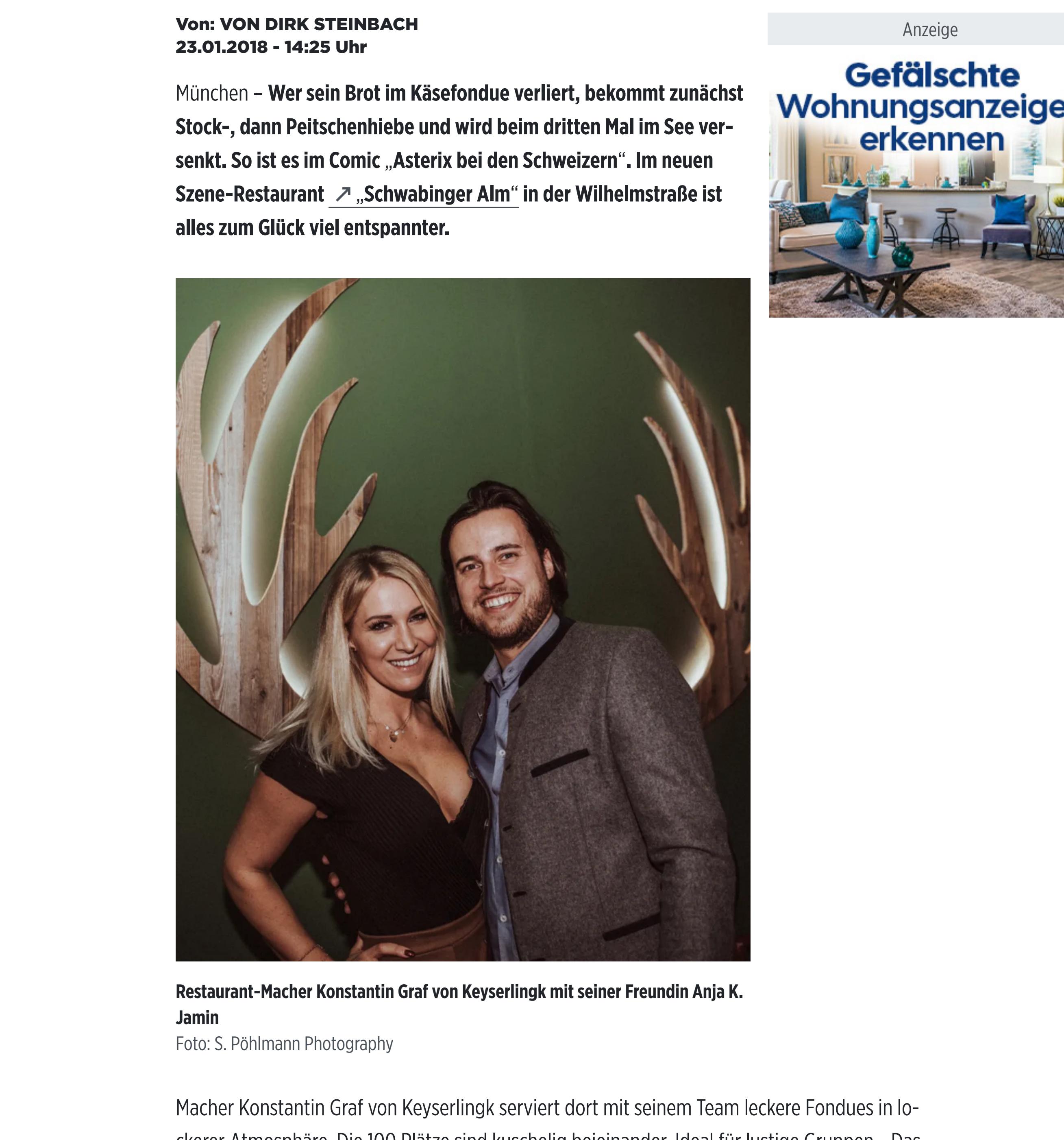
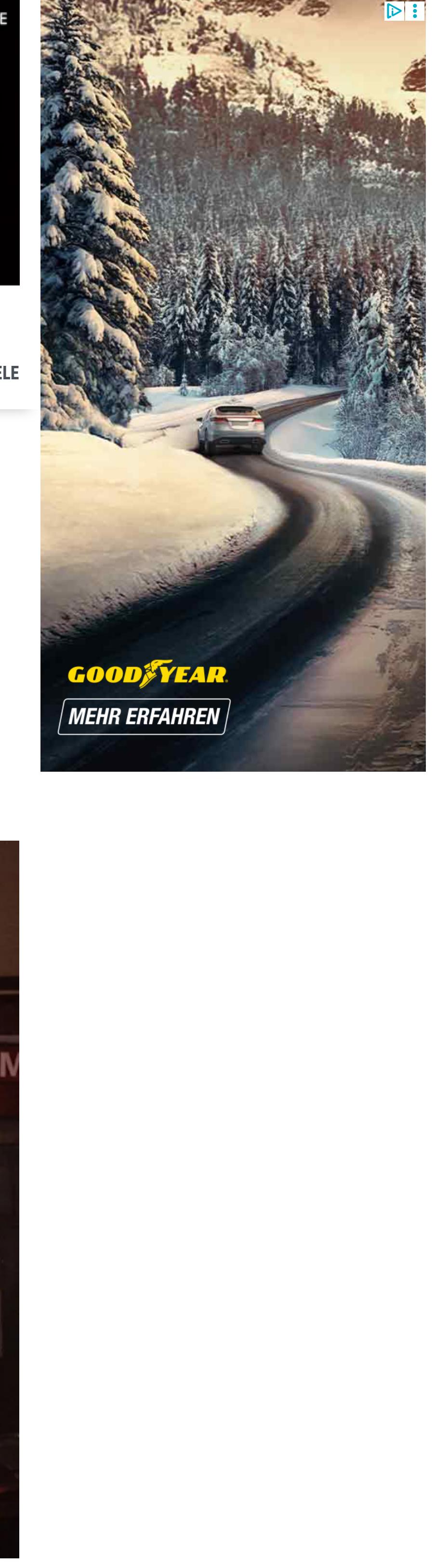
18+ | Lizenziert (Whitelist) | Suchtrisiko | Hilfe unter www.buwei.de

Bild STARTSEITE NEWS POLITIK REGIO UNTERHALTUNG KAUFBERATER SPORT FUSSBALL RATGEBER GESUNDHEIT SEX & LIEBE AUTO SPIELE

BILD > Regional > München > „Schwabinger Alm“ - Münchner Szene isst jetzt Fondué

„Schwabinger Alm“

Münchner Szene isst jetzt Fondué



Das neue Szene-Restaurant „Schwabinger Alm“ in der Wilhelmstraße

Foto: S. Pöhlmann Photography

Von: VON DIRK STEINBACH
23.01.2018 - 14:25 Uhr

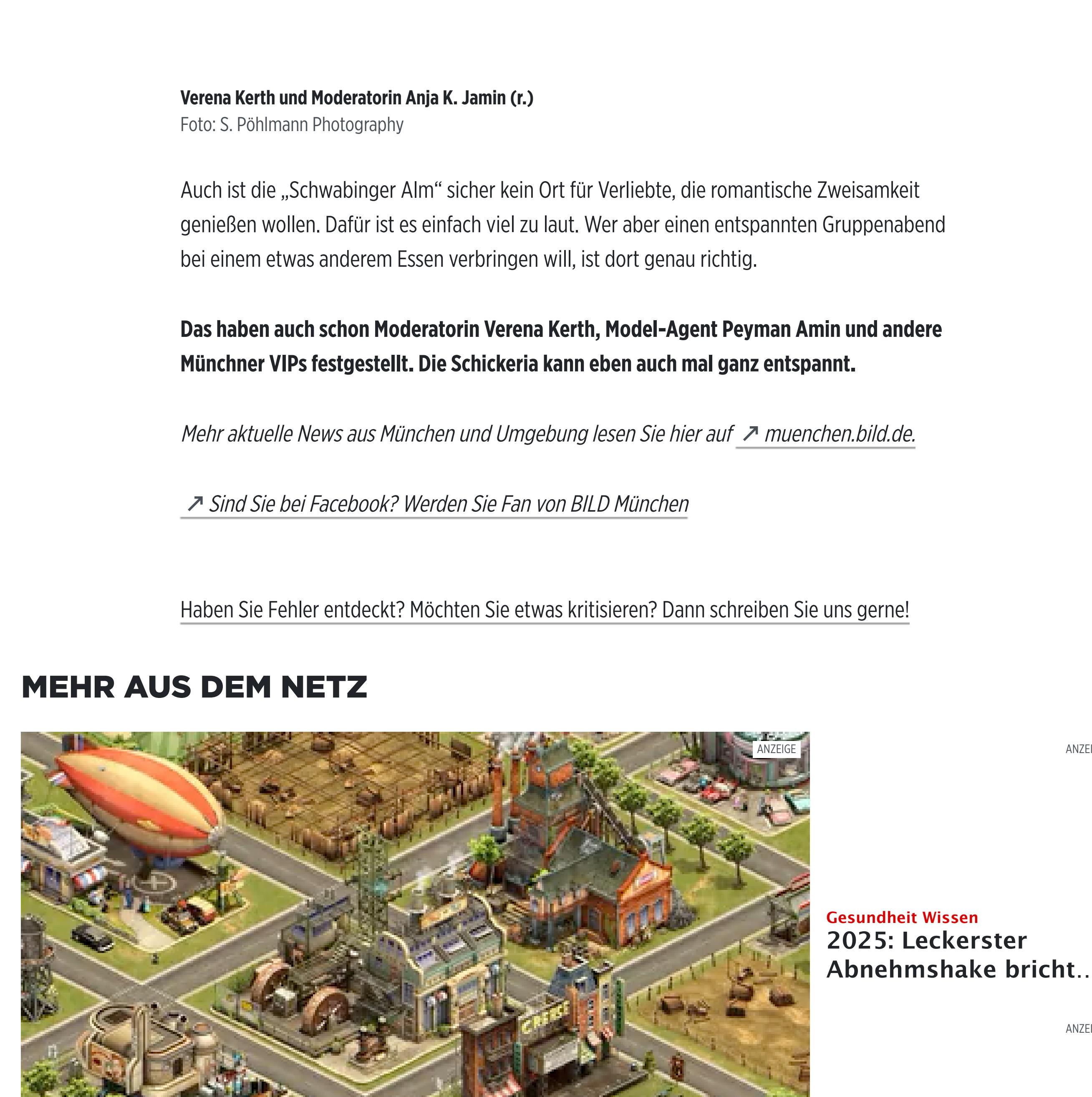
München - Wer sein Brot im Käsefondue verliert, bekommt zunächst Stock-, dann Peitschenriebe und wird beim dritten Mal im See versenkt. So ist es im Comic „Asterix bei den Schweizern“. Im neuen Szene-Restaurant „Schwabinger Alm“ in der Wilhelmstraße ist alles zum Glück viel entspannter.



Restaurant-Macher Konstantin Graf von Keyserlingk mit seiner Freundin Anja K. Jamin

Foto: S. Pöhlmann Photography

Macher Konstantin Graf von Keyserlingk serviert dort mit seinem Team leckere Fondues in lockerer Atmosphäre. Die 100 Plätze sind kuschelig beieinander. Ideal für lustige Gruppen. „Das ist ja auch ein Gesellschaftssessen“, sagt Keyserlingk. „Bei uns sitzen die Menschen beisammen und teilen sich das Essen aus einem Topf.“



Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Die Inneneinrichtung hat er trendig gestaltet. Viel Holz, grüne Wände, auf denen eine große Kuckucksuhr gemalt ist. Wer ein Fondue bestellt, braucht allerdings etwas Zeit. Diese wird schon mal mit einem Schnaps aufs Haus überbrückt.

Die Fondue-Portionen sind reichlich, aber nicht ganz günstig

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die Fondue-Portionen sind reichlich, aber nicht ganz günstig

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Verena Kerth und Moderatorin Anja K. Jamin (r.)

Foto: S. Pöhlmann Photography

Auch ist die „Schwabinger Alm“ sicher kein Ort für Verliebte, die romantische Zweisamkeit genießen wollen. Dafür ist es einfach viel zu laut. Wer aber einen entspannten Gruppenabend bei einem etwas anderem Essen verbringen will, ist dort genau richtig.

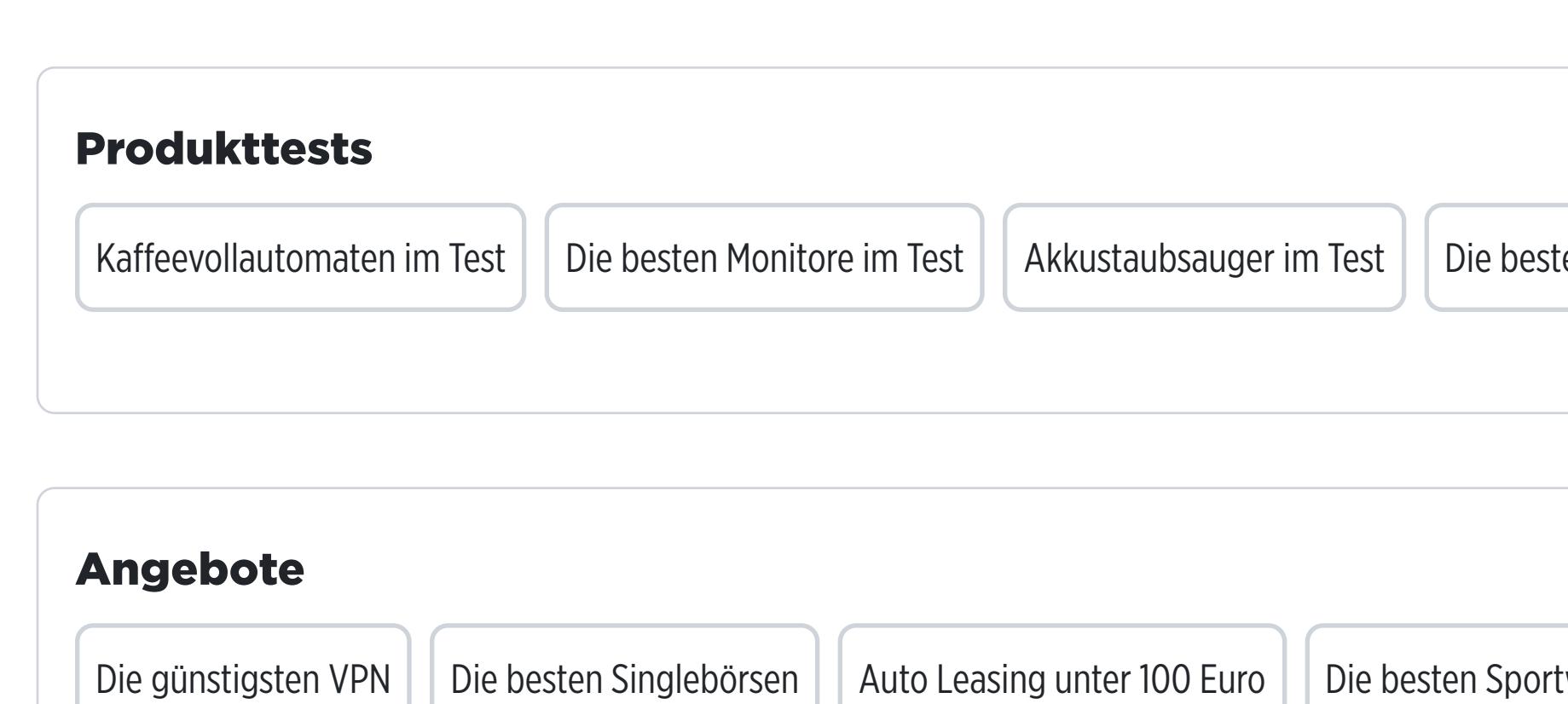
Das haben auch schon Moderatorin Verena Kerth, Model-Agent Peyman Amin und andere Münchner VIPs festgestellt. Die Schickeria kann eben auch mal ganz entspannt.

Mehr aktuelle News aus München und Umgebung lesen Sie hier auf muenchen.bild.de.

[Sind Sie bei Facebook? Werden Sie Fan von BILD München](#)

Haben Sie Fehler entdeckt? Möchten Sie etwas kritisieren? Dann schreiben Sie uns gerne!

MEHR AUS DEM NETZ



Gesundheit Wissen
2025: Leckerster Abnehmshake bricht...

ANZEIGE

Botox-Alternative bei Mundfalten erobert...

ANZEIGE

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Die Inneneinrichtung hat er trendig gestaltet. Viel Holz, grüne Wände, auf denen eine große Kuckucksuhr gemalt ist. Wer ein Fondue bestellt, braucht allerdings etwas Zeit. Diese wird schon mal mit einem Schnaps aufs Haus überbrückt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34 Euro für zwei Personen. Kein ganz so günstiger Spa. Dafür wird aber reichlich aufgetischt.

Die „Schwabinger Alm“ ist mit Holz eingerichtet

Foto: S. Pöhlmann Photography

Das Warten wird dann mit einem herrlich fluffigen, in einem großen Topf servierten Käsefondue belohnt. Sechs verschiedene gibt es. Richtig lecker ist das Trüffelfondue. Mit 48 Euro für zwei Personen allerdings auch das teuerste. Los geht's bei 34