

# Gault&Millau

RESTAURANTGUIDE  
DEUTSCHLAND

2 0 1 9

*15 Punkte*



*Das Restaurant*

*Mun*

*wird empfohlen vom  
Gault&Millau Deutschland  
2019*

*Patricia Bröhm*

**PATRICIA BRÖHM**  
Chefredakteurin  
Gault&Millau Restaurantguide

# Unsere Besten in München

18 🍷🍷🍷

Atelier ①  
Königshof by Geisel ③  
Werneckhof by Geisel ⑤

Ess.Zimmer ②  
Tantris ④

17 🍷🍷🍷

★ Alois ⑥  
▲ Pageou ⑧

Les Deux ⑦  
Schuhbecks Fine Dining ⑨

16 🍷🍷

Acetaia ⑩  
Jin ⑫

Huber ⑪  
▲ Tian ⑬

15 🍷🍷

Acquarello ⑭  
Garden ⑮  
★ Izakaya ⑰  
★ Mun ⑱  
Schwarzreiter ⑲

Bavarie ⑭  
Hippocampus ⑮  
Käfer-Schänke ⑮  
Schuhbeck in den Südtiroler Stuben ⑲  
Vinothek by Geisel ⑲

14 🍷

Brasserie Colette by Tim Raue ⑳  
★ Ebert ㉑  
★ Pure Wine & Food ㉒  
▼ Vecchia Lanterna ㉓  
Weinhaus Neuner ㉔

Der Dantler ㉕  
Matsuhisa ㉖  
Sophia's ㉗  
Walter & Benjamin ㉘

13 🍷

Atlantik ㉙  
Rüen Thai ㉚



Beccofino ㉛  
Trader Vic's ㉜

sowie

Bar Gabányi ㉝  
Falk's Bar ㉞  
★ Helene liebt Vu Tang Kitchen ㉟  
★ Paulaner am Nockherberg ㊱  
★ The Drunken Dragon Bar ㊲  
★ Usagi ㊳  
★ Xaver's ㊴

Beim Sedlmayr ㉟  
Grapes ㊱  
★ Neo-Brasserie Hoiz ㊲  
Schumann's Bar am Hofgarten ㊳  
★ The Indian Affairr ㊴  
★ Weinwirthshaus zum Schönfärber ㊵

▲ Aufsteiger   ▼ Absteiger   ★ Newcomer

NEU! 15  

**MUN**

81667 · Haidhausen · Innere Wiener Str. 18

☎ (0 89) 62 80 95 20

✉ mail@munrestaurant.de

www.munrestaurant.de

Gastgeber: Cary Gilbert

Küchenchef: Mun Kim

🕒 Mittags; Montag

Menü 75/95 €

VISA  

XXX



Wenn ein Ex-Wallstreet-Banker mit koreanischen Wurzeln und einer Ausbildung bei einem der besten Sushi Master Kaliforniens ein Restaurant in München-Haidhausen eröffnet, dann darf man gespannt sein. Von außen könnte das Mun unpräntiöser nicht sein, drinnen steigt man eine Treppe hinab in das in dunklen Tönen gehaltene Lokal mit der Atmosphäre eines verschwiegenen Clubs.

Mun arbeitet in der Küche so, wie er es aus seiner Kindheit in Seoul kennt: Alle Saucen und Würzpasten, inclusive der Sojasaucen, sind hausgemacht. Thunfisch kauft er im Ganzen und zerlegt ihn selbst, wie er es bei Sushi-Meister Makota Okuwa in Los Angeles lernte. Dort beschäftigte er sich ein ganzes Jahr lang nur mit Reis, dem heiligen Gral der Japaner. Seine Reishappen sind in puncto Konsistenz und Aromatik so minutiös austariert, mit dem perfekten Hauch Reisessig und Wasabi parfümiert, dass sie alleine schon glücklich machen. Dazu kommt Fisch herausragender Qualität, ultracremiger Label Rouge-Lachs, Big Eye- und Albacore-Thun aus Alaska, süßliche Ama Ebi-Shrimps und Hamachi aus Japan, zarteste Jakobsmuschel aus Kanada.

Bekanntheit mit der feuerspeienden koreanischen Würzpaste Gochujang (hier in auch für westliche Gaumen akzeptablem Schärfegrad) macht der Gast beim zweifach butterzart gegarten Oktopus (geschmort in einem Sud aus Sojasauce, Sake, Orange und Olivenöl, dann knusprig gebraten). Zum Thunfischtatar, durchsetzt mit Avocado- und Gurken-

stückchen, aromatisiert mit Mirin, serviert man frittierte Wan Tan-Cracker. Ganze 162 Arten von Kimchi existieren in Korea, verrät Mun. Wir probieren eine Chinakohlvariante von komplexer Schärfe – Ehrensache, dass der Chef selbst fermentiert. Sie ist die ideale Begleitung zum perfekt medium rare gebratenen argentinischen Sirloin-Steak mit Kartoffelstampf und einer feinen Sauce auf Basis von Knochenmark und Miso. Weil Desserts nicht Asiens Stärke sind, kommt eine weitere biografische Note ins Spiel: Bevor Mun nach München kam, führte er Restaurants in Buenos Aires und Mendoza, dort entdeckte er seine Liebe zu Alfajores, feinem Mürbteiggebäck mit Dulce de Leche-Füllung. Serviert mit frischen Früchten und Limonensorbet, schmecken sie auch hier in Haidhausen köstlich.

Mun führt das Restaurant gemeinsam mit seinem Partner Cary Gilbert (ein Ex-Silicon-Valley-Mann), der in Deutschland seine Liebe zum Riesling entdeckte – wie passend, dass ein Riesling Maximilian Grünhäuser ebenso perfekt zur koreanischen Schärfe harmoniert wie ein Malbec von der argentinischen Bodega Alta Vista zum Steak.

