

# Süddeutsche Zeitung

SZ.de Zeitung Magazin

Home > München > München-Guide > Bars > Bars in München im Test: Theresa Bar in der Maxvorstadt

17. April 2015, 16:35 Uhr Theresa Bar

## Gerade noch geheim



Gut absehen: der Barkeeper bei der Arbeit im Theresa. (Foto: Robert Haas)

**Rote Samtsofas und Designerlampen, ein Kyoto Rose Fizz zum Rinder-Tatar: Das neue Theresa Bar-Restaurant bietet nicht nur ein gemütliches Ambiente, sondern auch eine feine Speise- und Getränkekarte.**

ANZEIGE

Zahnarztpraxis  
TP5

Von *Andreas Schubert*

Tegernseer Platz 5 Tel: 089 -  
30 90 88 710

Versenden

Drucken



Wann ist eine Bar eigentlich eine gute Bar? Wenn hippe Leute dort abhängen? Muss sie ein guter Platz zum Flirten sein oder einfach ein Ort zum Wohlfühlen? Das neue Theresa Bar-Restaurant im Hinterhof des Theresa Grill hat von allem etwas. Erst seit 20. Februar geöffnet, dürfte das Lokal gerade noch so in die Kategorie Geheimtipp einzuordnen sein - gerade unter der Woche bekommt man noch einen Platz.



Google-Anzeiger

Feedback

Aber das könnte sich bald ändern. Denn das Theresa ist ein sehr guter Ort für einen stilvollen Abend - und von der Einrichtung her eher Bar als Restaurant. Für die Gestaltung zeichnet das Design- und Architekturbüro Seven Elohim mit verantwortlich, das unter anderem auch die Chichi-Bar in der Rumfordstraße ausgestattet hat. Seven Elohim setzt stark auf die Wirkung von Licht. Und hier wurde ganz offensichtlich nichts dem Zufall überlassen. Die Gäste sitzen auf niedrigen samtigen Sofas, Sesseln oder Barhockern. Das Lokal ist überwiegend in Braun- und Rottönen gehalten, sanft ausgeleuchtet von Designerlampen. Das Ganze erinnert allein schon wegen der Farben natürlich an die Siebzigerjahre, nur die Musik ist am Abend des Besuchs loungeartig-modern und unaufdringlich. Und das Publikum ist gemischt. Jeansträger und Mode-Aficionados finden es in dem stylischen Ambiente genauso gemütlich wie Menschen im Businessoutfit.



Tipps für Münchner **Acht Lokale für das erste Date**

### Ein "erwachsenes Publikum" ist die Zielgruppe

Letzteres mag daran liegen, dass viele nach dem Büro zum Essen vorbeischaun. Das Theresa hat eine kleine aber feine Speisekarte, auf der sich (als Vorspeise) Gerichte wie pochirtes Ei in Schwarzbrotkruste mit Spinat und Kartoffelgratin (elf Euro) finden, Rindertatar mit Garnele, Spargel und Eigelb (14 Euro), Kaninchenrouladen mit Eiskraut und Ziegencamembert (13 Euro) oder (als Hauptgerichte) Milchlammragout mit Kartoffelfrühlingsrolle und Blumenkohl-Crumble (21 Euro) oder eine "Wolfsbarsch-Zucchini-Praline mit Safranfenchel und Spargelsoufflé für 24 Euro.

Ein "erwachsenes Publikum" sei die Zielgruppe, erfährt man vom Barkeeper. Wer den billigen Rausch und den schnellen Snack sucht, ist im Theresa falsch. Auch die Getränkekarte ist hochklassig. Es gibt eine umfangreiche Weinkarte mit Einstiegspreisen um die 30 Euro je Flasche, es geht natürlich auch teurer. Insgesamt entspricht die Preisgestaltung dem typischen Niveau derart gehobener Lokale. Selbstverständlich gibt es auch diverse Champagner-Sorten sowie verschiedene Aperitifs und Longdrinks respektive Cocktails.

Und hier zeigt sich, was eine wirklich gute Bar ausmacht: die Drinks. Auf der Karte gibt es eine Seite mit "Signature Drinks", die Hauskreationen. Empfehlenswert etwa ist der "Theresa Sling" auf Rumbasis für zehn Euro oder der "Kyoto Rose Fizz" auf Gin-Basis für elf Euro.

ANZEIGE

	<b>Raumfeld Klangwunder</b> Stereosanlage war gestern! Multiroom Streaming mit Raumfeld Zu den Angeboten
	<b>4* Superior Urlaub im Harz</b> Wellnesshotel mit Gourmetrestaurant in Wernigerode ab 3 Nächte für 177,- € p.P. genießen! mehr erfahren
	<b>HSE24.de hat Geburtstag!</b> Viele versandkostenfreie Jubel-Angebote! Neukunden erhalten einen 10 € Gutschein! Feiern Sie mit!

PERFORMANCE ADVERTISING



Zielgruppe "erwachsenes Publikum": Wer den billigen Rausch und den schnellen Snack sucht, ist im Theresa falsch. (Foto: Robert Haas)

Etwas wirklich Besonderes sind die flüssigen Nachspeisen von der "After Dining"- Seite. Der "Screaming Theresa" etwa für elf Euro ist ein Drink mit Kahlua, Amaretto und Wodka, der ein bisschen an Crème brûlée erinnert. Der Clou: Obendrauf kommt ein Spritzer Whisky aus dem Flakon und ein Karamell-Staub, gemacht aus zerstoßenen Werthers-Echte-Bonbons. Auch der "Golden Cadillac" für neun Euro mit Crème de Cacao, Galliano, Orange und Sahne ist eine wunderbare Alternative zu Löffel-Desserts (von denen es im Theresa natürlich auch welche gibt).

Bleibt der Service so gut, kann im Theresa nicht viel schiefgehen. Mit der Bar ist der Wirtsfamilie Thatenhorst, die zum Beispiel auch den Theresa Grill, den Kaisergarten oder das Occam Deli betreibt, wieder ein echter Coup gelungen, der das Münchner Nachtleben stilvoll bereichert.



In Karte anzeigen

**Location Info: Theresa Bar**

Adresse Theresienstr. 31 (Rückgebäude) | Postleitzahl 80333 München | Telefon 089-28807538 | Öffnungszeiten Mo- Fr, 18 bis 1 Uhr, Sa/So bis 2 Uhr | E-Mail bar@theresa-restaurant.com

<http://www.sueddeutsche.de/muenchen/theresa-bar-gerade-noch-geheim-1.2438876>