

Die Münchner Suppenküche produziert seit 25 Jahren die besten Suppen und Eintöpfe der Stadt. Der Grundstein des Erfolgs liegt in der frische des Gemüses vom Münchner Großmarkt und den bayrischen Weiderindern.



Die Kunden: vom Baggerfahrer bis zum Geschäftsführer.....alle lieben die feinen Suppen und die deftigen Eintöpfe, doch ganz besonders das saure Ländler.



Die Schmalznudel (Cafe Frischhut), der seit Jahrzehnten beliebte Münchner Frühreff, auf ein Hafer'l Kaffee, dazu Schmalznudeln, Krapfen, Strizeln, Rohrnudel mit Zwetschgen oder Rosinen. Das ganze gibt es selbstverständlich auch den ganzen Tag.



Ludwig Freisinger oder das „Gurkenstandl“

Seit 1903 gibt es die Freisingers jetzt schon in der 4. Generation auf dem Viktualienmarkt. Seitdem gibt es auch die sagenhaften Gewürz- und Salzgurken. Die Salzgurken werden immer noch von der Familie Freisinger nach alter Rezeptur eingelegt.

