



Ein Stück London mitten in München: der elf Meter lange Eichenholzresen im Little London.

## Steakhouse Little London – Bar & Grill, München

# Grillsensation bei 928 Grad Celsius!

Wenn an allen Ecken und Enden gegrillt wird: Wie kann man sich abheben vom Mittelmaß? Auf Grillvergnügen im absoluten High End-Bereich setzt das Münchner Steakhouse Little London und hat sich damit eine treue Fangemeinde geschaffen. Das Motto lautet: Keine Kompromisse bei Fleischqualität und Grilltechnik!

Der Hotspot hat seine eigene Maßeinheit: 928 Grad Celsius! Bei dieser Temperatur werden auf dem „Montague Grill“ im Little London Fleischspezialitäten wie Entrecôte oder Porterhouse vom Black Angus zubereitet. Durch die enorm hohe Temperatur des Gas-Grills können Steaks jeder Größe besonders zart, saftig, aromatisch und auf den Punkt gegart werden. Aber auch Surf & Turf, rosa gebratene Entenbrust oder – in der ganzen Stadt einmalig – gegrillter Tafelspitz finden sich unter den Fleischgerichten. Insgesamt bietet das Little London Steaks in allen Variationen aus über einem Dutzend Fleischsorten.

Mit seinen 928 Grad ist der Montague Grill der heißeste Grill

Münchens. „Und es gibt meines Wissens in ganz Deutschland nur einen zweiten Grill dieser Art“, so Thomas Hirschberger, der gemeinsam mit seiner Frau Gunilla das Konzept „Little London“ entwickelt hat – eher aus einem Zufall heraus.

„Mitten in Göteborg sind wir auf die Frage gekommen, warum es in München eigentlich kein Premium-Steakhouse wie in London oder New York gibt“, erzählt Hirschberger. Die Hafenstadt ist seit Jahrhunderten das Einfallstor für den englischen Handel mit Schweden. Weil deshalb viele Engländer in Göteborg leben, trägt die Stadt den Beinamen „Little London“. So war neben der Idee auch gleich der Name für das nächste



Fotos: Little London

Gastro-Projekt des Erfolgspaares Hirschberger („Sausalitos“, Hans im Glück“) geboren.

Der passende Grill für das neue Lokal war schnell gefunden. „Für ein original Premium Steakhouse kommen weltweit eigentlich nur zwei Grillofen-Hersteller in Frage“, erklärt Hirschberger, „wir haben uns für den Montague Grill entschieden, weil das für München eine Sensation war.“

Viel umfangreicher und zeitaufwändiger war die Suche nach

**Achtung heiß!**  
Punktgenaues Garen am Montague Grill.

Premium-Fleisch. „Wir haben wirklich alles durchprobiert“, erinnert sich Hirschberger. „Wir haben mit regionalen Züchtern aus dem Allgäu gesprochen und deren Simmentaler Rind verkostet. Wir haben Rindfleisch von der Atlantikküste und von der Ostsee getestet. Wir haben Fleisch aus Australien und Kobe Rind (das können wir Europäer