Leckere Food Trucks in München: 7 köstliche Inspirationen

28. April 2021

Der Streetfood-Trend aus den USA ist mittlerweile auch in Deutschland weit verbreitet. Foodtrucks gibt es nicht nur auf Festivals oder Konzerten, sondern auch versteckt in ganz München. Von salzig bis süß und von Fleisch zu Veggie, haben Foodtrucks mittlerweile weitaus mehr zu bieten als Halbe Hendl. Wir haben 7 kulinarische Food Trucks in München für Sie rausgesucht und aufgelistet.

1
Ich bin nicht verwöhnt, aber gut muss es schmecken.
Heimat

DER HEIMAT-FOODTRUCK

Der Heimat Foodtruck steht für frische, kreative, regionale Küche. Neudeutsch heißt das: „Bayerische Schmankerl reloaded" Hochwertige Qualität aus heimischen Regionen ist für Heiko Baier Verpflichtung für sein gesamtes Angebot, egal ob Speisen oder Getränke. Beim Heimat-Burger schmeckt man das rosa gebratene Ochsenfleisch und beim Döner feinstes bayerisches Spanferkel. Knusprige Bio Frisch-Pommes, raffinierter Ziegenkäse aus dem Oberland oder frische, saisonale Salate. All das ist Heimat-Foodtruck

Den Heimat-Foodtruck gibt es auch als Catering Service! Aus dem Foodtruck raus! Ob Business-Event oder private Feier. Schnell, hautnah und unkompliziert. Erleben Sie Live Cooking der besonderen Art. der Heimat-

AKTUELLES PRINTMAGAZIN

LEBENSRAUM
Genießen, Wohnen & Leben in München
KULTURGUT
Atemberaubende Kunst-erlebnisse und Events
FEUER & FLAMME
Wärmende und gemütliche Ideen für kalte Tage
Around the WORLD
Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Weltreise

Im aktuellen Magazin blättern

Foodtruck erfüllt jeden Wunsch und sorgt für den kulinarischen Gaumenkitzel auf der Feier.

Den aktuellen Standort finden Sie auf der Facebook Seite

Fotos: Baier Catering

2
CHURROS
STERN Stangerl
FACTORY
www.sternstangerl.de
Churros Factory

STERNSTANGERL / CHURROS FACTORY

Marie & David, haben sich mit ihrer Churros Factory seit dem Jahr 2013 auf die Herstellung und den Verkauf von Churros (auch bekannt als Sternstangerl) spezialisiert und sind mit ihrem liebevoll, im retrostil, gestalteten Verkaufswagen unterwegs. Seit ihren ersten Versuchen haben sie ihre Rezeptur mittlerweile so weiterentwickelt, dass sie uns dank des professionellen Equipments Churros in großen Mengen und in Spitzenqualität auf Märkten, Sommerfesten und Großveranstaltungen anbieten können.

STERN
Stangerl
FESTIVAL
Quality Food

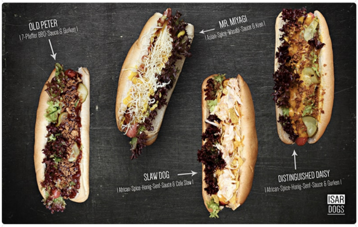
Den aktuellen Standort finden Sie auf der Website

Fotos: Churros Factory

3
ISAR
DOGS
GOURMET HOT DOGS
MUNICH FOOD TRUCK

ISARDOGS

Unter dem Motto „Street Food meets Haute Cuisine" bietet ISARDOGS, unterstützt durch den zweifachen französischen Michelin Sternekoch und Saucenexperten Patrick Coudert, einzigartige Gourmet Hotdog und Burger Kreationen an. Die leckeren Saucenvariationen unterstützen dabei den Geschmack und geben einen besonderen Wow Effekt. Die Hot Dogs und Burger bestehen zu 100 % aus Rindfleisch, welche bei „Magnus Bauch" produziert werden. Nur der deutsche Fast Food Klassiker, die Curry Wurst „Marie Antoinette", besteht aus einer Mischung aus Rinder- und Schweinefleisch. Zudem gibt es alle Produkte auch als Veggie Variante.


OLD PETER
| 7-Pfeffer BBQ-Sauce & Gurken |
MR. MIYAGI
| Asian-Spice-Wasabi-Sauce & Kren |
SLAW DOG
| African-Spice-Honig-Senf-Sauce & Cole Slaw |
DISTINGUISHED DAISY
| African-Spice-Honig-Senf-Sauce & Gurken |
ISAR
DOGS

Den aktuellen Standort finden Sie auf der Website

Fotos: ISARDOGS

4
HOME OF THE OX
OX GRILL
ROCK-N ROLL

OX GRILL BY RINGLERS

Seit 2013 sind sie mit ihrem Foodtruck OX Grill by Ringlers „on the road"! Ob für Festivals, Catering Veranstaltungen, Roadshows, Private Feiern oder andere spannende Herausforderung, OX Grill steht Ihnen stets zur Verfügung. Die letzten Jahre haben sie mit ihrem Foodtruck sogar bis nach Hamburg, Dresden und Zürich geführt, unglaublich was sie Alles erleben durften! Das Konzept, Bayrisches Street Food. Das Motto „Geniess Dich glücklich" und um das zu realisieren, setzen sie konsequent auf Qualität! OX Grill ist ein BIO Zertifizierter Familienbetrieb mit dem höchsten Anspruch an ihren Lebensmittel. Ihre Lieferanten sind mit Bedacht ausgesucht und liefern seit Jahren zuverlässig höchste Qualität. Die handgemachten BIO Semmeln ihrer Öko Bäckerei sind täglich Champions League Qualität! Sensationell! Zudem sind die Saucen tatsächlich selbstgemacht! Selbstverständlich nach eigenen Rezepten.

Den aktuellen Standort finden Sie auf der Website

Fotos: Ringlers

5
Die BEEFTRÄGER
Quality

DIE BEEFTRÄGER

Established 2015: Die Beefträger packen aus. Frisches, hausgemachtes BBQ

– und noch viel mehr. Direkt aus dem Smoker auf die Hand. Vor Ihrem Büro oder bei Ihrem Event. Freuen Sie sich darauf!
Vor dem ersten Bissen steht der Foodtruck. Der aus Michigan importierte und in Deutschland professionell umgebaute Step Van wird Ihre Gäste überraschen. Stylish gestaltet, ausgestattet mit einer professionellen Garküche und einem original Smoker aus Massachusetts wird er allen Ansprüchen gerecht. Die Spezialität: Ein erstklassig vor- und zubereitetes American BBQ. Von Klassikern wie Spare Ribs, Brisket, Pulled Pork und Burgern bis hin zum Pastrami Sandwich, das man in Deutschland kaum selbstgemacht bekommen.
Original american BBQ ist ihre Leidenschaft. Nach ihrem Motto „Low & Slow" nehmen sie sich viel Zeit für die Vor- und Zubereitung ihrer Speisen. Durch die sorgfältige Auswahl der Partner und Lieferanten ist höchste Qualität garantiert. Auch das Thema Nachhaltigkeit liegt ihnen dabei sehr am Herzen.

BEEFTRÄGER
SHARING IS CARING

Den aktuellen Standort finden Sie auf der Website

Fotos: Die Beefträger

6
CAT KAT BUS
GESCHMACKVOLL WERTVOLL GENUSSVOLL KUNSTVOLL HUMORVOLL
So GEHT'S:
Variationen:
NEU:
Unser fruchtig-süßes
"Superbowlchen"
2,50 €

CAT KAT BUS

Poke Bowl ist ein hawaiianisches Nationalgericht und entwickelte sich in den letzten Jahren zu einem wahren Food Trend. Die bunten Schüsseln sehen nicht nur schön aus, sondern vereinen auch viele gesunde Nährstoffe. Der Cat Kat Bus ist der erste Münchner Bowl Foodtruck. Der Grundgedanke von Catharina alias Cat und Katja alias Kat ist es in kürzester Zeit ein hervorragendes Essen, Freude, Abwechslung, Gesundheit und ein Lächeln zu bringen. Und somit war die Idee geboren. Cat Kat Bus bietet Mittags farbenfrohe Bowls mit einem unverwechselbar guten und gehobenen Geschmack an, mit einer humorvollen Gelassenheit. Die Bowls werden ausschließlich mit qualitativ hochwrtigen, gelegentlich auch ungewöhnlichen Lebensmitteln zubereitet. Nach Möglichkeiten, werden lokale und natürliche Zutaten verwendet. Mit verschiedenen Menüoptionen ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Den aktuellen Standort finden Sie auf der Website

Fotos: Cat Kat Bus

7
TANDOORI OVEN ON BOARD
CURRY O CITY

CURRY-O-CITY

Curry-O-City – der indische Foodtruck für München
Diese Würze hat München noch gefehlt: Mit ihrem Foodtruck ist das Team von Curry-O-City auf den Straßen der bayerischen Landeshauptstadt zuhause und bringt Ihnen authentische indische Currys direkt an die Bordsteinkante. Traditionelle Rezepte, modern mit natürlichen Zutaten zubereitet – so entstehen die besten Currys in Münchens erstem indischem Curry Foodtruck.
Ob würziges Butter Chicken oder veganes Sweet Potato Curry: Jedes der Gerichte wird mit viel Liebe, authentischen Zutaten und natürlich ohne künstliche Zusatzstoffe zubereitet, echtes Soulfood eben! Zwischen Mumbai und Kalkutta haben sie die besten Currys ausfindig gemacht – und bringen das Essen mit ihrem goldenen Foodtruck direkt zur Mittagspause, zu Geburtstagsfeiern oder zum nächsten Firmen-Event.

Den aktuellen Standort finden Sie auf der Website

Fotos: Curry-O-City

Bleiben Sie gespannt auf unsere Geheimtipps. Hier finden Sie unsere Top-7 Guides rund um München.

Diesen Artikel teilen