Pressemitteilung



Ludwigsburg, 06.11.2026

ABACCO'S STEAKHOUSE in der Motorworld München

Das wahrscheinlich beste Steak der Welt trifft auf automobile Leidenschaft: Seit Freitag, den 6. November 2026, öffnete das neue ABACCO'S STEAKHOUSE in der Motorworld München erstmals seine Türen und bringt erstklassigen Fleischgenuss an einen der außergewöhnlichsten Treffpunkte der Stadt.

Im einzigartigen Ambiente der Motorworld München, wo automobile Faszination auf hochwertige Gastronomie trifft, dürfen sich Steakliebhaber ab sofort auf ein besonderes Genusserlebnis freuen. Serviert werden ausgewählte Premium-Steaks von erstklassigen Züchtern, darunter hochwertiges US Prime Beef und argentinisches Premium Beef. Das Herzstück des ABACCO'S Konzepts bildet das einzigartige Zubereitungsfinish auf dem 400 °C heißen Stein, auf dem die Gäste ihr Steak direkt am Tisch nach persönlichem Geschmack auf den Punkt garen können.

Auf einer Gesamtfläche von rund 600 Quadratmetern bietet das neue ABACCO'S STEAKHOUSE 188 Sitzplätze im stilvollen Innenbereich sowie weitere 204 Plätze auf der großzügigen Sonnenterrasse. Ein separates Séparée schafft zudem den passenden Rahmen für private Feiern und geschäftliche Anlässe.

Abgerundet wird das Steakhouse-Erlebnis durch drei hausgemachte Sössli, eine vielfältige Auswahl an Beilagen, kostenfreie Beilagen- und Sössli-Refills sowie herzliche Gastfreundschaft in einem stilvollen Wohlfühlambiente.

Mit der Eröffnung erweitert ABACCO'S STEAKHOUSE seine Präsenz in Deutschland um einen weiteren außergewöhnlichen Standort. Ab sofort sind Gäste herzlich eingeladen, das besondere Steakhouse-Konzept inmitten der automobilen Erlebniswelt der Motorworld München selbst zu entdecken. Das neue ABACCO'S STEAKHOUSE befindet sich in der Motorworld München, Am Ausbesserungswerk 8, 80939 München.

ABACCO´S STEAKHOUSE – Eine echte Erfolgsgeschichte

Weltbeste Steakqualität trifft auf ein einmaliges Zubereitungsfinish. Das direkt von den eigenen Top-Züchtern bezogene US Prime Beef und Premium Beef aus Argentinien kommt aus nachhaltiger und ökologisch natürlicher Aufzucht – garantiert hormonfrei und ohne Antibiotika. Nach dem Motto „Weniger Fleisch ist mehr“ hat ABACCO´S STEAKHOUSE den Respekt vor den Tieren, ihr Wohlergehen und die weltbeste Qualität zu der obersten Maxime seiner Philosophie erklärt.

Zu diesem Qualitätsversprechen gehört, dass die Rinder ganzjährig auf ausgedehnten Weiden leben, die genug Auslauf bieten und eine natürliche Herdenbildung ermöglichen. Die Tiere ernähren sich ausschließlich von den dort wachsenden Gräsern (Weiderinder) und erhalten erst in den letzten Monaten zusätzlich einen ausgewogenen Getreidemix.

Die eigens für ABACCO´S hergestellten Special- und Signature-Cuts werden rundum karamellisiert und auf dem Original Schweizer Steakhouse Brett auf einem heißen Stein serviert. Durch diese ausgeklügelte Garmethode können die Gäste nach freiem Belieben stets Ihren persönlichen Garpunkt auswählen. Dazu gibt es drei hausgemachte „Sössli“ und eine große Auswahl an Beilagen nach Wahl, welche man nachbestellen kann, so viel man möchte. Weiterhin locken unter der Woche eine spezielle Mittagskarte und das tägliche Late Night Dining mit Steaks bis 00:30 Uhr.

Philosophie: Fleischfibel abaccos-steakhouse.de/content/pdf/ABACCOS-STEAKHOUSE-Fleischfibel.pdf

























Für weitere Presseinfos kontaktieren Sie uns gerne.

ABACCO'S STEAKHOUSE

E-Mail: marketing@abaccos-steakhouse.de