

Gib mir Fünf!

Manchmal sollte man einfach den Hintereingang nehmen – vor allem, wenn der in einen wunderschönen Hof führt! Viele Restaurants und Cafés in München haben gemütliche Plätze im Hinterhof. Mal mehr, mal weniger versteckt. Welche Sie mal besuchen sollten: CMY

FÜNF ADRESSEN FÜR MILDE SPÄTSOMMERTAGE



Gartenparadies

Direkt hinter der Universität in der Amalienpassage zwischen Türkenstraße und Amalienstraße liegt der Gartensalon – eine Mischung aus Lokal, Ladencafé und Gartencafé mit 25 Plätzen innen und 30 sonnigen Sitzplätzen draußen. Hier gibt's Hausgemachtes zum Genießen – vom Kuchen über Quiches, Suppen und Salate bis zum Aufstrich (z. B. Pausenbrot Deluxe 5,90 Euro).

► **Gartensalon, Türkenstr. 90, 80799 München, Tel. 089/28 77 86 04, Di-Do: 10-18 Uhr, Fr: 9-18 Uhr, Sa: 9-19 Uhr, So:10-19 Uhr**

LAUSCHIGE Hinterhöfe



In der Künstlervilla

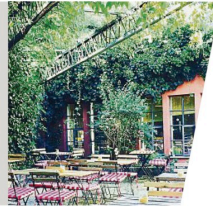
Ein echter Geheimtipp: die Terrasse des Museumscafés der Villa Stuck. Hier im Innenhof des wunderschönen Künstlergartens sitzt man herrlich ruhig inmitten des historischen Ensembles. Seit 2016 betreibt Promi-Gastronom Michael Käfer das Café, das nur 300 Meter von seinem Stammhaus in der Prinzregentenstraße entfernt liegt. Auf der Karte stehen unter anderem hausgemachte Torten (4,90 Euro), Quiches (7,90 Euro) oder frische Salate (8,90 Euro) – und mit einem Lillet Rosé oder Aperol Spritz (je 6,90 Euro) lässt sich wunderbar auf den Spätsommer anstoßen.

► **Café im Museum Villa Stuck, Prinzregentenstraße 60, 81675 München, Tel. 089/416 85 56, Di-So: 11.30-18 Uhr**

Nicht nur für Veganer

Ein Ort zum Wohlfühlen und Entspannen ist Emmi's Kitchen in der Buttermelcherstraße im Gärtnerplatzviertel. Vor allem im Sommer, denn dann lässt es sich auf der Sonnenterrasse im Hof besonders gut aushalten! Das Küchenteam bereitet vegane Schmankerl vor – vom Frühstück (ab 8 Euro) über den Crazy Avocado Burger mit Walnüssen und Wasabisprossen bis zu Bowls (ab 12 Euro).

► **Emmi's Kitchen, Buttermelcherstr. 11-15, 80469 München, Tel. 089/55 26 18 78, Mo-bis So: 9-17 Uhr**



Ein Name mit Programm

Wie der Name schon vermuten lässt: Das Café im Hinterhof in Haidhausen hat eine traumhafte Terrasse. Hier kann man bei schönem Wetter nicht nur Frühstücken (13 Variationen, inklusive Getränk ab 7,50 Euro) – es gibt auch Salate, Fischgerichte und indische Spezialitäten (z. B. Blumenkohlcurry 9,80 Euro). Tipp: Samstag und Sonntag Klaviermusik live von 10.30 bis 13.30 Uhr.

► **Café im Hinterhof, Sedanstr. 29, 81667 München, Tel. 089/44 89 96 4, Mo-Sa: 8-20 Uhr, So: 9-20 Uhr**



Fotos: Marius Götzfried, Philipp Gülland, BR/Jürgen Endriß, Christina Meyer

Sonnenplätzlerl in Sendling

Vom Frühstück über Mittagessen und Snacks bis zu Kaffee und Kuchen: Hungrig geht sicher kein Gast aus dem Café Erika in Sendling, das auch mit einem hübschen Hinterhof aufwartet. Fleisch sucht man in dem vegetarischen Lokal vergeblich. Wird man aber nicht vermissen – dafür gibt es u.a. Zimtrollen (2,50 Euro), Kuchen (ab 3,40 Euro) oder Salat mit Brot (6,90 Euro).

► **Café Erika, Senserstr. 7, 81371 München, Tel. 089/45 23 71 38, täglich 10-17 Uhr**

ZU TISCH, SCHÄTZCHEN...

Die Lieblings-Lokale der tz-Redaktion

► Schlüsselgarten

Da denkt man, zumindest im eigenen Eck hätte man gastronomisch schon alles entdeckt – Pustekuchen! Kürzlich waren wir das erste, aber bestimmt nicht das letzte Mal im Schlüsselgarten. Der liegt etwas versteckt an einer Kleingartenanlage in Bogenhausen, aber bestens zu erreichen (Tram-Haltestelle Schlüsselgarten). Hier wartet Entspannung pur: Im Biergarten sieht man mitten ins Grüne, kein Auto weit und breit. Auch mit Kindern eine perfekte Adresse: In Sichtweite gibt es eine große Spielwiese mit viel Platz zum Toben. Die Küche: bodenständig ohne viel Tamtam, aber unglücklich gut – und das alles zu fairen Preisen. Das Team kocht vor allem bayerische Schmankerl wie Schweineller mit Schweinelende, Pilzen und Spätzle (12,80 Euro) oder Schweinerollbraten mit Knödel (9,80 Euro).



Redakteurin Christina Meyer (re.) mit Familie

An den Tischen der ersten Reihe dürfen die Gäste sogar ihre eigenen Speisen mitbringen – das Biergarten-Prinzip lässt grüßen. **CHRISTINA MEYER**
► **Gaststätte Schlüsselgarten, Cosimastr. 41, 81925 München, Tel. 089/91 54 52, täglich geöffnet ab 10 Uhr**

Schicken Sie uns Fotos Schreiben Sie uns einige Zeilen über Ihr Lieblingslokal an essenundtrinken@tz.de

Hier gibt's jede Woche Rezepte oder Küchentipps



Gegrillte Chicken Wings

Heute wird mit den Fingern gegessen

Knusprig gegrillte Hühnerflügel sind eine herrliche Leckerei. Die Sauce entsteht in einem Atemzug mit der Marinade. Noch ein Tipp: Die Hühnerflügel sollten unbedingt mit den Fingern gegessen werden.

Zutaten für vier Personen

- * 12 Hühnerflügel
- * Salz
- * Cayennepfeffer
- * 2 Knoblauchzehen
- * 2 rote Chilischoten
- * 4 EL Tomatenketchup
- * 50 ml flüssiger Honig
- * 4 EL Sojasoße
- * Saft von 2 Limetten
- * 1 TL Ras el-Hanout
- * 60 ml Olivenöl
- * 1 Tomate
- * 1 EL Tomatenmark
- * 1 EL scharfer Senf
- * Salz
- * 2 EL brauner Zucker

Damit die Würze gut einziehen kann, marinieren Sie die Hühnerflügel schon am Vortag. Ich schäle und hacke den Knoblauch, schneide die Chilischoten längs ein, entferne Kerne, hacke sie ebenfalls und verrühre beides mit 2 EL Ketchup, dem Honig, 2 EL Sojasauce, Saft von einer halben Limette, Cayennepfeffer, Ras el-Hanout und 50 ml Olivenöl. Die Hälfte der Marinade mische ich mit den Hühnerflügeln und stelle alles kalt.

Für die Chilisauce ritze ich die Tomate kreuzweise ein, überbrühe sie mit heißem Wasser, schäle sie und schneide sie klein. Den restlichen Limettensaft verrühre ich mit der zweiten Hälfte der Marinade, gebe Senf, Tomate, Tomatenmark, zwei EL Ketchup, Salz, Zucker und zwei EL Sojasauce in einem Topf, erhitze alles, lasse die Sauce ein paar Minuten leicht köcheln und danach abkühlen.

Wenn es wetterbedingt mit dem Grillen nichts werden sollte, erhitze ich am nächsten Tag den Backofen auf ca. 230 Grad (Umluft), belege ein Backblech mit Backpapier, gebe die Chicken Wings darauf und schiebe es auf der mittleren Schiene für ca. zehn Minuten in das Rohr. Danach wende ich die Flügel und lasse sie weitere sieben bis acht Minuten braten. Wenn die Haut der Flügel knusprig ist, nehme ich sie heraus und serviere die Sauce separat.



► **Hans Jörg Bachmeier (51) ist seit 2004 Chefkoch im Restaurant „Blauer Bock“ und hat seit 2012 eine Kochsendung im BR.**