

Gib mir Fünf!



Gerade tummeln sich viele Touristen in München – und wollen natürlich typische Gerichte probieren. Aber auch alle Daheimgebliebenen finden hier fünf Adressen für Lokale, die Altmünchner Küche anbieten. Wo es Kalbsbraten und Schlachtschüssel gibt:

CMY

RESTAURANTS MIT ECHT MÜNCHNER KÜCHE

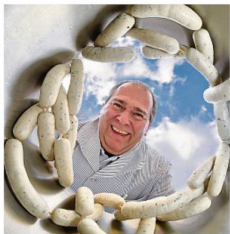


Bleibt nix über

Im Schneider Bräuhaus im Tal wird das komplette Tier verwertet: Aus Nase und Ohren bereiten Küchenchef Josef Nagler (Foto) und sein Team Pressack zu, die Backerl werden geschmort, aus den Knochen wird Bratensoße. Auf dem Teller landen alte Spezialitäten wie gepökelte Zunge, mariniertes Kalbskopf oder Innereien (z.B. gebratene Schweinsleber ab 7,50 Euro). Natürlich gibt's auch einen Schweinsbraten wie auf dem Foto.

► **Schneider Bräuhaus, Tal 7, 80331 München, Tel. 089/290 13 80, 8–0.30 Uhr**

LUST auf TRADITION



Im Weißwurstthimmi

Seine Schmankerl sind auch jenseits des Weißwurstäquators bekannt: Ludwig Wallner (Foto) betreibt die Gaststätte Großmarkthalle mit traditioneller Küche. Bei ihm gibt es nicht nur frische Woll-, Weiß-, Miltz- oder Weißwürste, sondern wechselnde Tagesgerichte mit Suppe (10,80 bis 11,90 Euro) wie Hackbraten oder Fleischpflanzerl. „Das Besondere an der Münchner Küche ist es, einfache Gerichte wie einen Schweinsbraten gut zu machen“, sagt der Münchner. Auch Kalbsbraten und Blutwurst kommen bei ihm auf den Tisch – und im Herbst die Schlachtschüssel.

► **Gaststätte Großmarkthalle, Kochselseestr. 13, 81371 München, Tel. 089/76 45 31, Mo. bis Fr. 7 bis 16 Uhr, Sa bis 13 Uhr**

Das Haxnparadies

Zur Münchner Küche gehört eine resche Haxn! Besonders knusprig sind die beim Haxnbauer im Scholastikahaus. 24 Stunden werden sie in einer geheimen Salz-Kräuter-Mischung mariniert, bevor sie auf den Buchenholzkohlegrill kommen (ab 16,90 Euro). Auch Tellerfleisch mit frisch geriebenem Meerrettich, Spinat und Bratkartoffeln (22,50 Euro) und Leberkäse mit Kartoffel-Gurken-Salat (12,90 Euro) stehen auf der Karte.

► **Haxnbauer im Scholastikahaus, Sparkassenstr. 6, 80331 München, Tel. 089/216 65 40, 11 bis 24 Uhr**



Tellerfleisch und Apfelschmarrn

Schon um 7 Uhr morgens setzt Wirt Rudi Färber (Fot.) in seiner Großküche Braten & Co. an. In seinem Traditionslokal Beim Sedlmayr serviert er urmünchner Gerichte wie Tellerfleisch, Kalbskopfbraten oder Apfelschmarrn zu moderaten Preisen. „Mein Brauchtumsschatz ist die bayerische Küche“, erklärt der Wirt. Vor 19 Jahren übernahm er das Restaurant von Schauspieler Walter Sedlmayr (f).

► **Beim Sedlmayr, Westenriederstr. 14, 80331 München, Tel. 089/22 62 19, Mo. bis Fr. 10 bis 23 Uhr, Sa. 9 bis 23 Uhr**



Tradition am Viktualienmarkt

Hier kommt Heimat auf den Teller: Auch beim Pschorr von Wirt Jürgen Lochbihler am Viktualienmarkt gibt es alte, fast vergessene Gerichte – zum Beispiel den gegrillten Rinderknochen mit geröstetem Roggenbrot (19,90 Euro) oder Grießnockerlsuppe (6,90 Euro). Das Bier wird frisch aus dem Eichenholzfass gezapft, und sogar die Bierdeckel sind hier aus echtem Filz.

► **Der Pschorr, Viktualienmarkt 15, 80331 München, Tel. 089/442 38 39 40, Mo. bis So. ab 10 Uhr**

Fotos: Oliver Bodmer, Michael Westermann, Klaus Haag, Markus Götzfried, Ralf Kruse, Matthias Bieber, Philipp Gülland, Hans Jörg Bachmeier

ZU TISCH, SCHÄTZCHEN...

Die Lieblings-Lokale der tz-Redaktion

► **Nigin**
Schon schade: Fast alle rumpeln in die fernöstliche Garküche, halten sich an Burger, Griechen oder Italiener – aber die Küche aus dem Nahen und Mittleren Osten fällt ziemlich unter den Tisch. Dabei ist sie raffiniert, nobel und viele kulinarische Reisen wert. Wie auch das Nigin, das afghanische Küche präsentiert. Bei schönem Wetter sitzt man im Innenhof nahe der Neuhauser. Rund, harmonisch, bekömmlich. Das 0,75-Liter-Pellegrino kommt mit Zitronen, der kleine Vorspeiseteller serviert fein paniertes Gemüse und Huhn (6,90 Euro, inklusive Quarksauce). Zum Hauptgang wählen wir Lamm am Spieß, das sich zart und raffiniert gewürzt von bester Seite zeigt – nicht zu aufdringlich, aber kräftig. Der gebackene Basmatireis wird ergänzt durch einen Spinat afghanischer Art, in den man



Matthias Bieber mag's afghanisch

sich reinsetzen mag. Drei hausgemachte Saucen der Güteklasse A sind dabei. Das Personal: aufmerksam, freundlich, unaufgeregt. **MATTHIAS BIBER**
► **Nigin, Neuhauser Straße 15/Altheimer Eck 14, 80331 München, Tel. 24 21 53 00, www.nigin.de, Mo bis Sa 12 bis 24 Uhr, So 14 bis 24 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

Geester Cappuccino

Kühles Dessert für den Sommer

Ein feines Dessert oder eine Leckerei zwischendurch, mein geister Cappuccino ist ein kleines Fest – ein bisschen Planung muss aber sein.

Zutaten für vier Personen

- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| Für den Cappuccino: | Für die Karamellkirschen: |
| * 300 g Sahne | * 200 g Zucker |
| * 70 g Espressobohnen | * 50 g Kirschlikör |
| * 2 Eier | * 200 g Sauerkirschsaft |
| * 3 Eigelb | * 300 g Kirschen (entsteint) |
| * 30 g Zucker | * 10 g Puddingpulver |
| * 80 g Vollmilchkuvertüre | |

Am Vortag weiche ich für den Cappuccino die Sahne mit den Espressobohnen über Nacht in einer großen Tasse ein. Am nächsten Tag schlage ich Eier, Eigelbe und Zucker mit dem Handrührgerät in einer Metallschüssel – erst über dem heißen Wasserbad warm und dann über Eiswasser kalt. Anschließend hacke ich die Kuvertüre, schmelze sie in einer Metallschüssel unter Rühren über dem heißen Wasserbad, lasse sie leicht abkühlen und rühre sie sanft unter die Eimasse. Die Espresso-Sahne streiche ich durch ein Sieb und schlage sie steif, hebe etwa 250 g von der Sahne unter die Kuvertüre-Eimasse und stelle den Rest kühl. Die Eimasse fülle ich nun in passende Gläser oder in Cappuccino-Tassen und lasse sie im Tiefkühlfach zwei bis drei Stunden gefrieren.

In der Zwischenzeit spüle ich die Espressobohnen mit Wasser ab und lasse sie auf Küchenpapier abtropfen. Sobald sie trocken sind, zerstoße ich sie grob im Mörser. Für die Karamellkirschen lasse ich den Zucker in einem Topf karamellisieren, löse ihn mit Kirschlikör ab, gebe den Sauerkirschsaft und die Kirschen dazu und lasse alles köcheln, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann streiche ich mit Puddingpulver mit etwas kaltem Wasser glatt, rühre es zu den Kirschen, lasse den Saft damit binden und anschließend alles auskühlen. Zum Servieren nehme ich den geistigen Cappuccino aus dem Tiefkühlfach, setze je einen Teelöffel Espresso-Sahne an den Rand der Tasse, bestreue sie mit den gemörsterten Espressobohnen und richte je einen Esslöffel Kirschragout neben der Sahne an.

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

