

Gib mir Fünf!

Manchmal kommt es einem so vor, als eröffnet jeden Tag ein neues Lokal in München. Und trotzdem gibt es viele alteingesessene Restaurants, die sich schon lange halten und eine besondere Geschichte hinter sich haben. Die tz stellt fünf dieser Gastro-Urgesteine vor. CMY

FÜNF URGESTEINE DER MÜNCHNER SZENE



Über 600 Jahre

Der Alte Wirt Obermenzing bezeichnet sich selbst als ältestes Gasthaus Münchens! Tatsächlich wurde schon 1676 urkundlich festgehalten, dass er bereits 1417 existierte. Nach einer wechselvollen Geschichte führen seit 2004 Renate und Manfred Schlegl (Foto) das Haus – und zaubern Schmankerl wie Spanferkel mit Knödel und Salat (12,60 Euro) oder Kalbszunge mit Kartoffeln und Salat (10,80 Euro).

► **Alter Wirt Obermenzing, Dorfstr. 39, 81247 München, Tel. 089/811 15 90, täglich 9 bis 24 Uhr**

GENUSS mit GESCHICHTE



Fast wie damals

Der Augustiner Görreshof hat bereits zwei Jahrhunderten erlebt: 1893 errichtete die Augustiner-Brauerei hier den Gasthof, benannt nach der gleichnamigen Straße. Noch heute ist der Görreshof eine bayerische Traditionswirtschaft. In der wie eh und je süßigen Augustiner frisch vom Fass ausgeschenkt wird. Seit 2009 führt das Wirtspaar Zörner den Görreshof. Auf der Karte findet man natürlich bayerische Küche: zum Beispiel resche Haxn mit Knödel und Speckkrautsalat (13,80 Euro) oder Münchner Schnitzel mit Kartoffeln und Salat (ab 10,80 Euro).

► **Görreshof, Görresstr. 38, 80798 München, Tel. 089/20 20 95 50, täglich 11 bis 24 Uhr**

Wie die Pizza nach München kam

Marie-Lisa Gargiulo ist die Chefin in der Pizzeria Bei Mario. Ihr Vater Mario, mittlerweile verstorben, war der erste Pizzabäcker der Stadt: 1966 eröffnete der Jungkoch aus dem sonnigen Sorrent bei Neapel sein Restaurant in der Adalbertstraße. Noch immer ist das Lokal für seine Holzofenpizzen (ab 8,50 Euro) und landestypischen Spezialitäten wie Scaloppine Marsala (20,50 Euro) bekannt.

► **Pizzeria Bei Mario, Adalbertstr. 15, 80799 München, Tel. 089/280 04 60, täglich 11.30 bis 24 Uhr**



Knödelwirthshaus mit Tradition

Die Geschichte vom Wirthshaus in der Au geht ins Jahr 1842 zurück: Da errichtete der ehemalige Braumeister vom Heiliggeist-Spital in einem ehemaligen Fabrikareal eine Braustätte mit Ausschank. Heute ist die Stadtteilwirtschaft unter der Leitung von Florian Oberndorfer vor allem für ihre vielen Knödelspezialitäten bekannt – die gibt es auch in der Knödelei, dem wirtshauseigenen Wiesenzelt.

► **Wirthshaus in der Au, Lilienstr. 51, 81669 München, Tel. 089/448 14 00, Mo. bis Fr. ab 17 Uhr, Sa./So. ab 10 Uhr**

Die erste Taverne in der Stadt

Das Kyklos gilt als die älteste griechische Taverne Münchens: 1972 wurde sie vom griechischen Schauspieler Janis Kyriakidis (Die Hausmeisterin) gegründet. 1982 übernahm Vassilios Feloukios (Foto). Alle Speisen werden mit Olivenöl von den eigenen Bäumen in Thassos zubereitet, den Fisch sucht der Chefkoch persönlich aus (z. B. Baby-Calamaris ab 13,50 Euro).

► **Taverne Kyklos, Wilderich-Lang-Str. 10, 80634 München, Tel. 089/16 26 33, Mo. bis Sa. 16 bis 24, So. 12 bis 24 Uhr**



Fotos: Sigi Jantz (4), Oliver Bodmer, Christina Meyer



Hier gibt's jede Woche Rezepte oder Küchentipps



Rindertatar mit Fenchelsalat

Exquisites vom Rind

Ein klassisches Rindertatar ist eine echte Delikatesse, mit einer winterlichen Salatbeilage schmeckt es mir noch besser.

Zutaten für zwei Personen

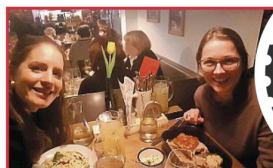
- * 1 Fenchelknolle mit Grün
- * 2cl Weißweinessig
- * 1 cl Pastis, Pernod oder Ouzo (nach Belieben)
- * Meersalz
- * 1 Messerspitze Piment d'Espelette (mild-scharfes Paprikapulver)
- * Zucker
- * Etwas Olivenöl
- * 400 g Rinderhüfte, Oberschale oder ein anderes Stück aus dem Hinterviertel. Wichtig ist frisches, mageres Fleisch ohne viel eingewachsenes Fett
- * 2 Eigelb
- * 1 TL Dijon Senf (bzw. Löwensenf)
- * 2 cl Cognac
- * 1 EL Ketchup
- * 1 Schalotte geschält und fein gewürfelt
- * 1 Msp. Chiliischofe fein gehackt
- * 3 bis 4 Cornichons fein gewürfelt
- * 1 EL Sud von den Cornichons
- * 1 EL Kapern fein gehackt
- * 2 Sardellen fein gehackt
- * 2 EL Olivenöl
- * Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette oder Cayennepfeffer
- * Kräuter und Sauerrahm zum Garnieren

ZU TISCH, SCHÄTZCHEN...

Die Lieblings-Lokale der tz-Redaktion

► Schillerbräu

Das Schillerbräu im Bahnhofsviertel ist echtes Wohlfühl-Lokal: Modern-gemütlich und mit viel Liebe zum Detail eingerichtet, mega gutes Essen und ein witziger Service, der immer freundlich und mehr als auf Zack ist. Wer Glück hat und hier noch ein Platzlert ergattert (Reservierung empfehlenswert!), darf sich über kulinarischen Top-Genuss freuen: Das Küchenteam zaubert bayerische Klassiker und neu interpretierte Gerichte wie die „Bleede Kua“ (Omas Böfflamot mit Grünzeug und Knödel, 20,85 Euro) und Wurstsalat mit Treberbrot (ab 8,95 Euro). Dazu unbedingt probieren: das hauseigene Bier, das direkt im Keller gebraut wird und ohne Umwege zum Zapfhahn kommt. Wer sich nicht entscheiden kann, bestellt am besten das ProBIERtragerl mit fünf Sorten hauseigebrauten Bieren plus jeweils kurzer Be-



Christina Meyer (li.) mit Freundin Daniela

Schicken Sie uns Fotos Schreiben Sie uns einige Zeilen über Ihr Lieblingslokal an essenund-trinken@tz.de

schreibung (Tragerl 5,10 Euro). Ein Prosit auf dieses Goldstück mitten in der Stadt! CHRISTINA MEYER

► **Schillerbräu, Schillerstr. 23, 80336 München, Tel. 089/890 58 48 20, Mo. bis Sa. 16 bis 24 Uhr (warme Küche 17.30 bis 22 Uhr)**

Ich fange mit dem Salat an, denn der muss ein Weile marinieren. Ich wasche den Fenchel und schneide eventuell unschöne Stellen weg. Das Grün schneide ich ebenfalls ab und stelle es zur Seite, bevor ich die Knolle mit dem Hobel in feine Scheiben schneide. Ich würze den Fenchel mit Essig, Meersalz und Zucker, gebe Piment d'Espelette und gegebenenfalls den Pastis dazu und lasse den Salat für etwa 30 Minuten marinieren.

In der Zwischenzeit bereite ich das Tatar zu. Ich schneide das Fleisch mit einem möglichst scharfen Messer in Streifen und schabe diese dann fein. Sie können das Fleisch auch in feine Würfel schneiden oder durch den Fleischwolf drehen. Am besten schmeckt es auf jeden Fall von Hand zerkleinert.

In einer Schüssel rühre ich die Eigelbe mit Senf, Cognac und Ketchup glatt, gebe das Olivenöl in einem Strahl mit Senf, anschließend den Sud von den Cornichons sowie Kapern, Chili und Sardellen. Erst dann gebe ich Fleisch unter die Mischung und schmecke mit Salz. Piment d'Espelette und Pfeffer ab. Zum Schluss hebe ich die fein geschnittenen Cornichons sowie die Schalotte unter. Ich finde es wichtig, die Schalottenwürfel vorher kurz mit kochendem Wasser zu überbrühen und auf einem Küchentuch zu trocknen, so schmecken sie nicht so dominant. Zum Schluss schmecke ich das Tatar mit Salz und Pfeffer ab. Ich hacke das Fenchelgrün, gebe es mit Olivenöl zum Fenchel und mische alles nochmals durch, bevor ich den Fenchel auf Tellern anriche und das Fleisch zu Nocken geformt oder mithilfe eines Anrichterrings auf dem Fenchel platziere. Zum Schluss gebe ich noch Kräuter auf das Tatar; sehr gut macht sich auch etwas Sauerrahm. Dazu passt, in dünne Scheiben geschnitten, getrocknetes oder geröstetes Schwarzbrot.

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

