Küche Resultat aus den Einzel-befunden Quality of cuisine result of individual tests	Derzeitiger Gourmet-Faktor GF Inwieweit ist man Gourmet-fähig? Current gourmet factor GF To what extent suitable for the gourmet	Version 05.01.2011b **Charakteristik des Restaurants und Befund** www.aktuellerestauranttests.de sorted: Gourmet Factor GF @row #2	Küche (Einzelbefunde) & Test-Nr. cuisine (individual tests) & test-no.	Service service
A^{2+} g	10,9	**Königshof, Restaurant, im Hotel Königshof, Karlsplatz 25, 80335 München, www.geisel-privathotels.de 089/55136-142** Klassisches Hotelrestaurant. Premier Classe _____ Situation: Im Haus des Hotels gelegen; Garage im Haus (vor fast 25 Jahren noch durfte der Juror seinen Wagen unter den Augen den Wagenmeisters auf dem raren Parkplatz vor dem Hotel parken - welch´ Vergnügen!) schöner Blick vom Restaurant auf den Stachus - je nach Platz im Restaurant In der Mitte der 1980er war das Restaurant in einer Liste auf Platz 56 Deutschlands und in München auf den vordersten Rängen - und unserer Meinung nach a) unterschätzt und b) zu wenig beachtet. Das hat sich jedoch mittlerweile geändert. Das Restaurant hat von Ende Juli bis Ende August geschlossen. So und Mo geschlossen (seit 2002) Resultat: fast nur Hotelgäste Küche bislang: aufregende mehrgängige Menüs; Befund durchwegs A2+ Perfekt sortierter Weinkeller Phantastische Armagnac und Bas-Armagnac in bis zu methusalemischem Alter – zu entsprechenden Preisen! Wir hatten das außergewöhnliche Vergnügen, einmal einige Armagnac hohen, sehr hohen und noch höheren Alters (Jg. 1903/1854/1786) miteinander vergleichen zu dürfen. Es ist in der Tat so, daß die verschiedenen Armagnac mit dem Alter an Qualität, man spreche von Rundheit und Weichheit, zunehmen. Das ist aber typisch und trifft nach unseren Feststellungen sogar auf qualitativ hochstehenden Rum zu. Von dem Preis der drei Armagnacs will man garnicht reden; dieser belief sich zusammen auf einen dreistelligen Betrag in DM. Nach dem Essen kann man noch in die - leider immer noch antike, also den Anschluß an die Zeit verloren habende - Bar. Da nutzt auch das abendliche Klaviergeklimpere dort nichts, verstärkt es doch nur den Eindruck, in einem gesetzten, wenn nicht gar in die Jahre gekommenen Hotel zu sein. Service: klassisch (der Maitre entschuldigt sich überschwenglich, wenn der Ober von der falschen Seite bedient, was sich aber gelegentlich wegen der Säulen am Fenster nicht vermeiden ließ). Als es einem Juror als Abschluß nach einer Zigarette gelüstete, kam diese flugs auf dem Tablett. Auf der Rechnung findet ein Juror einmal ein „Gourmand-Menü“; wir denken, Gourmet hätte gereicht, denn Gourmand ist dank Duden und zahlreicher Nachahmer (z.B. Woxicon) in der deutschen Sprache heute negativ belegt und hat seither in	A2+ /1 A2+/A2+/A2+ /2 A2+/A2+/A2+ /3 A/A /4	A A A A

		der Bedeutung - fälschlich - Teil und Gegenteil in sich: Gourmand ist nunmehr auf der einen Seite, also im Duden, der Fresser/Vielfraß und auf der anderen Seite, was das einzig richtige ist, wie wir uns von Personen, deren Muttersprache Französisch ist, bestätigen lassen konnten, der Freund der qualitativ hochstehenden Küche. Um Mißverständnissen vorzubeugen, hätte, wie schon erwähnt, auf der Rechnung die Bezeichnung Gourmet genügt; denn so hätte sich dieser Juror auch nicht der Fresserei bezichtigt glauben müssen. BJ 2008 ab Okt. Chef de Cuisine: Martin Forster Sous Chef: Stephan Pflügler Chef Pâtissière: Gabi Taubenheim Maître d'Hotel: Manfred Friedel Restaurantleiter: Jens Ast Sommelier: Stéphane Thuriot Küche Intro: Baguette mit Tomate (na ja; das könnte man wirklich noch etwas individualisieren ...) Markelsheimer Riesling Spätlese 2006; Eigenmarke: Fam. Geisel 0,1L 6,50.- Der Juror wählte das Business Lunch 42,00.- Suppe: Cremesuppe von Waldpilzen mit glasiertem Kalbsbries Hauptgericht: Hechtnockerl auf Blattspinat Dessert: Kaffeeparfait mit eingelegten Feigen incl. Mineralwasser San Pellegrino 0,5L und Kaffee nach Wahl; dazu kleine Naschereien vom Tablett wählbar Darstellung, Komposition, Qualität und Umfang des Business Lunch waren äußerst zufriedenstellend. Schon nach der hervorragend veredelten Suppe fieberte der Juror freudig erregt und gespannt von Kreation zu Kreation und wurde nicht enttäuscht. Hier wird perfekte Küche und perfektes Ambiente auf höchstem Niveau geboten. Wir werten dieses Business Lunch aus eben diesem Grund als mehrgängiges Menü und stellen infolgedessen unsere Erwartungen ebenfalls ab auf ein mehrgängiges Menü. Dieses eigentlich also dreigängige Menü mißt sich spielend mit gängigen mehrgängigen Menüs anderer Küchen und stellt für uns künftig die Referenz sowohl bei Business Lunch als auch bei dreigängigen Menüs dar. Das beste Business Lunch in town ist es ohnehin. Die kleinen Naschereien vom Tablett sind offenbar Eigenkreationen des Hauses - ein Hochgenuß, und das ist noch untertrieben. Der Juror vermerkt in einem Nachtrag von 02/2009, daß er bis zu eben diesem Zeitpunkt niemals bessere Sweets zum Abschluß des Menüs erhalten habe. Nur zwei kleine Lapsus müssen wegen der erforderlichen Neutralität genannt werden: Die Sauce für den Hecht war dem Juror etwas zu salzig; einer Bedienkraft fiel das Brot beim Ablegen auf den Boden (zu: Service). Beides tangiert aber den Befund nicht: Dieser ist über die Komponenten des Menüs A2+/A2+/A2+. Service Perfekt, mit höchstem Anspruch und auch sehr angenehm persönlich Das Brot wurde mehrmals ergänzt. Der Tisch wurde zwischen den Menüs zwischengereinigt. Getränke wurden zeitnah ergänzt. Der Maître d'Hotel hat das Restaurant beispielhaft im Griff. Befund A. Im Königshof ist auch der strengste Juror in seinem Paradies. **Zweiter Test** Business Lunch 42.- Topinamburcremesuppe mit Gambas Sautinierte Kalbsleber mit Pioppini Pilzen, Spinat und Schalottenjus Haselnusstarte mit eingelegten Kirschen und Schokoladeneis 2007 Grillo IGT Fina Vini - Sizilien 0,1L 7,50.- Tonic Water 0,2L 4,50.- Mineralwasser und Kaffee		

		Leider gab es heute kein Intro. Vielleicht hängt das damit zusammen, daß der Maître d'Hotel gewechselt hat (Herr Friedel geht in den Ruhestand und kommt lt. Herr Thuriot nur noch abends und das gelegentlich vorbei). Wer jedoch Spitzenreiter sein will, muß schon ein bischen was leisten. Das Menü war wieder einmal und wie immer perfekt. Die Gambas und die Suppe - obwohl eine Suppe oftmals ein einfaches Gericht darstellt - waren ein Gedicht. Hier hat es die Küche herausragend verstanden, eine Speise passend zu veredeln. Leber, Pilze und Spinat der Hauptspeise - zusammen auf einer Gabel - harmonierten bemerkenswert, was von der Sauce noch potenziert wurde und das Dessert war von der Geschmackskomposition die Krönung. Befund A2+/A2+/A2+. Zum Kaffee gab es die bekannten Naschereien. Service perfekt, s.o. Leider kam heute die Mitteilung, daß die alten und uralten Armagnac mittlerweile aufgebraucht seien und die ältesten derzeit mit 1913 beginnen. **Dritter Test** Brot hell/dunkel, achtfach (!!) sortiert, Brotteller, mit Butter Dip Kräuter-Dip Duval Leroy Champagner 1er Crus 0,1L 15,50.- Business Lunch 42,00.- includiert Kaffee nach Wahl, Desserts von Gabi Taubenheim Scholle, gebraten, mit Radieschen und Gurke Kalbsnierchen mit Spinat und Pfifferlingen Pouilly-Fuissé La Croix, Domaine Robert Denogent 0,1L 14,00.- Leider entfällt das Intro zum Business Lunch. Schade. Dafür gab es eine besondere Innovation: Das Brot kam achtfach sortiert; das freut jeden Juror. Die Vorspeise erschien im ersten Augenblick schon beim Lesen der Karte als konzeptionelles Wagnis. Doch erreichte den Juror ein rechter Gaumenschmeichler - wie die Küche hier doch solche Kontraste zurechtzuziehen versteht! Befund klar nach A; für einen höheren Befund reicht die simple Konzeption nicht aus. Die Nierchen waren schon für sich alleine ein Gedicht und harmonierten zudem mit den Beigaben. Befund A; für einen höheren Befund reicht die simple Konzeption nicht aus. Dieses Gericht ist den letzten nicht gleich nivelliert. Zum Espresso gab es die bekannten Naschereien, sechs Straßen zur Wahl mit je acht Desserts himmlischer Art. Service: perfekt; sehr aufmerksam, dem Wasserglas bleiben nur Sekunden im Leerzustand, da kommt schon wieder eine Füllung. Zur Zeit sehr gut besucht; spätestens um 13:15 Uhr ist die Fensterzeile belegt. Durch kräftige Sonneneinstrahlung ist ein Platz nahe des Fensters trotz Klimaanlage recht warm. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Mit allergrößter Freude.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 18/08 Michelin: Varta:**		
A^{2+} **g**	10,7	**SCHUHBECKS In den Südtiroler Stuben, Am Platzl 6 + 8, 80331 München, Geschäftsführung Alfons Schuhbeck, www.schuhbeck.de** **089/2166900** Schuhbecks edelster Tempel. Premier Classe _____ Situation: Hr. Schuhbeck gilt derzeit als Starkoch und wer etwas auf sich hält, speist bei Schuhbeck. Kaum Parkplätze in der Nähe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren. Resultat: Vor der Tür stehen viele Anzugträger mit einigen Weibchen, die sich für sehr wichtig halten und den Rest der Welt,	**A2+/A2+/A2+/A2+ /5**	**A**

		besonders den Teil, der in das nebenan gelegene Hofbräuhaus zieht, müde belächelt. Küche: Schuhbeck, Alfons (an diesem Tag nicht anwesend) Der Juror wählte das viergängige Mittagsmenü 93,00.- /mit Weinbegleitung, Wasser und Kaffee +45,00.- Am. B.: Maronensüppchen, kl. Salat, Räucherfischterrine A) Allerhand vom Wildlachs mit eingelegtem Blumenkohl und Kräutermousse 2007 Riesling „Kiedricher Gräfenberg“, Kabinett trocken, Weingut Robert Weil, Rheingau B) Getrüffeltes Nudelgangerl aus dem Parmesanlaib mit a bisserl Gemüse 2006 Chardannay „Sankt Valentin“ D.O.C. Kellerei Sankt Michael Eppan, Südtirol C) Mild gegarte Milchkalbsbrust mit Majoran-Schmorgemüse, frischen Steinpilzen und Kopfsalat 2005 Barbera D'Asti Montecanta D.O.C.G. Az.A.gr Weingut Michelotti, Piemont D) Geeister Gewürzkaiserschmarrn mit Quittenragout 2006 Beerenauslese Cuvée, Chardonnay und Welschriesling, Qualitätswein mit Prädikat, Weingut Alois Kracher, Südtirol Vorweg: Die Schuhbeck-Mannschaft zaubert immer ein Erlebnis für die Juror auf den Tisch. Das wollte mit dem Amuse Bouche noch nicht so recht starten, denn unter Räucherfischterrine versteht der Juror etwas anderes als so einen kleinen Fitzel und zudem erwartet er aromatische Anklänge an Räucherfisch - die aber nicht aufkamen. Die folgenden Gerichte stellten aber klar, woher Schuhbecks seinen Ruhm hat: Jede Komponente eines Gerichtes zeigte, daß die Küche das Optimum an Darstellung und kulinarischem Erlebnis hervorzuholen vermag. Der Befund ist über die ersten drei Komponenten nach A2+/A2+/A2+. Besondere Erwähnung findet der unvergleichliche geeiste Gewürzkaiserschmarrn: Der Juror kam nicht umhin, sogar eine zweite Portion zu bestellen - welch´ Erlebnis hat man ihm damit ermöglicht! Auch die zugehörige Beerenauslese war einfach ein Gedicht - wie jeder der zugewiesenen Weine. Befund zum Dessert A2+. Das zweite Dessert wird NICHT bewertet. Zum Cappuccino kamen sechs hochqualitative Pralinen/Schokokugeln. Service: überaus perfekt, zuvorkommend, vorausschauend, sehr freundlich Der Brotteller wird bei Bedarf flugs erneuert. Man darf sich vom begleitenden Wein auch nachschenken lassen - was der Juror bei der Beerenauslese auch tat und ihm ganz besondere Freude bereitete. Befund A. Nur an der eigenen Eleganz kann die Belegschaft noch ein bischen feilen (Offerte, Präsenz und Abgang der Bedienkraft) - denn ein Juror beobachtet die Bedienkräfte auch bei anderen Tischen - und ein angelangweilter Blick zur Decke gehört hier nicht her. Bei Schuhbeck ist es traumhaft. Schon mittags beginnt ein schöner Tag! Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Mit größter Freude!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 17/08 Michelin: Varta:**		
$A^{2+}{}_{u}$	10,6	**Dallmayr, Restaurant, im Feinkostgeschäft Dallmayr, Dienerstr. 14-15, 80331 München, Alois Dallmayr KG, www.dallmayr.de** **089/2135100** Premier Classe _____ Situation: hinter dem Marienplatz gelegen Dallmayr wurde als Kaffeerösterei bekannt und ist ein Feinschmeckerladen mit Bistro und Restaurant. Das Parkhaus an der Oper ist am nächsten und teuersten. Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren. Resultat:	**A2+/A2+/A2+/A2+ /6**	**A**

		Hier ißt man mit Stil; die Anzahl der Bedienkräfte ist hoch und so schwebt immer die eine oder andere Bedienkraft vorüber. Nichtsdestotrotz haben wir hier schon vor Jahrzehnten im Stehimbiß des Ladengeschäfts im EG Brötchen mit Keta-Kaviar angeboten gesehen - wohl trägt man der einfacheren Klientel Rechnung. Küche: Urbansky, Diethard Zur Mittagszeit (geöffnet ist ab 12 Uhr): Es gibt das drei- und viergängige Mittagsmenü (das heißt: kein Business-Lunch) sowie die Speisekarte, die man „stilecht“ durch Brechen des Siegels freilegt(!). In Frankreich würde man sich krümmen, ob dieses Blödsinns. Der Juror wählte das viergängige Mittagsmenü. 72.- (dreigängig, ohne Angelkabeljau, 59.-) Als Apperitiv: Champagner, Hausmarke Dallmayr, 0,1L, 12.- Perrier 0,75 L 7,00.- Aufmerksamkeit des Hauses, Variationen vom Kalb: - Tatar mit Artischockencreme - Kartoffel-Rukkolasalat mit gebackenem Bries - Kalbstafelspitzterrine mit Lauch Das Menü (A bis D) A) Kaninchen in drei Variationen: - Geschmorte Terrine - Gebratener Rücken mit Salbei - Als Essenz B) Angelkabeljau mit Bouchotmuscheln, Spitzkraut und Macisblütenfond C) Barbarie Entenbrust mit Gewürzjus, Sauerkirsch-Chutney und gebackene Waldpilztasche D) Geeistes Quittensüppchen mit Giandujaparfait und Holunderbeersorbet Weine: Es finden sich auf der Weinkarte laut Auskunft des Sommelier Andrey Grunert etwa 700 bis 750 Weine. Der Juror wählte auf Anraten folgende offene Weine: 2003 Capital Croce I.G.T. Tennta Anselmi, ws /Italien 0,2L 12.- 2003 Herbstcuvee Weingut Schönberger, rt /Österreich 0,2L 10.- Der Juror war erfreut von Optik und Küche. Das Menü zeigt große Küche und war gut abgestimmt; jeder Gang war phantasievoll veredelt und das Ganze mit dem geeisten Quittensüppchen wunderschön abgerundet. Letzteres erheischte das ganz besondere Lob des Jurors - eine phantastische Kreation! Zu den dann noch folgenden Naschereien ist unbedingt ein Kaffee angeraten, harmoniert er doch glänzend mit diesen! Der Befund ist über alle Komponenten identisch und ergibt sich zu A2+/A2+/A2+. Man tut gut daran, die empfohlenen Weine zu wählen. Eine solchermaßen hohe Qualität, wie die hier offerierte, vermag ein Juror bald kaum mehr mit knappen Worten zu beschreiben. Zu viele Details, Formen, Darbietungen, Kniffe und Lösungen liegen dem Juroren vor. Sie alle aufzuzeigen, würde dem gleichkommen, einen Kochkurs im Monolog zu halten (dieser Kochkurs wäre selbstredend nicht einer dieser gerade in Mode gekommenen Fernseh-Kochkurse, bei denen Lieschen Müller von hochrangigen Köchen Hilfe zur Selbsthilfe in der eigenen Pampf-Küche erhält). Schon allein das dreigliedrige Amuse Bouche bedarf einer Beschreibung wie ein mehrgängiges Menü. Gleiches gilt für die ebenfalls dreigliedrige Vorspeise. Um den Umfang der Texte im vertretbaren Rahmen zu halten, wurden in diesem Fall das Menü und die beinhalteten Gänge in knappen Worten beschrieben. Besonders beeindruckend empfand es der Juror, daß es der Küche souverän gelungen war, sowohl die unterschiedlichen Menükomponenten zum selben Befund zu bringen (viermal A2+ im selben Menü!), als auch die Weine mit diesen zu harmonieren. Ein Erfolg der Küche, wie er uns leider zu wenig oft unterkommt. Zum Abschluß gab es noch ein Brettchen mit sechs kleinen, süßen Kreationen sowie vier Bonbons in Cellophanfolie. Hierzu empfahl sich die Bestellung eines Dallmayr Kaffee; der Juror nahm einen Cappuccino 4,00.-. Service: Großer, perfekter Service. Die Anzahl der im Gastraum befindlichen, zumeist weiblichen Bedienkräfte könnte aber definitiv		

		gesenkt werden, denn deren omnipräsentes Hin- und Hergehen stört, zumal kein unmittelbarer Nutzen für den Gast ersehbar ist. Andere machen das eleganter. Hier wäre weniger mehr. Auch wäre der Service dann wohl etwas persönlicher - man empfindet sich derzeit als Gast nicht mehr im Mittelpunkt, sondern als eine „bespielte“ Figur in einem Schachspiel, das andere spielen. Sehr eigenartig. Das haben wir in 25 Jahren Gourmandise noch nicht erlebt. Wer instruiert denn so? Der Brotkorb kam vielseitig und wurde für die Ente erneuert; die Butter war nicht hart; die Getränke wurden zeitnah nachgeschenkt, das Gedeck jeweils ebenso zeitnah abgedeckt. Auf dem Tisch fanden sich im Schälchen zwei Orchideen. Befund A. Trotz der blöden Spielerei mit der versiegelten Karte gehen wir hier gerne hin. Leider wirkt allles Tun und Handeln bei Dallmayr sehr gequält und aufgesetzt. Durch was Gault Millau zu der Vergabe von nur 15 (!) Punkten veranlaßt war, können wir dato nicht nachvollziehen. „Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität“, wie die Definition für 15 und 16 Punkte ist, kann nach unserem Testbefund nicht gelten. Vielmehr scheint uns „Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung“, so die Definition für 17 und 18 Punkte, eher zu passen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Mit großen Erwartungen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 15/08 Michelin: Varta:**		
A^{2+} **u**	10,48	**Fischers Fritz, Restaurant, im Hotel The Regent, Charlottenstr. 49, 10117 Berlin, Pächter,** **www.regenthotels.com/berlin** **030/20338** Ein Paradies für den Gourmet. Klassisches Hotelrestaurant. Premier Classe _____ Situation: ruhig gelegen im EG, am Gendarmenmarkt Valet-Perking Stil individuell und international Resultat: In dem Hotelrestaurant verkehren Hotelgäste, Gourmets, Tagungsteilnehmer Küche: Brot vielfach sortiert, Brotteller, mit Butter, Dip Ch. Doisy Daene 14,00.- Dreigang-Menü 47,00.- Pochiertes Onsenei mit Spargelsalat und Hummerjus Bresse Wachtel vom Holzkohlengrill, Salat von Bobby-Bohnen, Himbeeren und Arganöl Rhabarber mit Waldmeister und Vanille La Comtesse 19,00.- Riesling TBA 28,00.- Walser 0,33L 6,00.- Das Am. B. kam als Hummer auf Linsen mit Urkarotten, dazu dünnes Fladenbrot. Der Brotkorb kam als Arrangement von fünf verschiedenen Teilen bester Frische, Haptik und Aromatik. Es war ebenfalls die Darstellung von optischem Genuß(!), was bei uns bei Brot nie widerfährt: In der versilberten Schale liegen die Teilchen auf Tuch und sind gar schön anzusehen. Besonderes Lob. Als Salz kam auf den Tisch: Nächtlich handgeschöpftes Salz aus Frankreich - aus einem in Süd-West-Frankreich gelegenen Dorf. Wenngleich wir behaupten, daß dererlei aufwändig gewonnenes Salz geschmacklich keinen Unterschied	**A2+/A2+/A2+/ /7**	**A**

		macht, honorieren wir still die Bemühung. Das pochierte Onsenei kommt auf dem großen Teller in opisch gestalteter Form, darüber das Jus, in der Umgebung allerhand grüne Kleckse von Spargel. Der Genuß ist ein hoher, beliebte der schnell wohlgelaunte Juror zu bemerken. Befund A2+. Ähnlich angenehm kam das Wachtelchen: Auf dem quadratischen Teller kam ein Scheiterhaufen Wachtelfleisch, der umgeben war mit verschiedenen grünen und nicht näher benannten Gemüsen. Daneben waren zwei kurze Zylinder an Bohnen appliziert, jeweils mit einem Deckelchen aus Kartoffelstärke. Eine bestechende Konzeption mit runder Aromatik der Ingredenzien. Befund A2+. Der Höhepunkt der Glücksgefühle kam für den Juror mit dem Dessert. Nicht sicher, wie die Säure des Rhabarber mitwirkt, war der Juror gespannt, was ihm da offeriert wird. Doch die Küche vermochte ein aromenmäßig rundes Werk vorzustellen, bei dem der Waldmeister mit der Vanille nahezu himmlisch auf den Gaumen einwirkte. Der Juror, ein großer Freund des Waldmeisters, prüfte penibel die vorliegende Aromatik und konstatierte Perfektion bei der Darstellung derselben. Selbst bei diesem, im Rahmen seiner Möglichkeiten einfachen Gericht, hat die Küche die optische Darstellung bemüht verbessert. Befund A2+. Der (empfohlene) Tischwein war von hoher Qualität. Zum Schluß konnte der Juror noch einen Dreißigacker Riesling 2007 Trockenbeerenauslese nehmen. Diesen goutieren wir wie den üblichen Kracher, von dem er sich durch eine gewisse geringere Rundheit und zugleich höher geprägte Individualität unterscheidet. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Onsenei ist ausschlaggebend. Service: sofort, besonders freundlich WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Besonders gerne! Für die Leistung günstig.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 18/08 Michelin: Varta:**		
$A^{2+}{}_{u}$	10,35	**Mark's, Restaurant, im Hotel Mandarin Oriental Munich, Neuturmstr. 1, 80331 München,** **www.mandarinoriental.com** **089/290980** Abends perfekt. Klassisches Hotelrestaurant. Abends Premier Classe Situation: Mark's Restaurant ist im Hotel Mandarin Oriental im 1. OG kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus nebenan mit ggü. der Straße vergünstigten Parkgebühren Stil international Resultat: Hierher kommen Hotelgäste und Laufkundschaft Küche: Mario Corti Champagner Alfred Gratie 0,1L 15,50.- Amuse Bouche: Drei Teilchen: Blumenkohlsüppchen, zwei verschiedene Paprikaarten in Form eines kleinen Sektors, Wan Tan Tart mit Ente Der Juror wählte die „Lunch-Hour in Mark's Restaurant". Dies ist ein zweigängiges Gericht mit Wasser und einem Kaffee nach Wahl, 39,00.-	**A2+/A2+/A2+** **/8**	**A**

		Vorspeise: Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel mit gebratener Wachtelbrust Hauptspeise: Filet vom Eismeerkabeljau auf weißen Linsen mit Kerbelnage Der Juror mußte in Ermangelung eines dritten Ganges bei seinem Lunch das Dessert getrennt hinzunehmen: Er wählte das Macadamia-Nuß-Parfait mit Honigweinsauce und Tobleroneschaum 16,00.- Das dreigängige Menü mit (wunderbarem) Kaffee und dem Champagner war rundum besonders zufriedenstellend und zeigte große Küche in einer angenehmen, sehr freundlichen Umgebung. Mark's Restaurant war sehr wenig besucht und der Juror konnte sich auf seine Aufgabe konzentrieren. Die Optik der Gerichte war beispielgebend. An Geschmackseindruck konnte die Küche herausholen, was möglich war - was eben nur große erfahrene Küche kann. Der Juror ordnet den Gerichten - auch wenn sie von ihm selbst zusammengestellt wurden - die Begriffe phantasievoll, homogen höchstklassige Gesamtkomposition zu. Der Befund erfolgt über alle Komponenten zu A2+/A2+/A2+. Service: perfekter, zeitnah agierender Service, besonders freundlich. Man besorgte sofort eine bestimmte Zeitung, als der Juror sich dazu äußerte. Befund A Der Juror hat jedoch eine Anmerkung: Wenn, wie im vorliegenden Falle, der Tisch von einem Halogeneinbaustrahler von oben beleuchtet wird, ist es sehr irritierend für den Gast, wenn er auf dem gesamten Rand seines Suppentellers allerhand Schmierer und Fingerabdrücke sehen muß. Die anderen Teller waren besser, doch sollte jenes dringend abgestellt werden. Dieser Zustand fließt nicht in die Bewertung ein, da wir diesen fast immer in Ermangelung guter Sichtverhältnisse bislang nirgends testen konnten. **Zweiter Test** Tobias Jochim; Restaurantleiter Clemens Heinrich Heute freute sich der Juror wieder auf die stilechte Offerte des im ersten Stock gelegenen Restaurants - und stand vor dem unbesetzten Anweisertisch. Er fand eine Mitteilung, daß das Lunch im Bistro „MO" im EG stattfindet (siehe Test dort). Leider erhielten wir die Nachricht, daß das im 1. OG befindliche Restaurant nur mehr abends öffnet; Lunch gäbe es noch im (viel kleineren und entsprechend wenig ansprechenden) Bistro. Von 12:00 bis 21:30 könne man aber kalte Küche im Dachgarten haben (warme Gerichte gäbe es hier deshalb nicht, weil man diese nicht mit dem Lift hochtransportieren könne, ohne daß diese auskühlten). Wir glauben nicht, daß die Einführung des kleinen Bistro eine geschickte organisatorische Maßnahme darstellt. Vielmehr berührt sie den Gourmet-Faktor - nichtzuletzt auch durch den Wegfall des Amuse Bouche und die heute niedriger ausfallenden Befunde. Sehr schade, könnte man doch durch einige Feinarbeit einen Platz näher an der Spitze Münchens finden! **Ab 2010 wird das Bistro MO separat getestet und der Test von Mark's Restaurant wird, um die Befunde vom Bistro MO bereinigt, oben wiedergegeben.** Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 15/08 Michelin: Varta:**		
$A^{2+}{}_{u}$	10,125	**Schwingshackl ESSKULTUR, Restaurant, im Hotel Reblinger Hof, Rebling 3, 94505 Rebling/Bernried, Pächter, www.reblingerhof.de** **09905/555** Klassisches Hotelrestaurant. Premier Classe Situation: abseits allem Trubel in Rebling, NICHT in Bernried, gelegen Restaurant und getrenntes Gourmet-Restaurant	**A2+/A2+/A+/A2+/A2+/A2+ /9**	**A**

		eig. Parkplätze Stil individuell und international Resultat: In dem Restaurant mit zum Teil schöner Aussicht über das Land fühlt sich der Gourmet zu Hause. Züchtung eigener Tiere, wie Hirsche. Küche: Der Juror wählte aus der Karte Jeunes Restaurateurs die Seite Talent (die andere Seite nennt sich Passion) mit der Sommeiler-Selektion 55,00.- für das 6-Gang-Menü 98,00.- . Gang I: 2005 Gewürztraminer Vendages Tardives, Weingut Kieffer & Fils, Elsaß Gang II: 2008 Weißburgunder Selektion „S“, Weingut Franz Keller, Baden Gang III: 2007 Schüttenberg Chardonnay - Barrique, Weingut Markowitsch, Carnuntum Gang V: 2005 Dromos Sangiovese, Alicante, Cabernet S., Cabernet F., Merlot, Weingut Poggio Verona, Toscana Gang VII: 2007 Beerenauslese Cuvée Welschriesling - Chardonnay, Weingut Kracher, Burgenland Menü Aus der Karte Jeunes Restaurateurs die Seite Passion: Am.B.: **Kulinarische Einstimmung** Süppchen & Löffel-Degustationen Gang I: **Gänseleber** Auberginen - Himbeervinaigrette 28,00.- Gang II: **Carabinero** Pistou - Tomaten - Chorizoöl 32,00.- Gang III: **Bretonischer Steinbutt** Aal - Kaviar - Gurken - Meerrettichsauce 34,00.- Gang IV: **Kleine Erfrischung** Bayerische Signalkrebse - Fenchel - Orange 7,00.- Gang V: **Rinderfilet** Weiße Pfeffersauce - Rote Zwiebeljus - Petersilienraviolo 34,00.- **Pré-Dessert** Rhabarbersorbet mit Erdbeercoullis Gang VII: **Delice von der Valrhona Schokolade** Weißer & dunkler Kaffee - Mandarineneis 13,00.- oder **Käse** Maître Affineur Waltmann 18,00.- **Pralinen**		

		Angebotsgetränk 5,90.- Angebotsgetränk 2,50.- Tageskarte 1,70.- Sommelierselektion 55,00.- 6-Gang-Menü Gourmet 98,00.- Auf Reise befindlich, kam der Juror ungeplant zu Schwingshackl und bekam große Küche offeriert. Jedes der sieben Gerichte überzeugte durch bestechende optische Leistungen. Kulinarisch befanden sich die Gerichte auf so hohem Stand, daß wir nach eingehender Beratung die Befunde sämtlich zu A2+ fixierten - einzige Ausnahme die Gurke in Gang III; die Verwendung von Gurke kommt in der letzten Zeit gar sehr in Mode, jedoch ist es, wie wir in diesem Fall sehen, doch oft zu schwer, eine harmonische Abstimmung mit den umgebenden Bestandteilen zu erreichen. Befund A+. Die Weine waren von der Küche sorgsam ausgewählt und harmonierten von bestechend bis zufriedenstellend. Das Pré-Dessert wird wie das konventionelle Amuse Bouche nicht gewertet. Das Fleisch hat die bestellte Garstufe eingehalten. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Gang V ist ausschlaggebend. Service: sofort Garstufe erfragt es wird nachgeschenkt Brot wird nachgelegt Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt Die Gerichte wurden annonciert. Die gewünschte Pause zwischen den Gängen wurde erfragt Die Tageskarte wurde in Rechnung gestellt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir es alternativ wollen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 16/08 Michelin: Varta:**		
A^{2+}_{u}	10,05	**Hoyerberg Schlößle, Restaurant Cafe, Hoyerbergstr. 64, 88131 Lindau, Inh. Harald Marschall, www.hoyerberg.de 08382/25295** Große Küche oberhalb Lindau. Premier Classe _____ Situation: ruhig gelegen mit imposanter Aussicht über den Bodensee eig. Parkplätze einige Parkplätze in der Nähe Stil international Terrasse Di ab 18:00 Uhr, Mi - So 12::00 - 14:00 Uhr, 18:00 - 22:00 Uhr; Cafe Di - So 14:00 - 16:30 Uhr Resultat: hier verkehren Ausflügler und an anspruchsvoller Küche interessierte Einheimische Küche: Brot dreifach sortiert, Brotteller, mit Butter Der Juror wählte: Unser großes Gourmet-Menü, 6-Gang 79,50.- mit Weinbegleitung +18,00.- Am.B.	**A2+/A2+/A2+/A/A2+/A2+ /10**	**B**

		A) Sülze vom Kaninchen an buntem Wiesenkräutersalat mit Honigdressing und Rosa Pfeffer B) Kalbskutteln mit Champagnersössle, Spargelspitzen und feine Nudeln C) Gebackene Filet`s vom Bodensee Kretzer auf Kartoffel Gurkensalat D) Sorbet von Erdbeeren in Waldmeistersüppchen E) Rücken vom Weidelamm mit Kräutern vom Ofen, Savoyardekartoffeln und Romanobohnen, Cabernetreduktion F) Dessert Surprise: Dessert oder Käse nach Wahl /gewählt: Dessert 2008 Birnauer Kirchhalde, Grauburgunder, trocken, Markgraf von Baden 2007 Grüner Veltliner 2008 Meersburger Seetröpfle, Cuvée aus Weißburgunder, Grauburgunder und Johanniter 2005 Barbera D'Asti Superiore Siebers Quelle 0,5L 5,00.- Das Brot war frisch, die Butter angenehm streichfähig, was selten genug vorgefunden wird. Der Juror wurde schon eingangs von der Optik des Amuse Bouche überrascht: Ihn erreichte eine aufwändige und umfangreiche Komposition mit klarer, sorgfältiger Optik. Andernorts hätte man dieses Am.B. dem Juroren als Vorspeise gereicht. Große Freude kommt auf. Bemerkenswert. Das Kaninchen der Vorspeise entfaltete einen intensiven, fast schon rassig zu nennenden Geschmackseindruck und war begleitet von geriffelter, hauchdünner Gurke neben Wachtelei und Zwergtomate. Solcherart erfreut, erwartete der Juror die nächsten Gänge des großen Menüs - und wurde nicht enttäuscht. Jeder Gang des Menüs brachte andere Gaumen- und Augenfreuden. Hier erlebte der Juror große Küche mit bester Abstimmung der Einzelkomponenten der Gerichte, souverän gepaart mit der erwarteten Harmonie der Gerichte innerhalb des Menüs. Der Juror bestellte mit der angebotenen Weinbegleitung und wurde adäquat versorgt: Es kamen vier hervorragend selektierte Weine zum dankenswert günstigen Preis - beginnend mit Am.B./Vorspeise. Bemerkenswert der Desertwein zum zweiten Dessert, ein roter von 19% - genauso bemerkenswert dieses letzte Dessert: Es kommt auf der in 12 (!) Felder unterteilten Glasplatte und bietet eine schier atemberaubende bis entwaffnende Vielfalt an einzelnen Komponenten. Und diese sind zudem nicht nur für die Optik, sondern gerade auch noch meist kulinarisch attraktiv. Es finden sich drei Küchlein, Schaum an Quarkrolle, Mousse braun und weiß, Sorbets rosa und weiß, aufgefächerte Früchte, Blaubeeren, Erdbeeren, Kiwi, Physalis, Orangenfilets. Welch´ Abenteuer. Lob. Der Befund über die Menükomponenten bringt auch für den Juror Erstaunliches zu Tage: Hier ist es der Küche gelungen, über sechs Menükomponenten höchste Befunde einzufahren, wobei nur das speisenbedingt einfachere erste Dessert, das nicht umfangreich veredelte Waldmeistersüppchen - übrigens kulinarisch dennoch exquisit - seinen Befund nicht bemerkenswert hoch treiben kann. Die Befunde sind A2+/A2+/A2+/A/ A2+/A2+. Im übrigen hätte sich das nicht zur Bewertung vorgesehene Amuse Bouche ebenfalls in dem Bereich von einem Befund zu A+ bewegt. Service: sofort und sehr akkurat es wird aufmerksam nachgeschenkt; Brot wird ergänzt Der Gault-Millau-Eintrag mit 15 Punkten erscheint uns zu spartanisch bemessen. WLAN unbekannt Große Küche. Großer Ausblick. Weinbegleitung zum erfreulichen Preis. Die 15 Punkte von Gault Millau 2008 sind stark daneben - besonders, wenn man mit den 16 (!) Punkten des Schachener Hof vergleicht. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Unser allererstes Ziel in dieser Gegend!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 15/08 Michelin: Varta:**		
$A^{2+}{}_{u}$	09,86	**TANTRIS, Restaurant, Johann-Fichte-Straße 7, 80805 München, Tantris Restaurant GmbH & Co. Betriebs-KG, Felix Eichbauer, www.tantris.de** **089/3619590** Berühmtheiten schüchtern uns noch lange nicht ein. Schwabinger Restaurant. Grande Classe.	**A2+/A2+/A2+/A2+/A/ /11**	**A**

		_____ Situation: nahe befahrener Straße ruhig gelegen; in einem häßlichen Betonklotz in einer Sozialwohnungsgegend mit Polizeirevier gegenüber dem Restaurant und einem Hochhaus im Rücken; attraktiver Blick auf Wertstoff-Container und Metro-Markt. Innen veraltet gediegen mit viel Farbe. Kurz: Vergangen mondän. eig. Parkplätze; Shuttle-Service back innerhalb Münchens (BMW stellt hierfür die Fahrzeuge) Stil Hans Haas Di - Sa 12:00 - 15:00 Uhr, 18:30 - 01:00 Uhr Resultat: hier verkehrt, wer was auf sich hält und es sich leisten kann und so mancher Liebhaber der perfekten Küche Küche: Haas, Hans Intro: 1998 Moet & Chandon Grand Vintage 19,00.- Am. B.: Saibling auf Avokado Der Juror wählte aus dem Mittags-Menü 100.- folgende Komponenten des Fünfgängers, um „mit Wasser zu beginnen und mit Land weiterzumachen“, wie die Karte anregte: A) Gebratene Seezunge mit Curry-Fenchelsalat B) Jakobsmuscheln mit Radicchiorisotto und Artischocken C) Sauté von Milchkalbsinnereien mit geschmorter Zwiebel und Graupengemüse D) Medaillon vom Rehrücken mit Blaukraut, Rosenkohl und Ravioli E) Mandelsoufflé mit Feigen, Birnen und Vanilleeis 2004 Chassagne - Montrachet Jean-Marc Pillot, Burgund, Chardonnay 13,00.- 2002 Nuits Saint Georges „Au bas de Com Se“ Jaques Cacheux, Burgund, Pinot Noir 19,00.- Dessertwein Ruster Auslese, Ernst Triebaumer Espresso dopp., Vits Tantris 7,00.- San Pellegrino 0,5L 5,00.- Der Juror schreibt: Alle Komponenten wirkten in ihrer jeweiligen Komposition harmonisch, die Optik beispielshaft und das Geschmackserlebnis gleichmäßig auf hohem Niveau. In Summe der Eindrücke wurde ein außergewöhnliches und hoch stehendes Ergebnis erzielt. Der Juror kann - außer bei dem unterschiedlich nivellierten Dessert - keine Verbesserung empfinden noch empfehlen. Nur das Eis war etwas zu naß und säuerlich; vermutlich war das jedoch von der Küche beabsichtigt und wollte garkeine Kremigkeit enthalten; das Soufflé andererseits zeitigte nicht die erwartete Geschmacksintensität. Der Befund über die Komponenten ist zu A2+/A2+/A2+/A2+, der über das Dessert zu A. Der Kaffee ist nach der vom Tantris mit der Kaffee-Rösterei Vits (Inh. Alexander Vits) festgelegten Mischung verschiedener Röstungen. Er kam - nach Wunsch - mit perfekt aufgeschäumter Milch und der Etagere mit sechs Süßigkeiten. Letztere waren von hoher Qualität. Service: großer perfekter Service Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 18/08 Michelin: Varta:**		
A^{2+} **u**	09,7	**Sacher Salzburg, Restaurant Zirbelzimmer, im Hotel Sacher Salzburg, Schwarzstr. 5 -7, A-5020 Salzburg, Sacher Hotel Betriebsgesellschaft m.b.H, www.sacher.com** **0043/662/889770** Klassisches Hotelrestaurant. Grande Classe	**A2+/A2+/A+ /12**	**A**

		_____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG zur Salzach-Seite keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; Parkplätze vor dem Hotel Bristol Stil international Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste und Feinschmecker Küche: Manfred Stüfler Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, Brotteller, mit Butter Champagner Rose Lallier 14,90.- Am. B.: Garnelen mit süß-saurem Kürbis und Blattgoldauflage Gans/Reh Menü 42,00.-, Einzelpreis in Ganslebermousse mit Orangen-Eisweingelee und schwarzem Nüssebiscuit (16,50.-) Rehrücken aus den Hohen Tauern mit Thymian Knuspermantel, rosa gegart mit Sellerie- Mousseline und Portweinsauce (25,50.-) Toblerone Mousse mit Calvadosäpfeln (11,50.-) 2007 Beerenauslese Cuveé, WG Kracher Illmitz 0,1L 9,90.- 2008 Cabernet Sauvignon, WG Scheiblhofer Andau 0,125L 7,20.- 2008 Riesling Smaragd, WG Knoll, Unterloiben/Wachau 0,125L 8,90.- Römerquelle 0,75L 5,90 .- Gedeck 3,40.- Das Dreigang-Menü war bezeichnet als „Manfred Stüfler's Herbstimpressionen", 3 Gang mit Fisch oder Fleisch zur Wahl. Das Am. B. trat auf als Intro des besten Hauses mit Blattgoldauflage und war herausragend abgestimmt. So wird man gerne an die folgenden Gänge herangeführt. Die Gänseleber kam mit dem nahezu himmlischen Gelee und erfreute den Juror sehr. Kulinarisch ein Volltreffer. Nur die Funktion der Nüsse blieb unklar. Befund nach A2+. Das Reh kam im passend abgestimmten Mantel mit überaus gut harmonierenden Beigaben. Kulinarisch der zweite Volltreffer. Befund nach A2+. Die Küche hat die gewünschte Garstufe eingehalten. Das Dessert: Auf dem Mousse erwarteter Aromatik und Süße tronen zwei senkrecht zueinander stehende, dunkle Schokoladenwellen von hauchdünner Art und leider auch mangelnder Süße. Diese ist vielmehr garnicht zu bemerken. War das beabsichtigt? Auf jeden Fall ist es nicht folgenschwer. Begleitet wurde das Ganze von gelben Streifen calvados-aromatisierter Äpfel und einem wunderbar aromatischen Schaum mit einigen Erdbeerfragmenten und brauner Schokolade. Befund nach A+. Zum Schluß kamen noch drei kleine Naschereien. Es gibt nur österreichische Weine, verkündete die Bedienkraft. Das ist nicht gerade en vogue für ein Restaurant dieser Darstellung. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: Sofort und besonders freundlich. Die österreichische Dienstleistungsmentalität es wird nachgeschenkt; mit dem Dessert einhergehend hat man es aber ganz vergessen. Brot wird nachgelegt Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt. Die Speisen wurden annonciert.		

		WLAN-Verfügbarkeit: keines vom Haus Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Bestimmt!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
$A^{2+}{}_{u}$	09,658	**Villa am See, Restaurant, im Hotel Villa am See, Schwaighofstr. 53-55, 83684 Tegernsee, Pächter, Internet-Adresse** **08022/187700** Klassisches Hotelrestaurant. Grande Classe. _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im OG eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil international Terrasse zum See Resultat: In dem hochwertig ausgestatteten Lokal verkehren Privatleute, ältere Mitbürger, Touristen, Ausflügler, Geschäftsleute, Genießer Küche: Brot hell, Brotteller, Butter, Kräuter-Dip Aus Michael Fells „Degustationsmenü“ Landei Périgord-Trüffel, Gänseleber, Sellerie 36,00.- Aus Regional geprägtes Menü Ochsenschwanz Essenz, Griesnockerl, Praline und Knusperstange 16,00.- Aus Fisch und Krustentier-Menü Birne und Schokolade 16,00.- Gerolsteiner medium 7.90.- Taittinger. Rose 16,00.- Weißwein offen 9,00.- Sherry cream 7,00.- Der Juror stellte sich drei leichte Gänge für den Abend zusammen und wurde nicht enttäuscht. Er erhielt jeweils bestechend in ihrer Aromatik herausgearbeitete Gerichte, die hohen Genuß brachten und optisch bearbeitet waren. Auf den Tisch kamen Mischung von eigenem Salz, Mischung von eigenem Pfeffer, kalt gepresstes ligurisches Olivenöl. Das Intro waren Ziegenfrischkäseschnitte mit Bärlauch, Meeresfrüchtepraline mit Soja. Befund A2+/A2+/A+. Der vorgeschlagene Wein wirkte enttäuschend auf den Juror. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort	**A2+/A2+/A+** **/13**	**A**

		WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
$A^{2+}{}_{u}$	09,625	**44, Restaurant, im Hotel Swissotel, Augsburgerstr. 44, 10789 Berlin, Pächter, Internet-Adresse 030/220100** Klassisches Hotelrestaurant. Grande Classe _____ Situation: ruhig gelegen im OG keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Parkhaus: Am Ku´dammeck Stil individuell und international sommers sind Tische vor dem Lokal Mo - Sa 12:00 - 14:30 Uhr Resultat: In dem gegenüber dem Kranzler gelegenen Restaurant verkehren Hotelgäste und Gourmets. Küche: Danijel Kresovic Brot hell/dunkel, Dinkel-Vollkornbrot, Oliven-Ciabatta, Filoubrot, dazu Rapsöl, Bohnenkraut, Sauerampfer, Brotteller, gesalzene Butter Menü 4-Gang 58,00.- „Torrone“ von der Gänsestopfleber/Pistazien/Macadamianüsse/Wilde Feige 0,00.- Gerauchter Saibling / Schweinefuß / Erbsen / Gelbe Möhren / Pimpinelle / Thymian 0,00.- Pfälzer Lammrücken bei 65°C gegart / BBQ / Pinien / Cocobohnen- Limonencrème / Giersch 0,00.- Caramelia / Holunderblüte / Grüne Tomate / Kräutersorbet 44 0,00.- Chardonnay Esterhazy 5,50.- Apollinaris 0,25L 3,50.- Schon das Amuse bouche erfreute den Juror: Rukkolastroh, kräftig rote Kalbszungen, optisch hochwertig dargestellt. Dieses Amuse bouche kam voluminös genug, um als eigenes Gericht zu gelten und erhält einen Befund zu A+. Die Vorspeise (wie alle folgenden Gänge) kam optisch wunderschön anzusehen - auf großem Teller. Die Gänsestopfleber war mit Pistazien, Macadamianüssen und wilder Feige in Riegelform aufbereitet, daneben noch ein kleines (Gebäck-) Teilchen in JoJo-Form. Kulinarisch erfreulich und ebenfalls harmonisch befindet die Vorspeise zu A2+. Das Zwischengericht schließt optisch und kulinarisch an die Vorspeise an; der Saibling kommt mit Schweinefuß, hervorragend harmonierenden Erbsen, dazu gelbe Möhren, Pimpinelle an Thymian. Befund A2+. Das Hauptgericht ist der schonend niedertemperaturgegarte Pfälzer Lammrücken mit Barbequeue-Soße, völlig überflüssigen Pinienkernen, aber einer aromenreichen, dicken Creme aus Bohnen mit einem Hauch von Limonencrème sowie Giersch. Das Dessert toppt mit seiner schnörkellosen Klarheit das Vorhergegangene. Auf einem Porzellanteil mit drei ineinander übergehenden Vertiefungen kommen Caramelia mit Holunderblüte, Grüne Tomate mit Kräutersorbet, dazwischen ein Haufe an sehr dunkler, kakao-reicher Schokolade. Aromenseitig enttäuscht das Werk etwas; die Mengenanteile sind zu	**A+/A2+/A2+/A+ /14**	**A**

		klein, um ausgeprägt zu wirken. Befund A+. Der vorgeschlagene Chardonnay begeisterte den Juror nicht. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort und besonders freundlich WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 18/08 Michelin: Varta:**		
A^{2+} **g**	09,37	**Margaux, Restaurant, Unter den Linden 78/Eingang Wilhelmstraße, 10117 Berlin, Michael Hoffmann, www.margaux-berlin.de** **030/22652611** Anderes Aromenverständnis _____ Situation: ruhig gelegen im EG seitlich von Unter den Linden keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Tiefgarage im Adlon Stil sehr individuell Resultat: Es gibt ein Menü mit Fleisch (und Fisch), genannt Voyage de Cuisine, und eines vegetarisch, genannt Gourmet Vision Gemüse. Folgendes vorweg: Das gut besuchte Lokal spaltet seine Besucher in zwei Fraktionen, nämlich die, welche die feilgebotenen Aromenkompositionen mögen und die, die nicht. Es ist in der Tat problembehaftet, die Gerichte des Margaux zu bewerten. Denn einerseits halten sie herkömmlichen Bewertungskriterien nicht stand und andererseits ist viel Enthusiasmus auf jedem Teller zu spüren, was bedeutet, daß die Küche sich sichtlich engagiert, plant, experimentiert und vor allem großen Wert auf hochwertige Optik legt. Wer mit den klassischen Vorstellungen von Aromenharmonie auf dem Teller, innerhalb des Menüs und vielleicht sogar mit dem Wein in das Margaux geht, der kann beim ersten Mal, wenn er sich den Hoffmannschen „Harmonien“ aussetzt, alles von schockiert bis ernüchtert sein und gerade noch mal hoffen, daß es - hoffentlich - beim nächsten Mal besser oder sonstwie anders wird. Doch die Hoffmannschen Kompositionen sind so, wie man sie eben vorgesetzt bekommt, schlichtweg anders-harmonisch. Auf jeden Fall ist alles weniger spektakulär, als die umfangreiche Beschreibung auf der Karte suggeriert und so fragt man sich am Ende des Abends, was jetzt der große Aufwand gebracht hat. Da finden wir Gurke beim Kabeljau, Lamm mit einer ganzen Batterie von Aromen, die die Sinne regelrecht verwirren und insgesamt mehr als 45 (!) Aromen im Achtgang-Menü. Daß alles vom Besten ist, inklusive Arganöl, ist uns gerade recht, aber die Harmonie bleibt schlichtweg auf der Strecke, denn es muß klar sein, daß ein solches Aromenbabylon genauso abgestimmt und harmoniert werden muß wie jedes Gericht in jeder Küche, sonst können wir gleich Kinder im Kindergarten Koch spielen lassen und werden sicher so bunte und geschmackvolle Kreationen wie Aprikosenmarmelade auf Schweinehalssteak und braun bezuckerten Wolfsbarsch über uns ergehen lassen müssen, zu denen bei Hoffmann allenthalben nicht mehr viel fehlt. Die Ingredenzienliste läßt meinen, daß die Küche des Margaux mit Viel viel zu erreichen sucht. Resümée ist, nicht alles, was wunderschön drappiert aus der bemühten Küche kommt, ist auch im klassischen Sinne gern angenommen - und so nennen wir Michael Hoffmann den Pikasso der Küche. Auch ein Hundertwasser fände hier seine Entsprechungen. Oder ist’s vielleicht doch eine Experimentalküche am Brandenburger Tor? Teuer genug ist sie jedenfalls (acht Gänge 180.-). Den Gourmetlöffel jedenfalls bemühten wir nicht, wenngleich das flache Teil, das wir hatten, recht gut so manches Würfelchen aus der Soße zu heben vermochte. Wir glauben nicht, daß sich der vorliegende, beträchtliche Aufwand gelohnt hat. Manche tendieren in einem solchen Fall dazu, das Ganze als Geschmacksexplosionen zu bezeichnen - wir nennen es Aromenpotpourri oder, wie oben, Aromenbabylon. Die Bewertung	**A2+/A+/A+/A+/A+/A+/A+ /15**	**A**

		werden wir jedenfalls klassisch durchführen. Und gnadenlos und ohne jedes irgendwie geartete Zugeständnis. Die mangelnde bis garnicht vorhandene Aromenharmonie schluckt in einem solchen Fall die Befundanteile, die die anspruchsvolle Küche braucht, um an der Spitze mitzumischen. Das ist im Falle des Margaux schade und wir empfehlen der Küche, nicht auf Teufel-komm-raus zu kombinieren, sondern vielmehr zusammenzubringen, was zusammen gehört - oder paßt. Und da würde es für's erste genug sein, wenn innerhalb des großen Menüs einzelne aromentragende Bestandteile zu ihrem Komplementär verschoben würden. Im Lokal gibt es viel Gelache und Gekichere; es ist auffallend laut (was Frau Hoffmann nicht bemängelt). Küche: Brot hell/dunkel auf Wunsch, aus der Stange geschnitten, Brotteller, mit Sahnebutter, Salzbutter, Kräuter-Dip Das Wasser war nicht im Kühler kaltgestellt. Evian 0,5L 5,00.- Menu Voyage 5-Gang 120.- 2008 Riesling von Rotliegenden, Weingut B. Eifel, Mosel 10,00.- 2008 Weißer Burgunder, Weingut Kirsten, Mosel 9,00.- 2007 Chateau du Vieilla Pacherene du Vie-Bihl 10,00.- 2006 Tinto Pesquera Ribera del Duero 12,00.- Hier der Auszug aus der Karte für das Menü (bis acht Gänge): Intro: Russisches Ei, Rote Beete & Kümmelkaramel Toast Mimosa, Meerrettichgelee & Petersilien - Soubise Berliner Löffelerbsen & Melisse / Wassermelone, Sauerampfer & Ingwer Radieschensaft & Knäckebrot **Voyage de Cuisine** Gang I: Petoncle Saint Jaques, Langoustine & Salat gegrillter Salat eingelegt in Vinaigrette Dashigelee, Passe Pierre und kleine Jakobsmuscheln Karotten - Ingwercreme mit Koriander und Langoustine Pfirsich - Lavendelwasser ODER Kabeljau, Guke & Buttermilch Indisch gebeizter und gedämpfter Kabeljau eingelegte Gurke mit Buttermilchcreme und gelben Radieschen Rote Beete - Scone Gang II: Beelitzer Spargel, Schnittlauch & Rhabarber mit Zitrone glacierter Spargel geschmorte Salatcreme, confitierter Rhabarber und Arganenöl Gang III: Bretonischer Hummer & Melisse Corail - Creme sautinierte Pak Choi und Melissejus Gang IV: Lachsforelle, Koriander & Pfahlmuscheln marinierte Gartenkräuter, Zucchinicreme Muschelsaft		

		Gang V: „Bar de ligne“, Sashimi & Estragon gedünsteter Wolfsbarsch in Estragonbutter Sashimi von Couscous, Blumenkohl, Brokkoli und grünem Spargel Estragonessig und Soja - Honig - Creme Gang VI: Müritz Lamm & Olive Chutney von Mispeln mit Salbei und Lauch Schwarze Olivencreme, kandierte grüne Oliven und gebratene Aromaten Salsa Verde - Eintopf, Tomatenessig - Jus Gang VII: Degustation vom Ziegenkäse mit Beinwell marinierter Ziegenfrischkäse mit Beinwell Salat von Apfel und Gurke, Sorbet von Ziegenrohmilch Croustillante von Pumpernickel mit Ziegenquark und Thymian Gang VIII: Le Dessert Voyage kleine Desserts, spielerisch serviert 8 Gang 180.- 6 Gang 140.- ohne Hummer & Ziegenkäse Unsere Empfindungen haben wir oben unter Resultat schon festgehalten. Hier die Noten zu den Gerichten: Das Am. B. ist aufgrund des Umfanges als Gericht zu bewerten. Der Juror war begeistert. Befund der übrigens drei, nicht vier Teile nach A2+. Das war aber auch das einzige Mal, wo wir mit der Aromen- und Geschmacksträgerkomposition dakor gingen. Gang 1/Langustine: Befund A+. Komplex und überfrachtet. Den Beelitzer Spargel von Gang 2 wollten wir uns nicht antun, denn Schrobenhausener Spargel schlägt ihn um Längen, was die Aromen angeht. Gang 3: Befund A+. Vielfältig, aber dennoch eine für die Aromendarstellung unnötige Komposition. Gang 4: Befund A+. Die Gartenkräuter waren etwas rätselhaft, was ihre Aufgabe anging; eine Aromenhäufung war jedenfalls nicht festzustellen. Gleiches gilt bei der Zucchinicreme - was soll denn auch Zucchini an Aromen bitte einbringen??? Der kleine Lichtblick war der (gutgemeinte) Muschelsaft; doch so einen sehr dünnen, d.h. wasserflüssigen Geschmacksträger muß man am Besten EINDICKEN, liebe Küche, dann erst wird’s wirklich was. Gang 5: Befund A+. Wieder „alles drin, alles dran, Tür zu“.; den Aromen hat es nicht geholfen. Gang 6: Befund A+. Das Lamm aus der Müritzer Gegend war perfekt, die Olivenarten interessant als Addition, der Rest redundant. Gang 8: Befund A+. Zum Schluß kommen noch die süßen Freuden, Schillerlocke, Vanille, Lavendel, dunkle Schokolade mit Minze. Was da als Dessert aus der Küche kam, war eine der fulminantesten Anstrengungen, die wir je sahen. Fast gingen uns die Augen über ob des Umfanges. Auf großen Tellern wurde aufgetischt. Sehr löblich. Aber auch hier: Die Aromen. Also bitte, liebe Küche, da gehört schon noch beträchtlich was an Abstimmung und Planung investiert - nicht alles, was man zusammenstellt, ist gleich DER Treffer. Vieles braucht noch viel an Überlegung - und darum ist auch der Befund nur so hoch wie angegeben. Gleiches gilt natürlich für die vorgeschlagenen Weine. Hier kamen keine großen Glücksgefühle auf, denn so richtig überzeugen konnte keines der Gewächse- auch nicht in Bezug auf eine etwaige Harmonie mit der korrespondierenden Speise. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Das ist das erste Mal bei unseren Bewertungen, daß so viele Gänge gleich nivelliert sind - und das ist eben die Hoffmann’sche Küche, die alles und jedes überlädt mit einer schier unglaublichen Vielfalt an Bestandteilen und (vermeintlichen) Geschmacksträgern - und es ragt nichts hervor. Gang 3 ist ausschlaggebend.		

		Service: sofort Als es den Juror noch etwas dürstete, nachdem er bezahlt hatte, bemerkte dies der aufmerksame Service und öffnete - ohne Berechnung - eine Flasche Mineralwasser für ihn. Großartig. WLAN unbekannt Wir können beileibe nicht die drei (!!!) Sterne von Michelin nachvollziehen, die das Margaux laut eigener Bekundung in 2011 erhalten wird. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **s.o.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 17/08 Michelin: Varta:**		
A^{2+}_{u}	08,83	**Garden-Restaurant, im Hotel Bayerischer Hof, Promenadeplatz 2 - 6, 80333 München, www.bayerischerhof.de 089/2120993** Klassisch elegant. Klassisches Hotelrestaurant. Grande Classe _____ Situation: im Hotel Bayrischer Hof gelegen keine eig. Parkplätze Stil: international (in der Hotelbeschreibung steht „leichte, südländisch inspirierte Küche“) mit Garden-Terrasse (sommers), Garden-Salon und Rotweinstube für Feiern im privaten Ambiente 12:00 - 15:00 Uhr; 18:00 - 24:00 Uhr Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste Küche: Mezger, Steffen (seit ca. 2004); Beil, Sigmund Rossini Ruinart mit Erdbeermark 14,50.- Der Juror wählte das Lunch-Menü 38,00.- Am. B.: Vitello Tonnato Vorspeise: Kartoffel-Lauchsuppe mit Räucherforelle Hauptgericht: Gebratenes Wallerfilet mit mariniertem Blaukraut und Thymiankartoffeln Dessert vom Wagen: Schokoladenkuchen mit Quittenkompott und Eis (keine weitere Auswahl) Etagere mit sechs Teilchen/Pralinen Trüffelgericht als Zwischengericht Pochiertes Trüffelei mit Spinatcreme 12,50.- dazu Trüffel 12,50.- Espresso doppio 7,00.- San Pellegrino 0,5L 6,60.- Brot und Butter 2,30.- Der Juror nahm den Aperitif als Champagner mit dem Fruchtmark - wohl wissend, daß jede Zugabe zu Champagner diesen stört. Der „Rossini“ genannte Ruinart mit Erdbeermark war jedoch eine geeignete Einleitung. Das Brot kam in drei Sorten (hell, dunkel, mit Nüssen) mit Oliven-Kräuteraufstrich und gesalzener Butter. Das Amuse Bouche war mit seinem Vitello Tonnato von sparsamer Kreativität. Die als Vorspeise gereichte Suppe war von hoher Qualität und mit der Räucherforelle hinreichend veredelt.	**A/A2+/A2+/A /16** **A/A2+/C+ /17**	**D4** **B**

		Für das Zwischengericht bot sich dem Juror die Trüffelkarte an: Hier verwöhnte ihn ein Trüffelei mit einer Spinatcreme, welche beide sich als phantastische Kombination darstellten und von den tadellosen Trüffeln, die mit der Feinwaage gemessen wurden, geschmacklich regelrecht potenziert wurden. Der optisch ansprechend gelieferte Fisch der Hauptspeise war überaus perfekt und ein an der Haut knuspriger Hochgenuß, der noch mehr durch das vorzügliche marinierte Blaukraut gewann. Das Hauptgericht harmonierte bemerkenswert und stellte den Juror vollständig zufrieden. Sogar noch die Kartoffeln waren, wenn sie die zweifarbige Sauce aufnehmen durften, ein Erlebnis. Das Dessert vom Wagen hätte auch ohne Wagen kommen können; man muß es wirklich nicht am Tisch zusammenstellen, wenn es keinerlei Wahlmöglichkeiten gibt. Stand alone betrachtet erreicht das Dessert nicht den zweifellos sehr hohen Level besonders des Hauptgerichts, denn ein Kucheneck mit Kompott und Eis ist nichts anderes als phantasielos, harmonierte aber überraschend gut mit dem Hauptgericht. Hier muß die Küche noch intensiv arbeiten - ist es doch so, daß in München gerade die Desserts bis zu einer Befundstufe ÜBER den anderen einherkommenden Gerichten stehen und hier oftmals qualitativ außergewöhnliche Dessertkreationen hervorstrahlen. Ein Juror prägte 2008 die Aussage, München sei eine Hauptstadt des Desserts. Der Juror vergibt über die Suppe einen Befund zu A+ und über die nächsten zwei Menükomponenten einen standfesten Befund nach A2+/A2+, wird aber das Dessert mit seinem Befund nach A künftig besonders im Auge behalten. Hier ist mehr Phantasie gefordert. Service: unmittelbar es wird aufmerksam nachgeschenkt und jeder Wunsch erfüllt man kann die kleine Karte über das bestellte Menü erhalten und auf Wunsch des Jurors wurde sogar die Zeile, die das Trüffelgericht beschrieb, eingefügt Die Tischdecke zeigte ihren Gebrauch durch seichte Einrisse und dünne Stellen. Traurig. Eine über einen Gast kopfschüttelnde und die Augen verdrehende Bedienkraft störte den Juror; sowas wollen wir nicht sehen, könnten wir doch vermuten, daß man auch über uns selbst so tut ... Und das genau ist eben DER Unterschied. Das darf nicht wahrnehmbar sein. Der regelrecht nach B zu gebende Befund ist hiermit verwirkt und wird zum traurigen D4 ((Bedienkraft brüskiert Gast, alle Arten von Schikane und Mutwille). Beeindruckend günstiger Lunch in dieser Befundklasse. **Zweiter Test** Mittlerweile wurde das Restaurant umgebaut; nun ist es glatter und übersichtlicher. Die Tische sind - ach wie individuell - zum Teil wie von der Baustelle und auf Böcken. Ein Beistelltisch kann ein rustikal wirkendes Möbel sein, welches wirkt wie aus dem Bauernhaus. Zwei Scheiben Weißbrot, eine Scheibe dunkles Brot, zwei Scheiben Olivenbrot, Salzbutter, Brotteller Brot und Butter 2,30.- Am. B.: Kaltes Karottensüppchen Lunch Menue 33,00.- Gazpacho mit Ciabatta-Croutons und weißem Tomatenschaum Seeteufel mit Bärlauchkruste auf Spargelrisotto Englische Lehmann-Posset mit Erdbeeren und Biskotti Grüner Veltliner Fass 4, Bernhard Ott, Wagram 0,2L 15,00.- Plose 0,75L 10,50.- Der Juror bestellte zusätzliches, formidables Olivenbrot mit Salzbutter. Das Gazpacho war ausreichend veredelt und von sehr angenehmem Geschmackseindruck. Befund A. Der Seelachs kam mit grünen Spargelspitzen, einer Art Milchreis, einer phantastisch harmonierenden Sauce, der Seelachs gut angebraten und mit einem grünen Teppich aus Bärlauch belegt. Er war deutlich salzig und harmonierte hervorragend mit der erwähnten Sauce und wurde durch einen glücklicherweise beherzten Griff des Jurors nach dem Olivenbrot weiter verbessert. Befund A2+. Der Wein war nicht gerade anspruchsvoll und harmonierte nicht. Die Bedienkraft hatte speziell 0,2L empfohlen. Das Dessert ist ein kleines Mattglas-Schälchen mit Creme - Erdbeeren - Biskuit - Minze. Die Kulinarik ist eher auf der		

		einfachen Seite. Befund für dieses Fastgarnichts nach C+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Leider kam dieses Gericht beträchtlich einfacher als das vorherige. Dieses überwiegt aus diesem Grund. Service: Hier zahlt man Brot und Butter: Das Wasser wurde 0,5L bestellt; es kommt ohne Nachfrage 0,75L. Das Abtragen des Geschirrs klappt noch nicht so ganz; der Juror mußte da schon beträchtlich warten. Als der Juror zusätzliches Eis zum Getränk verlangte, kam ein großer Silberbecher mit Eis. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 16/08 Michelin: Varta:**		
A_u	08,6	**Dallmayr, Bistro Cafe, im Feinkostgeschäft Dallmayr, Dienerstr. 14-15, 80331 München, Alois Dallmayr KG, www.dallmayr.de** **089/2135/110** Enorm für ein Bistro _____ Situation: hinter dem Marienplatz gelegen Dallmayr wurde als Kaffeerösterei bekannt und ist ein Feinschmeckerladen mit Bistro und Restaurant. Das Parkhaus an der Oper ist am nächsten und teuersten. Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren. Mo - Sa 09:30 - 19:00 Uhr Resultat: In dem fast schon mondänen Lokal verkehren Gaste, die sich etwas leisten und nicht in das Restaurant von Dallmayr gehen wollen Küche: Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, Brotteller, Butter, Dip Törtchen vom Sauerrahm auf Frühlingskräutersalat mit gebratenen Gambas 13,50.- Pot au feu vom Seeteufel mit Artischocken, Tomaten und Kartoffeln im Krustentierfond 19,50.- Karamelisiertes Zitronenmelissenparfait mit Erdbeeren im Champagnersüppchen 8,50.- Masai Kenia 9,50.- Gerolsteiner Medium 2,40.- 2008 Sancerre A.C. „Cuvée G.C.“ 0,1L 5,80.- Die Küche des Bistro vom Dallmayr macht dem im gleichen Gebäude befindlichen Restaurant Dallmayr alle Ehre. Auf ähnlich hohem Niveau bietet man dem bestimmt verwöhnten Gast eine anspruchsvolle Auswahl am Speisen: Die Gambas kommen auf dem optisch ansprechenden Teller mit dem Sauerrahmtörtchen und sind ein fein abgestimmter Genuß. Befund A. Der Seeteufel ist schon an sich das Beste und das Geschmackserlebnis multipliziert sich mit dem Krustentierfond. Die Funktion und Notwendigkeit der Artischocken ist jedoch unklar. Dennoch erfolgt der Befund zu A. Das karamelisierte Zitronenmelissenparfait mit Erdbeeren im Champagnersüppchen klingt dagegen nach mehr Abenteuer, als es letztendlich bietet. Faktum ist, daß auf dem Parfait Erdbeeren sitzen und das Ganze von Champagner umschwommen wird. So einfach sollte sich Dallmayr das nicht machen. Das Gericht befindet zu B. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend.	**A/A/B** **/18**	**B**

		Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Selbstverständlich!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
$A^{2+}{}_{u}$	08,6	**Schwarz & Weiz Restaurant, Hotel Sofitel, Bayerstr. 12, 80335 München, www.sofitel.com** **Restaurant 089/599482967, Hotel 089/599480** Schön essen am Bahnhof. Klassisches Hotelrestaurant. Grande Classe _____ Situation: zentral in unmittelbarer Hauptbahnhof-Nähe gelegen Stil international seit 11.1.09 wieder geöffnet Mo - Sa 19:00 - 23:00 Uhr Die Herkunft des Namens Schwarz & Weiz konnte nicht zufriedenstellend geklärt werden; es handelt sich weder um Köche noch Geschäftsführer. Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste Küche: Das Brot kommt dreifach sortiert; der Dip kommt in drei Gläschen mit Karotten, frz. Faßbutter mit Salz, schwarze Olivencreme. Am.B.: Singapur Gin mit Litschi, Rindertartar auf Champignons Gosset Grand Rosé Brut 0,1L 14,00.- Vorspeise: Geräucherte Wachtel an Kürbiskuchen und Birnen 14,00.- Hauptgericht: Zweierlei vom irischen Lamm an Ziegenfrischkäse-Ravioli und Kartoffeltarte 29,00.- Dessert: Crèpes Suzette mit Vanilleeis 14,00.- 2007 Château Villerambert Julien 0,2L 13,50.- 2006 Pinot Noir 'Lafôret' 0,2L 14,50.- San Pellegrino 0,75L 10,50.- Dopp. Espresso 5,20.- Das Brot war frisch, aber nicht vom hochbesten Geschmackseindruck. Eine gut gelungene Idee der Küche waren die drei Dips, die - zusammen appliziert - erstaunliche kulinarische Erlebnisse zeitigten. Die Aufmerksamkeit der Küche kam mit klarer und perfekter Optik und war ein netter Appetitanreger; den Aperitif stellte ein qualitativ sehr guter Champagner dar. Die Vorspeise war optisch schön dargestellt und im Aroma gut für einen Befund nach A. Das Hauptgericht brachte sowohl eine vortreffliche Optik als auch Freude für den Gaumen. Die Lammteile waren ein Genuß. An Ravioli und Tarte hätte der Juror gerne mehr gesehen (und genossen) - man will ja auch satt werden. Befund A2+. Besonderer Erwähnung bedarf es bei den Crèpes Suzette. Zu diesen ist zu sagen: Diese wurden erstmal korrekt angerichtet - was nicht immer der Fall ist. Sie wurden von der Bedienkraft am Tisch flambiert und zuvor schön gefaltet. Die Crèpes waren wunderbar. Befund - im Rahmen der Möglichkeiten von Crèpes Suzette - nach A. Aufwändigere Kompositionen konnte die Karte nicht bieten. Das Hauptgericht war das höchstwertige Gericht.	**A/A2+/A** **/19**	**B**

		Service: vorab kommt das heiße Tuch man war beständig um das Wohl des Gastes besorgt; nur bei der Synchronisation von Wein und betreffendem Gang klappte noch nicht so wirklich perfekt WLAN mit Voucher von der Rezeption Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja; wir wollen sehen, wie es sich entwickelt.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A+u	08,3	**Seehotel Überfahrt, Althoff Collection, Egerner Bucht, Überfahrtstr. 10, 83700 Rottach-Egern, www.seehotel-ueberfahrt.com** **08022/6690** Klassisches Hotelrestaurant. Premier Classe _____ Situation: am Ende der Straße sehr exklusiv gelegen Parkplätze Stil: international Resultat: hier speisen die Hotelgäste, andere Urlauber und Touristenten Küche: Martini Rosso 5,50.- Der Juror wählte vom zweigängigen Mittagsmenü 19,50.- Vorspeise: Tartar auf Vanille-Gurken mit Kaviar-Creme Fresh Hauptgericht: Pouliertes (sic) Dorschfilet in Kräuterkruste mit Borschtsch und kleinen Dillkartoffeln Dessert: Sable Breton mit Eis 13,50.- San Pellegrino 0,7L 8,50.- Der Juror lobt das Menü. Jeder der zwei Gänge ist optisch wie kulinarisch ein Genuß; das Dessert ist aber vom Typ her einfach. Poelierten Fisch hatten wir bislang auch noch nicht, aber das Ergebnis war sehenswert. Der Befund für das zweigängige Mittagsmenü ergibt sich zu A+ und .A+, der für das getrennt bestellte Dessert zu C. Beide Gerichte sind unterschiedlich nivelliert. Das Hauptgericht ist das höchstwertige Gericht. Zum Abschluß brachte die Küche noch eine Etagere mit sechs hervorragenden süßen Köstlichkeiten, zu denen der Juror den im Preis des Menüs enthaltenen Kaffee nahm. Service: umfassend, sehr freundlich, gerne bemüht, den Gast zufriedenzustellen; als der Juror bemerkte, daß er noch etwas in der Karte schmökern will, kamen sofort Zeitungen vorbei, um den Gast auch anderweitig zu unterhalten. Solche Aufmerksamkeit haben wir noch nicht oft erlebt. Hier gehen wir gerne hin. Der Juror empfiehlt der Küche, die Dessert-Kreationen zu veredeln und zu individualisieren. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**A+/A+/C**	**/20**	**A**
A+u	08,15	**Polo Lounge, Restaurant, im Hotel Bristol, Makartplatz 4, A-5020 Salzburg, Pächter, Internet-Adresse** **0043/662/873557**	**A+/A**	**/21**	**C**

		Klassisches Hotelrestaurant. Lobenswert. Grande Classe _____ Situation: ruhig gelegen im EG Parkplätze vor dem Hotel, geb.pfl. Stil international Resultat: hier verkehren vornehmlich Hausgäste, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche: Gänseleberparfait, Orangen-Mangochutney und Süßweingelee 19,00.- Honigglasierte Flugentenbrust, Soufflékartoffeln und Brokkoli 24,00.- St. Laurent 0,125L 4,80.- Mineralwasser klein 2,50.- Die Vorspeise kam klassisch elegant mit sechs Tüpfelchen rot, fünf Klecksen an (gelbem) Süßweingelee und etwas grünem Nippes - in der Mitte das Parfait auf Orangen-Mangochutney. Beigelegt war etwas Verhackertes in Kugelform, Aufstrich mit Schinken, dazu zwei Brote und zwei kleine Briochescheiben warm und dünn. Kulinarisch ausgewogen erhält das äußerst erfreulich wirkende Gericht einen Befund nach A+. Das Hauptgericht wartet mit zehn (!) Scheiben Ente auf, die artig hintereinander liegen, um von der formidablen Sauce erreicht zu werden. Das Gericht ist sauber aufgebaut; die - leider nur drei - Kroketten und das Gemüse harmonieren; die gesamte Kulinarik stellt den Juror zufrieden. Befund A. Zum Schluß kommen vier kleine Naschereien. Beide Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: akkurat, freundlich, umsorgend und schnell es wird im wesentlichen nachgeschenkt Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt. Die Gerichte wurden annonciert. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A g	08,1	**First Floor, Gasthaus, im Hotel Palace, Budapesterstr. 45/Europacenter, 10787 Berlin, Pächter, www.palace.de, www.firstfloor.palace.de** **030/25021020** Klassisches Hotelrestaurant. Grande Classe _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im 1. OG kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage im Hotel (Ostseite) Stil international	**A/A/B** **/22**	**A**

		Mo - Fr 12:00 - 14:30 Uhr; 18:30 - 22:30 Uhr Sa/So 18:30 - 22:30 Uhr Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste Küche: Brot hell/dunkel, dreifach sortiert, Brotteller, gesalzene Butter, Sellerie-Orange-Creme, Karotten-Ingwer-Creme, Kräuter-Frischkäse-Creme Primäres Am.B.: Fünf Grissini mit Rosmarinzweig im gläsernen Salzfäßchen Sekundäres Am.B.: Zwei Varianten, Lauchcreme-Süppchen; Fleischboulette auf Lauchcreme Vorspeise: Rindercarpaccio mit Jakobsmuschel, Rinderfilet-Tartar mit grünem Pesto Hauptspeise: Kabeljau, braisierter Kopfsalat, grüner Spargel auf Safransauce Dessert: Cocos-Tarte mit Teesorbet unter einer Schaum-Orange 2007 Silvaner „Pur Mineral“, Weingut Fürst, Franken Tasmanisches Regenwasser 0,5L 21,00.- So fühlt sich der Juror wohl: Auswahl an interessantem, frischem Brot, dazu Butter und drei verschiedene, durchaus geschmackliche Präsenz entfaltende Cremes. Bald trifft ein Amuse Bouche ein und offeriert die lt. Bedienkraft hausgemachten Grissini, die mit den Cremes vom Brot ebenfalls einen angenehmen, kulinarischen Eindruck zurücklassen. Das zweite Amuse Bouche erfreut durch das Lauchcreme-Süppchen im Gläschen, das von einer Variante mit der lokal typischen, aber natürlich stark verkleinerten Boulette auf Lauchcreme begleitet wird. Die Vorspeise war optisch überzeugend angerichtet und führte die Freude des Jurors weiter. Der Juror bezeichnet die Abstimmung als perfekt - speisenbedingt befinden wir uns hier jedoch nicht in irgendwelchen Sphären. Befund nach A. Das Hauptgericht brachte den Fisch nicht irgendwas, auch nicht kross; der angebratene Salat konnte nicht wirklich überzeugen, wie könnte er denn auch; nur die Spargel waren sehr adrett anzuschauen und lifteten den Befund mit der eher unauffälligen Safransauce gerade noch zum A. Da muß man schon noch etwas umfangreicher veredeln! Das gilt auch für des Dessert, das zwar ganz attraktiv Kokos und Tee kombiniert - wenn man da überhaupt von Kombination sprechen kann - aber sich weit von einer bemerkenswerten Kulinarik entfernt hält. Auch die Optik gestaltet sich einfach. Befund B. Vor- und Hauptspeise gelten als gleichartig nivelliert. Ausschlaggebend ist die Vorspeise. Interessant ist die „Wasser-Karte“, die 40 Wasser aus der ganzen Welt enthält, so auch bling, Wasser aus den Rocky-Mountains, 65,00.-, und Tasmanisches Regenwasser,. 9750 Tropfen pro Flasche, aufgefangen lt. Bedienkraft angeblich mit Schirmen, sehr weich, 21,00.-, wie es der Juror interessehalber wählte. Service: sofort es wird nachgeschenkt Brot wird nachgelegt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 18/08 Michelin: Varta:**		
D1u	08,025	**Residenz Heinz Winkler, Residenz und Restaurant, Kirchplatz 1, 83229 Aschau, Heinz Winkler, www.residenz-heinz-winkler.de** **08052/17990** Der Himmel auf Erden für den Gourmet - und die Bedienung auf den Mond! Hotelrestaurant. Premier Classe _____ Situation: ruhig gelegen	**A2+/A2+/A2+/D1/A2+ /23**	**D3/D4**

imposante Anlage
eig. Parkplätze
Parkplätze in der Nähe
Stil Heinz Winkler
Terrasse

Resultat:
Hier verkehren vornehmlich Hotelgäste der Residenz Winkler sowie abends viele Münchner und Salzburger.
Attraktive Gartenanlage, in der der Juror bis zur Restaurantöffnung stilecht bei Champagner warten konnte.

Küche:
Heinz Winkler war lt. Bedienkraft nicht anwesend

Brot hell/dunkel, dreifach weiß und zweifach dunkel sortiert, Brotteller, mit Butter, kein Dip
Champagner Du Saint Gall Premier Cru Blanc de Blancs 15,50.-

Am.B.
Der Juror wählte das Mittagsmenü mit fünf Gängen zu 130,00.- (drei Gänge 89,00.-). Das Angebot besteht aus acht Positionen, davon zwei fest und drei wählbar, dazu Weinbegleitung nach Vorschlägen des Hauses:
A) Roh marinierte Jakobsmuscheln auf Sauerrahm
oder
Gebratene Entenleber mit eingelegten Auberginen (gewählt)
B) Lasagne vom Hummer mit Pistousauce
C) Filet von der Rotbarbe auf Orangen-Schalottensauce
D) Perlhuhnbrust im Wirsingblatt mit Trüffeljus (gewählt)
oder
Lammrücken mit Olivenkruste und Kräuterjus
E) Champagnerparfait mit Minzsahne und frischen Himbeeren (gewählt)
oder
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit eingelegten Kirschen und Kokosnusseis

a) 2005 Gewürztraminer „Vendanges Tardives“ Domaine Henry Kieffer Fils Elsass 17,50.-
b) 2006 Muscat sec Domaine Belle Mare „Le Délice des Anges“ 13,50.-
c) 2007 ½ Weißburgunder Sélèction „S“ Weingut Franz Keller Baden 25,00.-
d) 2005 Pernand - Vergelesses Premier Cru Domaine Pavelot Bourgogne Rotwein 16,00.-
e) 2007 Scheurebe Auslese Weingut Thörle Schönberg Rheinhessen 2007 25,00.-

Plose Wasser Frizzante 0,75L 8,50.-
Doppelter Espresso 7,00.-

Eingeleitet wurde mit einem dreiteiligen Amuse Bouche - Frischkäse, ein Gläschen mit einem Espuma, eine Praline.
Angeschlossen hat sich eine kleine Tasse Rinderkraftbrühe mit Sherry.
Die fünf Gänge kamen allesamt in ansprechender Optik und erwiesen sich als miteinander harmonisch abgestimmt:
Die Entenleber kam unter einer Himbeervinaigrette - ungewöhnlich, aber mit dem hierzu empfohlenen Wein, einem mehr als lieblichen Exemplar, eine einleuchtende und kulinarische Kombination. Erwähnenswert: Die Himbeervinaigrette zeigte keinen Anflug von unerwünschter Säure. Befund A2+ .
Die Lasagne brachte hauchdünnen Hummer, bretonisch, unter einem Mantel, mit der formidablen Sauce aus der Provence mit Thymian und Basilikum, wie man sie gerne öfter hätte. Die intense Sauce bedurfte auch eines ebensolchen Weines, was die Auswahl des Hauses präzise traf. Befund A2+.
Die Rotbarbe kam wunderschön angebraten - mit einer Brunoise von Artischocken und Tomate, neben Orangen; die Beigaben zeigten nicht die vielleicht zu erwartende Säure, sondern ergänzten den kulinarischen Eindruck zum sehr Positiven. Besonders der Rosmarin zog den Gesamteindruck wunderschön zurecht - das kann nur eine bemerkenswerte Küche; einfach himmlisch. Dagegen war der zugewiesene Wein regelrecht ausdruckslos, s.unten. Befund A2+
Das Perlhühnchen setzte sich mit dem Wirsing genügend attraktiv von seinen Vorgängern ab, ließ aber seinen Trüffeleindruck gewaltig vermissen - sprich: Er war nicht vorhanden. Was ist denn das? - Das darf nicht passieren. Zugesicherte Eigenschaft nicht erreicht. Wenigstens war der korrespondierende Wein genügend abgestimmt - ein roter ... und harmonierte kulinarisch. Befund D1. Da muß die Küche sich schon ein Bischen mehr konzentrieren!

		Das Dessert kam als Schokoladenzylinder stabiler Art, heißt: Er zerbrach nicht beim ersten Berühren in unsäglich viele Teile, sondern trug das Parfait, das selbst sehr fest, aber fein-aromatisch war, sehr „standfest“. Bemerkenswert war die Minzsauce, die nicht ohne weiteres harmonieren mußte: Hatte der Juror anfänglich einen zu intensiven Kontrast der Minze mit der Schokolade und umso mehr mit dem Parfait befürchtet, so zeigte sich genau das Gegenteil: Der Minzeindruck paßte vollendet harmonisch zu dem Parfait, wenn man beide zugleich auf den Löffel nahm (und die minder aromatischen und ohnehin völlig unnötigen Himbeeren außen vor ließ). Befund A2+. Der verabreichte Wein war, wie meist schon bei den vorhergehenden Gerichten, wieder der absolute Volltreffer für den Gaumen des Jurors. Sehr schön. Als Abschluß kamen fünf Teilchen auf dem Brett und dann noch - Überraschung - weitere Trüffelkugeln, von denen der Juror deren vier nahm: Biscuit von Pistazien mit frischen Früchten, Kakaomakrone mit Mandelfüllung; kleine Kekstüte mit Orangenmousse; kleine Cappuccinoschnitte; geeiste Mango-Curry-Praline. Die hausgemachten Trüffel waren: Zartbitterschokolade mit Marc-de-Champagne-Füllung, weiße Schokolade an Kokos, Kürbis und Pistazie, Guanduia-Schokolade mit Nuß. Ohne Befund. Der Juror verwendete heute dreimal den Gourmetlöffel - absoluter Rekord in 25 Jahren. Die zweite, dritte und vierte Menükomponente sind gleichartig nivelliert. Leider schlägt dadurch der Befund zum Perlhuhn durch. Service: sofort es wird nachgeschenkt Brot wird nachgelegt Der Weißburgunder des 3. Ganges wurde von der Bedienkraft aus freien Stücken und ohne Abfrage des Gastes nachgeschenkt, obwohl der Juror diesen Gang schon abgeschlossen hatte. Das Resultat ist, daß das korrespondierende Gericht (der 3. Gang) abgeräumt und der nächste Wein (vom 4. Gang) schon gekommen ist, während das neu befüllte, bisherige Glas ebenfalls dasteht. So ein Verhau! ... Und wieso dann gleich eine halbe Flasche auf der Rechnung steht, erschließt sich uns ohnehin nicht. Es kann natürlich eine Good-Will-Aktion sein, wenn die halbe Flasche billiger ist, als zwei Mal 0,1L, aber dann hätte man dem Gast auch die halbe Flasche hinstellen müssen - auch, wenn er sie in diesem Fall nicht ausgetrunken hätte, denn: Der Juror muß dann erstens mit mehr Alkohol, als erwünscht, die Weiterfahrt antreten. Das ist sehr unverantwortlich von der Residenz. Und zweitens war gerade dieser Weißburgunder nicht der harmonische Renner und war blaß gegenüber seinen Vorgängern. Die Berechnung der halben Flasche statt der zwei Mal 0,1L resultiert im Befund nach D3 (Rechnungsbetrag zugunsten des Betriebes falsch). Und noch schnell ein Glas von einem abgeräumten Gang nachzuschenken, ist: Bedienkraft hält Gast für blöde; alle Arten von ... Mutwille, Täuschung allgemein; Rechnungsbetrag manipuliert, und resultiert in dem Befund nach D4. Was für eine Enttäuschung. WLAN vom Haus, konnte jedoch nicht aktiviert werden CC: Es gibt sie übrigens immer noch, die „Klassiker aus der Residenz“, als da wären: Kartoffelschnee mit Ossetra, Rib Eye Steak, und zu guter Letzt die Crème Brûlée mit der Tahiti-Vanille. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicher - und wir passen nun gut auf!** Leider genügt die vorgefundene Leistung nicht für eine Einordnung unter die Premier-Classe-Restaurants. **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 19/08 Michelin: Varta:**		
$A^{2+}{}_{u}$	07,5	**Orlando, Restaurant, Platzl 4, 80331 München, Alfons Schuhbeck, Internet-Adresse 089/232387180** Schuhbecks zweitedelster Tempel. Grande Classe _____ Situation: ruhig gelegen im EG in einer Fußgängerzone keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe	**B+/A2+/B+ /24**	**B**

		Parkhaus: beim Mandarin-Oriental und am Isartorplatz Stil Schuhbeck Terrasse Resultat: An schönen Tagen stehen viele Tische vor dem Lokal. Alle Plätze sind belegt. Hier verkehren Privatleute, ältere Mitbürger, Interessierte, Touristen, Ausflügler, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige, eigene Kunden, Freundinnen. Innen ist es herrlich mondän mit Kristalllüstern, Gold, Spiegel und was das Auge sonst noch gerne sieht. Das Lokal liegt direkt am pulsierenden Leben vom Platzl, beim Hofbräuhaus. Küche: Brot hell, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Getrüffelte Selleriesuppe mit Fleischpflanzerl 6,50.- Schuhbecks getrüffeltes Nudelgangerl und frischem Gemüse (sic) und Parmesan 13,50.- Schuhbecks geeister Gewürzkaiserschmarrn mit marinierten Beeren 7,50.- Spätburgunder 0,1L 4,60.- Theke 0,80.- Die getrüffelte Selleriesuppe wies nur sehr schwaches Trüffelaroma auf; das sind wir von Schuhbeck garnicht gewöhnt. Die Fleischpflanzerl sind die kleinen, die man ja kennt. Sie stellen keine umfassende Veredelung dar. Die Suppe war angenehm in ihrer Aromatik, hätte aber einen noch beträchtlich höheren Befund einfahren können (s.o.). Befund B+. Dann kam das zweite Gericht mit einem sich sofort am Platz verbreitenden Trüffelaroma. Die Nudeln brachten eine große Menge Trüffelscheiben aufgelegt - so lieben wir das. Die Nudeln kamen durch die leichte Soße und die Trüffelaromen himmlisch. Der Juror wähnte sich sogleich in den gegenüber befindlichen Südtiroler Stuben - und das zum Kleine-Leute-Preis! Untergehoben waren zur Optik einige Karotten- und Zucchinistreifen. Befund A2+. Der geeiste Gewürz-Kaiserschmarrn scheint den Juror heute ohne Gewürz erreicht zu haben, denn das unvergleichliche Aroma, das man demselben Juror in den Südtiroler Stuben beim Gewürz-Kaiserschmarrn brachte, fand sich heute nicht. Das Dessert litt schon arg und fand sich zum - sehr guten - Eishaufen degradiert. Die Beeren haben da auch nichts mehr herausgerissen. Es muß trotzdessen angemerkt werden, daß das verwendete Eis das uns am besten Erscheinende ist, welches wir kennen. Befund B+. Service: sofort Mit dem Wein hatte die Bedienkraft allerhand Schwierigkeiten. Der Juror erfragte einen Weißen empfehlenswerten - und bekam den Spätburgunder (s.o.) empfohlen. Nach kurzer Zeit kam die Bedienkraft zurück und berichtete, der Spätburgunder sei rot. Aha. Der Juror nahm nun den nächsten Weißen und erfrug, ob der aber wirklich weiß sei. Nach kurzer Zeit kam die Bedienkraft zurück und berichtete, dieser sei auch rot. Nochmal Aha. Der Juror nahm nun einen mit 0,2L, der in der Karte ohnehin schon als weiß ausgewiesen war. Er mußte, wie man es in einem solchen Fall erwartet, aber nur den etwas günstigeren, zuerst bestellten 0,1L-Wein bezahlen. Das kommt davon, wenn man den Pizzafahrer von der Straße aufgabelt und den für ein Lokal als Bedienkraft anheuert. WLAN unbekannt An die Küche: SIE verdienen eine bessere Note, als die, die sie heute erbracht haben; hier muß man schon noch etwas feilen ... Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	07,5	**Caroussel, Restaurant, im Hotel Bülow Residenz, Rähnitzgasse 19, 01097 Neustadt, Pächter, www.buelow-residenz.de** **0351/80030** Klassisches Hotelrestaurant. Grande Classe	**A/A/B/A/A/-/A** **/25**	**B**

Situation:
ruhig gelegen im EG
eig. Parkplätze
nicht viele Parkplätze in der Nähe
Stil international

Resultat:
hier verkehren Hotelgäste und feine schnurrbart-zwirbelnde Gourmets, die durch ihre Art verdeutlichen, daß alles hoch und hehr ist.

Küche:
Brot hell/dunkel, vierfach sortiert, Brotteller, mit Butter, gesalzen, und Tomatenbutter
1998 Moet & Chandon, Vintage 0,1L 13,00.-
Am.B.
Der Juror wählte das sechsgängige Degustations-Menü zu 99,00.-
Marinierte Gänsestopfleber, Zartbitterschokolade und Melone
Maiscremesüppchen, gebackener Kaisergranat und Kopfsalatschaum
Kross gebratene Goldbrasse und Meerschnecken, Sauce Barigoule und Artischocken
Barbecue vom Rinderfilet mit Ananas, Ofenkartoffel und Brokkoli
Auswahl vom affinierten Rohmilchkäse
Schokoladensouffle, Herzkirschen und Sauerrahmsorbet
2007 Schloß Proschwitz, Weißburgunder Kabinett, trocken, Prinz zur Lippe 0,1L 7,00.-
San Pellegrino 0,5L 5,20.-

Der Juror erhielt zum Champagner ein vierteiliges, kleines Amuse Bouche, das seinerseits wiederum von einem selbigen in bemerkenswerter Größe gefolgt wurde: Man reichte Eismeerforelle im kalten Gurkensüppchen. Die Forelle kam als Scheibe kräftiger Art, interessant rot, und harmonierte bestechend mit der Gurke im nicht zu kalten Süppchen. Für das Am.B. war die Qualität einer Vorspeise erreicht; andernorts wäre dieses (große) Häppchen als erster Gang benannt worden. Sehr schön. Aus diesem Grund wird das sonst nicht bewertungsfähige Am.B. als reguläre Speise bewertet. Befund A. Die Gänseleber kam dagegen in der Größe einer sehr kleinen Vorspeise und brachte mit der eingeschichteten Schokolade ein neues, wenngleich nicht bestechend harmonisches, kulinarisches Moment mit sich. Optisch aufgeräumt. Befund A. Das folgende Süppchen brachte zwei Krebsteilchen im Maiscremesüppchen - einfache Konzeption, aber gut abgestimmt. Befund B, speisenbedingt. Die Goldbrasse brachte wieder das Glück zum Juror; sie war kross gebraten und kulinarisch besonders angenehm. Die Funktion der Meerschnecken war unklar - wohl die eines Pendant. Optisch aufgeräumt. Befund A. Das Rinderfilet brachte die kleinste je gesehene Ofenkartoffel. Das Gusto wurde als angenehm empfunden. Optisch gestaltet. Befund A. Es folgte der Käsewagen. Die allesamt affinierten Käse kamen in schöner Auswahl. Kein Befund für den Käsewagen (-). Das Souffle bildete den süßen Abschluß. Es hatte viele große Herzkirschen bei sich und ein passendes Sorbet. Optisch gestaltet. Befund A. Der Wein war von bemerkenswerter Art und Qualität; er harmonierte bestechend mit dem Menü. Kein Befund zu Wein.

Service:
sofort
Brot wird nachgelegt
Der Juror ließ sich Kaisergranat erklären; dieser wurde mit Crevetten gleichgestellt. Es konnte von der Bedienkraft nicht erklärt werden, warum Kaisergranat Crevetten sein sollen.

WLAN unbekannt

Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicher.** Leider genügt die vorgefundene Leistung nicht für eine Einordnung unter die Premier-Classe-Restaurants.

Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 17/08 Michelin: Varta: ^1

A^{2+}_{u}	07,25	**AVUS fine dining, Restaurant, im Audi-Forum, Ettingerstr. 85, 85057 Ingolstadt, Pächter, Internet-Adresse 0841/8941071** Modern. Grande Classe _____ Situation: ruhig gelegen im OG Parkplätze gegenüber; Parkgebühr freischalten lassen im Restaurant Parkplätze in der Nähe, Shuttle-Busse von Audi verkehren laufend Stil international Resultat: hier verkehren Auto-Abholer, Audi-Museumsbesucher, Teilnehmer an Werkführungen Küche: Brot hell/dunkel, dreifach sortiert, Brotteller, mit Butter gesalzen, Tandoori-Butter, Pommery-Senf-Butter Ameuse gueule (sic) 0,00.- Der Juror wählte das Fünf-Gang-Menü zu 51,00.- (in der Karte einmal 5-Gang- und einmal 3-Gang-Menü genannt) und nahm individuelle Weine nach Empfehlung der Bedienkraft (siehe unten); auch verzichtete er auf den Edlen Ziegler Quittenbrand. Zur Information sind hier die von der Küche für das Menü vorgesehenen Weine aufgeführt wie in der Speisekarte beschrieben: Variation von Flußkrebsen mit Sauerrahmtimbal und Gurken dazu 2008 Weißer Burgunder, Kabinett trocken, Heidesheimer Hof, Rheinhessen 0,1L Kokos-Tomatensuppe mit gebratener Jakobsmuschel dazu 2007 Château Mirambeau (sic), Château Minuty Prestige Cru Classé, Cotes de Provence, Frankreich 0,1L Waldbeeren-Sorbet Altmühltaler Reh mit glasierten Kirschen, frischen Pfifferlingen und Thymiannudeln dazu 2005 Vino Nobile di Montepulciano Fazi Battiglia, Toskana, Italien 0,1L Variation von Holunder mit gebackener Orangenhippe dazu Edler Ziegler Quittenbrand Petit Fours 0,00.- Bad Brückenauer Gourmet medium 0,5L 3,30.- Espresso double 3,50.- Das Amuse Bouche kam als Sauerrahmschaum im chinesischen Porzellanlöffel und Thunfischtartar. Der Sauerrahm war sehr fest, kein Schaum, und eignete sich allenfalls als Brotaufstrich und keinesfalls „für den Mund“; der Fisch war dafür das umso geeignetere Häppchen. Die Vorspeise Variation von Flußkrebsen mit Sauerrahmtimbal und Gurken war genau: Flußkrebsterrine mit Meerrettich-Mousse, Flußkrebstartar auf Gurkennudeln, Lauwarmer Flußkrebs mit Gurkenwürfeln und Sauerrahm-Timbal. Hier zeigte die Küche ihr Können: Die Komponenten waren gegeneinander abgestimmt, was bei Variationen nicht allen Küchen gelingt und - eigenständig betrachtet - von attraktivem, lustvollem Gusto. Der Befund der optisch gelungenen Darbietung resultiert nach A2+. Sehr schön - hatten wir so in diesem Glaspalast nicht erwartet. Der Zwischengang Kokos-Tomatensuppe mit gebratener Jakobsmuschel war dann auch gleich noch das Tüpfelchen auf dem i und erfreute den Juror aufs Neue. Gute Arbeit an der einfach veredelten Speise. Befund A. Das von der Bedienkraft als „Erfrischung“ annoncierte Waldbeeren-Sorbet war naturgemäß, d.h. speisenbedingt, von einfacher Veredelung und Kulinarik. Befund B. Das Hauptgericht zeigte dann wieder das Können der Küche: Das Reh mit seinen beigegebenen Kirschen und Pfifferlingen war ein kulinarisches Gedicht an Abstimmung und Geschmackserlebnis. Nur die Nudeln wirkten bieder und gewohnt. Der Befund erfolgt nach A+. Die beim Dessert offerierten Variationen von Holunder mit gebackener Orangenhippe waren Sorbets mit einer einzelnen Gebäckrolle. Ein schöner, wenngleich nicht übermäßig veredelter Abschluß nicht anspruchsvoller Kulinarik. Befund B. Zum Schluß kommen noch zwei Pralinen mit einigen wenigen Waldfrüchten.	**A2+/A/B/A+/B**	**/26**	**C**

		Folgende Weine empfahl die Bedienkraft der Reihe nach und traf präzise die Anforderungen des Jurors in Hinblick auf Qualität, Ausdruck und Harmonie des Weines mit dem betreffenden Gang: 2008 Vina Esmeralda, Catalunya, Spanien, Bodegas Miguell Torres, Villa Franca, ws 3,00.- (lt. Bedienkraft Gewürztraminer-Muskadell-Cuvée) 2008 Carmenere, Single Vineyard, Errazuriz, Chile 3,40.- (lt. Bedienkraft ein rauchiger Wein, ein Sauvignon Blanc) 2005 Pesquera Tinto, Ribera del Duero, Spanien, Bodegas Alejandro Fernandez 3,40.- Die Karte des Hauses schreibt: Runden Sie das Feinschmecker-Erlebnis mit der Wahl eines erfrischenden Weißweines oder charaktervollen Rotweines ab. Bewährte Rebsorten und Raritäten aus aller Herren Lände finden Sie in unserer Weinkarte. AbN.: Die zwei letzten Weine stammen von Mövenpick. Die Vorspeise ist das höchstwertig nivellierte Gericht. Service: sofort es wird nachgeschenkt Brot wird nachgelegt, Butter nicht Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt. etwas störend sind die immer wieder auftretenden Gebäudeerschütterungen Der Rotwein kam 4° C zu warm. WLAN unbekannt Die Toilettenanlage des Restaurants erinnert nicht nur akustisch an eine der Queen Elisabeth II. Stoff-Handtücher. Anm.: Wenn man gerade da ist, kann man noch in das Audi-Museum und zwei Shops gehen, die Wagen-Übergabe ansehen oder ins Ingolstadt-Village (Autobahnausfahrt Ingolstadt Nord) gehen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ganz sicher und gerne. Mit Vorfreude.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 12/08 Michelin: Varta:**		
A+	07,21	**Vue Maximilian, Restaurant, im Hotel Vier Jahreszeiten, Maximilianstrasse 17, 80539 München, www.kempinski-vierjahreszeiten.de** **089/21252125; Hotel 089/21250** Große Beliebigkeit. Klassisches Hotelrestaurant. Grande Classe _____ Situation: seitlich im Haus des Hotels Vier Jahreszeiten gelegen Heute nennt es sich Vue Maximilian, ist das frühere Restaurant Walterspiel, noch früher hieß es „am Eck“ öffnet als Restaurant um 12:00 Uhr klimatisiert, jedoch bei Sonneneinstrahlung etwas zu warm, da an der Südseite mit Blick zur Maximiliansstrasse gelegen kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren und - sehr teuer - im Hause. Resultat: viele Hotelgäste, aber auch so mancher Münchner Küche: Aus der Karte ersichtlicher, hoher Anspruch, hohe Qualität, vor dem Essen kommt das heiße Tuch zum Frisch-Machen (aber nicht bei jedem unserer Besuche - schade, hebt das doch das Niveau entscheidend) Das Business-Lunch ist nicht teuer, aber fein, wenn nicht gar perfekt - jedoch ein bischen wenig (z.B. Edelfische, mit	**A+** **/27** **A+/D1/C/A+/A2+** **/28** **B** **/29** **-** **/30** **A+/B+/B+** **/31**	**A** **B** **B** **A** **A**

Seezunge, Seehecht, Jakobsmuschel, Dorade). Beim Wein ließen wir den Maitre wählen und der Wein harmonierte (ein Chablis), wenngleich es nur wenig an Menge war (0,1 L). Der Espresso kam rasend schnell und brachte einige Pralinen mit. Auch konnte man ein kl. Krüglein Milch dazugeben lassen - und das ohne Berechnung. Die Karte enthielt im BM August 08 noch etwas Bemerkenswertes: Sieben verschiedene Gerichte mit Pfifferlingen auf einer extra Seite.

Das gereichte Brot war sehr frisch und knusprig. Als das Körbchen einmal leer war, wurde sofort erfragt, ob wir noch Brot wollen. Leider klebte einmal ein kleines Stück Kruste oben am Rand der Brotschale. Das zu erwähnen erscheint manchem gewiß überzogen, doch hätte uns ein (trockenes) Bröselchen sicher überhaupt nicht gestört; hier aber klebte das Teilchen FEST. Am Nebentisch bemängelte man die harte Butter. Bei unserem nächsten Besuch hatten auch wir das Vergnügen der harten Butter. Befund A+.

Hier kann man sich wohl fühlen.

Service:
zuvorkommend und souverän, wie bei solchem Niveau zu erwarten; nur die Tablette gegen Kopfschmerz sollte der Juror an der Rezeption selber holen. Befund nach A.

Anm.: Einen noch präziseren Befund zur Küche können wir mit einem mehrgängigen Menü abgeben.

Zweiter Test
Der Juror wählt das fünfgängige Menü aus dem Reigen mittags angebotener zwei- bis fünfgängiger Menüs, 63,00.-

A) Vorspeise
Carpaccio v. Rind mit Pinienkernen und Ruccolasalat
Ergänzt werden muß, was in der Karte unerwähnt blieb, nämlich, daß dünne, nicht kleine Scheibchen Parmesan hinzugelegt wurden, was hier und heute überraschend gut harmonierte und zeigte, daß Parmesan - geschickt eingesetzt - eine Bereicherung sein kann, jedoch bekannt ist, daß er von mancher Küche oftmals wie eine moderne Sucht auf alles Mögliche mehr oder weniger unpassend gegeben wird (siehe unsere Bemerkungen andernorts). Hier war die Komposition wirklich gelungen, jedoch nicht neu, denn daß Rind zu Rukkola paßt, müßte sich schon herumgesprochen haben. Befund A+.

B) Suppe
Steinpilzsuppe mit gebratenen Scampis
Das Aroma der Steinpilze war nicht überwältigend; auch hätten wir es bevorzugt, wenn man einige wenngleich kleine Stückchen Pilz in der Suppe vorgefunden hätte. Aber das ist Ansicht des Jurors und kann dem Lokal nicht vorgeworfen werden. Was traurig stimmte, das waren die gebratenen Scampi, denn sie waren deren nur einer. Und dieser eine verträumte Scampo läßt des Jurors Herz nun mal wirklich nicht höher schlagen. Schade. Da nutzt es auch garnichts, wenn dieser singuläre Scampo hochkant aufgerichtet auf ein hühnereigroßes Porzellanschälchen gestellt wird wie ein Seepferdchen. Befund D1(!), weil der Juror die angekündigte Eigenschaft „mit gebratenen Scampis“ als nicht erreicht angesehen hat. Für den Fall, daß er die Komponente als falsch geliefert betrachtet hätte, wäre sogar ein katastrophales D2 erreicht worden. Den Ausschlag zur Wahl des mäßigeren D1 gab lediglich das Faktum, daß nicht die gesamte Komponente, sondern nur ein Teil dieser falsch geliefert worden war.

C) Zwischengang
Hausgemachte Bandnudeln mit Waldpilzen in Rahm
Die Nudeln waren zu einem kompakten Körper auf dem Teller verdichtet und trugen die Pilze mit sich. Die Nudeln waren ohne jedes eigene Aroma, ebenfalls waren die Pilze eher stark zurückhaltend. Ein bischen Enttäuschung breitete sich aus. Befund C.

D) Hauptgang
Gebratene Maispoulardenbrust auf Shi-Take Pilzrisotto und Karotten
Hier kam Freude auf: Das Fleisch war fein und die gebratene Haut aromatisch. Das Risotto kam angenehm; es erschien etwas zu flüssig - vielleicht wegen der Shi-Take. Die Karotten waren keine Bereicherung und hätten entfallen dürfen. Das hätte bestimmt keinen Verlust bedeutet. Andererseits führt es aber auch nicht zu einer anderen Bewertung, weil diese Karotten weder gut noch schlecht, sondern einfach nur sinnlos waren. Befund A+ .

E) Dessert

Geeistes Pralinenparfait mit Quittenragout und Mandelschaum
Hier freute sich schon das Auge: Auf dem Pralinenparfait tront hochkant ein süßer und knuspriger Ring einer erhärteten Masse mit Mandeln, auf dessen tiefstem Punkt ein Klecks eines eisigen, rot-violetten Mousse platziert war. Umrahmt war das Ganze von Quittenragout und Mandelschaum. Ein Hochgenuß für Augen und Gaumen. Befund A2+.

Das Wasser war ein San Pellegrino 0,75 L, 9,50.-. Das ist wirklich ein jenseitiger Preis. Das Brot war perfekt und die Butter nicht zu kalt, wenngleich etwas schwer streichfähig.

Mit diesem Fünf-Gänge-Menü können wir nun versuchen, den oben angekündigten, noch präziseren Befund zu geben. Doch dieser läßt sich heute garnicht leicht bestimmen, haben wir doch von D1 bis A2+ einige der unterschiedlichsten Stufen zugleich vertreten. Doch wenn man sich verdeutlicht, daß es bei der Bewertung des Küche primär um das Geschmackserlebnis geht und dann das wichtige, aber doch sekundäre optische Erlebnis sich anschließt, gelingt es, zu einem Urteil zu gelangen: Dieser Befund ist (leider) der, daß beim Vue die allerbesten Ansätze da sind, aber es nicht gelingt, konsequent auf höchstem Niveau zu arbeiten. Vielmehr streut die Qualität der Menükomponenten dermaßen, daß man sich fragen muß, ob es hier überhaupt jemanden interessiert, was dem Gast vorgesetzt wird.

Heute war der Service etwas angespannt, waren doch überraschend viele Gäste anwesend, und schenkte nicht gerade hochfrequent nach. Aber: Nun gab es wieder das initiale heiße Tuch. Das reicht aber auch nicht mehr zu einem A. Befund B. Dies erfordert einen weiteren Nachtest.

Dritter Test
Brotteller 2 ½-fach sortiert (2 ws/1 sw), mit nicht gerade streichfähiger Butter
Business-Lunch mit Tagessuppe oder kleinem Salat, einem Hauptgang Ihrer Wahl, einem empfohlenem Glas Wein und einem Kaffee 21,00.-
Kartoffelcreme-Suppe
Gebratene Lammnüßchen mit Ratatouille, Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Bastiano, Weingut Plozner 0,1L
Espresso, doppelt
Perrier 0,33L (alle anderen Wasser mit Gas sind nur 0,2L und 0,75L) 6,00.-

Die Suppe kam im bekannten Griff-Töpfchen aus Glas. Sie war leicht angeschäumt und trug etwas Schnittlauch mit sich. Der erhoffte Genuß wurde erreicht - und das mit Nur-Kartoffel und ohne Pilze oder sonstige Zugabe, sprich Veredelung. Lobenswert. Der Befund ist entsprechend dem Typus der Speise nach B.

Das Hauptgericht war optisch schön angerichtet, das Fleisch perfekt. Gemüse(-würfelchen) und die kleinen Kartoffelhälften, von denen einige die Schale noch trugen, was nicht als Nachteil zu werten ist, waren passende Beilagen und erfreuten den Juror. Der Befund ist entsprechend dem Typus der Speise nach B. Der Espresso brachte vier kleine Naschereien mit.
Dieses Gericht ist zum letzten nicht gleich nivelliert.

Vier Weine standen zur Auswahl - zwei rot, zwei weiß. Der uns empfohlene und als würzig berichtete Bastiano hat als Charakteristik angegeben: „Mit Absicht anders“ (Bastiano), sehr fein und würzig, rund und elegant, ein leichter, beschwingter Wein; IGT 2007, Friaul (AbN: Spilimbergo), 100% Refosco, Ausbau im Stahltank, zur Brotzeit, leicht gekühlt auch zu Fisch und befindet sich zu 19.-/20.-/0,75L im Handel.

Service
sofort, sehr freundlich und sehr umfassend, wie man es vom Ort erwarten kann; mit heißem Tuch
es wird nachgeschenkt und das Brot schnell nachgelegt
das Hauptgericht wurde lange nicht abgedeckt, so daß der Juror genau so lange auf seinen Kaffee zu warten hatte (es war wieder so, daß viele Gäste im Lokal waren), dafür kam die Suppe artig schnell

Subsummierend stellen wir fest, daß das Vue dringend noch an dem Level seiner Speisen und besonders an deren Beschreibung arbeiten sollte, um den Gourmet-Faktor, zu dem auch Ambiente und Service beitragen, nicht nur beizubehalten, sondern womöglich auch zu steigern. Und das kann schon bei der - nicht hinreichend veredelten - Suppe beginnen.

Da es die Spatzen von den Dächern pfiffen, was es mit dem Restaurant des Vier Jahreszeiten auf sich hat, wurde der

		Chefkoch ausgewechselt. **Vierter Test** Businesslunch 23,00.- Tagesdessert 9,00.- Evian 0,5L 7,00.- Im Kurztest probierte ein Juror die Küche mit dem neuen Chefkoch aus Hamburg. Das Businesslunch mit dem hinzugewählten Dessert zeigte neue, nun sehr zufriedenstellende Leistungen sowohl der Küche als auch des Service. **Fünfter Test** Lousteauneuf 11,00.- Guglhupf von der Périgord Gänseleber in Sauternes-Gelee mit Apfel-Honigsalat, Feigenkonfit und lauwarmem Brioche 28,00.- Kalbsfilet in Kakao gebraten auf Pfifferlingsrisotto mit Schalotten in Balsamico und grünen Spargelspitzen 34,00.- Rose Champagnersüppchen mit Beeren und Aprikosensorbet 13,00.- 2007 Gelber Muskateller Steirische Klassik Sattlerhof, Südsteiermark, Gamlitz 8,00.- Pasler Beerenausl. 12,00.- San Pellegrino 0,75L 9,50.- Heute kam das Kastenbrot nicht bestreut; es hatte Kernchen nur innen. Die Vorspeise: Beträchtlich überzeugte die Leber aromenseitig mit ihren harmonierenden, zumeist süßen Zugaben. Sehr gelungen; weiter so. Befund A+. Das Hauptgericht sollte lt. Bedienkraft durch den Kakao aromenseitig etwas ganz besonders Gelungenes darstellen. Dem können wir nicht beipflichten; der Kakao harmonierte eben nicht wie in Aussicht gestellt. Wenigstens kam die Optik gering anspruchsvoller mit gewürfelten Schalotten, einem dreieckigen Splitter Kakaokruste in der dunklen Soße auf dem Fleisch. Befund B+. Das leicht rosafarbige Champagnersüppchen mit Beeren und Aprikosensorbet kam mit blauen großen Beeren, roten kleinen Him- und Erdbeeren, was jedoch nur die Optik anzuheben vermochte. Der tiefere Sinn dieser Beerenorgie ist anders nicht erklärbar. Kulinarisch kommt Champagnersüppchen immer etwa gleich, stellt also nichts Bewegendes dar. Befund B+. Der Koch aus dem Atlantik in Hamburg, Sven Büttner, zeigt noch nicht das Eingespieltsein wie in Hamburg, denn das haben wir schon erleben dürfen. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Die Vorspeise ist ausschlaggebend. Service Es wird nicht sofort nachgeschenkt. Jedoch hat sich das Niveau des Service geradezu mitreißend gewandelt. Weiter so! Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Jetzt wieder gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 11/08 Michelin: Varta:**		
A+ g	07,2	**Königliches Jagdhaus, Restaurant Jagdstube, Ludwigstr. 13, 87561 Oberstdorf, Pächter, www.koenigliches-jagdhaus.de** **08322/987380** Neuentdeckt. Grande Classe _____ Situation: an der Straße ruhig gelegen eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional und international Biergarten Im Königlichen Jagdhaus gibt es zwei Alpenstuben und das Le Royal	**A2+/A+/A+** **/32**	**C**

		Resultat: hier verkehren Urlauber, Laufkundschaft, Touristen Die Speisekarte wechselt wöchentlich. Küche: Brot hell/dunkel, Brotteller, mit Butter, Griebenschmalz Der Juror nahm das Wittelsbacher Jagdmenü II, zu 32,00.- Am.B.: Gewürzcappuccino mit Karotten und Ingwer, Praline vom Heilbutt, Meeresfrüchte Vorspeise: Carpaccio vom Fjordlachs und Seeteufel, Limonen-Koriander-Vinaigrette, Basilikumeis, Salatbouquet Hauptgericht: Boefflamott vom Prinzregenten Rehbock, Spitzkohl, Wachauer Marillen & Mohnschupfnudeln Dessert: Dessertvariation Königliches Jagdhaus oder Rohmilchkäse mit Feigensenf Da das Restaurant Le Royal im Königlichen Jagdhaus mittags nicht geöffnet hatte, besuchte der Juror die Jagdstube rechts vom Eingang. Gemäß dem Ambiente erwartete er regionale Küche und bekam eine Speisekarte vorgelegt, die mehr als die Standardkost erwarten ließ. Er bestellte mit Vorfreude das Menü II und erhielt schon mit dem Amuse Bouche mehr als erwartet: Dieses kam dreiteilig auf der schwarzen Schiefertafel und brachte Gewürzcappuccino in kleiner Tasse, Meeresfrüchte im Gläschen und ein Klötzchen Heilbutt. Der Cappuccino war erwartungsgemäß etwas deutlich scharf durch den Ingwer und kam deshalb hintenan; der kleine Heilbutt leitete das Gläschen Meeresfrüchte ein und diese erwiesen sich als überzeugend fein abgestimmte Komposition. Lob an die Küche - ein wirklich schönes Intro. Das nicht übervolle Brotkörbchen kam mit vier Scheiben Baguette einfacher Art, nur einer Scheibe dunklem, aber dafür zusammen mit dem Griebenschmalz geschmacksintensivem Brot und zwei Fleckchen streichfähiger Butter. Solcherweise schon angenehm eingestimmt, harrte der Juror der Vorspeise: Diese befriedigte seine hohen Erwartungen. Die anspruchsvoll gestaltete Optik hatte er garnicht erhofft. Das Carpaccio kam perfekt mit den verwendeten Fischen; die Vinaigrette mit den Salaten harmonierte angenehm und ein Basilikumeis im kleinen Gläschen war der richtige Kontrast, der man von selbst nicht erwartet hätte. Befund A2+, wir sind überrascht. So einen Befund gibt man gerne. Auch das Hauptgericht kam in tadellos gestylter Optik. Das Fleisch war, wie es zu sein hat; die Marillen auf dem Spitzkohl waren etwas eigen und in ihrer Säure unnötig bis unpassend. Auch, wenn manche es anders glauben, zu Boefflamode gehört keine zusätzliche Säure, sondern allenfalls Süße. Dafür begleitete eine wunderschön aromatische Sauce das Gericht und die Mohnschupfnudeln nahmen die Sauce begierig an. Der Befund ist wegen der kleinen Ungereimtheiten nach A+. Die (passende) Veredelung verhinderte jedoch nachhaltig ein einfaches A. Zum Dessert nahm der Juror die süße Variante: Der große Glasteller brachte ein fünfteiliges Dessert mit Pralinen, Kuchen und Erdbeer-Sorbet. Die kulinarische Konzeption war einerseits miteinander abgestimmt, als auch andererseits individuell und verspielt. Die Teilchen waren mit großer Sorgfalt aufgebaut. Der Befund ist wegen der brillanten Optik und der kulinarischen Qualität nach A+. Zum Abschluß kam nochmals eine schwarze Schiefertafel und trug drei kleine Teilchen herbei: Ein Gläschen mit Himbeer-Sauerrahm-Eis, Praline, Schokokuchen mit Kirsche. Amuse Bouche, Vorspeise und Dessert kommen in einer Verspieltheit, die nicht kindlich wirkt und mit präzisen Details das Auge erfreut. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Ausschlaggebend ist das Hauptgericht. Service: sofort es wird nachgeschenkt Stoff-Handtücher WLAN unbekannt Außergewöhnlich gutes Preis-Leistungsverhältnis; die kulinarische und optische Leistung mißt sich mit großen Küchen. Auch die Nebentische waren des Lobes voll; deren Portionen waren groß und sättigend. In Oberstdorf ist es auch schön Autofahren: Selbst der Bentley fährt rechts ran, um andere vorbeizulassen und das Verkehrsgebaren ist bei den Einheimischen und den Touristen sehr ruhig und ohne jede Hektik.		

		Anm.: Eine sehr detailliert arbeitende Küche. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Mit Begeisterung und Vorfreude.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A+u	07,2	**Ederer, Gaststätte, Kardinal-Faulhaber-Str. 10, 80333 München, www.restaurant-ederer.de** **089/24231310/-11** Stimmig? Classe. _____ Situation: im 1. OG im westlichen Teil der Fünf Höfe keine eig. Parkplätze hoher Anspruch mittags und abends geöffnet; So/Fe geschlossen Innenhofterrasse; Nebenraum Resultat: es gibt einen Mittagstisch und zwei- bis dreigängige Kombinationen Küche: Ederer Karl Der Juror wählte Kürbis-Maronen-Terrine mit gebratener Entenstopfleber und Balsamikopflaumen 23,00.- Saiblingfilet rosa gegart mit Kohlrabispagetti und Steinpilzragout 26,00.- Kokos Crème brûllée mit Ananaswürfelchen 9,00.- San Pellegrino 0,5L 4,50.- Gedeck 3,00.- Jede Menükomponente war harmonisch abgestimmt; die Terrine zerfiel etwas leicht; der Fisch war bemerkenswert perfekt und die Haut knusprig gebraten; er harmonierte besonders gut mit den Steinpilzen. Gleiches gilt für die Ananaswürfelchen beim Dessert. Der Juror sieht einen Befund dreimal nach A+ als einwandfrei verdient an. Service: schnell, zuvorkommend Ederer ist ja schon etwas anders: Merkwürdige Gegenstände im Gastraum (Blechmänner, Nagelmänner und anderes); vielzeilig auf einer Vitrine stehende Alkoholika-Flaschen; der große Käsewagen enthält acht (!) Käsestücke; man verlangt für das Gedeck. Und wenn Gault Millau glaubt, hier 2008 sechzehn Punkte vergeben zu können, dann können wir das absolut nicht verstehen! Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum denn?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 16/08 Michelin: Varta:**	**A+/A+/A+** **/33**	**B**
A+u	07	**DO&CO, Club Restaurant, Am Olympiapark 1, 80809 München, Restaurants Hotel Lounges Catering, Olympiapark München Restaurant GmbH in der BMW Welt München, doco.clubrestaurant@doco.com, http://www.doco.com/deutsch/index_restaurants_de.htm** **089/358274917** Seit einiger Zeit (III/2009) kein a-la-carte-Restaurant. Nur noch für Events und Familienfeiern. Classe	**A/A+/C** **/34**	**C**

		_____ Situation (II/2009): in der oberen Etage der BMW-Welt gelegen; Ebene 3 ruhig gelegen Tiefgarage in der BMW-Welt (1. Std. 2,00.-; jede weitere Stunde 1,50.-; max. 10,00.-; geöffnet Mo - Sa 07:30 - 24:00 Uhr; So/Fe 09:00 - 24:00 Uhr) Stil international Mi - Sa 12:00 - 15:00 Uhr; Di - Sa 18:00 - 24:00 Uhr Die Lunchkarte ist ein vereinfachter Auszug aus der Diner-Karte. Sie präsentiert drei Menüs. Neben dem vom Juroren gewählten gibt es noch folgende zwei: LUNCH MENU 2 SCHWEINEBAUCH & JAKOBSMUSCHEL schweinebauch & jakobsmuschel I fingermöhren I karotten püree I soja-karamell RISOTTO „PFÄLZER SPARGEL“ risotto I weißer spargel I spitzmorchel I radieschen FROMAGES 3 3 ausgewählte käse von maître fromager antony DIE MELONE geeiste melonensuppe I weißes schoko mousse I halbgetrocknete cantaloupe melone I zitronengras eis LUNCH MENU 3 VELOUTÈ crèmiges spargelsüppchen I weisser spargel I gebratenes kalbsbries DER WOLFSBARSCH gebratener wolfsbarsch I tomaten salsa & wildkräuter pistou I grüne löwenzahn FROMAGES 3 3 ausgewählte käse von maître fromager antony KAROTTE & SANDDORN „rüblikuchen“ I sanddornschaum I baiser I pecan eis In der Karte heißt es: KOMBINIEREN SIE EINZELNE SPEISEN AUS DEN 3 ANGEGEBENEN MENÜ´S UND STELLEN SIE SICH IHREN FAVORITEN ZUSAMMEN. GERNE KÖNNEN SIE AUCH „À LA CARTE“ BESTELLEN. 3-GANG MENÜ € 42.00 Das Diner, basierend auf einer Karte mit zwei Menüs, hat vier bis sechs Gänge (72,00 -/81,00.-/91,00.-; mit Weinbegleitung 111,00.-/128,00.-/145,00.-). Resultat: hier verkehren vornehmlich Besucher der BMW-Welt Küche: Eduard Dimant Brot dunkel, dreifach sortiert, Brotteller, mit Butter vier Salzsorten im Acrylglasträger Am.B.: Geräucherter Lachs mit Linsensalat und Zitronengras Der Juror wählte das viergängige Menü zu 52,00.- mit den a-la-carte-Komponenten DER ZIEGENKÄSE ziegenkäse crème | himbeer-essig gelée | dattel marmelade | filo knusper (17,00.-) IRISCHES RINDERFILET irisches rinderfilet | junge erbsen | weisser spargel | radieschen (33,00.-) FROMAGES 3 3 ausgewählte käse von maître fromager antony (15,00.-) BELOW ZERO variation von sorbet | eis & granite (11:00.-) Ruinart Rose 15,00.- 2005 Spätburgunder Pinot Noir Weingut August Kessler 7,00.- San Pellegrino 0,75L 7,50.- Rum El Dorado, 25y. 40,00.- Das Brot kam nur dunkel; Weißbrot oder Baguette gäbe es nur im internationalen Restaurant im Haus, wurde dem Juroren beschieden - eigenartig. Die Butter kam streichfähig. Die vier Salzsorten waren lt. Begleitzettel: Salish - Alderwood Smoked Sea Salt Das über echtem Roterlenholz geräucherte pazifische Meersalz aus Nordamerika. Sein Name stammt von den Indianern. Hawaiian Alaea Salt Das aus Hawaii stammende Meersalz erhält seine außergewöhnliche Farbe durch einen geringen Anteil rötlicher Tonerde. Maldon Sea Salt Das milde aber geschmacksintensive Salz aus England lässt sich zum Würzen einfach zwischen den Fingern zerreiben. Australian Murray River - Pink Salt Flakes Dieses aus dem größten Fluss Australiens stammende Salz hat seine Farbe aus den roten Pigmenten von Algen.		

		Die Küche ist sichtbar um Individualität bemüht. Das Amuse Bouche nahm der Juror nicht solo, sondern ausnahmsweise einmal mit Brot ein. Veranlaßt war er dazu, weil es ja irgendeinen Sinn machen mußte, warum die Küche Weißbrot wegläßt und dafür drei verschiedene dunkle Brotsorten anbietet. Das geeignetste Brot ließ sich nach der obigen Salz-Degustation schnell finden und so hinterließ das Am.B. einen sehr positiven Eindruck beim Juroren. Die Vorspeise war von exzellenter Optik - große Freude beim Juroren. Der Geschmackseindruck war speisentypisch (Ziegenkäse) von der etwas simpleren Natur. Schön ist die Idee mit dem Gelee-Blatt in der Mitte zwischen den umrundenden Frischkäse-Türmchen sowie den aufrecht stehend platzierten Spargelspitzen, die zudem noch präzise angeordnete Kresse auf ihren Häuptern trugen. Engagierte Küche. Trotz der hohen Veredelung kann der Befund speisentypisch nicht zu A+ gegeben werden. Hier fehlte dann doch noch das kulinarische Highlight, wie etwa einige Kügelchen Sevruga auf dem Ziegenkäse. Befund nach A. Das Filet kam ungefragt in medium-rare; auf Frage konnte geklärt werden, daß von dem Gast, der nichts sagt, angenommen wird, er möchte medium. Das ist auch die uns bekannte Praxis. Das Filet war - umgekehrt wie die Vorspeise - von perfekter kulinarischer Art und einfacherer Optik; die Erbsen harmonierten sehr zufriedenstellend; die Radieschen waren unnötig und nur optische Füller. Der Spargel war genauso nicht erforderlich, denn schon die Vorspeise brachte ihn - ein seltsamer Wunsch nach Harmonie. Befund nach A+. Die drei Käse ließ der Juror den Maitre Fromager „wählen“. Sie kamen mit französischer Butter auf dem Ton-Schiffchen und waren tadellos. Käse ist nicht testfähig. Gerne hätte man Weißbrot zum Käse gehabt. Das Dessert kam in drei hohen Tassen und war einfach verziert, außer beim Granite, das pur kam. Die Eise waren von einfacher Gestaltung und ebenfalls einfachem Geschmackseindruck. Befund nach C. Die drei Gerichte des Menüs waren ungleich nivelliert. Der Wein war, kaum am Tisch, schon die Freude des Jurors. Schon der Probierschluck brachte Kraft mit einem intensiven Nachklang nach Kräutern, die allerdings nicht mutwillig definiert werden konnten. An Cognac, Rum und Whisky wird einiges in XO angeboten; der Juror wählte einen El Dorado, 25J., und war sehr zufrieden mit der geschmacklichen Definition in Richtung Vanille, welche lt. Bedienkraft vom Holz des Fasses herrühren soll. Ein hochwertiges Vergnügen. Service: sofort Garstufe nicht erfragt es wird nachgeschenkt das Nachlegen von Brot wird erfragt etwas Wartezeit entstand, bis die Rechnung bestellt und dann die Rechnung bezahlt werden konnte Als Abschluß wurde der Juror zu einem Reissacher Vogelbeerenschnaps eingeladen, aufs Haus. Dies hat keinen Einfluß auf die Befunde und wird auch selbst nicht bewertet. kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne - wenn es ginge.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+ g	06,9	**Essigbrätlein, Restaurant Gewürzküche, Weinmarkt 3, 90403 Nürnberg/Altstadt, Bes.: Andree Köthe, Internet-Adresse** **0911/225131** Putzig und teuer. Grande Classe _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus am Hauptmarkt, in unmittelbarer Nähe (über Hallertor)	**B+/A/A/A+** **/35**	**B**

		Stil international wenige Plätze Resultat: hier verkehren gezielt Feinschmecker und Laufkundschaft Küche: Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, Brotteller, mit Butter Haus-Apperitiv, Angostura 13,50.- Ein Teigröllchen mit etwas Linsencreme, außenrum ist etwas Kreuzkümmel Zwei Amuse Bouche: - Gebratenes Brot, in Paprikasaft getaucht, obenauf Joghurt - Wildschweinbauch mit Rahmmantel und Lakritze dazu Der Juror wählte das Vier-Gänge-Menü, 64,00.- , mit Weinbegleitung nach Vorschlag des Hauses Calmar mit Fenchel 2005 Sauvignon Blanc 7,00.- , benannt 2007 Pouilly Fumé, Domaine Didier Dagueneau, Loire Kartoffelscheiben mit Grapefruit 2006 W. Uhlen 12,00.- , benannt 2006 Riesling, Herrmann-Löwenstein, Mosel, 1,5L-Flasche Lamm mit Bohnen 2004 Ridge 13,00.- , benannt 2004 Geyserville, Ridge, Californien Johannisbeeren mit Kakao 2000 Forticus Portwein 9,00.- , benannt 2006 Spätburgunder Beerenauslese, Frey, Pfalz Espresso, dopp. 5,40.- Mineralwasser 0,75L 6,80.- Für Nürnberg stilecht (?) schellt der Zutritt begehrende Gast außen am Lokal. Das Brot ist frisch, noch warm und knusprig. Als Intro kommen neben dem gewünschten Apperitiv zwei Amuse Bouche als Happen auf Spießen. Die Vorspeise ist ein frischer Zugang zu den nachfolgenden Gerichten: Der Fenchel ist eine interessante Kombination mit dem Meeresgetier und kommt in Schnittchen-/Baguetteform. Das Gericht ist einfach gestaltet und nicht offensichtlich veredelt, jedoch kulinarisch attraktiv. Befund B+. Das Zwischengericht kam gleichermaßen simpel, war dennoch im Gusto angenehm: Hat der Juror anfänglich den harten Kontrast in der Säure der Südfrucht mit dem Kartoffel befürchtet, so war er umso mehr angetan, als sich alles als genial harmonisch erwies. Fein. Erhofft und erhalten. Befund A. Das Hauptgericht brachte in ansprechender Optik die Einfachheit zur Geltung, Lamm, Bohnen. Sensorik und optischer Anspruch waren zufriedengestellt. Befund A. Erst die anschließenden Beeren zeigten das Können und die Intention der Küche - ein bischen spät, aber es geht ja, wenn ... Und was ging, das waren geröstete Johannisbeeren, die in feinbitterem Kakao gewälzt waren. Einfach, schön - einfach-schön. Da hätte der Juror gerne nachgefaßt! Befund A+ . Die Gerichte werden als sämtlich gleichartig nivelliert angesehen. Ausschlaggebend ist der Kalmar. Der Wein: Was mit dem Nicht-Champagner-Haus-Apperitiv mit Angostura noch nicht so recht starten wollte, war mit den Speisen zusammen das Glücksmoment für den Juror schlechthin: Die ausgesuchten Weine waren von außergewöhnlich hoher Qualität und harmonierten über die Maßen mit den - man lese genau - sie begleitenden Speisen (!). Ja, so ist das einfach gewesen, die Speisen begleiteten die Weine und ohne die Weine wären die Speisen ein „NICHTS“ gewesen - zumindest bei dieser Betrachtungsweise. So jedoch hebt eine Weinbegleitung dieser spektakulären Brillanz den Gesamteindruck des Essigbrätlein in beträchtlich höhere Sphären und der Juror kann nur dringend raten, die Weinbegleitung nach Vorschlag des Hauses zu übernehmen und keine eigenen Experimente durchzuführen. Der Gourmet-Faktor beim Essigbrätlein wäre ohne diese himmlische Weinbegleitung bei 4 gewesen, so aber schwang er sich auf eine bemerkenswerte 6 hoch. Originalton Juror: „Selten so eine brillante Auswahl von Weinen an harmonierenden Gerichten erlebt“. Einen Wermutstropfen haben wir dennoch: Da die Juroren die als besonders interessant erfahrenen Weine gerne nachkaufen, hätten sie beim Essigbrätlein Schiffbruch erlitten: Die auf der Rechnung ausgewiesenen Weine waren keinesfalls die am Tisch gezeigten und ausgeschenkten. Andere Namen und andere Jahrgänge sind einfach andere Weine - und ein Portwein ist eben keine Beerenauslese, und diese hat der Juror verläßlich sicher auch ausgeschenkt bekommen (zu: Service). Weine werden nicht bewertet und fließen deshalb nicht in eine Bewertung (zur Küche) ein. Service: sofort stillschweigend wird abgeräumt; keine Frage, ob der Gast zufrieden war		

		Rechnung falsch ausgeführt (s.o.) WLAN unbekannt Eine hohe Rechnung für die gebotene Leistung. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 17/08 Michelin: Varta:**		
A+ g	06,7	**Saint Laurent, Restaurant, Steinstr. 63, 81667 München, L. Pezeron, Internet-Adresse 089/47084000** Bemerkenswerter Franzose. Classe. _____ Situation: im durchfahrt-beschränkten Teil der Steinstraße gelegen ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil französisch Gartenterrasse Di - So, Küche 19:00 - 24:00 Uhr, geöffnet 18:00 - 01:00 Uhr Resultat: In dem recht kleinen, in der Gourmetregion Steinstraße gelegenen Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, Interessierte, Anzugträger, Neugierige Küche: Brot hell/dunkel, zweifach sortiert Gedeck 1,50.- Menü 24,50.- Hausgemachte Kaninchenbrustpastete mit Cognacpflaumen, dazu Zwiebelkonfitüre (9,50.-) Schweinefilet an leichter Roqueforsauce mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse (8,50.-) Duo von Mousse au Chocolat blanc und Gâteau au Chocolat (-) San Pellegrino 0,5L in der Karaffe 4,50.- Wein des Monats 7,00.- Das Amuse bouche kam zweiteilig - einmal in Form eines aus Wan-Tan-Teig gefertigten Körbchens mit Thunfisch-Paste auf einer strahlend grünen Gurkenscheibe und dann als ein Töpfchen mit einer Suppe aus zerriebenen und geseihten kleinen Meerestieren, darauf ein Ästchen Dill - das Ganze begleitet von hausgemachter Trüffel-Vinaigrette und eingedicktem Balsamico. Eindrucksvoll für ein Amuse bouche. Das gereichte Weißbrot war am Abend schon etwas trocken an den Schnittflächen geworden. Die Kaninchenbrustpastete kommt mit harmonischer Zwiebelkonfitüre, die optisch an Blaukraut erinnert und trägt ein dreieckiges Croustillant. Umliegend findet man zwei kulinarisch überflüssige Segmente Orange sowie die schon vom Amuse bouche bekannte hausgemachte Trüffel-Vinaigrette und eingedickten Balsamico. Kulinarisch bildet die Vorspeise eine harmonische Komposition und befindet zu A+. Sehr schön. Das Schweinefilet an leichter Roquefortsauce mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse erreicht den Juror schön aufgebaut und übers Ganze hinlänglich abgestimmt. Interessant das Selleriepüree. Befund A+. Der Juror vermochte sich bezüglich der Nachspeise nicht zu entscheiden; so bot die Bedienkraft ihm ein Duo der von ihm favorisierten Desserts an. Das Mousse kam hochsüß und begeisternd aromatisch; das Gâteau au Chocolat, angeblich ein Familienrezept, ohne Mehl gemacht, sehr cremig, ein bischen fester als Mousse, in Tortenstück-Form, auf intenser Vanillesauce. Der Juror befand es auch nachträglich als völlig richtig, sich nicht zu einer der beiden Nachspeisen	**A+/A+/A+** **/36**	**B**

		entschieden zu haben. Er schreibt von einem Glücksfall, daß man ihm das Duo offeriert hat. Befund für die beiden Desserts zusammen A+. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Die Pastete ist ausschlaggebend. Service: sofort, sehr freundlich und kommunikativ mit hoher Sachkenntnis es wird zeitnah nachgeschenkt Brot wird schnell nachgelegt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A^{2+}_{u}	06,7	**Rue des Halles, Brasserie de Paris, Steinstr. 18, 81667 München, Pächter, Internet-Adresse 089/485675** Bemerkenswerter Franzose. Classe _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil französisch Resultat: In dem nahe der Gourmetregion Steinstraße gelegenen Lokal findet man an der frz. Küche Interessierte Küche: Brot hell/dunkel, zweifach sortiert Am.B.: Kleines knuspriges Weißbrothäppchen mit Thunfischcreme, darauf etwas falscher Kaviar Entenstopfleber mariniert 15,50.- Kalbsmedaillon mit Trüffel-Jus 20,00.- Hausgemachtes Zitronen-Sorbet mit Wodka 7,50.- Pouilly de Fumé Chant. 0,375L 18,00.- Perrier 2,50.- Das ansonsten recht attraktiv kulinarische Amuse bouche enttäuschte etwas mit seinem falschen Kaviar. Wenn man frz. essen geht, will man die wahre frz. Küche und nicht arme-Leute-Fraß. Diese harten salzigen Kugeln sind die wahre Enttäuschung des Abends. Besser ging's dem Juroren schon mit der Vorspeise. Die Foie gras stimmte den Juror nun wieder wohlgemut und er befindet den kulinarischen und optischen Eindruck nach A. Wenn das Rue des Halles hier noch etwas arbeitet, schafft man bestimmt auch ein A+ bei der Vorspeise. Die Glücksgefühle des Jurors steigerten sich noch behände, als ihn das Hauptgericht erreichte. Das feine Fleisch harmonierte so bestechend mit dem Trüffeljus, daß der Juror anfrug, ob er noch etwas mehr von diesem über-himmlischen Jus erhalten könne. Sein Wunsch wurde erfüllt und schon stand ein kleines Töpfchen mehr auf dem Tisch. Was für ein Paradies! Mit größter Zufriedenheit nahm der Juror das letzte Tröpfchen an Jus mit dem Weißbrot auf - den Gourmetlöffel gibt's im RdH wohl nicht. Daß der strenge Juror den Gourmetlöffel einsetzen wollte, zeigt die höchste Qualität der Sauce. Ein sehr gutes Zeichen, denn den Gourmetlöffel verdient nur die absolut beste Sauce. Doch das Gericht besteht nicht nur aus Fleisch und Sauce; das Fleisch kam auf Kartoffelbrei, beiliegend waren - überflüssig wie ein Kropf und kulinarisch völlig wertlos - Brokkoli und Karotten. Da muß das RdH schon noch etwas mehr Disziplin einbringen. Aus ebenfalls offenbar nur optischen Gründen lagen noch einige dünne harte Bohnen, grün, mit etwas Gemüsewürfelchen, die auch nicht gerade kulinarisch harmonierten, sondern eher zum optischen Gesamteindruck etwas beitragen sollten, bei. Sehr	**A/A2+/B** **/37**	**B**

		traurig; wo ist denn da die Phantasie der französichen Küche? Der völlig ungeeignete Petersil-Ast war da nur noch die Dornenkrone auf das Haupt. Nurmehr äußerst knapp erreicht der Befund ein A2+. Das Sorbet im Weinkelch kam ausreichend optisch aufgebaut und brachte keine Geschmacksexplosion, sondern den Juror nur zurück in die Realität. Sorbet mit Wodka - was läßt sich da schon für den Gaumen herausholen ... Ein solches Erlebnis mit dem Trüffel-Jus und dann ein Sorbet mit Wodka. Gar enttäuscht befindet der Juror zu B. Auch hier erbitten wir mehr Disziplin. Der vom Juroren gewählte Wein war von hoher Qualität und harmonierte sehr zufriedenstellend mit den entsprechenden Gerichten. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort, besonders freundlich es wird akkurat nachgeschenkt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A g	06,7	**Koslowski's, Restaurant & Bar, Riederstr. 8, 83022 Rosenheim, Inh. Werner Koslowski, www.Koslowskis.de 08031/9008108** Neuentdeckt. Classe Situation: ruhig gelegen keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe Parkhäuser im Umfeld Stil kreativ & international, Business Lunch erhältlich, ebenfalls ein Überraschungsmenü mit sechs Gängen 49,00.- Mo -Sa 12:00 - 14:00 Uhr; 18:00 - 22:00 Uhr Resultat: hier verkehren Rosenheimer und Genießer Küche: kein Brot kein Am.B.: Chardonnay Sekt Menger Krug 8,50.- Koslowskis Tapas 12,50.- Kutteln „Tirolese" mit Vintschgerl und Krustini 11,50.- Zopf von Chiemsee-Renkenfilet auf Oktopusragout mit Pac Choi 17,50.- Koslowskis Sweet Tapas 13,00.- Entkorktes an Weißen und Roten: Weißweine, Grauer Burgunder, trocken, mit eigenem Etikett (d.h., das Weingut liefert nur an Koslowski), Weingut Rudolf Geil, Rheinhessen 0,1L 3,50.- San Pellegrino 0,5L 3,00.- Die Vorspeise kam in sechs Kreationen auf dem Brett: Kleine Currywurst mit sehr schlanken Pommes Frites; Schinkenröllchen; Thunfisch mit Avokado; Fischsüppchen; Kleines Leberkäse-Laugenbrötchen; daneben ein japanischer Porzellanlöffel: Gemüse mit Ei auf Tomatensauce. Die aparte und kreative Konzeption erfreute das Auge des Jurors, wenngleich die geschmackliche Harmonie durch derart viele kulinarische Schauplätze schon bemerkenswert belastet wird. Jedoch sieht der Juror die engagierte und phantasiereiche Küche und bewertet das. Befund A+ . Die Kutteln „Tirolese" mit Vintschgerl des Zwischengerichts hatten es dem gerade aus dem Südtirol-Urlaub zurückgekehrten Juroren besonders angetan, denn er wollte gerne mit diesem Gericht eine Erinnerung an vergangene	**A+/A/A+/A** **/38**	**B**

		Stunden entfachen. Das Gericht kam aufgeräumt - im Rahmen der vorliegenden Gegebenheiten optisch schön anzusehen. Vielleicht eine Spur zu säuerlich, war es im Ganzen ein gelungener Wurf; wirklich, hier hat die Küche Ideen. Befund nach A - Kutteln sind eben nicht dernier cri und akzeptierterweise auch nicht optisch der finale Hipe. Diese Menükomponenete gilt als unterschiedlich nivelliert. Das Hauptgericht wiederum brachte die volle Freude im Test. Alles war stimmig; sogar die Sauce war fast schon eine Erfüllung - nicht ohne Grund gab der Service den Gourmet-Löffel mit an den Tisch. Die Kartoffeln waren wie das Krakentier etwas fest, aber mit der Sauce zusammen schon die Harmonie an sich. Sehr lobenswert. Befund A+ . Zum Desert kam wieder ein Sechser-Brettchen. Es führte mit sich: Rhabarber-Eis; Vanillebirme mit weißem Mousse; Mangochutney mit weißem Eis; Kaffee-Eis in Eistüte; ein Kuchenstückchen; Crème Brûlée. Auch hier gilt es, die vielen Schauplätze mit den Sinnen einzuordnen. Gerne macht man das sowieso allemal. Keines der Teilchen will man missen; groß ist die Freude. Doch kulinarisch bewegen wir uns nur auf standfestem Boden und nicht im sprichwörtlichen Olymp, wo es dem Juroren schon mal die Worte nimmt. Der Befund ist nach A. Der als Apperitiv anfangs bestellte Menger Krug war nicht lieferbar. Der Juror verzichtete auf den als Ersatz angebotenen Prosekko. Der Graue Burgunder ergänzte die Speisen unauffällig. Service: sofort es wird nachgeschenkt man bemüht sich um die Zufriedenheit des Gastes kein WLAN Eine sehr detailliert arbeitende Küche. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Mit Freude!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A+u	06,6	**Chalet am Kiental, Restaurant, im Hotel Chalet am Kiental, Andechsstr. 4, 82211 Herrsching, Pächter Konrad Zacharias Wolfmiller, www.chaletkiental.de** **08152/982570** Neuentdeckt. Grande Classe _____ Situation: in einer Seitenstraße gelegen; im denkmalgeschützten Haus einige eigene und einige 2-Stunden-Parkplätze vor dem Haus Stil international Terrasse 12:00 - 14:00 Uhr; 18:00 - 22:00 Uhr Resultat: hier verkehren wenige Einheimische und mehr Interessierte Küche: Brot hell/dunkel, Brotteller, mit Salz, Olivenöl, Butter mit Walnußöl aufgeschlagen Am.B.: Tomatenessenz, Glasnudeln, Terrine Vorspeise: Gambapflanzerl mit Belugalinsen-Salat 4,90.- Hauptgericht: Loup de Mer auf der Haut gebraten mit Kartoffelcreme 25,00.- Intro zum Dessert: Maracuja-Eis im Cornetto Dessert: Tobleronemousse mit Blutorangen 13,00.-	**A+/A+/A+ /39** **A/A+/B /40**	**C** **C**

		Das Brot war frisch und noch warm. Das nicht bewertete Intro war eine Augenweide für das Auge des Jurors. Die Glasnudeln waren jedoch zu säuerlich. Das paßte nicht recht zu dem Tomatentässchen. Die Vorspeise kam auf der schwarzen Schiefertafel und war optisch und aromatisch sehr zufriedenstellend. Der Fisch war ebenfalls schön aufbereitet und hatte aber etwas fischöliges an sich, was ein bischen störte. Das geht auch anders, oder war es Ziel der Küche? Sei es, wie es ist, der Juror vermerkte hohe Qualität. Vor dem Dessert kam ein Intro zum Dessert - ja, so was gibt es! Und was den Juror also erfreute, das war ein Miniatur-Cornetto mit einem Fingernagel Maracuja-Eis als Top, welches im Edelholz-Block steckend dargereicht wurde. Das eigentliche Dessert war ein Mousse aus Toblerone zwischen Knusperscheibchen neben einem aparten, kräftig rot leuchtenden Eis - wohl ein Himbeereis. Leider etwas verloren lagen die Orangenfilets auf dem Teller. Im CiK hatte es der Juror leicht mit der Bewertung, denn ihm zeigte sich eine hochstehende und engagierte Küche in einem Lokal mit Stil. Die Menükomponenten waren allesamt gut für einen sicheren Befund jeweils nach A+. Service: sofort und freundlich (mittags hat es nur wenige Gäste) es wird nachgeschenkt WLAN kostenlos vom Haus (fingerprint; chalet_im_kiental) **Zweiter Test** Der Hausprospekt preist als Lunch ein 3-Gang-Mittagsmenü zu 32,00.- an. Auf der Karte finden sich jedoch nur zwei siebengängige Menüs, eines „Rund um den Ammersee“, mit den Komponenten zu 14.-/ 12.-/ 22.-/ 24.-/ 28.-/ ab 13.- (Käse)/ 12.-, als Menü 79.- ; ein „span-italo-Menü“ mit den Komponenten zu 17.-/ 12.-/ 24.-/ 25.-/ 26.-/ 13.-/ 13.-, als Menü 89.- Gewürzdip, Salz, ligurisches Olivenöl mit Pipette Brot dreifach sortiert Gruß der Küche: Kleines Matjesfilet nach Hausfrauenart Der Juror stellte selbst zusammen: Carpaccio und Tartar vom Milchkalb mit Avokado 17,00.- Mallorquinisches Spanferkel mit Entenmastleber und Chorizzo Spitzkohl 26,00.- Intro zum Dessert: Maracuja-Pannacotta mit Himbeersauce Creme Katalan mit Balsamikoeis 13,00.- 2007 St. Aubin 0,1L 7,50.- Adelholzener Classic 0,5L 4,90.- Nach dem vor einem Milchkalb sehr gewöhnungsbedürftigen, weil auffällig sauren Matjes/Hausfrauenart erreichte den Juror eine perfekt arrangierte, ästhetisch ansprechende Vorspeise. Beide Subkomponenten sind gut aufeinander abgestimmt und von elegantem Gusto. Befund A. Das Hauptgericht schloß kulinarisch bestechend an die Vorspeise an. Großes Lob. Das Fleisch kam zart und aromatisch und harmonierte mit den weiteren Komponenten. Ein Gedicht. Befund A+. Vor dem Dessert folgte, chalet-typisch, ein kleines Intro. Dieses kam in Form eines Gläschens mit Maracuja-Pannacotta, auf das Himbeersauce gegeben war. Das Dessert bestand aus der Creme mit dem beigefügten Eis. Die kulinarische Harmonie war nicht entfaltet. Das hätte die Küche deutlich besser arrangieren können. Befund B. Auch der vom Haus vorgeschlagene Wein zeitigte keine bemerkenswerte Brillianz. Anm.: Dem Chalet ist es dringend anzuraten, seine Lokalität nach Starnberg oder in den Landkreis Starnberg um den Starnberger See zu verlagern; bei den Einheimischen in Herrsching kommt ein Gourmettempel nicht an und wird wegen seiner vermeintlich hohen Preise abgelehnt. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Aber sicher!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A+u	06,588	**Das Marktrestaurant, Restaurant, Dekan-Karl-Platz 21, 82481 Mittenwald, Pächter, www.das-marktrestaurant.de 08823/9269595**	**A+/A/B/B+ /41**	**B**

Neu in den Räumen des früheren Italieners. Grande Classe.

Situation:
an befahrener Straße
seit 08.2010 am Ort
ruhig gelegen im EG
keine eig. Parkplätze
Parkplätze gegenüber
Stil individuell und international
11:30 - 14:30 Uhr; 18:00 - 22:00 Uhr

Resultat:
In dem mit antik gestalteten Mauerwerkapplikationen individualisierten Lokal verkehren Senioren, Interessierte, Touristen, Wanderer, Ausflügler

Küche:

vier Scheiben Mischbrot, Brotteller, kristallines Salz, Salz mit Olivenhack, geschlagene Butter, Joghurt-Petersil-Dip
Kabeljau in der Brotkruste mit Linsenragout 12,90.-
Bachsaibling auf Räucherforellenspätzle im Meerrettichfond 16,90.-
Pastinakenschaumsuppe mit Petersiliepesto 5,50.-
Gratinierter Ziegenkäse mit Orangen-Thymianhonig 9,90.-
Knusprige Apfeltarte mit Quitteneis 8,90.-
2009 Sauvignon de Touraine, Weingut La Confrerie des Vignerons Loire 0,2L 5,90.-
Mineralwasser Apollinaris 0,75L 5,50.-

Als Gruß der Küche kam ein Graubrot mit Frischkäse, Kresse und Petersilie, eine Joghurtschnitte und ein wunderschönes kleines Karottensüppchen mit Spinatknödel und Fleischbällchen.
Die Pastinakenschaumsuppe kam im geschwungenen, tiefen Teller mit Petersiliepesto, Öl mit Petersilienschnipsel. Das Pesto war nicht notwendig zu irgendwas, jedoch die Suppe speisenbedingt aromatisch. Durch die nicht ausreichende Veredelung kein Befund zur Suppe.
Der Kabeljau war genaugenommen nicht in der Brotkruste, sondern unter einer schlanken Graubrotscheibe auf Linsenragout . Dabei waren verschiedene kleine Gemüse an Schaumsuppe, Kresse und Apfelspalten. Das Ganze war optisch sehr geschickt und gelungen komponiert und verdient dahingehend eine Erwähnung - so richtig was fürs Auge und das bei einer nicht knappen Menge. Der Befund zu A+ ist souverän erreicht.
Der Bachsaibling kommt mit dem großen Teller auf überaus harmonisch-aromatischen Räucherforellenspätzle. Der Meerrettichfond trumpft nicht auf, was zu befürchten gewesen war und klingt verhalten mit. Der Juror äußerte sich sehr wohlzufrieden. Dieses Gericht erreicht, obwohl es typisch keine optischen Höhen erreichen kann, den Befund zu A.
Der gratinierte Ziegenkäse mit Orangen-Thymianhonig kommt optisch recht bedämpft auf Apfelspalten, auf ihm ein Rosmarinzweiglein. Das Gericht ist aromatisch und überzeugte den Juror trotz seiner Einfachheit. Befund B.
Das knusprige Apfeltarte mit Quitteneis kam in bestechender optischer Aufmachung und mit Quittenragout. Es war überzeugend abgestimmt und befindet zu B+.
Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Kabeljau-Gericht ist ausschlaggebend.

Service:
sofort und umsorgend
Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt
Die Gerichte wurden annonciert.
Die gewünschte Pause zwischen den Gängen wurde einmal erfragt

WLAN unbekannt

Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja. Natürlich.**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
A^{+}_{u}	06,575	**Wintergarten, Restaurant, im Hotel Burg Wernberg, Schloßberg 10, 92533 Wernberg-Köblitz, Klaus Conrad, www.burg-wernberg.de** **09604/9390** Hotelrestaurant. Grande Classe _____ Situation: auf der Burg Wernberg gelegen; verkehrsgünstig zur Autobahn ruhig gelegen eig. Parkplätze vor der Burg Stil international sommers sind Tische im Hof der Burg Resultat: In der Burg verkehren Hotelgäste (in kleinen Zimmern) und der Gourmet Das Schloß gehört der Stadt, ist aber verpachtet an Conrad Elektronik. Küche: Vier Brote, eines weiß, Brotteller, mit Butter Menü Burg Wernberg 42,00.- Mousse von Räucherfischen mit Senf-Dill-Sauce und gebratenem Tempurastick Hausgemachte Ravioli mit gebratenem Seebarsch, Champagnersauce und Pilzragout Gebratene Maispoulardenbrust mit orientalischem Karottengemüse und Karottenstrudel Limetten-Schmand-Terrine mit Vanille-Heidelbeeren und Eierliköreis Menüweine 14,00.- 2009 Qualitätswein Riesling Rheinhessen trocken Klaus Keller 2006 Sola Bull Rijoia Vittel 0,5L 5,50.- Am. B. Drei Porzellanterrinchen mit je Obatzter, Leberwurst, Kräuterquark. Sehr nett. Sehr aromatisch. Bei diesen optisch schön aufbereiteten Gerichten fühlte sich der Juror wohl: Die Vorspeise kam als dreieckiger Glasstab, der ein Raviolo mit Fischfüllung durchbohrte, bunter Salat rot/grün, zwei Streifen Senfsauce und zwei Dreiecke mit den Fischchen. Die aparte, zielgerichtete Aromatik beschert dem Gericht den Befund zu A+. Das Zwischengericht - der Juror hörte doch tatsächlich die Frage vom anderen Tisch an die Bedienkraft, was denn Ravioli seien - brachte einen nicht krossen Fisch, warum eigentlich? Dazu hatte man Pilze sich gesellen lassen. Das Ganze war zwar noch nicht bestechend aromatisch, brachte aber eine vom Juror als formidabel beschriebene Sauce mit, fährt aber einen sicheren Befund zu A+ ein. Das Hauptgericht waren zwei grüne Spitzen mit Teig ummantelt, zwei Hähnchen mit Füßchen, Karotten, Rosinen und wiederum eine formidable dunkle Sauce. Das Hauptgericht kam vielfältig aromatisch abgestimmt, hauchte die Aromen aber doch etwas zu konventionell wie aus dem Maggi-Kochstudio rüber. Befund A. Das Eisparfée war sehr weich und kühl, zwei identische Quarkküchlein auf Teig, Preiselbeeren mit Sauce und etwas Minze. Schön, aber weniger kulinarisch. Befund B+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Zwischengericht ist ausschlaggebend. Service: sofort	**A+/A+/A/B+** **/42**	**B**

		WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: (Kastell 17/08) Michelin: Varta:**		
A+u	06,55	**Nymphenburger Hof, Restaurant, Nymphenburger Str. 24, 80335 München, Inh. Andreas Derler 089/1233830** Österreichisch. Grande Classe. _____ Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze Stil international im Sommer sind Tische im Vorgarten Mo - Fr 12.00 - 15.00 Uhr, 18.00 - 01.00 Uhr; Sa 18.00 - 01.00 Uhr Resultat: macht auf anspruchsvolle Küche Küche: Puschner Oliver Der Juror wählte das abendliche viergängige „Gourmet-Menue mit Weinbegleitung“. 68.- (ohne Weinbegleitung 48.-) Weinbegleitung bedeutet hier, jedes Gericht, auch die Nachspeise, bekommt einen eigenen, meist steyrischen Wein zugeordnet. Aufmerksamkeit des Hauses Lauchschnitte mit Kürbiskernen A) Gebratene Bresse Wachtel auf dünn geschnittenen roten Rüben in Kümmelvinaigrette mit Frisee- und Vogerlsalat dazu 2007 Weißburgunder „Klassik“ Weingut Potzinger, ws B) Pochierter Donau-Waller mit Tomaten in Olivenöl und Basilikum dazu 2007 Grüner Veltliner „Luis“ Fred Loimer - Langenlois, ws C) Zarter Rehrücken mit glacierten Maroni, Blaukraut, Püree und Spätzle dazu 2006 Zweigelt - Gesellmann Deutsch-Kreutz (Burgenland), rt D) Feiner Nougatschaum mit Kompott von der Williams-Birne dazu 2004 Beerenauslese - Kollwentz Großhöflein, ws Abgeschlossen hat der Juror mit einem Cognac ohne Jahresangabe. 9.50.- Das Wasser war ein großes Vöslauer 0,75 L, 7,50.-. Hinter dem Vorgarten fast versteckt, gibt es hier allerhand aus felix Austria. Das Menü stellt eine eigenständige Kreation dar; die Weine harmonieren - besonders die Beerenauslese zur Nachspeise ist eine sehr gelungene Idee des Hauses, wenngleich der Juror gerne für A) bis C) Franzosen gewählt hätte. Nichtsdestotrotz war das Menü „rund“, d.h. harmonisch und bemerkenswert. Es läßt sich jedoch nicht vermeiden, daß durch die starre Gestaltung des Menüs mit fest zugeordneten Weinen eine Notenstufe fehlen wird; das wird noch unterstützt durch die etwas konventionell anmutende Nachspeise, der der letzte Schliff fehlte. Der Befund ist aber zweifelsohne ein sicheres A+/A+/A+ für alle Menükomponenten. Sehr schön. Der Cognac wird testiert unter ... ferner liefen. Service: tadellos und freundlich, fast familiär	**A+/A+/A+/A+ /43**	**B**

		Das Brot war facettenreich und kam mit Creme Fraiche und „G´hackert´s“, das der Nymphenburger Hof aus Österreich bezieht. G´hackert´s ist geräuchertes Schweinewammerl mit einem Fettanteil von etwa 50%, das durchgedreht und noch etwas gewürzt wird. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 13/08 Michelin: Varta:**		
A^{+}_{u}	06,5	**Christl am See, Restaurant Weinstube Landhaus, Sonnenfeldweg 11, 83707 Bad Wiessee, Schnorr & Ebenbeck OHG, Internet-Adresse** **089/1880890** Neu entdeckt. Classe. _____ Situation: bestechend ruhig gelegen im EG, aber nicht direkt am See eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell und international Terrasse vor /Lounge hinter dem Haus Resultat: In dem unscheinbaren, ländlich wirkenden Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Hausgäste, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Rottach- und Wiessee-Besucher, Anzugträger, Neugierige und durch Mundpropaganda angelockte Gäste Küche: Brot hell und knusprig. Kein Brotteller. Keine Butter. Kein Dip Prosecco di Valdobbiadene Dry Sehr fruchtiger leichter Prosecco ideal als Apperitif 3,00.- Terlaner Weinsuppe mit Sahnehäubchen 4,20.- Rindfleischscheiben lauwarm mariniert mit weißen Zwiebeln Gurkenwürfeln und Kürbiskernöl 9,80.- geeister Cappuccino mit einem Hauch Lakritz und einem Glas hausgemachter Schokoladenlikör 7,00.- Wasser 0,5L 2,40.- 2008 Chardonnay „Palladium“ Weingut Martini Girlan Sehr fruchtig Südfrüchte Banane Ananas frisch und lebhaft im Geschmack 0,1L 3,00.- Der Juror kam recht spät am Abend. Er stellte sich ein Menü aus den attraktivsten Komponenten zusammen - und wurde nicht enttäuscht. Gleich die Suppe zeigte, obwohl nicht veredelt, hervorragende Geschmackskomponenten und wäre im Fall eines Befundes mit A zu bewerten gewesen. Die Rindfleischscheiben waren belegt mit weißen Zwiebeln, einigen Kirschtomatenhälften und Gurkenwürfeln, wobei letztere nicht das wirklich unattraktive und vielfach unpassende Aroma der Gurke einwarfen, sondern vornehmlich entwässert und dadurch neutraler auftaten. Der Geschmackseindruck war für das Gericht außergewöhnlich gut und resultierte, obwohl das Kürbiskernöl nicht sicher zu detektieren war, im Befund zu A+. Die Krönung des Abends kam in Form des Desserts. Der geeiste Cappuccino kam stilecht in der Cappuccinotasse und war aromenseitig die völlige Überraschung - „himmlisch“ berichtet der Juror. Leider war von dem „mit einem Hauch Lakritz“ nichts zu vernehmen - oder war dieser das Geheimnis des himmlischen? Sei es wie es will, hier hat die Küche die Begeisterung des Jurors erreicht. Aber davon nicht genug, da war ja noch „und einem Glas hausgemachter Schokoladenlikör“. Dieser kam im Stilglas und war das Tüpfelchen auf dem i des Glückes des Jurors. Dieses phantastische Gericht befindet zu A2+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: schnell	**A+/A2+** **/44**	**C**

		WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Besonders gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A+u	06,5	**Schuster, Restaurant, im Landgasthaus Schuster, Ort 19, 94078 Freyung, Pächter, www.landgasthaus-schuster.de** **08551/7184** Unscheinbar. Classe. _____ Situation: an befahrener Straße Das Lokal liegt in der Ortschaft „Ort“ südl. Freyung. ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze oberhalb und ausgeschildert Stil individuell und international Di - Sa, So mittag Resultat: In dem unscheinbaren, jedoch elegant ausgestatteten Lokal verkehren Kenner, Hotelgäste, Hausgäste, Touristen, Ausflügler, Anzugträger, Geschäftsleute, Neugierige. Küche: Brot hell/dunkel Hausgemachter Milchlammschinken auf mariniertem Spargel Wachtelei 16,50.- Gebratene Wachtel und Gänsestopfleber Kohlrabi und Zitronen-Paprikajus 24,00.- 2009 Riesling Müller&Sauer 3,90.- 2003 Sangiovese Reserve 6,00.- 2007 Spätburgunder Rot Hagnau/Bodensee 5,50.- 2002 Taylor`s Late Bottled Vintage port 5cl 6,50.- Teinacher 0,5L 4,00.- Die Vorspeise kam optisch gestaltet und war eine Freude für das Auge. Die Geschmackskomponenten ließen sich leicht identifizieren und waren fein aufeinander abgestimmt. Der Juror schreibt: So richtig etwas fürs bedächtig essen. Befund A+. Das Hauptgericht bereitete dieselbe Lust wie die Vorspeise. Wachtel, Leber und der kräftig aromatisierende Kohlrabi verschmolzen zu einem „Komponenten-Ganzen“ - dieses Wort nur, weil es des Jurors Eindruck am ehesten nahekommt. Diese vollendete Harmonie fährt spielend den Befund zu A+ ein. Der Riesling zur Vorspeise blieb etwas verdeckt-aromatisch, wenngleich er sicherlich harmonierte. Die zwei Weine zum Hauptgericht rührten daher, daß der Juror sich nach der Degustation nicht zu einem entschließen konnte. Beide waren hierbei von hoher Qualität. Erst im Zusammenspiel mit dem Hauptgericht kam einer der beiden zur besseren Harmonie. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt Die Gerichte wurden nicht annonciert. WLAN unbekannt	**A+/A+** **/45**	**B**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 15/08 Michelin: Varta:**		
A^{+}_{u}	06,4	**Carpe Diem, Finest Fingerfood, Restaurant, Getreidegasse 50, A-5020 Salzburg, Carpe Diem GmbH & CO KG, www.carpediem.com** **0043/662/8488000** Attraktives Konzept. Grande Classe _____ Situation: in der Fußgängerzone ruhig gelegen im OG; im EG ist das Bistro keine eig. Parkplätze; der nächste Parkplatz ist der von Contipark in der Judengasse mit 3 Stunden für 9,90.- kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell und international, günstiges Tagesgericht erhältlich Resultat: Im OG verkehren Anwohner, ältere Mitbürger, Touristen, Salzburg-Besucher, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Küche: Brot: Brot vierfach sortiert, zwei Panini wurden dazugelegt, Brotteller, mit Butter und Dip/bestreut mit Paprika, Salz mit Löffel FM Gobillard & Fils Brut Rose Hautvilliers (France) 0,1L 9,80.- Mittag Carpe Diem, 19,50.- : Salat „Carpe Diem“ Geschmorte Lammschulter auf Tomatenrisotto mit grünen Bohnen Schokoladen-Crème Brûllée mit Passionsfruchteis Acqua Panna 0,75L 6,00.- Das täglich wechselnde Mittagsmenü tritt mit drei Gängen auf. Der lt. Bedienkraft „leicht marinierte“ Salat ist achtfach sortiert, rot, grün, mit Sprossen, Feldsalat, Rukkola; angereichert mit Rosmarin, keine großen Mengen Öl verwendet und nicht in Balsamico ertränkt - gesamt sehr gut in der geschmacklichen Definition. Der Salat war als Vorspeise konzipiert und wird somit auch als solche befunden. Befund B+. Das Lamm kam in perfekter Weise bereitet, eine wahre Freude für Auge und Gaumen, das Risotto, wie man es nicht besser erwarten kann und die Bohnen, so schrieb der Juror, generierten die Lust nach mehr dieser Spezies. Befund der optisch aufgeräumten Speise nach A+. Gute Leistung. Die zwei Brötchen waren frisch und noch warm, die Butter war etwas zu wenig. Das Dessert kam optisch klar gestaltet, mit der heutzutage langweiligen einen Physalis, riß jedoch den Juror unter kulinarischen Aspekten nicht vom Stuhl, wenngleich es gekonnt harmonierte. Befund B. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort, sehr freundlich es wird nicht sehr rege nachgeschenkt Brot wird nachgelegt Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt. Die Speisen wurden teilweise annonciert, die gewünschte Pause zwischen den Gängen wurde erfragt. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne!**	**B+/A+/B** **/46**	**B**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
A	06,3	**Moosleitner, Gasthof, im Hotel Gasthof Moosleitner, Wasserburgerstr. 52, 83395 Freilassing, Fam. Niederbuchner, www.moosleitner.com** **08654/63060** Hotelrestaurant. Classe. _____ Situation: an befahrener Straße; verkehrsgünstig zur Autobahn München-Salzbug gelegen, wenn man keine Vignette in Österreich erwerben will ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Stil regional, individuell und international, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Terrasse Resultat: In dem wie ein Landgasthof wirkenden Restaurant verkehren Anwohner, Privatleute, Hausgäste, Touristen Küche: Brot: Laugensemmel, normale Semmel, beide in kleiner Form und warm, Brotteller, Butter gut streichfähig, Kräuter-Meerrettich-Dip Vorspeisenvariation „Moosleitner Art“ 9,80.- Lammrücken mit Kräuterkruste auf mediterranem Gemüse, Kartoffelgratin und Rosmarinjus 19,50.- Dessertvariation „Moosleitner Art“ 9,80.- Gedeck 2,50.- Riesling Forstreiter Kremser Kogel, „Prämiert Österreichisches Salongold“, österr. Qualitätswein, 13 % Vol. Alk., feine Marillen- Pfirsichtöne, rassig mit pikanter aber angenehmer Säurestruktur 0,125L 3,80.- Die Vorspeise kam in optisch gestalteter Art auf dem großen Teller mit einer Pastete, einem gegrillten Hühnchenteil mit Soße neben einer Rindfleischsülze. Dazu wurde ein Körbchen mit Weißbrot gereicht, nicht knusprig, aber frisch. Das Gericht stellte den Juror sehr zufrieden. Befund nach A. Der Lammrücken kam als zwei Teile wunderschöner Optik; die je drei Rippen waren schön ausgearbeitet, mit einer aromenreichen Kräuterkruste, dabei rote, gelbe und grüne Paprika, sehr harmonisch abgestimmte Sauce, schön mit Käse überbackenem Gratin und einigen Strauchtomaten und Zucchini. Das Gericht überzeugte kulinarisch und befindet nach A. Das Dessert kommt mit einem Gläschen eingemachter Kirschen, darauf weißes und dunkles Mousse, Erdbeerscheiben, Vanilleeis mit zweifarbigem Teigkern, eine halbe Pflaume, ein süßes Nockerl mit Zucker bestreut. Daneben als der allfällige Nippes die obligate Physalis. Das aromenschwangere Dessert befindet nach A. Service: schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**A/A/A** **/47**	**B**
A+u	06,2	**Cleopatra, Ristorante, Landsbergerstr. 317, 80687 München, Pächter, www.cleopatra-muenchen.de** **089/564610**	**A+/A+ /48** **A+ /49** **B/C+ /50**	**D1**

		Eine Zeitfrage. Aber die Trüffel! Classe. _____ Situation: an befahrener Straße gelegen im EG keine eig. Parkplätze nicht immer Parkplätze in der Nähe Stil ital. Terrasse Resultat: In dem seit 30 Jahren am Ort betriebenen Restaurant mit Klimaanlage verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen Bier gibt es von Schlappeseppel. Die Grissini sind die besten, die wir kennen (Roberto) - erhältlich bei Farnetani in München. Küche: Brot hell/dunkel, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Vorspeise Tagliolini in Sahnesauce mit schwarzen Trüffeln 12,80.- Zwischengericht Rosa gebraten Kalbsrucken auf Monferrinasauce mit Trüffeln 13,80.- Getränk 0,5L á 3,30.- Als nach genügend Wartezeit (s.u.) endlich die Nudeln kommen, ist der Frust des Jurors sogleich verflogen: Es macht sich himmlischer Trüffelgeruch am Platz breit. Die Tagliolini stellen ein Gericht gerade nach dem Wunsch des Jurors dar. Überglücklich vergibt der Juror für dieses absolut perfekte Gericht mit seiner ebenfalls hervorragenden Soße, die den Trüffelgeschmack im Laufe des Mahles angenommen hat, den Befund A+. Dieses Gericht wird vom Cleopatra als Zwischengericht bezeichnet, ist aber eigentlich schon eine (nicht große) Hauptspeise. Das als Vorspeise bezeichnete Gericht mit Kalb ist ebenfalls vergleichbar einem Hauptgericht. Der Juror kann es kaum glauben, aber auch hier hat man mit den besten Trüffeln alles andere als gespart. Die Soße harmoniert mit dem Fleisch und der Trüffeleindruck ist begeisternd. Der Befund ist auch hier A+. Hier gibt es die besten Grissini. Service: Der Juror setzt sich 20:42 Uhr und nichts passiert. Um 20:54 Uhr kommt gerade in dem Moment die Karte, als der Juror zusammenpackt, um das (fast leere) Lokal zu verlassen. Auch danach wartet der Juror, der mittlerweile Verstärkung von einem Kollegen erhalten hat. Die Gerichte dauern erheblich. Das Getränk hätte besser gekühlt sein müssen. WLAN unbekannt Hier wird man satt. Dieses Lokal könnte unser Lieblingsitaliener werden. **Zweiter Test** Test zur Verifizierung der obigen Testergebnisse: Brot zweifach sortiert, je drei dicke Scheiben, keine Butter Tagliolini in Sahnesauce mit schwarzen Trüffeln 12,80.- Dessert Cleopatra 2009 Weißburgunder „Cortaccia“ 0,1L 3,30.- 2009 Lugana „Ca die Frati“ 0,1L 4,00.- San Pellegrino 0,5L 2,80.-		

		Der Juror prüft nach, ob er stets so befriedigende Mengen Trüffel erhält und wählt nochmals eines der obigen Trüffelgerichte. Aber auch diesesmal erhält er die erhoffte Menge Trüffel. In die Nudeln haben sich zwei Scheiben Parmesan verlaufen, die da lt. Karte und Erfahrung (s.o.) garnicht hineingehörten. Da sie durchaus harmonieren, ändert das den Befund nicht und dieser ist auch heute zu A+. Sehr schön. Nicht so schön war das nicht knusprige Brot; es machte den Eindruck, daß es bestimmt mittags noch frisch war - aber der Juror kam abends. Die fehlende Butter mußte vom Juror erst geordert werden und kam mit Verzögerung. Sie kam dann im tiefen Teller auf einem Salatblatt und mit etwas kaltem Wasser. Beim Wein konnte sich der Juror nicht entscheiden und wählte zusätzlich zu dem von der Bedienkraft vorgeschlagenen Lugana einen Weißburgunder. Die Empfehlung der Bedienkraft erwies sich aber als die bessere Wahl. Das Dessert kommt auf dem großen Teller: Meloneneis, gelb, der Rest ist etwas kuchenlastig: Ein Küchlein mit etwas Apfel darauf und bestäubt, Aprikosensegmente, Mokka-Tiramisu, Himbeerkuchenstück, etwas Sahne, die etwas Minze trägt und um das Meloneneis vier aromatische Himbeeren. Befund C+. Es wird nicht nachgeschenkt Nachdem der Juror den Rechnungsbetrag in die Klappe eingelegt hatte, ging er sich noch frisch machen und mußte bei seiner Rückkehr feststellen, daß er kein Wechselgeld herausbekam, der Rechnungsbeleg weg war und sein Tisch schon völlig abgeleert worden war. Gleich darauf wies man schon neuen Gästen diesen Tisch zu. **Dritter Test** Mittagsangebot Fussili 8,00.- Zuppa Romana 5,00.- Acqua Panna 0,5L 3,00.- Heute vergnügte sich der Tester einfach und wurde dennoch zufriedengestellt. Die Nudeln kamen mit einer angenehmen Soße und befinden zu B, das Dessert zu C+. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne, besonders wegen Trüffeln.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A+u	06,2	**Alt Salzburg, Restaurant, Bürgerspitalgasse 2, A-5020 Salzburg, Pächter, www.altsalzburg.at 0043/662/8414760** Alt bekannt. Classe. _____ Situation: nahe befahrenem Platz ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus in der Nähe Stil regional, individuell und international Terrasse Resultat: In dem klassisch ausgestatteten Lokal verkehren Senioren, Touristen, Ausflügler, Salzburg-Besucher, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Shopper, Neugierige Küche: Degustationsmenü, groß Carpaccio und Tatar vom Rinderfilet mit Wachtelspiegelei Stangenselleriesuppe mit Apfelperlen und Briesroulade	**A/A/A+/B+/B+**	**/51**	**C**

		Zandermedaillons mit grünem Erbsenpüree und Fenchel Kalbsmedaillons mit Rohschinken und Salbei, grünen Bohnen und Polenta Käse vom Wagen oder Erdbeermousse mit Holunderblütenparfait (gewählt) 49,50.- 2009 „Pepino“ Grüner+Frühroter Veltliner, Gelber Muskateller, Rivaner, Weingut Schmidt, Stratzing (aus der Speisekarte) 3,80.- 2007 St. Laurent, Weingut Schwarz, Schrattenberg-Weinviertel (aus der Speisekarte) 5,20.- Gedeck 2,30.- Dessertwein Weingut Leitner, Göls, Riesling, Beerenauslese 6,50.- Leitungswasser - Als Gruß von der Küche kommt ein Mousse vom grünen Spargel, Butter, Griebenschmalz und Kräuter-Dip, dazu eine kleine, warme Semmel und zwei längliche Brötchen. Sehr schön, aromenreich - und beinahe so umfangreich, daß es als Vorspeise zu werten gewesen wäre. Das Carpaccio konnte kaum mehr die Qualität des Grußes aus der Küche treffen, war jedoch immer noch die willkommene Einleitung. Das optisch gestaltete Gericht befindet zu A. Die Suppe war umfänglich genug ergänzt, so daß sie als Gericht bewertet werden kann. Dieses himmlisch aromatische Gericht befindet zu A. Der Zander war perfekt bereitet, nur etwas kross hätte der Juror durchaus noch vertragen. Das unschlagbare Erbsenpüree ließ Glücksgefühle aufkommen. Die Optik war im Rahmen der Möglichkeiten des Gerichtes gelungen. Was für eine bemerkenswerte Menüabfolge bislang, schrieb der Juror. Befund zu A+. Das Kälbchen kam aromenreich mit Rohschinken und Salbei. Grüne Bohnen und Polenta konnten leider keine Steigerung an Kulinarik bewirken. Das optisch gestaltete Gericht befindet zu B+. Das kühl-frisch wirkende Erdbeermousse kam brillant ergänzt mit Holunderblütenparfait und war im Rahmen der Möglichkeiten des Gerichtes optisch ausgestaltet. Befund zu B+. Die Weine (der Juror mußte die offenen Weine aus der Speisekarte wählen): Der Pepino ist eine nicht sonderlich geglückte Kombination vieler Weine. Der St. Laurent ergänzte den guten Eindruck, den das Kälbchen brachte, besonders zufriedenstellend. Wer auf Mineralwasser verzichten will, bekommt das ausgezeichnete Salzburger Leitungswasser. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Fischgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort Die Weinkarte mußte der Juror zum großen Menü extra dazubestellen; offenbar gibt es keine offenen Weine in der Weinkarte; die Jahrgangsangaben sind oftmals mit Kugelschreiber verändert. Die Bar ist vom Restaurant einsehbar; es wird geraucht. nachgeschenkt wird nicht Die Zufriedenheit des Gastes wird erfragt Die Gerichte wurden nicht annonciert. Die gewünschte Pause zwischen den Gängen wurde nicht erfragt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	06,2	**ZEN, früher Die Ente vom Lehel, Restaurant, Hotel The Westin Grand, früher Arabella Sheraton, Arabellastr. 6, 81925 München** **089/92648110** Merkwürdige Einrichtung. Hotelrestaurant. Classe _____ Situation: abseits vom Verkehrsstrom gelegen eig. Parkplätze	**B/A+/A+** **/52**	**C-**

		Parkplätze in der Nähe Tiefgarage (LINKS von der BAYWA-TG) Stil regional international, günstiges Tagesgericht erhältlich (sog. Bento-Box, jeden Tag, Mo - Fr, eine andere Art, als Lunch, 9,50.-) Das Restaurant ZEN befindet sich im EG hinter der Rezeption, das Paulaners im TG. Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste und Geschäftsleute, Tagungsteinehmer. Für letztere tischt das ZEN dann ein Buffet auf. Das ZEN hat eine pan-asiatische Küche und nur wenige Speisen der konventionellen Kategorie. Küche: kein Brot, kein Brotteller, kein Dip noch Butter kein Am.B.: Misosuppe, Tofu, Seetang, Frühlingszwiebeln 4,50.- Kalbsfilet konfiert, Kartoffelterrine, Schalotten geschmort, Karamelsauce 25,00.- Pandan Tapioker Pudding, Kokosschaum, thai. 8,00.- Cardonnay Chablis La „Pauliére“ Jean Durup Burgund 0,1L 6,60.- Junmai Amabuki Marigold, leicht gekühlt oder warm 5cl 7.-, 10 cl 13,00.-, 72 cl 85.- San Pellegrino 0,5L 6,00.- Die Miso-Suppe kam mit einem Porzellanlöffel (wir hätten sie ansonsten stilecht aus der Tasse getrunken). Sie kam mit minder aromatischen Beigaben und gilt somit als einfach veredelt. Befund B. Schade, daß eine echte Miso-Suppe nicht einfach durch beliebige Veredelung im Befund „hoch“-gezogen werden kann. Das Kalbsfilet war - begünstigt auch durch seine Beigaben - von erster Qualität und Art. Auch die Aromen stellten den Juror zufrieden. Befund A+. Das Dessert war eine himmliche Komposition mit Kokosschaum, Tapioker grün, aromatischen Erdbeer-Segmenten mit dünnen Schokostäbchen und einer (1) leider nichtssagenden Solo-Himbeere. Befund A+. Die Sake konnte gekühlt oder warm bestellt werden und riß den Juror vom Aroma her nicht vom Stuhl. Der Chablis war ein nicht anspruchsvoller Wein. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort; erhebliche Wartezeit bis die Rechnung kam und bis sie dann bezahlt werden konnte es wird nachgeschenkt Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt. Die Gerichte wurden nicht annonciert. Jeder Gast stutzt, wenn ihm der Platz zugewiesen wird, denn das ZEN macht den Eindruck, als ob es woanders noch „besseres“ Mobiliar haben müßte, denn die Stühle machen einen sehr winzigen Eindruck. WLAN: Telekom-Hotspot, Gebühr Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wir werden sehen, was uns erwartet.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	06,1	**Öeins, Bar Cafe Restaurant, Herzogstr. 81, 80796 München, Sisters GmbH, www.oeeins.de** **089/30005956** Die Überraschung. Classe. _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze	**B+/A+** **/53**	**B**

		kaum Parkplätze in der Nähe Stil österreichisch sommers mit Tischen draußen Resultat: hier verkehrt stark gemischtes Publikum, das zuweilen der Bedienkraft gegenüber seine innige Zuneigung zu Österreich bekundet: „wir lieben Österreich“, „wir sind ja alle Österreicher“ Küche: Brot hell/dunkel Krautfleckerl 5,80.- Steirer Steak 16,90.- Vöslauer prickelnd 0,25L 2,00.- Die Krautfleckerl kamen außergewöhnlich aromatisch und waren von hoher Qualität. Befund nach B+. Das gleiche gilt für das Steak. Dieses kam perfekt bereitet und mit überwältigender Zartheit. Das Fleisch hat die bestellte Garstufe eingehalten. Die Beilagen waren einfacherer Art, jedoch ansprechender Aromatik. Die Nachfrage bei der Bedienkraft ergab: Der verwendete Essig ist Hesperin; das Öl ist Kürbiskernöl. Der Essig ist in Österreich erhältlich. Beide haben den Juror in kulinarischer Hinsicht vollständig überzeugt. Befund nach A+. Großes Lob für die gut abgestimmte Arbeit. Das weitere Gespräch mit der Bedienkraft, die sich als der Besitzer Wolfgang Mayerhofer herausstellte, ergab: Das Fleisch wurde zweiseitig scharf angebraten und kommt dann in den Salamander bei 140° C. Das Fleisch beziehe man aus Salzburg von der Metzgerei Graf, die auch Tantris und andere versorgen soll. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort Garstufe erfragt Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt Draußen steht im Kasten: Hier bedient der Chef - und tatsächlich stimmte das, s.o. Den Champagner (den von der Witwe) gibt es in Magnum 1,5L, Jerobom 3L, Methusalem 6L, Salmanazar 9L, Balthasar 12l, Nebukadnezar 15L kein WLAN Auf der Karte lesen wir, daß auf Wunsch auch nicht gelistete Gerichte bereitet werden, wenn das möglich ist und - wenn es aus technischen Gründen nicht klappen sollte - man das gerne für den nächsten Tag bewerkstelligt. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ganz sicher und gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A2+	05,82	**Koch und Kellner, Restaurant, Obere Seitenstr. 4, 90429 Nürnberg-Gostenhof, Pächter, Internet-Adresse 0911/266166** Versteckt gelegen. Classe. _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell und international Resultat:	**A2+/A2+/A+ /54**	**C**

		Der Juror war in dem mit naturbelassenen Holzmobiliar ohne Tischdecken ausgestatteten Gastraum alleine. In einer Raumecke hängt eine Tafel mit Gerichten an der Wand; Karte gab es keine. Küche: Brot hell/sechs Scheiben, kein Brotteller, keine Butter, Brennnesselquark in einem kleinen Einweckglas, mit Löffel Menü 42,00.- Vorspeise: Hohenloher Rinderschulter, geschmort, mit Zitronenkonfit, Zuckerschotensalat, mit Muscheln und Muschelsauce Hauptgericht: Perlhuhn mit der Brust und der Keule, gefüllt mit Gamba und einer Pfefferfarce, mit karamelisierten Steckrüben, mariniertem Feldsalat, Kräuterseitlinge Dessert Lichi, Grapefrucht und Passionsfrucht: Grapefruchtmus, Granatapelgelee, Passionsfruchtsorbet, Lichiwürfel, mit Gin-Fizz-Sorbet und Orangenzester (12,00.-) St. Leonhard 0,5L 4,00.- 2008 Chateau Brejou, trocken, sehr mineralisch, Bordeaux, Dordogne 0,2L 10,00.- 2009 Muskateller, halbtrocken, feinherb, Messmer/Pfalz, 0,2L 8,00.- Espresso dopp. 4,00.- Das Brot brachte keine nennenswerte Aromatik, war aber wenigstens knusprig; der Brennnesselquark war aromenseitig uninteressant. Der Gruß aus der Küche kam als ein Kürbissüppchen mit Kürbiskernen und Kürbisöl sowie auf dem Löffel ein mariniertes Bündle, Bauchspeck. Das Süppchen erfreute des Jurors Herz ganz wesentlich. Es war hocharomatisch. Optisch aufgebaut kam dann die Rinderschulter und brachte mit Muscheln und Muschelsauce eine eindrucksvolle und gelungene Aromatik, sehr gelungen. Befund zu A2+. Das Perlhuhn zeigte zwei Themen, Brust und Keule und war optisch harmonisch gefüllt mit Gambas. Aromenseitig befindet sich dieses Gericht hierdurch schon auf einem hohen Level. Karamelisierte Steckrüben, marinierter Feldsalat und die hocharomatischen Pilze harmonieren nochmals geschickt und lassen das Hauptgericht ebenfalls zu A2+ befinden. Und mit dem Dessert verhielt es sich folgendermaßen: Der Juror erwartete nach den bisherigen Leistungen der Küche Herausragendes und wurde nicht enttäuscht. Das Dessert harmonierte in sich bestechend und erbrachte einige Geschmackskomponenten. Der Juror erbat sich schließlich das Dessert nochmals, um den Genuß zu verlängern - ein untrügliches Zeichen für herausragende Leistung einer ebensolchen Küche. Das optisch gestaltete Gericht befindet zu A+. Bemerkenswert ist bei allen drei Gerichten, daß auf dem Teller weder Nippes noch Nonsens oder Redundanz zu finden sind: Jede Sub-Komponente hat bei dieser Küche ihre individuelle Aufgabe und führt das Gericht im Ganzen zu dem schließlich erreichten aromenseitigen Auftritt. Umgekehrt betrachtet möchte der Gourmet nicht eine einzige Sub-Komponente vermissen. Sehr lobenswert. Die Weine harmonierten in geeigneter Weise. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort Die Zufriedenheit des Gastes wird erfragt Die Gerichte wurden annonciert - was auch dringend nötig ist - ohne Karte und wegen der vielen Ingredenzien und Sub-Komponenten. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 15/08 Michelin: Varta:**		
A+ g	05,7	**MO, Bistro, im Hotel Mandarin Oriental Munich, Neuturmstr. 1, 80331 München, Clemens Heinrich, www.mandarinoriental.com** **089/29098875** Das Bistro im vorderen Teil der Lobby _____	**A/A+/A** **/55**	**C**

		Situation: siehe Mark`s Restaurant  Resultat: siehe Mark`s Restaurant Küche: Dreifach sortiertes, knuspriges Brot hell/dunkel, Brotteller, Butter nicht streichfähig Im Bistro MO bestellte der Juror das 3-Gang-Menü, mit Wein, 39,00.- (es gab nur ein Gericht überhaupt, ein Fischgericht) Velouté von der Zuckererbse mit Kaninchenravioli Filet vom Atlantik-Heilbutt auf Basilikumrisotto mit Safrannage Topfenschaum im Schokoladenmantel mit Aprikosen-Tabakeis 2007 Chardonnay Viognier Lourensford Stellenbosch, Südafrika Adelholzener 0,7L 8,00.- Im MO kam kein Amuse Bouche. Der Juror verzichtete auf den Apperitiv. Das Brot war erfreulich aromatisch. Die wunderschön angeschäumte Vorspeise trug etwas Grün mit sich und war mit zu wenigen der auffallend attraktiv aromatischen Kaninchenravioli leicht veredelt. Die Erbsen waren trefflich stimmig. Befund A. Das Hauptgericht kam mit einem teils krossen Heilbutt - darauf eine enthäutete Kirschtomate - neben einigen grünen Bohnen und harmonierte vollendet mit der schaumigen Gabe an Safran sowie dem - etwas flüssigen - Risotto. Befund A+. Das Dessert kam auf dem nierenförmigen Teller, schön bestäubt, und offerierte den Schokoladenzylinder mit dem nicht bedeutend aromatischen Schaum, in dem sich die aromatische Fruchtcreme nicht zu definierender Art befand, darauf zwei glasierte, üppig große Kirschen. Das Eis war von nicht wesentlich erhebender Kulinarik. Befund A. Der zum Menü angebotene Cuvée aus 75% Chardonnay und 25% Viognier zeigte keine gelungene Harmonie mit den Gerichten, ein völliger Fehlgriff - was ist hier passiert? Service: sofort, akkurat es wird zeitnah nachgeschenkt und Brot nachgelegt, incl. Butter heute zeigten die Teller keine Fingerabdrücke. Danke. der Tisch wurde erst auf Bitte des Jurors hin entbröselt - mit einer Serviette wurden die Brösel auf ein untergehaltenes Tablett geschubst Leider erhielten wir die Nachricht, daß das im 1. OG befindliche Restaurant nur mehr abends öffnet; Lunch gäbe es noch im (viel kleineren und entsprechend wenig ansprechenden) Bistro. Von 12:00 bis 21:30 könne man aber kalte Küche im Dachgarten haben (warme Gerichte gäbe es hier deshalb nicht, weil man diese nicht mit dem Lift hochtransportieren könne, ohne daß diese auskühlten). Wir glauben nicht, daß die Einführung des kleinen Bistro eine geschickte organisatorische Maßnahme darstellt. Vielmehr berührt sie den Gourmet-Faktor - nichtzuletzt auch durch den Wegfall des Amuse Bouche und die heute niedriger ausfallenden Befunde. Sehr schade, könnte man doch durch einige Feinarbeit einen Platz nahe der Spitze Münchens finden! Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A g	05,65	**DO&CO, International Restaurant, Am Olympiapark 1, 80809 München, Restaurants Hotel Lounges Catering, Olympiapark München Restaurant GmbH in der BMW Welt München, http://www.doco.com/deutsch/index_restaurants_de.htm, doco.restaurantinternational@doco.com 089/358274910** _____	**A+/A/B /56** **C /57**	**C** **C-**

Situation:
in der mittleren Etage der BMW-Welt gelegen, Ebene 2
ruhig gelegen
Tiefgarage in der BMW-Welt (1. Std. 2,00.-; jede weitere Stunde 1,50.-; max. 10,00.-; geöffnet Mo - Sa 07:30 - 24:00 Uhr; So/Fe 09:00 - 24:00 Uhr)
Terrasse; mit einem Seilzugsystem können Segel expandiert werden zum Schutz vor der Sonne
Stil international
11:00 - 24:00 Uhr
Es gibt eine Menükarte, eine Sushi & Sashimi-Karte und eine Lunchkarte mit mehreren Angeboten
Menükarte: Aus aller Welt, Suppen, Vegetarisch, Fangfisches, Traditionelles & Rustikales, Und danach ...
Sushi & Sashimi-Karte: Vorspeisen (6), Hauptspeisen (4)

Resultat:
hier verkehren vornehmlich Besucher der BMW-Welt und, wer sein Neufahrzeug abholt.

Küche:
André Schellenberg
Brot weiß, dreifach sortiert, Brotteller, mit Butter

Soja marinierter Lachs mit Tobiko Kaviar 12,00.-
Rindsfilet A L´Estragon Feinstes Filet vom Uruguay-Beef mit cremiger Estragonsauce Haricots Verts / Prosciutto & Pommes frites 24,00.-
MOUSSE AU CHOCOLAT frische Erdbeeren / Sauerkraft 7,50.-
Adelholzener 0,75L 6,90.-

Das Brot ist im International Restaurant NUR weiß. Es kommen drei Typen: Baguette, halbierte kleine Brötchen mit eingeschlossenem Gemüse, Brotsticks gewürzt - die letzten zwei noch warm. Leider kam das Baguette in der Art und Qualität Selberbackbrötchen sehr nahe. Die Butter ist gut streichfähig.
Es kamen vier ausreichend starke Scheiben Lachs, in brauner Sauce (Soja), in grüner Sauce (wohl Tobiko-Fliegender-Fisch-Öl; Tobiko-Kügelchen gab es jedoch nirgends), umgeben mit einem Strang grüner und gelblicher Creme. Darüber eine Straße mit glasigen Fäden. Die Bestandteile des Gerichtes wurden dem Juroren nicht verständlich gemacht; die Bedienkraft erzählte etwas von Fliegenkaviar(!). Die Kulinarik machte das wieder wett. Die Optik und die Abstimmung waren ausgezeichnet und sind bei der Vorspeise gut für einen Befund nach A+. Sehr schön. Sehen wir da nicht die Handschrift von Eduard Dimant vom Club Restaurant eine Etage oberhalb? Womöglich war der Lachs sogar Wildlachs, was der Juror aufgrund der Konsistenz und Koloration stark vermutete.
Das Hauptgericht: Da Pommes Frites (und Bratkartoffeln) bestimmt nicht in der Gourmetküche zu finden sind, der Juror jedoch genau das Uruguay-Beef wollte, nahm er notgedrungen mit den Kartoffelstäbchen vorlieb. Was er aber erhielt, waren: Die besten Pommes Frites,.die es für ihn jemals gab, mit etwas vergrößerter Schnittbreite und dem Geschmack so richtig nach Kartoffel - man hat das ja so schon garnicht mehr erhofft, dazu ein quadratisches Töpfchen mit Estragon-Sauce, dazu 2 St. Rindfleisch, erbeten medium, auf dünnen grünen Bohnen mit knusprig angebratenen, kurzen Schinkenstreifen. Die Bohnen waren unnötig hart; die Schinken knusprig und kommt gut!. Das Fleisch war von genügender Qualität, paßte jedoch nicht so souverän mit dem Estragon zusammen, wie die Pommes Frites. Und so applizierte der Juror die Estragon-Sauce auf die Pommes und war im Himmel - zumindest fast. Der Befund ist - man glaubt es nicht - nach A ... und das trotz und mit Pommes! Der liebe Gott läßt tatsächlich noch Wunder passieren.
Das Dessert waren drei hellere Schoko-Mousse mit einem Keksscheibchen dazwischen, je ein kleines Mikadostäbchen in weißer und in brauner Schokolade, mehrere große Erdbeerhälften, Blaubeeren, Himbeeren. Optisch speisenbedingt etwas sparsam nur zu gestalten, war die Aromatik der Komponente doch angenehm und resultierte im Befund nach B, trotzdem die Früchte nicht so die besonderen Aromen aufzeigten.
Vorspeise und Hauptgericht sind als gleichartig nivelliert aufgefaßt. Ausschlaggebend ist das Hauptgericht.

Service:
sofort und sehr freundlich
Nach der offensichtlich obligaten Frage, ob man dem Juror *helfen könne* (und die beantwortet wurde mit: „Sagen Sie mir die nächsten Lottozahlen“), erhielt der Juror unverlangt den in seinen Augen besten Tisch, direkt am Fenster, Blick auf Olympiazelt, Fernsehturm und Olympiaberg.
Garstufe erfragt

		es wird nachgeschenkt kein WLAN Dieses Restaurant steht, außer beim Wein- und Spirituosenangebot sowie dem Ambiente, dem Club-Restaurant beim Lunch in nichts nach. **Zweiter Test** Das Do&Co hat jetzt jeden letzten Sonntag im Monat von 11:00 bis 16:00 Uhr Familienbrunch. Kosten: 34,00.- /p.P.; Kinder bis 6 Jahre kostenfrei, 6 - 12 Jahre 50%). Den Juror gelüstete es nach den handgeschnittenen Pommes Frites. Er nahm Traditional Fish & Chips 19.- Adelholzener 0,25L 3,20.- Traditional Fish & Chips sind bei Do&Co zwei im Teigmantel gebratene Fischteile, Pommes Frites, ein Töpfchen Erbsen mit Erbsmus. Dazu kommt das Brettchen mit Essig und Remoulade. Leider war der Fisch im Mantel sehr fett und kam geschmacklich beträchtlich muffig. Schade. Die Kartoffelstäbchen sind von diesem unvergleichlichen Rohkartoffelgeschmack, den der Juror so liebt. Doch diesmal hat die Küche die Stäbchen zu kräftig gesalzen. Hier muß die Resto-Leistung besser koordinieren, denn wenn schon grobes Salz in der Mühle auf den Tisch gestellt wird, muß die Küche dem Gast das Salzen nicht vorwegnehmen. Das Brot kam heute nicht Nur-weiß, sondern als ein kleines Brötchen, zwei kleine dunkle Teilchen und ein mit Tomate und Paprika überbackenes, längeres Brötchen. Warum nicht gleich so? Mußte erst das a-la-carte-Do&Co-Restaurant im 3. Stockwerk seinen Betrieb einstellen, damit das Brot vielfältiger werden konnte? Befund C. Spürbare Wartezeiten bis die Rechnung kam und nochmal, bis sie bezahlt werden konnte. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	05,6	**Facile de vivo, Ristaurante, St.-Anna-Str. 31, 80538 München, Pächter, www.facile-devivo.de 089/21777367** _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil: italienisch Garten-Terrasse Mo - Fr 12:00 - 14:30 Uhr, 18:00 - 23:00 Uhr, Sa ab 18:00 Uhr Resultat: In dem leicht zu übersehenden Lokal neben dem Hotel DOMUS verkehren Anzugträger, Geschäftsleute, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Hotelgäste Küche: Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, daneben Grissini und dünne Fladen, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Der Juror nahm das Menü 2 Auberginen mit Mozzarella und Tomaten, überbacken	**A/A/B+**	**/58**	**C**

		Mittelmeer-Brasse gegrillt, mit Scampi, Kartoffeln und Gemüse Obstsalat mit Mascarponecreme 17,50.- Acqua Panna 0,5L 4,00.- Das helle und das dunkle Brot sind nicht aromatisch. Die Vorspeise kam mit elegantem optischem Eindruck, drei Auberginenscheiben auf Tomatenpüree, überbacken mit je einem Fleckchen Käse, dazu etwas Basilikum. Kulinarisch war das Gericht überzeugend. So hätte man die Vorspeise gerne immer. Befund A. Das Fischgericht kam ebenfalls in optischer Darstellung: Kartoffelscheiben und Gemüsestreifen, darauf der Fisch mit zwei zum Teil ausgelösten Scampi. Leider waren die (Brat-)Kartoffel viel zu ölig; auch hätten wir den Fisch mit krosser Haut bevorzugt. Die Scampi waren ein Gedicht. Befund jedoch knapp nur bei A. Der Obstsalat kam auf dem großen, weiß bestäubten Glasteller mit Erdbeere, Banane, Pfirsich und Melone (sowie der witzlosen Physalis). Die naturgemäß etwas fette Mascarponecreme harmonierte nicht bestechend mit den Früchten. Befund B+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort es wird nachgeschenkt Brot wird nicht nachgelegt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Natürlich.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+	05,55	**Bad Schachen, Restaurant, im Hotel Bad Schachen, Bad Schachen 1, 88131 Lindau, Hotel Bad Schachen Schielin GmbH & Co KG, www.badschachen.de** **08382/2980** Angenehmer Ort, mit Seezugang. Grande Classe _____ Situation: ruhig gelegen seit 1752 im Familienbesitz; 5 ha großer Park eig. Parkplätze geb.pfl.; im Restaurant erhält man einen Ausfahrtschein (bis 0,5 Std. frei, 1 Std. 1,20.-, 1,5 Std. 1,80.-, 2 Std. 2,40.-) Stil regional und international Seerestaurant und Seeterrasse Parkstrandbad mit Swimming-Pool, Hallenbad, Tennisplätzen, Bootsverleih und allen Wassersportmöglichkeiten, Minigolf. Reitstall und zwei Golfplätze (18 holes) wenige Autominuten entfernt. Med. Bäder- und Massageabteilung, Schönheitsfarm Hotelhaltestellen für Linienschiffe der weißen Flotte und Stadtbusse Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste und Einheimische Küche: Bodenseefelchen geräuchert mit Sahnemeerrettich, kleines Salatbouquet 13,50.- Himbeertorte, Sachertorte, vom Kuchen-Buffet 7,80.- Espresso, dopp. 5,40.- Apollinaris 0,25L 2,80.- Das Felchen kam mit zwei Scheiben schön gleichmäßig gebräuntem Toast sowie gut streichfähiger Butter. Es war von hoher Qualität und auch optisch eine Freude für den Juror. Befund nach B+. Erstaunliche Leistung.	**B+** **/59**	**C**

		Service: sofort elegante Terrasse nahe dem Wasser WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Verläßlich unser Ziel.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A g	05,5	**Emporio Armani Caffe, im Armani/Fünf Höfe, Restaurant, Theatinerstr. 12, 80335 München 089/55052816** _____ Situation: im OG des Geschäfts Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Resultat: hierher gehen Mitarbeiter ansässiger Firmen, Neugierige, Kunden Küche: Vorspeise: Soja Schwertfisch Carpaccio auf Bambus-Pistazien-Salat und Wasabi 13,00.- Hauptgericht: Entrecote mit gegrilltem Gemüse (Aubergine, Zuchini) und Kräuter mit Offenkartoffel 18,00.- Dessert Haselnuß Crème brûllée mit Shortbread 6,00.- Voss 0,375L 4,00.- Das Brot wurde ohne Butter gereicht und war von der besonders einfachen Art. Darauf hätte man verzichten können. Das Messer am Platz war an der Spitze verbogen. Interessant war das Wasser: Im Glaszylinder, von Voss Vatnestrom Norway, versiegelt, aus einer artesischen Quelle, was auch immer daran spektakulär sein soll (0,375L 4.-/0,8L 8.-). Das Carpaccio war abwechslungsreicher, als das, was derzeit vielerorts angeboten wird. Dies gilt für die Komposition und den Geschmackseindruck. Dieses bewertet der Juror mit dem Befund (knappes) A. Das Entrecote war festes Fleisch, medium gewünscht, apart angerichtet, Kräuter perfekt harmonisiert. Die Ofenkartoffel (-segmente) waren von exzellentem Geschmackseindruck, der nicht nur von der Sauce initiiert war. Der Juror vergibt hier als Befund ein sicheres A. Das simple Dessert war kein rechtes Highlight und führte zur Bewertung nach B. Service: Es wurde nicht von der Bedienkraft nachgeschenkt. Auch wurde nicht besonders zügig abgeräumt. Armani läßt die Eleganz und Unauffälligkeit großer Häuser missen. Kleider machen können sie beträchtlich besser als ein Restaurant betreiben. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**A/A/B** **/60**	**C**
A u	05,5	**Neuner, Weinhaus, Herzogspitalstr. 8, 80331 München, Inh. Andreas Feuerstein & Natalino Esposito FEU-RAU Gast. GmbH, www.weinhaus-neuner.de**	**A/A/A** **/61**	**C**

		089/2603954 Classe. _____ Situation: hinter der Fußgängerzone gelegen; nebenan ist der Weinhandel Neuner Schon gegen Ende des 15. Jhdt. erwähnt. Seit 1852 im Besitz der Familie Neuner, die in der Sonnenstraße und am Promenadeplatz je einen Weinvertrieb hatte. Unweit sind zwei Parkäuser. Die Küche ist bayrisch und international. Resultat: aus der Speisekarte ist schnell ersichtlich, daß es sich hier bestimmt nicht um eine Weinschänke handelt, sondern um anspruchsvollere Gastronomie Küche: Es gibt ein zwei- bzw. dreigängiges Mittagsmenü zum günstigen Preis. Der Juror kam am Abend und wählte a-la-carte Die Aufmerksamkeit der Küche war ein Lachsmousse mit Schnittlauchsauce. Vorspeise: Terrine von geschmorten Kalbsbäckchen und Berglinsen mit konfierten Steinpilzen, Kräutersauce und Feldsalat 14,50.- Hauptgericht: Fasanenbrust in Butter gebraten auf Champagnerkraut mit Morchelrahmsauce und Kartoffelpüree 24,00.- Aperitifwein: 2007 Welschriesling, Weingut Manfred Temment, Steiermark 0,1L 3,00.- Dessertvariationen, verschiedene kalte und warme Schmankerl auf der Etagere 9,00.- 2004 Sancerre/Domaine du Rochoy/A.C. Domaine Laporte/Loire, Gerard Fiou 0,375L 16,00.- Adelholzener 0,75L 5,80.- Das Menü war sehr angenehm, wenngleich etwas schnörkellos, was sich auch durch das (optionale) Dessert zu wenig verbessert hat. Befund: A/A/A. Service: prompt, nur mit dem Nachschenken des Weines klappt es noch nicht so richtig. Der Haupt-Wein gab einige Korkbrösel ins Glas ab - und er korkte furchtbar - und wurde von der vorkostenden Bedienkraft ohne Verzug ersetzt. Das ist korrekt. Das Brot kam mit einer Art Griebenschmalz; leider wurde es nicht behende nachgefüllt. Befund C. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	05,4	**Halali, Restaurant, Schönfeldstr. 22, 80539 München, Pächter, www.restaurant-halali.de** **089/285909** Classe. _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell und international, günstiges Menü, mit Dessert, erhältlich Mo - Fr 12:00 - 15:00 Uhr, 18:00 - 24:00 Uhr; Sa 18:00 - 24:00 Uhr	**A/A/B** **/62**	**C**

		Resultat: hier verkehren Anwohner, ältere Mitbürger, Touristen, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche: Brot hell/dunkel, dreifach sortiert, mit Leberwurst Mittagsmenü 24,00.- Hausgemachte Rehbockterrine an marinierten Pilzen mit Sauce Cumberland Filet vom Lachs in der Meerrettichkruste auf Blattspinat und Hummersauce Dunkles Schokoladenmousse mit Portweinkirschen Veltliner Riesling 16,00.- Der Juror erhielt sehr frisches und aromatisches weißes und dunkleres Brot in drei verschiedene Ausprägungen. Auf dem separaten Teller kam eine angenehm aromatische Leberwust, die mit etwas Grün bestreut war. Vergleichsweise ebenso kulinarisch hochwertig gestaltete sich die Vorspeise. Die Terrine war kräftig aromatisch, was eher von der Cumberlandsauce als von den marinierten Pilzen unterstützt wurde. Der Aufbau war optisch gestaltet. Befund nach A. Das Hauptgericht kam als Lachs unter der gelungenen Kruste - die zwar nicht krustig, sondern eher weich war - mit einem perfekten Spinat auf der himmlischen Hummersauce. Ein auch optisch gestaltetes, kulinarisch bemerkenswertes Gericht. Befund nach A. Das Dessert kam leider beträchtlich einfacher als erwartet; es war ein schöner Ausklang, jedoch kulinarisch nicht der Hype. Ein Mousse mit Kirschen, die kaum irgendwelche Anklänge an den angekündigten Portwein haben, befindet einfach nicht mehr als B. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort und sehr freundlich Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A	05,4	**vinaiolo, Ristorante, Steinstr. 42, 81667 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/48950356** Bemerkenswerter Italiener. Classe. _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil italienisch Resultat: Das vinaiolo hat sich zum In-Lokal entwickelt und wird gerne von betuchter Klientel angesteuert. So kann man durchaus am Abend einen neuen Bentley davor geparkt sehen. Das Lokal liegt an der Gourmetregion Steinstraße. Küche: Business-Lunch, Menü, von der Bedienkraft mündlich vorgetragen: Nudeln mit Kaninchenragout/mit Rehragout Rotbarschfilet/Goldbarschfilet mit etwas Gemüse und einer Creme von Bohnen 20,50.-	**B+/A/A** **/63**	**C**

		Canneloni mit drei verschiedenen Eis, hell, dunkel, weiß 9,00.- Ruinart Brut 0,1L 15,00.- San Pellegrino 0,5L 4,20.- Die Vorspeise kam als nicht zu kleine Menge perfekter Nudeln mit ? Ja, hier wurde es für den Juror etwas problematisch: Die Bedienkraft trug einmal vor, die Vorspeise sei „mit Kaninchenragout“ und benannte später „mit Rehragout“. Das muß man im In-Lokal schon besser wissen - besonders, wenn man livriert ist und auf fein und gediegen macht. Sowas passiert beim Königshof in München nichteinmal dem Suppentopf-Träger (zu: Service). Es ließ sich vom Juroren jedoch Kaninchen detektieren. Das nicht veredelte und nicht individualisierte Gericht bot speisenbedingt keine augenscheinliche optische Gestaltung. Perfekte Nudeln, zartes Kaninchen und eine harmonierende Soße befinden zu B^+. Das Rotbarschfilet/Goldbarschfilet - auch hier verwendete die Bedienkraft einmal den einen und einmal den anderen Begriff - kam ebenfalls perfekt, mit klein geschnittenem Gemüse und einer erwähnenswerten Soße. Diese Soße hätte der Juror gerne mit dem Gourmetlöffel aufgenommen, doch es war keiner da, bis abgeräumt wurde (zu: Service). Bezeichnend ist, daß auch der Nebentisch von der Bedienkraft zwei Löffel für die Soße verlangte (und mit dem Juroren über die formidable Soße ins Gespräch kam). Der Befund ist trotz der aufgekommenen Ungereimtheiten zu A. Für ein A^+ bietet die doch simple Speise zu wenig an Veredelung, Individualität und optischer Gestaltung. Gerade die optische Gestaltung ist hier diffizil, denn sie ist eigentlich garnicht bemerkenswert vorhanden (Fisch und „etwas“ Gemüse) und hätte regelrecht in einem B+ resultiert. Die hinreißende Soße pushte den Befund aber dann endlich noch zu einem A. Die drei Canneloni kamen krossig mit kulinarisch begeisternden Eis-Füllungen - an dem jeweils einen Ende die leidig übliche Minze, oben und unten lagen witzlose rote Tropfen zunehmender Größe aus (roten) Beerenfrüchten sowie eine genauso kulinarisch unbedeutende braune Soße. Diesen Schnick-Schnack als überflüssig außer acht lassend, befindet der Juror dieses Dessert zu A. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort Der Abstand zwischen den Gerichten erschien zu lange, zumal das Lokal nicht wesentlich besucht war. Auch beim vinaiolo verlangte die Bedienkraft, dem Juroren Pfeffer auf die Vorspeise zu geben - natürlich, BEVOR dieser dieses Gericht überhaupt gekostet hatte. Entnervt ließ der Juror die leidige Pfeffermühle auf den Tisch stellen. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A^+	05,4	**Trenner, Gasthof, Münchnerstr. 1, 82024 Taufkirchen, Petra und Peter Bender, www.gasthoftrenner.tk 089/6122961** Sorgfältig _____ Situation: an befahrener Straße; verkehrsgünstig zur Autobahn München - Salzburg ruhig gelegen im EG kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, bayrisch Biergarten Terrasse Wirtsgarten innen mit Kastanien Resultat: In dem gasthof-gleich wirkenden Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Ausflügler, Geschäftsleute, Laufkundschaft Küche:	**A+** **/64**	**C**

		kein Brot Spanferkelrücken am Stück gebratenen mit Krautsalat und Semmelknödel 9,90.- Stettener Heuchelberg Qualitätswein Württemberg 4,30.- Der Juror erhielt auf dem großen Teller ein optisch bemerkenswert sorgfältig aufgebautes Gericht aus vier Spanferkel-Teilen um einen großen Semmelknödel herum. Auf separatem Teller kam ein Krautsalat. Aromaseitig paßte die beigegebene Sauce trefflich zu Fleisch und Knödel, der Krautsalat kam ausgezeichnet abgestimmt. Der Juror schreibt: „. . . das zarteste Spanferkelfleisch jemals und eine himmlische Kruste - besser geht es nicht. Und dann noch eine arrangierte Optik wie in einem Stilleben“. Befund A+. Enorm für das nicht komplexe Gericht. Service: sofort WLAN unbekannt Beachtlicher Gourmet-Faktor Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	05,4	**Leeberghof, Restaurant Bar Hotel, Ellingerstr. 10, 83684 Tegernsee, Hotel Leeberghof GmbH, www.leeberghof.de 08022/188090** Classe _____ Situation: hoch oben mit Blick auf denTegernsee gelegen Sonnenterrasse am See direkt ggü. Bachmayr und Unterfahrt eig. Parkplätze Stil bayrisch und international Resultat: hierher gehen Ausflügler und Hotelgäste, auch Münchner kommen hierher Küche: Das Brotkörbchen kam erst mit zwei, dann mit drei Brotsorten. Der Juror wählte aus der Mittagskarte: Vorspeise Konfierte Entenkeule im Weckglas serviert mit hausgebackenem Bauernbrot und kleinem Feldsalat 14,50.- Hauptspeise Zanderfilet in der Haut gebraten auf jungem Blattspinat und Balsamicolinsen 20,00.- Dessert Mandelparfait von gebrannter Mandel mit Vanilleschaum und Zwetschgenröster 8,50.- Gerolsteiner 0,75L 6,50.- Espresso doppelt 4,00.- Die Menüs kamen allesamt in schöner Optik. Die Ente entfaltete ihre Aromakomponenten noch nicht vollendet. Das hausgebackene Bauernbrot waren Würfelchen unter dem Feldsalat. Das Weißbrot war sehr knusprig. Die Hauptspeise war sehr schön abgerundet und von sehr hoher Qualität - wie auch das Dessert. Befund dreimal A. Service: sofort	**A/A/A**	**/65**	**C**

		Brotkörbchen und Wasser werden zeitnah ergänzt. Es gibt unterschiedliche Speisekarten für mittags und abends. kostenpfl. WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, durchaus.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+	05,3	**Roof Top Terrace, Dach-Lounge, im Hotel Mandarin Oriental Munich, Neuturmstr. 1, 80331 München,** **www.mandarinoriental.com** **089/290981896** Freie Sicht 360°. Classe. _____ Situation: auf dem Dach des Hotels gelegen, Pool mit Abrißkante für die Hausgäste (separater Bereich für die Hausgäste) ruhig gelegen Features wie Mark`s Restaurant Resultat: Die Dachterrasse hat neue Möbel erhalten. Es gibt Wasserpfeifen. Der Juror will den Dachgarten besuchen - im Kasten vor der Türe wird auf ihn aktuell hingewiesen. Doch leider wird er informiert, daß der Dachgarten heute geschlossen sei - das Wetter, es ist bewölkt, sei ungeeignet; man öffne nur bei Sonnenschein. Kein Test möglich. Das hätte man dem Juror aber letztes Mal im Restaurant auch sagen können, daß der Dachgarten nur bei Sonnenschein auf hat. Schlechter Befund zum Service D1. **Zweiter Test** Nachdem das Mandarin Oriental vor einigen Tagen in der Presse wieder einmal mit seiner Dachterrasse geworben hat, wurde es von einem Juror besucht. Im Schaukasten vor dem Hoteleingang wurde aktuell auf die Dachterrasse hingewiesen. Auch im Lift fand sich ein Hinweis auf die Dachterrasse. Doch oben angekommen mußte der Juror - wieder einmal - feststellen, das die Dachterrasse geschlossen war. Also alles beim alten und der Befund zum Service D1. **Dritter Test** Heute hat das Dach endlich mal auch wirklich geöffnet. Küche: Brot hell/vierfach sortiert, Brotteller, mit Butter Tobias Jochims China Moon Bento Box Yakitori-Hühnchenspieß, Tempuragarnele auf Chili-Mangotatar, Thai-Rindfleischsalat, Zucchiniröllchen mit Hummer, gefüllte Minipaprika, Parmaschinken, geeistes Gurken-Minzsüppchen im Shotglas, Oliven 29,00.- Adelholzener 0,2L 5,00.- 2 Kaffee 11,00.- Ginger Mojito Havanna Club, Limette, Minze, Rohrzucker, Grüner Tee 18,00.- Die große Bento Box erwies sich als guter Griff. Die Yakitori-Hühnchenspieße erfreuten den Juror aromaseitig genauso wie die Zucchiniröllchen mit Hummer: die Tempuragarnele auf Chili-Mangotatar war nicht so geschickt abgestimmt: Das Relish muß ausgewechselt werden, denn die Abstimmung ist nicht gelungen. Auch ist das Behältnis hierfür ungeeignet. Die immerhin zwei Garnelen täten gut daran, kross und nicht mit einem weichen Mantel umgeben zu sein. Das geeiste Gurken-Minzsüppchen ist zwar ganz nett, aber das kennt man ja nun zur genüge; wann appliziert die erste Küche hier mal etwas an Schärfe? Das käme weit interessanter, als dieses grün-grün. Paprika, Schinken und Oliven (grün, schwarz) kamen in	**-** **/66** **-** **/67** **B+** **/68**	**D1** **D1** **C**

		Mainstream-Marnier. In der Summe erfolgt der Befund zu B+. Service: schnell das Brot ließ kräftig auf sich warten, kam aber dann frisch gebacken Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B^{+}_{u}	05,3	**Schweiger 2 Showroom, Restaurant, Lilienstr. 8, 81669 München, Pächter, Internet-Adresse 089/44429082** Neuentdeckt _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage im Holiday Inn Stil Schweiger Resultat: In dem kleinen Lokal verkehren Interessierte, Feinschmecker, Freundinnen Küche: Herr Schweiger war am Testtag in Stuttgart Brot dunkel, kein Brotteller, kein Brotmesser, dafür Öl 3-Gang-Mittagsmenü 39,00.- Tuna-Gurke-Mango-Kresse Schwäbischer- Hallescher Schweinerücken-Selleriepüree-Bohnen Schokoladenfondant-Apfel-Rahmeis 2008 Sancerre Les Barannes 0,1L 7,30.- 2007 Kalmit Spätburgunder 0,1L 10,00.- Petrusquelle 0,75L 6,90.- Mit dem ersten Wein kommen vier Scheiben begeisterndes mitteldunkles Brot, ein Schälchen mit mittelgrobem Salz und Löffelchen. Die Vorspeise ist eine optische Anordnung auf dem 25cm-Teller und bringt Thunfischtartar und Häppchen mit weißem und schwarzem Sesam bestreut in schöner rosaroter Farbgebung. Die Aromenseite ist gänzlich nicht herausgearbeitet. Offensichtlich begnügt sich Schweiger mit einer leicht optischen Darstellung seiner doch schon etwas wilden Komposition. Das Gericht ist zwar gewiß kein Mainstream, doch erreicht der Befund nur knapp ein A. Der Schweinerücken kam in Form zweier verschieden großer Teile mit Rippen, dazu fünf kleine Medaillons mit recht harter Kruste auf grünen Bohnen mit zwei Klecksen Selleriepüree. Das Ganze in optischer Gestaltung in den Grenzen des Gerichts. Die Aromenseite ist nicht bedeutend herausgearbeitet. Offensichtlich begnügt sich Schweiger mit einer leicht optischen Darstellung. Befund B+. Das Dessert kam optisch gestaltet mit einigen nicht verläßlich detektierbaren gelben und roten Tropfen neben dem Schokoladenfondant. Dabei waren der nicht ideal passende Apfel und wunderschön sahnig-cremiges Amarettini-Eis. Die Aromenseite ist nicht herausgearbeitet - süß und beim Eis cremig genügen noch nicht für eine herausragende Bewertung. Offensichtlich begnügt sich Schweiger mit einer leicht optischen Darstellung. Knapp nur ist der Befund nach A. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: zügig	**A/B+/A** **/69**	**C**

		es wird nachgeschenkt Brot wird nachgelegt Kerze wird nicht angesteckt; die Hände der Bedienkraft stecken zwar in weißen Handschuhen, doch ist eine Hand nicht artig am Rücken - wenn man auf fein machen will, muß man das schon konsequent durchhalten; es sind Blumen am Tisch Man erhält nur eine Zwischenrechnung WLAN unbekannt Die Küche sollte nicht glauben, daß schön drappiert gleichbedeutend ist mit kulinarisch attraktiv oder gar aromenreich, denn letzteres finden wir hier gleich überhaupt nicht. Einen Gourmetlöffel benötigt man bei Schweiger bestimmt nicht. Für einen **ernst zu nehmenden Stern** langt diese Darbietung noch lange nicht. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir die Entwicklung sehen wollen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	05,3	**Stephans-Stuben, Restaurant, Bahnhofstr. 65, 89231 Neu-Ulm, Fam. Siegfried Pfnür, www.stephans-stuben.de 0731/723872** Classe _____ Situation: nahe dem Bahnhof ruhig gelegen keine eig. Parkplätze tags Parkplätze in der Nähe Stil international Resultat: hier verkehren Geschäftsleute, Anwohner Küche: Brot hell/dunkel, dreifach sortiert, Brotteller, mit Salzbutter, Oliven-Dip, Olivenöl Am.B.: Pfeffereis mit Limonenschaum, Gänseleberterrine mit Cappuccino, Waller mit Soja Der Juror nahm das separat angebotene Mittagsmenü mit drei Gängen, 28,00.- Vorspeise: Marinierter Kalbskopf mit Steinbutt und Radieserl-Vinaigrette Hauptgericht: Entenbrust mit Kopfsalat und Selleriepüree Dessert: Pochierter Pfirsich mit weißem Schokoladeneis 2006 Pouilly Fumé Domaine Serge Dagueneau et Filles - Vignerons, Les Berthiers, 58150 Pouilly-sur-Loire 0,375L 22,00.- San Pellegrino 0,5L 3,70.- Das Oliven-Dip beeindruckte den Juror kulinarisch nicht und daß einige Tropfen Öl nicht die geschmackliche Krönung sind, muß klar sein. Das frische und teilweise noch warme Brot paßte, zumindest was die beiden helleren Sorten angeht, gut zur Salzbutter, zumal es auch schön kross war. Ob diese wirklich aus Frankreich ist, kann nicht geprüft werden; wir haben schon ausgezeichnete Salzbutter aus Deutschland erhalten. Das Am.B. war ein optisch schön aufbereiteter Teller mit dem Löffel Eis, das aber nicht bemerkenswert an Pfeffer erinnerte - genauso, wie der Limettenschaum nicht an Limette. Das kleine Gänseleberstückchen kam wie eine aufrecht stehende, geschichtete Nougatpraline und überraschte durch den zu starken und somit unpassenden Kaffeegeschmack. Ein rechter Leckerbissen dagegen war der kleine Waller. Er harmonierte bestechend mit dem applizierten Soja. Die Vorspeise brachte den Steinbutt auf dem Fleisch und den Radieserl, welche beide wie eine dünne Scheibe Preßsack gestaltet waren. Die optisch aufgeräumte Speise war kulinarisch angenehm und erreicht den Befund nach A. Das Hauptgericht hatte einige kleine Blätter Kopfsalat, die dem Juroren unnötig erschienen; besser harmonierten da schon die Ente und das Selleriepüree. Die Ente kam perfekt aus der Küche und war zu dem Püree fein abgestimmt. Optisch glänzte hier nichts, hatte man doch eigentlich nur zweieinhalb	**A/B/B** **/70**	**C**

		Komponenten auf dem Teller. Befund B. Der Pfirsich mit dem Eis war dagegen optisch gestaltet und brachte eine schöne Zabbaione mit einem Streifen Bitterschokolade ins Eis gestellt. Befund B. Der Wein entsprach den Erwartungen des Jurors und konnte mit dem Menü harmonieren. Service: sofort und freundlich es wird aufmerksam nachgeschenkt Brot wird nachgelegt; es war noch warm; die Butter war gut streichfähig; die Salzbutter soll aus Frankreich sein Der Wein war korrekt temperiert. Ein Service wie in den besten Häusern: Die Handtücher im Waschraum sind Frottee-Tücher. Vier gesicherte und ein ungesichertes WLAN Das schönste Ambiente und eine akzeptable Küche in Ulm und Neu-Ulm. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ganz sicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 14/08 Michelin: Varta:**		
A^{+}_{u}	05,25	**Prinzregent, Restaurant, im Hotel Prinzregent an der Messe, Riemerstr. 350, 81829 München, Pächter,** **www.prinzregent de** **089/945390** Hochwertiger Landgasthof _____ Situation: an befahrener Straße; verkehrsgünstig zu Autobahn München - Passau ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage Stil regional, individuell, Business-Lunch, mit Dessert, erhältlich viele Plätze Biergarten Terrasse Wirtsgarten innen mit Kastanien Resultat: In dem anspruchsvoll wirkenden Lokal des Hotels verkehren Hotelgäste, Tagungsteilnehmer, Hausgäste, Touristen, Geschäftsleute, Messebesucher Küche: 2 St. Weißwürste, Breze, Senf 5,50.- Getränk 3,90.- Die Weißwürste waren von nicht ausgeprägter Aromatik, die Breze zwar warm, aber vollständig aromabefreit. Das Getränk war nicht wesentlich gekühlt, der Senf von Händlmeier kam in drei Briefchen. Befund C-. Service: sofort WLAN unbekannt **Zweiter Test** Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip, stattdessen wird Öl auf einen Teller ausgebracht,	**C- /71** **C+/A+/A/B+ /72**	**C-**

in den man lt. Bedienkraft eintunken könne und DAS sei der Brotteller. Was für ein Witz!
Menü 4 Gang 45,00.-
Wein 4 Gang 25,00.-

Der Juror verzichtete beim 5-Gang-Menü auf die Suppe - und erhielt sein individuelles 4-Gang-Menü:
Vorspeise:
Carpaccio vom hausgeräucherten Rehschinken mit Pastinakensalat (13,00.-)
Montepulciano Rosato di Caralchina
Zwischengericht:
Gebackene Feige im Parmaschinken-Taleggiomantel (13,00.-)
Montepulciano d. Abruzzo (lt. Bedienkraft derselbe Winzer wie der vorherige Rose)
Hauptgericht:
Wildschweinrückenmedaillon mit Kornel-Oliven und Lardo gefüllt auf leichter Wacholderjus, Ofenquitten und Hansgirgeln (21,00.-)
Malbec, Cahors
Dessert:
Tarte von dreierlei Schokolade mit Williamsschaum und Kletzeneis (9,50.-)
Sacromonte PX Sherry 15J.

Die optisch einfach arrangierte Vorspeise kam mit Feldsalat, etwas rotem und grünem Salat und den Pastinakenstreifen auf Reh, daneben eine unbenannte rote Sauce und ein knuspriges Teilchen mit etwas grobem, rotem Pfeffer. Für den Juror tat sich trotz der vorhandenen Individualisierung kein kulinarischer Himmel auf; das Rehlein war zwar für sich schon von kräftiger, vielleicht etwas salziger Aromatik, wurde jedoch nicht geschickt oder gar harmonisch von den Beigaben ergänzt. Von gelungener Abstimmung kann keine Rede sein. Für ein individualisiertes, jedoch nicht gelungenes Gericht kann kein Befund nach B gegeben werden. Befund C+. Besser schon gelang der Küche das Zwischengericht. Die Feige kam auf etwas grünen Blättern und war perfekt ummantelt gebraten. Der Teller war hochwertig optisch gestaltet: Um die Feige herum mit ihrer Salatunterlage befand sich konzentrisch die - wieder einmal unbenannte - Sauce und als Kontrast ein krosses Teiggitter hochkant. Letzteres trug natürlich nicht zum kulinarischen Eindruck bei, gestaltete aber die Optik für das Auge ansprechend. Die Aromaseite war, wie sollte es auch anders sein, durch den perfekt gebratenen Parmaschinken bestimmt. Die Hülle der Feige war ebenfalls geschickt angebraten - ein absoluter Genuß stellte sich ein, der des Jurors Herz höher schlagen ließ. Der Befund ist nach A+. Aromaseitig ähnlich gelungen kam das Hauptgericht. Die Medaillons harmonierten bestechend mit dem Jus - und die Füllung der Medaillons ergänzte mehr die Optik, denn die Aromatik. Gleiches ist von den Quitten zu berichten; diese sind ja nicht gerade die Geschmackstäger schlechthin. Aber sie ergänzten die Optik dadurch, daß sie aufgeschnitten waren. Befund nach A. Das Dessert kam auf dem großen Teller mit vier Partitionen und war optisch im Rahmen seiner Inhalte gestaltet. Bestimmend waren das Tarte, das quadratisch ausgeformt die drei Schokoladen dunkel, braun, weiß brachte und das Kletzeneis mit seinem Zuckerformteil, das weit herausragte. Der dritte Part war ein Saucenspiegel aus vorgeblich Williamsschaum, der jedoch nicht den gewünschten Geschmackseindruck bereitstellte. Gleiches ist von dem vierten Part zu berichten, einem aufgefächerten Lichi. Es hätte ruhig ein Lichi-Salat kommen dürfen, so aber verzerrt diese Verlegenheitslösung nur den Befund, der sich zu B+ einstellt. Das Zwischengericht ist das am höchsten nivellierte Gericht, knapp vor den Medaillons.

Die Weine - sämtlich ohne Jahrgangsangabe und ohne genaue Beschreibung - ergänzten die entsprechenden Gerichte mehr oder weniger unauffällig, wobei der Wein des Zwischengerichts, der Montepulciano d. Abruzzo, und der Sherry noch den nachhaltigsten Eindruck hervorriefen. In der Karte sind beide Weine vertauscht, aber auch wir befürworten den Rose beim Carpaccio. Hier scheint sich der Service über die Karte zu stellen.- was für diesen Fall korrekt ist. Wir hätten aber gerne einen Hinweis darüber bekommen, denn ein Rotwein, der Rose genannt wird, irritiert beträchtlich.

Service:
sofort
Es wird nicht nachgeschenkt; Brot wird nicht ergänzt - auch nicht, wenn der Brotkorb ersichtlich leer ist; stillschweigend wird der Brotkorb vor dem Hauptgericht abgeräumt.

Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja**

Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:

A_u	05,25	**Victor`s, Restaurant, in Victor`s Residenz-Hotel, Keplerstr. 14, 85716 Unterschleißheim, www.victors.de 089/3210309** Elegant. Classe _____ Situation: ruhig gelegen, nahe der Autobahn eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Tiefgarage? Stil international Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste Küche: Brot hell/dunkel, Brotteller, mit Butter-Dip Am.B. Vorspeise: Frisches Rinderfilettartar mit warmem Ofenbrot und einem kleinem Salat 10,50.- Hauptgericht: Cordon Bleu vom Lachs auf Champagnerschaum mit gebratenen Pilzen und Linguine 14,50.- Dessert: Mascarponecreme auf Beerensalat mit Obstfilets 6,90.- 2007 Sylvaner Kabinett Sommeracher Katzenkopf Winzerkeller Sommerach trocken, schönes reiches Bukett von Birne und Apfel, lebendig mit Nuancen von Kräutern, mineralisch ausgeprägt 0,25L 8,50.- San Pellegrino 0,25L 2,60.- Das Amuse Bouche kam auf dem gebogenen Löffel und bestand aus einer grünen Olive, einem Schnetzel rotem Paprika und einem Bröckchen Eiweiß. Sehr karg; ist die Küche lustlos? Das weiße Brot war zwar knusprig, aber pappig wie aus Backmischung; das dunkle tadellos. Das Butter-Dip war ein gut streichfähiges Röschen mit sorgfältiger Verzierung. Die Freude stellte sich bei dem Juroren ein, als die Vorspeise auf dem Wagen kam: Das Tartar, mit Eigelb darauf, wurde am Tisch zubereitet mit Öl als Unterlage, Häufchen von Kapern, Kräuter, Zwiebel, Würzmischung, rotem Paprika zur Wahl. Das Ganze wird optisch bemüht und sorgsam neben dem Blattsalat mit Chinakohl, Kresse, Karotte, orangem, rotem Paprika und Sauce platziert. Die aufwendig inszenierte Vorspeise war innerhalb ihres Speisentypus von bemerkenswerter Qualität und Kulinarität. Befund A. Sehr schön. Der mit Spinat gefüllte und Kruste belegte Lachs kam mit recht festen Linguine, Champignons, Zitrone und Chilifäden in optischer Darstellung. Die Kruste hätte man sich gerne sparen können; sie war nicht harmonisch eingephast. Dagegen kamen die Pilze gut mit dem Lachs und besonders dem Spinat zurecht. Die Zitrone war wohl aus Gewohnheit beigegeben und stieß sich gar sehr mit dem weicher ausgewogenen Rest. Befund B. Das Dessert auf dem großen Teller war zwei Mousse weiß, angenehme zweifarbige Sauce in genügender Menge, viele perfekte Erdbeerslices und eine Physalis. Das optisch und kulinarisch zufriedenstellende Gericht befindet nach B. Der Wein, den der Juror selbst gewählt hatte, war zwei Grad Celsius zu wenig gekühlt, harmonierte aber dennoch passend. Service: recht zügig; manchmal dauerte es etwas, bis die Bedienkraft kam Die Zufriedenheit des Gastes wird erfragt. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**A/B/B**	**/73**	**C**

A	05,2	**Lindauerhof, Gaststätte, im Hotel Lindauerhof, Seepromenade, 88131 Lindau, Fam. Wimpissinger, Internet-Adresse** **08382/4064** Typische Ausflugsgaststätte. Classe (OG). _____ Situation: an der Seepromenade gelegen; im EG bistroähnlich für den Gourmet interessant ist NUR das OG. keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; Parkplätze vor der Inselstadt (je 1h 0,60.-, Tag 5.-, Vierteljahr 25.-/bei Aufsicht Inselhalle P4 erhältlich) Stil regional, individuell und international sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: Im OG kann der Gast auch im Wintergarten mit Blick auf die Hafeneinfahrt sitzen. Hier verkehren Hotelgäste, Touristen, Ausflügler, Anzugträger,Geschäftsleute, Laufkundschaft, Shopper, Neugierige Küche: semmelgroßer Mohnwecken, Brotteller, Messer, mit gesalzenem Joghurt-Dip mit Schnittlauch Eglifilet in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und bunten Blattsalaten 20,50.- Getränk 3,00.- Zum Fisch kommt kein Fischbesteck sondern ein Gourmetlöffel. Das Eglifilet ist wie die Kartoffeln perfekt und aromatisch. Der Jurior hatte sich auserbeten; daß er nicht viele Butteraugen auf dem Teller sehen mag; das wurde beachtet und der Fisch kam sehr zart angebraten. Dieses überzeugende Gericht befindet zu A. Der Salat war grün, mit Radi, und frisch. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Bestimmt wegen Fisch.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**A** **/74**	**C**
B$^{+}_{u}$	05,2	**Goldener Hirsch, Gaststätte, im Hotel Goldener Hirsch, Getreidegasse 37, A-5020 Salzburg, Pächter, Internet-Adresse** **0043/662/80840** Touristisch _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe Parkhaus in der Nähe Stil regional, individuell und international	**A/B+/B** **/75**	**C**

		Resultat: In dem gediegen ausgestatteten Lokal verkehren Privatleute, Senioren Interessierte, Hotelgäste, Tagungsteilnehmer, Touristen, Ausflügler, Salzburg-Besucher, Anzugträger, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Shopper, Neugierige Küche: Brot hell, Laugenstange, Salzstange, kleine Salzstange, Brötchen warm, Brotteller, Butter Rolls Royce (mit Granatapfelsirup, abgespritzt mit Ginger-Ale) 9,00..- Mittagsmenü Frühlingssalat mit Roastbeefröllchen Lammragout mit Marktgemüse im Cassolette mit Rahmpolenta Vanilleeis mit Balsamicoerdbeeren 29,00.- Couvert 3,90.- 2003 Langenloiser Dechant Weingut Willi Bründlmayer. Langenlois, Kamptal 0,125L 10,50.- Die Vorspeise überraschte den Juror angenehm. Das Gericht kam optisch gestaltet und aromenreich. Befund nach A. Das Lammragout war im Rahmen des Gerichtes optisch aufgebaut und brachte einige Aromen. Das Hauptgericht wird am Tisch von zwei Bedienkräften angerichtet. Befund B+. Das Dessert kam im weiten Sektglas und war im Rahmen des Gerichtes optisch aufgebaut und brachte Aromen. Befund B. Der anspruchsvoll bepreiste Wein erwies sich als nicht anspruchsvoll. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort Garstufe nicht erfragt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn unsere Anspruche sich in Grenzen halten.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A+	05,2	**Müller & Söhne, Restaurant Speisecafe, Kazmairstr. 28, 80339 München, Pächter, Internet-Adresse 089/45237867** Interessante Speisekarte mit sehr individueller Prägung. Classe. _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus: Lutz Möbelhaus Stil individuell, Tagesgerichte erhältlich. Die Speisekarte zeigt ein reges Bemühen, das Lokal aus der - einfachen - Masse herauszuheben. Rege besuchtes Lokal Resultat: In dem wie eine Konditorei wirkenden Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Neugierige. Viele Tische sind reserviert und man tut gut daran, selbiges zu tun, um nicht stehenzubleiben. Küche:	**A+** **/76**	**C**

		Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Trüffel-Mantovani in Salsa Creola mit weissem Trüffelöl 9,20.- Bianco Cantinetta - Chardonnay, Tafelwein Italien, trocken, geschmeidig, delikat und weicher Geschmack. Idealer Begleiter zu Soßen und kalten Vorspeisen..0,25L 3,90.- Die Bedienkraft empfahl das vom Juroren ob seiner Trüffelqualitäten erfragte Ravioligericht besonders. Der Juror erhielt zügig ein halbes Dutzend dieser großen, halbrunden Teigtaschen - und wurde überrascht von der besonders reichlichen Verwendung von Trüffelöl: Der sich ergebende, intensive Aromeneindruck hob den Juror in den Himmel - ein völlig überraschendes Resultat in einem Lokal, welches sich Speisecafe nennt. Befund A+. Der Brotkorb brachte eine bemerkenswerte Menge an frischem, knusprigem Brot. Der angeratene Wein - die Auswahl ist trotzdem alles andere als umfassend - überzeugte den Juror ganz wesentlich. Obgleich bestimmt nicht auf das Trüffelgericht abgestimmt, harmonierte dieser nicht anspruchsvolle, jedoch aromenseitig reale Wein mit dem Trüffelgericht. Service: sofort WLAN unbekannt Beachtlicher Gourmet-Faktor. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ganz sicher!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	05,15	**Tertianum, Rosenkavalier, Klenzestr. 72, 80469 München** **089/23002444** Etwas steril _____ Situation: recht ruhig gelegen; gehört zu einem Seniorenstift Eintritt für Jedermann keine eig. Parkplätze Stil international Resultat: wird überwiegend von den anwohnenden Senioren frequentiert am Eingang kann man nur eine Abendkarte einsehen Küche: Vorspeise: Hummerterrine 3,50.- Hauptspeise: Hokifilets in Krebssauce, Zucchinigemüse, Salzkartoffeln 10,50.- Nachspeise: Ingwermousse 3,50.- Gerolsteiner 0,5L – Hier erhielt der Juror überraschend als Mittagsmenü ein dreigängiges Menü, das zudem noch optisch sehr schön gestaltet war und den Vergleich mit teureren Häusern nicht scheuen muß: Der Dreigänger kostete bemerkenswerte 17,50.-; das Getränk wurde nicht berechnet, was aber ein Kassenirrtum gewesen sein dürfte. Der Befund ist ein sicheres, dreimaliges A.	**A/A/A**	**/77**	**B**

		Die Karte hatte am Testtag für mittags drei Gänge á drei Varianten zur Wahl. Service: recht zügig; die Bedienkräfte haben auch allerhand zu tun Die Speisen kamen ohne Verzug. So soll das sein! Anm.: Wenn wir Mittags drei Gänge günstig haben wollen, ist das Tertianum unsere Adresse. Wohl dem, der in diesem Seniorenstift wohnen kann. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	05,1	**Blaue Gans, Gaststätte, im Arthotel Blaue Gans, Herbert-von-Karajan-Platz 3/Getreidegasse 41-43, A-5020 Salzburg, Pächter, www.blauegans.at** **0043/662/84131754** Touristisch _____ Situation: ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell und international sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem höherwertig ausgestatteten Lokal verkehren vornehmlich Privatleute, ältere Mitbürger, Interessierte, Hotelgäste, Hausgäste, Touristen, Ausflügler, Salzburg-Besucher, Anzugträger, Geschäftsleute, Laufkundschaft, alte Omis, Freundinnen, alte Ehepaare - auch mit den Enkeln. Die Frage nach der Weinkarte wurde mit der Frage beantwortet „soll es ein Roter oder ein Weißer sein?“. Die Karte ist nicht begeisternd, sondern langweilig und an Weinen gibt es nur Standardangebote. Küche: Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, kein Brotteller, keine Butter, Kräuter-Dip Zartes Kalbszüngerl 11,90.- (Karte 12,90.- und als Kalbszöngerl bezeichnet) Ragout vom Maibock Eingelegte Mispeln / Grüner Spargel 21,90.- Gedeck/Couvert 2,90.- 0,1 gm Gelber Muskateller Weingut Neumeister, Straden, Südsteiermark 4,70.- Das Brotkörbchen ist zweifach sortiert, frisch und knusprig, aber aromenschwach; dazu kommt ein Porzellantiegelchen mit Kräuter-Dip, welches wie die Brote an geschmacklichem Ausdruck mangelt. Die Vorspeise erreichte den Juror beträchtlich schnell, kam auf dem großen rechteckigen Teller und gab sich optisch gestaltet und lauwarm. Schön war das grüne Erbsenpüree, denn es harmonierte bestechend. Die Kulinarik der nicht erhebend anspruchsvollen Speise war überzeugend. Der Befund erfolgt zu A. Das Hauptgericht erfreute da des Jurors Zunge noch mehr. Das Ragout war wie erhofft geliefert worden und harmonierte mit den Beilagen, besonders den dünnen Spargelspitzen, und der bemerkenswerten Soße. Befund A. Die aufgebotenen Desserts motivierten den Juror nicht. Etwas enttäuscht verzichtete der Juror auf das Dessert. Der Gelbe Muskateller jedoch überzeugte vollends. Man öffnete für den Juror eine neue Flasche. Service:	**A/A** **/78**	**C-**

		nicht sehr zuvorkommend es gibt vier Kleiderhaken für 37 Plätze WLAN: Kostenlose Laptop-Benutzung für Gäste im Durchgang zum Hotel Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn unsere Ansprüche sich in Grenzen halten.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	05,1	**Forsthaus am See, Restaurant, im Hotel Forsthaus am See, Am See 1, 82343 Possenhofen-Pöcking, Bernhard und Alexandra Graf, www.forsthaus-am-see.de** **08157/93010** Ruhiger Ort. Classe _____ Situation: ruhig gelegen eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional und international Resultat: hier verkehren Hotelgäste und Laufkundschaft Küche: Brot hell/dunkel, dreifach sortiert, Brotteller, Dip mit Entenschmalz Gänseleberparfait mit kandierten Petersilwurzeln 12,50.- Loup de Mer mit Hummer auf Fenchel und Orangen 39,50.- Mousse au chocolat mit Zitrusfrüchten und Schokosorbet 14,50.- San Pellegrino 0,5L 4,90.- Das knusprige Brot mit Entenschmalz war sehr lobenswert. Petersilwurzeln an Gänseleber war interessant; letztere himmlisch. Der Fisch war nicht so sehr das bemerkenswerte Highlight; da hätte die Küche schon noch etwas Phantasie einfließen lassen können, um imposantere Aromaerlebnisse zu generieren. Der Winz-Hummer hat bestimmt nicht am selben Morgen noch gelebt. Das Dessert - wenngleich keine weltbewegende Innovation - war traumhaft; nur das Sorbet war aromatechnisch etwas unrund eingephast. Hier hätte, dem subjektiven Eindruck nach, etwa ein beigelegtes Teilchen oder ein farblicher Akzent einen überzeugenderen Anschluß gebildet. Befund jeweils nach A. Service: sofort kein Nachschenken Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 13/08 Michelin: Varta:**	**A/A/A /79**	**C**
A_u	05,1	**Schwaige, Schlosswirtschaft, Schloss Nymphenburg 30, 80638 München, Nymphenburg GmbH, www.Schlosswirtschaft-Schwaige.de** **089/12020890** Classe. _____	**A/A/A/A /80**	**C**

		Situation: Im weit vom eigentlichen Schloß entfernt gelegenen Seitenflügel mit edler Adresse Schloss Nymphenburg - mit Parkplätzen unweit - gelegen Resultat: Bedient wird lederbehost und bedirndlt Die Karte ist umfangreich, bietet aber als Vorspeisen vornehmlich Salate und ist auch sonst etwas gewöhnlich. Küche: Vorspeise Gebratenes Räucherforellenfilet im Schwarzbrotmantel auf Tomaten-Gurken-Salat mit frischen Kräutern 8,50.- Hauptgericht Hechtfilet in Brotkruste auf Kürbis-Kräuterseitling-Gemüse mit gebratenem Maisgrieskuchen und Riesling-Limonen-Butter 16,20.- Dessert Weißes Mohnmousse auf Orangensalat 6,50.- Wasser 0,75L 4,80.- Schwarzbrotmantel und Brotkruste sind, so durfte der Juror lernen, dasselbe. Das tut der Qualität keinen Abbruch; beide Gänge ergänzten sich gut, waren von genügend hoher Qualität und erfüllten höheren Anspruch und brachten eine bemühte Optik; besonders angenehm fiel dem Juroren die Optik des Dessert auf. Befund ist ein viermaliges A. Service: Der Juror stand einige Minuten unbedient am Anweisertisch herum. Nachgeschenkt wird nicht. Die Speisen kamen schnell. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	05,1	**Austernkeller, Seafood Restaurant, Stollbergstr. 11, 80539 München, www.austernkeller.de** **089/298787** Classe. _____ Situation: Der südliche Teil der Stollbergstraße ist nicht gerade die Adresse für irgendwas und deshalb auch nicht für den Feinschmecker. Doch befindet sich die Maximiliansstraße in Sichtweite und wir hoffen, daß diese Tatsache dem Austernkeller Ansporn ist und geeignetes Publikum bringt. kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten Parkgebühren ab 1.9. 11:30 - 14 Uhr geöffnet, sonst ab 17 Uhr; Küche bis 23:30 Uhr; kein Ruhetag Französische Küche Resultat: hierher gehen die Kenner Küche: Brotteller mit Butternapf, Weißbrot, dkl. Brot, dazu unentsteinte und einige entsteinte Oliven und Karottenstifte, 1,85.- Vorspeise: Ausgelöste gebratene Wachtel mit leichter Portweinsauce und Salatbouquet 14,50.- Hauptspeise:	**A/A/A/A**	**/81**	**C**

		Boulabaisse „Austernkeller“ von Dorade, Viktoriabarsch, Schlankwels, Muscheln und Scampi, Sc. Rouille und Croutons 22,50.- (Croutons mit Dip) Dessert: Karamelisierte Ananas auf Joghurtspiegel mit Schololadeneis 7,00.- Crème brûllée parfume orange 6,80.- Primaqua aus Aying (BY) 0,5L (auf der Rechnung nicht aufgeführt) Der Juror ordnet das Menü als sehr zufriedenstellend ein. Die Optilk von Vorspeise und Ananas-Dessert war schön; diejenige der Hauptspeise und der Crème brûllée ist u. E. speisenbedingt vorgegeben und wenig aussagekräftig. Vom Aroma her überzeugten alle Menükomponenten; die Crème brûllée war etwas dunkel geworden, was jedoch Absicht zu sein schien, denn sie harmonierte sehr zufriedenstellend. Die Boulabaisse war perfekt. Was den Juror aber störte, waren die nicht entsteinten Oliven: Wo soll man denn die Kerne schlußendlich anders hintun, als auf den Brotteller? Wie elegant! Der Befund ist ungeachtet dieser Kleinigkeiten jeweils ein sicheres A/A/A/A. Service: sofort: die Speisen kamen zügig; die zeitliche Aufeinanderfolge des zweiten Desserts wurde von der Bedienkraft erfragt. Das Wasser wurde nicht nachgeschenkt. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	05,05	**Chinesischer Turm, Restaurant und Biergarten, Englischer Garten 3, 80538 München, Haberl GmbH, www.chinaturm.de** **089/3838730** _____ Situation: sehr ruhig im Englischen Garten gelegen Biergarten eig. Parkplätze zu pauschal Euro 3.- Stil bayrisch und international Resultat: hierher kommen Normalbürger und pikierte Menschen, die angstvoll um sich schauen, ob sie auch von jedermann gesehen werden Küche: Rinderlende - geräuchert und luftgetrocknet - mit Limonen-Olivenöl, Rukkola und kleinen marinierten Pilzen 12,50.- Krokant-Parfait mit Kaffeesauce und gemischten Beeren 6,90.- Acqua Panna 0,5L 3,80.- Das Wasser kam ungefragt ohne Kohlensäure. Die Lende war zwar nicht eindrucksvoll, aber akzeptabel kulinarisch. Leider nahm das viele verabreichte Öl viel vom Geschmackseindruck sowohl des geräucherten als auch des luftgetrockneten Fleisches. Befund B. Das anspruchsvolle Parfait war allein optisch schon ein Hochgenuß und zeigte das hohe Niveau, das dieser Küche möglich ist. Der Juror schreibt: „Optisches Ergebnis sonst unter A2+ zu finden“. Kulinarisch kam es dann aber leider doch anders. Das Krokant kam durch das verwendete Eis nicht voll zur Geltung und reduzierte das Geschmackserlebnis, das trotz einer himmlischen Kaffeesauce rechnerisch nicht das (optische) Ergebnis erreichen vermochte. Der Juror war dennoch zufrieden. Befund A. Die Gerichte sind gleichartig nivelliert. Ausschlaggebend ist das Hauptgericht.	**B/A** **/82**	**B**

		Service: besonders freundlich, nett und schnell; hier fühlte sich der Juror bemerkenswert zufriedenstellend bedient (Beata). Befund B. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A	05	**Zum Klösterl, in Saffer`s Restaurant, Restaurant Weinkeller Biergartl, Deisenhofenerstr. 80, 81539 München, Fam. Rettinger/Irmgard Rettinger GmbH, www.zum-kloesterl.de** **089/69375744** Unterirdischer Weinkeller _____ Situation: an der Straße ruhig gelegen im UG/2. UG keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe ab 19:00 Uhr Tiefgaragenstellplätze Stil regional, Südtiroler Küche, Weinkeller Biergarten Resultat: hier verkehren Anwohner, ältere Mitbürger, Angestellte, Geschäftsleute, Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche: Brot hell/dunkel, Brotteller Wildschweinmedaillons in der Haselnußkruste auf Birnen-Wacholdersauce dazu buntes Blattgemüse und Fingernudeln 16,90.- Aus der Weinkarte: 2008 Malvasia Nera del Valento IGT, fruchtig samtig weich, vini del sole di San Marzano Appulien 0,2L 4,50.- Das Gericht kam klassisch und brachte den erwarteten Gusto. Besonders überzeugten die Preiselbeeren: Die Preiselbeermarmelade soll hausgemacht sein. Hier ist alles sehr zufriedenstellend, schreibt der Juror in Hinblick auf optische Darstellung und Kulinarik. Befund A. Sehr gute Leistung. Der Wein harmonierte zufriedenstellend. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**A** **/83**	**C**
A_u	05	**La Provence im Residence, Restaurant, Possenhofener Str. 29, 82340 Feldafing, www.residence-starnberg.de** **08157/3030** Französisch. Classe. _____	**A/A/A** **/84**	**-**

		Situation: an befahrener Straße, zurückversetzt ruhig gelegen eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe: Stil regional und international Konferenz- und Seminarhotel Buffet Resultat: hierher kommen vornehmlich Hotelbesucher Küche: Ein Gedeck zu 2.- war in der Karte genannt, aber nicht berechnet. Brot war nur weiß vorhanden Vorspeise Tartar vom Räucherlachs mit Kürbis-Chutney 13,50.- Hauptspeise Medaillons vom heimischen Hirsch auf Brombeersauce, Mandelbroccoli und Gnocchi 23,00.- Dessert Kürbiskern-Parfait mit marinierten Brombeeren 10,50.- Apollinaris 0,7L 6,50.- Die Vorspeise kam etwas salzig; der Hirsch war sehr apart in Grenzen leicht knusprig, wie die Gnocchi auch, was sehr schön ankam. Der Hirsch wird vom Juroren als wie frisch vom Förster bezeichnet. Das Dessert kam sehr romatisch - das lag weniger an den marinierten Brombeeren als an dem Kürbiskern-Parfait, das ungewöhnlich war und dennoch überzeugte. Befund jeweils A. Service: schnell das Brot kommt erst mit der Vorspeise und nicht mit Brotteller/Butter/Dip Nachgeschenkt wird nicht. Befund C-. Man erkundigt sich oftmals nach der Zufriedenheit des Gastes + man entschuldigt sich betroffen wegen gelieferter 0,75L statt offerierter 0,7L (!) - hier können sich sinngemäß nicht wenige Restaurants noch etwas abschauen, auch wenn diese Entschuldigung päpstlicher als der Papst ist. Befund B. Der Befund zu obigem Service ist zugleich C- und B. Solch große, nicht annähernd mittelbare Differenzen entstehen aufgrund organisatorischer Mängel. Hier muß ein Maitre das Ganze noch etwas zurechtschleifen - und schon wird man von diesem Restaurant hören. Damit einhergehend empfehlen wir, den Buffet-Teil und den A-La-Carte-Teil des Restaurants unterschiedlich zu möblieren. Schlußendlich wird vorerst überhaupt kein Befund gegeben werden können. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A^{+}_{u}	04,95	**Romanow, Brasserie, Pariserstr. 34, 81667 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/62423140** Interessant _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell, günstige Tagesgerichte erhältlich	**A+/B+** **/85**	**C**

		sommers mit Tischen vor der Tür Resultat: In dem klar gestalteten Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Jugendliche, Interessierte, Handwerker, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige, Freundinnen Küche: Brot hell, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Gambas al Ajillo im heißen Tontopf serviert mir Sauce Rouille und frischem Baguette 7,50.- Rosa gebratenes Rinderlendensteak auf fruchtigem Ratatouille-Gemüse mit Wildkräuter-Kartoffeln 14,90.- Tafelwasser 0,4L 2,40.- Die Gambas servierte man in der kleinen heißen Gußeisen-Pfanne, mit etwas geschnittenen schwarzen Oliven und einigen Gewürzen. Die Sauce Rouille kam im eigenen Töpfchen und erwies sich als eine nahezu himmlische Beigabe zu den Gambas - ein aromatischer Volltreffer. Der Juror schreibt, von solcher Qualität und Aromatik sollte jede Vorspeise sein. Das beigelegte Brot harmonierte passend. Befund A+. Sehr gute Leistung. Das rosa gebratene Rinderlendensteak kam gut medium und mit perfekten Bratkartoffeln mit Gewürzen. Daneben ein nicht mehr heißes Ratatouille. Wie dieses Gemüse jedoch **fruchtig** sein soll, ist uns nicht recht klar geworden, aber so lasen wir es in der Karte. Befund B+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Die Vorspeise ist ausschlaggebend. Service: sofort Garstufe erfragt (aber warum eigentlich, wenn die Karte das Rinderlendensteak in „rosa gebraten“ anbietet?) Brot wird nicht nachgelegt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Selbstverständlich!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	04,95	**Hilton, Restaurant, Munich City, Rosenheimerstr. 15, 81667 München** **089/48040** _____ Situation: an befahrener Straße Stil „internationale Gerichte mit bayrischem Akzent“ Es gibt ein Restaurant zum Gasteig (Buffet) und das a-la-Carte-Restaurant Löwenschänke Jens Junghans Küchendirektor Tobias Brand stellvertretender Küchendirektor Karsten Ulloth Sous Chef Carsten Voigt Sous Chef Maria Strobl Konditormeisterin Resultat: hierher kommen vornehmlich Hotelgäste Die Nähe zur Gourmetregion Steinstraße, in deren Verlängerung der Egger liegt, färbt nicht ab. Küche:	**C/B/A** **/86**	**C**

		(kein Am. B.) Vorspeise Carpaccio vom Hummer mit marinierten Papajafilets 16,00.- Hauptgericht Gebratene Medaillons vom iberischen Schwein unter der Kräuterkruste, junger Spitzkohl und Haselnußspätzle 18,50.- Dessert Parfait von Amarenakirschen an Mousse von der Valrhonaschokolade und Chilifäden 9,50.- Gerolsteiner 0,75L 8,40.- Espresso dopp. 4,80.- Die ersten beiden Portionen sind sehr klein, so daß der Brotkorb sich schnell leert und man gezwungen ist, ein Dessert oder Vergleichbares dazu zu bestellen. Alle drei Gänge sind sehr schön angerichtet. Die recht einfache Vorspeise wirkt von der Komposition und kulinarischen Darstellung nicht wie hochstehende Küche; die Hauptspeise ist jedoch sehr gelungen. Schade ob der kleinen Portion. Die Nachspeise reicht die wunderbaren Amarenakirschen in einem kleinen weißen Eisberg, der aufgeschnitten ist und auf einer Schokoladenstraße zu den zwei Mousse-Kugeln gelangt. Die Befunde sind B, A und A und die ersten beiden werden wegen der kleinen Portionen reduziert auf C, B. Das Brot war dreifach sortiert, aber sehr aromalos. Service: Besonders freundlich Keine Bröselbeseitigung am Tisch WLAN gegen recht hohe Gebühr Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	04,9	**Davvero, Restaurant, The Charles Hotel, Rocco Forte, Sophienstr. 28, 80333 München** **089/5445550** Italien mal anders. Classe _____ Situation: an ruhiger Straße eig. Parkplätze - der Wagen wird von den Bedienkräften vom Haupteingang in die Garage gefahren Stil international, angeblich mit italienischem Einschlag Resultat: hier verkehren Hotelgäste Küche: Brot dreifach sortiert, mit Öl oder a.W. mit Butter, Brotteller Heilbuttfilet mit Schwarzwurzeln und Broccoli 19,00.- San Pellegrino 0,25L 4,00.- Das Brot war knusprig und von geeignetem Aroma; da der Juror kein Öl daraufträufeln wollte, konnte er Butter wählen. Seinem Wunsch entsprechend wurde diese streichfähig bereitgestellt. Das Filet kam schön und edel anzuschauen und war von befriedigender Qualität. Die Schwarzwurzeln waren passiert und	**A /87** **B/B/B+ /88**	**A** **A**

		ergaben eine sehr feine, edle Creme mit einem gelben Etwas von Schaum. Die Broccoli waren nicht sehr weich und eigentlich auch nicht nötig. Ber Befund ergibt ein sicheres A; der Juror war zufrieden. Service: sehr freundlich, sehr bemüht, den Gast zufrieden zu stellen es wird unmittelbar jeder Wunsch des Gastes beachtet und erfüllt; Zeitungen werden angeboten es wird zeitnah abgedeckt und nachgeschenkt es wird mehrfach nach der Zufriedenheit des Gastes gefragt die Butter dauerte auffällig (aber man hatte sie offenbar angewärmt) Hier fühlte sich der Juror sehr wohl. **Zweiter Test** Küche Brot vierfach (!) sortiert, Brotteller, mit Öl oder a.W. mit Butter Vorspeise Rindertartar, knusprige Kartoffeln, Senfsauce 24,00.- Hauptspeise Knurrhahn, Orangenfenchel, Engelhaar-Pasta 29,00.- Dessert Weißes Kaffeemousse mit Schokoladeneis 10,00.- San Pellegrino 0,7L 7,00.- Das Tartar war eine sehr kleine Portion, aber von ausreichender Qualität, jedoch kulinarisch nicht bewegend. Die „knusprigen Kartoffeln“ waren de fakto nichts anderes als die dünne Unterlage des Tartar. Vier kleine Frischkäse-Eilein waren auch noch auf dem Teller. Befund B. Der Knurrhahn war perfekt und im Aroma lobenswert. Der gelbe Fenchel war interessant, paßte aber nicht zu Fisch - er war zu säuerlich - und auch nicht zu der schön schwarzen Pasta. Befund B. Das Dessert überzeugte den Juror; so einen Nachtisch hat man gerne. Befund B+. Service wie vor WLAN nach Registrierung an der Rezeption im Konferenzraum. Durch was Gault Millau zu der Vergabe von nur 11 Punkten veranlaßt war, können wir dato nicht nachvollziehen. „Herkömmliche, durchschnittliche Küche“, wie die Definition für 11 Punkte ist, kann nach unserem Testbefund nicht gelten. Vielmehr scheint uns „Ambitionierte Küche“, so die Definition für 12 Punkte, eher zu passen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 11/08 Michelin: Varta:**		
B+u	04,9	**Zum Alten Markt, Gaststätte, Dreifaltigkeitsplatz 3, 80331 München** **089/299995** _____ Situation: sehr ruhig drinnen und draußen kaum Parkplätze in der Nähe, Parkplätze in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren innen fast schon urig holzvertäfelt Resultat: Die Küche ist vornehmlich bayrisch.	**B+/B+** **/89**	**B**

		Küche: Ein Brotkörbchen dunkel/hell mit Besteck, Butter und Teller wurde bereitgestellt; ebenso eine Pfeffermühle. aus Omas Kochbuch: Entenleber mit Pilzen in Portwein gebraten und Vogerlsalat 9,80.- Omas süße Sachen: Kaffeemousse mit Eierlikör und Sauerkirschen 6,50.- Naturell 0,25L 2,30.- Das Hauptgericht war schön angerichtet und gut abgestimmt, das Dessert optisch ansprechend und ein Genuß. Befund jeweils nach B+. Service: prompt und freundlich Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,85	**St. Zeno, Gaststätte, im Hotel Residenz Bavaria, Am Münster 3, 83435 Bad Reichenhall, ZENO Grundstücksverwaltung GmbH, www.hotel-bavaria.de, www.juwel-hotels.de, www.amber-hotels.de Hotel 08651/7760** Hotelrestaurant. Classe. _____ Situation: ruhig gelegen eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Tiefgarage und Parkdeck Stil bayrisch, regional Die Mittagskarte (12:00 - 14:00 Uhr): Mo.: Schweinenackensteak; Frühlingssalat (AbN.: Es ist November!); Di.: Kleines Putensteak mit Ofenkartoffeln; Toast Hawaii; Mi.: Geschnetzeltes vom Schwein; Ofenkartoffel; Do.: Kleine Schweinshaxe mit Sauerkraut und Rösti; Gegrillte Aubergine mit Olivenöl; Fr.: Gedünstetes Lachsfilet; Kartoffelpuffer mit Apfelmus Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste, Touristen, Wanderer, Salinen-Besucher, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft Küche: kein Brot kein Am.B.: Rumpsteak mit Kräuterbutter, Grilltomate, Kartoffelrösti und kleinem Salat 16,50.- Parfait von weißer Schokolade und Amaretto mit Früchtegarnitur 5,50.- Schweppes Tonic Water 0,2L 2,60.- Das Fleisch hatte die bestellte Garstufe eingehalten. Es kamen - optisch bemüht - zwei perfekt bereitete, rosige Teilchen, dazu drei nicht zu kleine Kartoffelrösti, zwei davon mit je einer halben, mit Käse schön überbackenen Tomate. Der beigegebene, separat gereichte Salat war frisch und enthielt neben Kartoffelsalat, Lollo Rosso, Kartoffelschnetzeln, Gurken, Feldsalat, auch Würfelchen aus einer Sülze - Bemühen der Küche registriert. Kulinarisch ist die Darbietung in Summe erwähnenswert. Befund A. Enttäuschung kam auf, als das Dessert eintraf. Auf einem üppig großen Teller befand sich das einzelne Parfait in der Größe einer besseren Eiskugel, daneben drei Ananasstücke und drei Pflaumenstücke. Die Früchte aufzunehmen gestaltete sich unmöglich, denn mit dem Dessert kam nur ein Löffelchen, keine Gabel. Stillos mußte	**A/C** **/90** **Vortest** **/91**	**C**

		der Juror im wahrsten Sinne des Wortes herumfingern. Das Parfait war mit etwas Schokostreuseln betreut; es war ohne Eindruck noch von Eleganz. Allein der Amaretto war detektierbar. Befund C. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort Garstufe und Eis zum Tonic wurden erfragt es wird nicht nachgeschenkt WLAN: Hotspot T-Mobile (1 Std. 8,00.-; 30 Tage 29,00.-) Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A	04,8	**K + K Restaurants am Waagplatz, Gaststätte, Waagplatz 2, A-5020 Salzburg, Koller + Koller GmbH & Co. KG, Internet-Adresse** **0043/662/842156** Überraschend _____ Situation: in der Fußgängeerzone gelegen ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; der nächste Parkplatz ist der von Contipark in der Judengasse mit 3 Stunden für 9,90.- Parkhaus: Stil regional Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Touristen, Salzburg-Besucher, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Küche: Nudelteigtaschen mit Ricotta-Spinatfülle in Tomaten-Basilikumsauce 10,20.- Das nur vermeintlich einfache Gericht versetzte den Juror in große Freude: Ihn erreicht - glücklicherweise in üppiger Menge - ein großer Teller mit wunderschön sauber gestalteten Teigtaschen, die mit einer kulinarisch bestechenden, weil elegant intensiven Ricotta-Spinatfüllung ausgestattet und mit Tomaten-Basilikumsauce überzogen sind. Hierauf wurden reichlich Parmesanschnetzel gegeben. Der Juror schreibt: Was für ein himmlisches Gericht! Es wäre eine finale Steigerung nur noch darin zu sehen, daß veredelnde Komponenten hinzugefügt würden. Doch schon so erreicht das Gericht den völlig überraschenden Befund nach A. Großes Lob für die erstaunliche Leistung. Service: sofort und sehr engagiert Das Gericht kam auf Wunsch des Gastes besonders schnell. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr sicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**A** **/92**	**B**

B+ u	04,8	**Goldenes Ross, Gaststätte, vormals Benz, Bäckerstr. 25, 87435 Kempten, Edgar Husam, Internet-Adresse 0831/5123223** In den Räumen des ehemaligen Restaurants Benz (GM D08 12P) gelegen. Classe. _____. Situation: in der Altstadt gelegen ruhig gelegen im OG keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe (geb.pfl.) Parkhäuser vorhanden Stil bayrisch und regional, günstiges Mittagsgericht und Abendgericht erhältlich Küche Mo - Sa 11:00 - 23:00 Uhr, Feiertags 11:00 - 14:00 Uhr, So Ruhetag, Durchgehend warme Küche Fleisch soll aus eigener Jagd sein. Resultat: hier verkehren vornehmlich Touristen und Laufkundschaft Küche: Medaillons vom Reh auf Wacholderrahmsauce mit Preiselbeeren-Birne, Frisches Gemüse und Kroketten 16,80.- Gebackener Vanilleeiskrapfen auf Schokoladensauce 5,80.- Wasser 0,5L 2,20.- Den Juror erreichte ein bemerkenswert nach Pilzen (Reherl) - und damit nach Wald - duftendes Gericht. Die perfekten Rehteilchen waren von den hocharomatischen Pilzen bedeckt; daneben lagen Brokkoli und etwas verschiedenes Gemüse in der harmonierenden Sauce. Die Standard-Kroketten waren eben Standard. Die Preiselbeeren waren gelierte Masse. Befund B. Das Dessert kam reif für einen optischen Befund wie bei einem A2+ Objekt; kulinarisch zeigte es sich speisentypisch einfacher: Der Krapfen umhüllte das Vanilleeis; er befand sich auf der zweifarbigen, angenehm aromatischen Sauce genügender Menge und wurde begleitet von zwei Physalis, die auf dem Schokofuß standen (nicht bloß auf den Teller geklebt), zwei wunderschön aufgefächerten, riesengroßen Erdbeerhälften, Kiwischeiben und drei Orangenfilets - der Designerteller am Rand bestäubt mit Kakao. Befund B+. Sehr schön. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Natürlich.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B/B+ /93**	**C**
B g	04,8	**Lenbach, Restaurant Bistro Bar, Ottostr. 6, 80331 München, Lenbach Gastronomie GmbH, www.lenbach.de 089/5491300** _____ Situation: ruhig hinter dem Stachus gelegen Parkplätze vorhanden, aber Mangelware Stil international Klassische Innenräume für bis zu 1500 Personen ab 11:30 Uhr	**B/A/A+ /94**	**C**

		Resultat: Küche: Fesenmair Thomas .... früher Stefan Marquard Brot dreifach sortiert, noch warm, ohne Butter, weil man Öl darauf träufeln soll Garnelentörtchen mit Wasabischaum 9,50.- Rotzungenfilet mit Krustentierrolle und Duftreis 11,50.- Weißes Kaffeemousse mit Schokoladeneis 5,50.- San Pellegrino 0,25L 3,60.- Das Brot war zwar warm, aber im haptischen und aromaseitigen Eindruck grausam wie manche Selberbackmischung vom Diskounter. Der Juror mochte es nicht essen. Eine wirkliche Katastrophe! Die Vorspeise war optisch und kulinarisch von hoher Qualität. Befund A. Das Hauptgericht war optisch nicht anspruchsvoller als das, was man überall sieht und litt unter dem einfachen Reis und dem aromaarmen Fisch. Befund B. Das Dessert war optisch schön gestaltet und im Aroma von hoher Qualität. Befund A+. Die drei Gerichte waren gleichartig nivelliert. Ausschlaggebend ist das Hauptgericht. Service: sofort es wird mehrfach nach der Zufriedenheit des Gastes gefragt es wird zeitnah abgedeckt und nachgeschenkt Nach dem Abdecken blieb keine Serviette mehr am Tisch zurück für das Dessert und der Juror durfte sein Taschentuch benutzen. Hier muß der Service noch ein bischen üben unter realen Bedingungen. Befund C. kein WLAN Wer sich die Hände waschen will, betritt im UG einem Waschraum wie in einem Klingonen-Raumkreuzer. Mal was anderes. Die 14 Gault-Millau-Punkte können wir nicht nachvollziehen. Uns erscheinen 12 Punkte passend, denn wir lassen uns nicht von den gewiß imposanten Räumlichkeiten beeindrucken. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, aber ohne Leidenschaft.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 14/08 Michelin: Varta:**		
A_u	04,8	**Albarone, Ristorante(?) Albarone Monaco, Stollbergstr. 22, 80539 München, Inh. Georg Mayrhofer 089/29168687** _____ Situation: hinter der Maximilianstraße kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten Parkgebühren macht auf kleine, feine Küche und ist kein Italiener Küche 12 - 14:30 Uhr, 18:30 - 23 Uhr; Sa. mittags und So/Fe geschl. Resultat: Hier sitzen offensichtliche Geschäftsleute und auch Ehepaare und es läßt sich ganz gemütlich plauschen, essen und zusammensitzen. Küche:	**B/B/B/A** **/95**	**C**

		Es gibt keine Speisekarte. Man kann vor allem ein Menü wählen mit zwei oder drei Gängen. Die Variation liegt in der Wahl von Fleisch oder Fisch. Der Juror wählte bei dieser Überraschungsmenü genannten Offerte drei Gänge. Er erhielt folgendes: Mozzarellakügelchen umrunden einen Rukkolahaufen mit Balsamico. Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis, darauf Amarettini und dünne Parmesansplitter. Gnocchi mit Sacicci (scharfe ital. Wurst) Zackenbarsch mit Buttermilchsauce und Frühlingszwiebeln an Kartoffelstreifen, 1 Aubergine, 2 Zucchini und 1Pilzfitzel 40.- (Zwischenrechnung eingezogen; Hauptrechnung nicht geliefert mit Wechselgeld) Eigentlich haben wir hier drei Vorspeisen und ein Hauptgericht. Interessant. Kulinarisch riß es den Juror nicht vom Stuhl. Der Mozarellateller war viel zu kalt und der Ring der Mozarellakugeln war nichts Neues. Der Ravioliteller wurde durch den Kürbis, der unserer Meinung nach viel zu intensiven Eingang in die derzeitige Küche gefunden hat, zu gewöhnlich, wobei der Akzent mit Amarettini doch recht verunglückt war, wenngleich es sich hierbei um ein altes ital. Rezept handelt; der Juror kündigte an, das nächste Mal fertige gezuckerte Schlagsahne mitzuführen und solchermaßen das Gericht zu akzentuierten. Daß dann noch Parmesan dabei war, war sowieso klar, das hat ja jeder Anfangskoch heutzutage schon in den Genen. Hier hat es wider Erwarten aber einmal gepaßt, mußte doch der zuckrig-süße Geschmackseindruck der Amarettini überdeckt werden. DAS ist aber keine „gute Küche“, sondern Spielerei, sinnlose und unüberlegte, unelegante Spielerei. Der Fisch war wider Erwarten geruchsfrei und eine Komposition, die den Juror erfreute; die drei Scheiben Gemüse und der Pilzfitzel waren offenbar nur aus optischen Gründen positioniert. Der Juror findet die Menükomposition als solche akzeptabel, aber kulinariisch unausgereizt. Der Barsch holte einen Befund nach A. DIESE drei Vorspiele sind stand-alone aber bestenfalls Befund B/B/B. Das Brot kam ohne Butter, jedoch mit Brotteller und Brotmesser (warum eigentlich, wenn keine Butter zum Daraufstreichen gegeben wird?) Streckenweise durchwehte ein unangenehmer Fischgeruch die Lokalität und erinnerte mitunter an ein Urinal(!) Das kann aber nicht ohne genaue Untersuchungen gedeutet werden und findet keinen Eingang in den Befund. Service: schnell und freundlich Nachdem die Zwischenrechnung bezahlt war, kam garkeine Rechnung mehr und die Zwischenrechnung war auch verschwunden. Es gilt: Nicht jeder, der auf rare Feinheit macht, kann den Wert anheben und nicht jeder, der auf fein macht, ist es. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A g	04,75	**Gastronomique im Schwarzen Adler, Gaststätte, Hauptstr. 19, 90562 Heroldsberg, Sarah und Fabian Feldmann, www.Gastronomique.de** **0911/5181702** Im alten Haus. Classe _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im renovierten, alten Haus einige eig. Parkplätze Stil individuell/international; mittags ist (ausschließlich) das Mittagsgericht erhältlich Terrasse Mi - So 12,00 - 14:00 Uhr; 18:30 - 22:00 Uhr mit Reservierung	**A/A/B** **/96**	**C**

		Resultat: Küche: Brot hell/dunkel, achtfach (!) sortiert, Brotteller, mit Butter/darauf Salzstückchen Der Juror nahm das Mittagsmenü zu 44,00.- Am.B.: Hausgemachte Grissini mit Kardamon; Melone, gegrillt, mit Ricotta; Birne mit indischer Gewürzmischung Am.B.: Blumenkohl-Couscous, Kartoffelsüppchen mit Curry und Ingwer, halbes Wachtelei Vorspeise: Thunfisch „Blue Fin“ gegrillt und konfiert, gebratener Rhabarber, Auberginencreme, Taggiasca-Olivencoulis Hauptgericht: Wildschweinrücken, gebraten, Speck vom schwarzen Schwein, Saubohnen, sortierte Kamoutbällchen, Kakao, jamaikanischer Pfeffer Weißer Pfirsich mit Orangenschaum und Ahornzucker Dessert: Burrata-Käse mit Olivenöl, Erdbeerensorbet und Roseneis La Croix Robert Denogent Domaine 15,50.- (AbN:: Pouilly-Fuissé) Mineralwasser 1,0L 7,00.- Das erste Amuse Bouche kam zum Aperitif - einem Gewächs von einem kleinen Gut. Das zweite Amuse Bouche war das Intro. Beide waren individuell gestaltet und konzipert. Ger Geschmackseindruck war meist überzeugend. Der gegrillte Thunfisch kam auf Auberginenscheiben, darunter Rhabarber, der konfierte Thunfisch mit rohem Rhabarber und Auberginencreme. Hierzu - nichtzuletzt wegen der feinen Sauce - paßte das eigenartig geformte Weizenähre-Brot und auch das Bierbrot besonders harmonisch. Die Optik der Vorspeise war speisenbedingt etwas verhalten. Zu loben ist die Zweigliederung in zwei Varianten, aufbauend auf gleichen Komponenten. Befund A. Das Fleisch hatte den Speck als Auflage und war von allerbestem Gusto. Seine Beigaben harmonierten größtenteils. Die Wirkung von Kakao und jamaikanischem Pfeffer blieb dem Juroren verborgen. Kamoutbällchen konnte er als Kamut identifizieren. Befund A. Das Dessert mit dem sahnehaltigen Käse war eine nette Abwechslung vom süßen Einerlei. Es war von angenehmem Geschmackseindruck, wenngleich der Juror dem Roseneis nicht viel von dem Rosenwasser (lt. Betriebskraft enthalten) abgewinnen konnte. Befund B. Vor dem Dessert erhielt der Juror noch ein kleines Intro von ausgezeichnetem Gusto. Vor- und Hauptgericht waren gleich nivelliert. Service: sofort schnell sehr schnell freundlich besonders Brot wird nachgelegt WLAN unbekannt Anm.: Über Autobahnkreuz Nürnberg Nord > B2 > Heroldsberg anfahren Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 17/08 Michelin: Varta:**		
A_u	04,75	**Gaumenfreude, Gaststätte, im Hotel Wittelsbacher Zollhaus, Donaugasse 10 - 12, 94474 Vilshofen 08541/969600** Eine sehr positive Neuentdeckung _____. Situation: an der Donau gelegen; Durchgangsstraße vor dem Haus; nicht laut keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe an der Donau Stil international, günstiges Tagesgericht erhältlich ab 11:00 - 24:00 Uhr Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste	**A/B/A** **/97**	**C**

		Küche: kein Brot Vorspeisenempfehlung Tafelspitzsülzchen mit jungem Gemüse, dazu Meerrettich, Vogerlsalat, Kernöl 7,80.- Hauptgänge Wittelsbacher Zollhausteller; Gegrillte Schweinelendchen mit Rahmschwammerl-Sauce, hausgemachten Spätzle und Salat 8,90.-; klein 7,50.- Dessertvariationen Geeistes Törtchen von Limette und weißer Schokolade mit Rohrzucker aufgeflammt, marinierter Ananas und Rum Zabaione 6,50.- Tafelwasser 0,5L 2,20.- Der Juror war gänzlich überrascht, was er hier in Vilshofen fand: Die Vorspeise kam in hochstehender Optik mit sorgfältiger Darstellung. Kulinarisch befindet man sich zwar noch nicht ebenfalls auf diesem unerwartet hohen Niveau, erreicht aber mit der Sülze - der Meerrettich war lediglich angedeutet - schon den Weg zum geschmacklichen Olymp. Eine entwicklungsfähige Küche findet man hier vor. Sehr lobenswert. Das Hauptgericht mutete typbedingt vergleichsweise hausbacken an, holte jedoch durch das perfekte Fleisch mit der überzeugenden Sauce einen folglich höherstehenden Befund ein. Die Menge des Gerichts wird vom Juroren - auch bei der kleineren Portion - als sehr genügend beschrieben. Das Dessert wieder knüpfte an den Level der Vorspeise an. Die Optik war perfekt und der Genuß erfreute den Juror. Jedoch blieb der aufflammende Rohrzucker ein Rätsel und der Rum war bestimmt irgendwo, bloß nicht auf der Zunge des Jurors. Also, hier muß die Küche etwas mehr abstimmen, um mehr als nur Andeutungen von irgendetwas zu offerieren. Der Befund ist für die Vorspeise A, für die Hauptspeise B und für das Dessert A. Da die Hauptspeise „unterschiedlich nivelliert“ ist, überwiegt der Befund der anderen Gerichte.. Service: sofort es wird nicht nachgeschenkt WLAN kostenlos und schnell Anm.: Nicht so einfach zu finden; am besten parkt man an der Donau an dem für drei Stunden kostenlosen Parkplatz in Höhe des gegenüber liegenden Flugplatzes und geht durch den Tunnel in die Innenstadt. Bemerkenswert günstige Preisgestaltung. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne. Wir sind gespannt.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,75	**Sankt Emmeramsmühle, Speis und Trankgaumerie, St. Emmeram 41, 81925 München,** **www.emmeramsmuehle.de** **089/953971** _____ Situation: ruhig in einer Senke gelegen einige Parkplätze vor dem Haus Stil international und bayrisch So 11:00 - 01:00 Uhr, So 10:00 - 01:00 Uhr; Mo-Fr 11:00 - 01:00 Uhr Resultat:	**B/A** **/98**	**C**

		hierher gehen Spaziergänger und andere Küche: Gourmetteller-St. Emmeram mit Hirschschinken, Carpaccio vom Rinderfilet und Gänseleberparfait an Waldbeerconfit, dazu gebackene Trüffelkartoffeln und Olivenbrot 13,90.- Hausgemachtes Waldbeerenparfait mit Joghurtsauce, eingelegten Rumpflaumen und frischer Minze 6,90.- Gerolsteiner 3,90.- Beide Gänge waren optisch aufwändig. Trüffelkartoffel konnte der Juror zwar nicht entdecken, jedoch Feldsalat - und die Gänseleber war himmlisch. Der Befund ist nach A. Das Parfait enthielt zu viel Wasser und knirschte deswegen kristallin. Schade; es gibt doch so perfekte Beispiele für ansprechendes Parfait bei den Restaurants Münchens. Auch die Joghurtsauce war im Aroma zu gewöhnlich; dagegen sind die Rumpflaumen in derselben Disziplin überzeugend, können aber die leichten Mängel nicht überdecken. Optisch hätte man einen schlußendlichen Befund nach A erwartet, doch das Aroma überzeugte den Juror nicht; so ergab sich der Befund zu B. Hier ist wohl etwas Leichtsinn in die Küche eingezogen - mit mehr Disziplin wäre das nicht passiert. Beide Gerichte sind unterschiedlich nivelliert. Service: sofort; die Speisen kamen auch schnell Das WLAN konnte nicht aktiviert werden. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,7	**Osteria, Ristorante Pizzeria, Obermarkt 31, 82481 Mittenwald, Franco Viola, www.osteria-viola.de 08823/3849** Unsere Neuentdeckung. Classe. _____ Situation: in der Fußgängerzone gelegen ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze hinter dem Haus Parkplätze in der Nähe (Dekan-Karl-Platz) Stil italienisch mit einer nicht konventionellen, für den Gourmet beträchtlich attraktiven Karte sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem unscheinbaren Lokal verkehren Touristen, Wanderer, Ausflügler, Radfahrer Küche: Fünf Brötchen, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Von der attraktiven Tageskarte nahmen die Juroren Uova al tartuffo bianco Rührei mit weissem Trüffel 9,50.- Mezzelune Ravioli mit Kürbis und Steipilzen gefüllt in brauner Buttersauce 9,50.- Scorfano Drachenkopf in Ofen gebacken mit Pellkartoffeln und Blattsalat 19,00.- Tee 1,50.- San Benedetto 0,5L 3,00.- Die fünf Brötchen kommen in der Holzschale, sind knusprig und noch warm. Nur die Aromatik läßt, wie man es von so vielen Italienern gewohnt ist, zu wünschen übrig. Warum können die das denn eigentlich nicht??? Die Rührreier mit weißen Trüffeln kamen mit einer auffällig großen Menge an weißen Trüffeln. Sehr sehr schön und auch überraschend wegen des	**A+/A/A /99** **B/C+/C/C+/B+/B/C+/A+ /100** **B+/C+/C+/B+ /101**	**C** **C** **C**

hohen Preises dieser Teilchen. Die Aromenseite war, wie erwartet und erhofft, kräftig ausgeprägt. Ein einfaches Gericht - und eine außergewöhnliche Delikatesse, die zudem im Rahmen ihrer Möglichkeiten optisch etwas gestaltet worden war. Was für eine Freude für jeden Juror, so etwas Delikates erhalten zu können. Befund A+. Umwerfend.
Der zweite Juror nahm aus der für den Gourmet wirklich attraktiven Karte die Mezzelune, die halben Möndchen, Ravioli, die mit Kürbis und Steinpilzen gefüllt sind. Die Abstimmung dieser Kombination ist der Küche bestechend gelungen, nur hat der Kürbis geringfügig zu viel Oberhand erhalten. Daß ferner sogar die Buttersoße harmonierte, muß nicht mehr beschrieben werden. Das hat diese Küche einfach drauf. Eine optische Gestaltung war erkennbar. Befund A.
Der Drachenkopf kommt mit separatem Soßenbehälter. Die Optik war im schmalen Rahmen eine Fischgerichtes, das als Beilage Kartoffeln hat, gestaltet. An die Küche: Pellkartoffeln kann man auch ganz ohne Öl (!). Der Fisch kommt aus Italien direkt zur Osteria berichtete der Inhaber den Juroren. Das zeigt auch der qualitative und kulinarische Befund. Hinzu kommt, daß die Soße perfekt abgestimmt ist und mit den sonst etwas flauen Brötchen gar trefflich harmoniert. Der Fisch wurde vom Inhaber am Tisch des Jurors zerlegt; nur wenige Gräten blieben zurück. Befund für dieses ausgezeichnete Gericht A. Der Blattsalat war vielfach sortiert und frisch. Leider war der Tee nicht das, was des Jurors Herz höher schlagen läßt. Wir sind ja auch beim Italiener.
Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Fischgericht ist ausschlaggebend.

Service:
sofort
Die Zufriedenheit des Gastes wird erfragt

Zweiter Test
Wegen der hohen Leistung der Küche hat heute die eilends zusammengerufene Jurorenmannschaft Franco Violas Osteria nochmals besucht:
Insalate Mista gemischter Salat 4,50.-
Tagliatelle mit Lachs 8,50.-
Gnocchi Sorrentina mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum 8,00.-
Pizza Diavolo mit scharfer Salami und Peperoni 7,50.-
Zuppa di Cipolla Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken 4,50.-
Risotto Frutti di Mare mit Meeresfrüchten 9,50.-
Cannelloni gefüllt mit Schwertfisch und Krabben 11,00.-
Zabajone mit Vanilleeis. 6,50.-
Tiramisu 4,50.-
Getränke div.

Der gemischte Salat kam in der Porzellanschüssel. Er war frisch und ausreichend gut sortiert.
Den Tagliatelle war der Lachs untergehoben; sie zeigten genügend intensive Aromatik und befinden zu B.
Die Gnocchi kamen im tiefen Teller mit (Tomaten-) Soße überzogen, so daß ein Juror scherzhaft Erdbeermousse vermuten wollte. Die Gnocchi kamen wie sie beim Italiener zu kommen haben; die Soße war nicht auffällig säuerlich. Befund C+.
Die Pizza kam gewollt scharf; der Teig ist leider zu fest und bereitet Schwierigkeiten beim Schneiden. Befund C.
Die Zwiebelsuppe ist dicht mit Zwiebeln angereichert, darüber ist ein mit Käse überbackenes (Weiß-)Brot gelegt. Das im Grunde genommen einfache Gericht befindet zu C+.
Das Risotto erfreute die Juroren: Es kann nur mit äußerst zufriedenstellend und mit himmlisch beschrieben werden. Befund zu B+.
Ähnliches gilt für die Cannelloni; diese kamen in einer dichten und aromatischen Tomaten-Käse-Soße und aromatisierten trefflich. Befund zu B.
Als Dessert haben wir das Tiramisu genommen; dieses kommt gewohnt und befindet zu C+.
Die volle Überraschung war die Zabajone: Es kommt ein großes Stielglas mit einer schön cremig erscheinenden Zabajone. Diese ist sehr heiß und enthält ein voluminöses Vanilleeis. Kulinarisch erzeugt der leicht zu detektierende Amaretto und das untergehobene Eigelb (das wir nicht erkannt, aber als „irgendetwas Dickes/Cremiges“ vermutet haben), von dem uns die Bedienkraft auf Frage berichtete, unsere überraschte Begeisterung. Sehr süß und anfangs auch sehr heiß - und die zwei zuständigen Juroren sind begeistert. Auch die umgebenden Tische bekommen das mit und bald stehen auf diesen viele dieser Stielgläser . . . der Befund, den wir geben wollen, gestaltet sich dennoch dramatisch schwierig. Im Grunde ist die Zabajone ja sehr einfach; hier ist sie jedoch sichtlich engagiert individualisiert. Das Resultat ist eher begeisternd als nur sehr gut. Erst als wir die Frage in den Raum stellten, kämen wir nochmals hierher in die Osteria von Franco, da wurde klar, was wir vor uns hatten: Die Juroren meinten übereinstimmend, sie würden sogar einen Umweg in Kauf nehmen, um diese Zabajone zu erhalten. Der Befund kann somit bestechend leicht zu A+ gegeben werden. Eine phantastische Leistung, wo

		man sie bestimmt nicht erwartet bei einer Zabajone! Gestern die Trüffel und der Drachenkopf, heute die Zabajone - hierher kann auch der Gourmet für ausgesuchte Gerichte gehen. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Die Zabajone ist heute ausschlaggebend, wird aber vom gestrigen Drachenkopf im Niveau überflügelt. An das vergessene Tiramisu haben wir die Bedienkraft bei der Abrechnung erinnert. **Dritter Test** Heute planten die Juroren zu bestellen: Tagliolini in Buttersauce mit schwarzem Trüffel 13,50.- Tagliolini in Buttersauce mit weißem Trüffel 18,50.- Leider kam die Mitteilung, daß die Trüffel aus seien. Lt. Franco Viola käme das daher, daß man FedEx als Transporter verwendet habe, doch stellte man zu spät fest, daß die Trüffel bei FedEx von Italien erst mal nach Paris (!) transportiert würden, um sie dann nach Mittenwald zu bringen. Und so waren sie heute nicht gekommen. Also disponierten die Juroren um und nahmen Tortello gefüllt mit Steinpilzen und Trüffel in Trüffelsauce 11,50.- Risotto Porcini mit Steinpilzen 10,50.- Zabajone 6,50.- Pannacotta 4,50.- Die fünf Brötchen kommen in der Holzschale, sind heute NICHT knusprig, jedoch noch warm. Nur die Aromatik läßt, wie man es von so vielen Italienern gewohnt ist, zu wünschen übrig. Die sieben Tortello duften himmlich, als sie an den Tisch kamen. Die Intensität war jedoch spürbar geringer, denn mit frischem Trüffel, der darübergerieben wird. Jedoch wurden wir schon frühzeitig davon in Kenntnis gesetzt, da ja eben die frischen Trüffel heute fehlten. Der Befund erreicht heute nur ein B+. Das Steinpilzrisotto konnte nicht auftrumpfen und kam im aromenseitigen Eindruck nichteinmal nahe an das vorige Meeresfrüchterisotto heran. Schade. Befund zu C+. Auch die Zabajone kam heute wenig eindrucksvoll: Der Amaretto war wenig, das Eis auch, die Süße war geringer wie auch die Kremigkeit, nur die Menge des Schaumes war höher - das Ganze erreicht nur den Befund zu C+. Schade. Was ist mit der Küche los? Frustriert bestellen die Juroren eine Pannacotta - und werden nicht enttäuscht: Dieses im Grunde einfache Gericht kommt himmlich, die Pannacotta ist perfekt und die Himbeeren mit ihrer Sauce auch. Befund B+. Es geht doch! Warum also vorhin so konfus? Wegen dem Trüffelproblem vielleicht? WLAN unbekannt Hierher kann auch der Gourmet gehen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Verläßlich.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,7	**Le Jardin, Gaststätte, im Hotel Novotel, Hochstr. 11, 81669 München, Pächter, Internet-Adresse 089/661070** Hotelrestaurant. Classe. _____ Situation: ruhig gelegen im EG; gelegentlicher Lärm von der Schule nebenan. keine eig. Parkplätze für Restaurantgäste kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage im Haus Stil regional, bayrisch, individuell und international, Buffett zu 20,00.- erhältlich (BM 2/2010) Mittag 12:00 - 14:30 Uhr; Abend 18:00 - 23:00 Uhr Resultat:	**A/B+** **/102**	**C-**

		In dem Hotelrestaurant verkehren ausschließlich Hotelgäste Küche: Brot hell, dreifach sortiert, Brotteller, keine Butter, kein Dip Amuse bouche 0,00.- Vorspeisenetagere mit Thunfischtartar, Sashimi vom Thunfisch an Wasabi - Gurkensalat und Thunfisch in der Sesamkruste an Sojasaucemayonnaise 11,90.- Orientalisches Schweinefilet mit Tandoori glaciert auf Krebsschwänzen und Kartoffel - Lauchcurry 17,50.- 2008 Cabernet Sauvignon, Vin de Pays d' Oc, Midi Badet, Les Jamelles, Clément & Cie.. Languedoc Ein reicher, würziger und komplexer Wein mit Charakter, der die Eigenschaften dieser edlen Rebsorte mit einer interessanten regionalen Note verbindet 0,2L 6,90.- Perrier 0,33L 3,60.- Nachdem der Juror ersteinmal den Brotkorb ohne Butter und ohne Dip registriert hatte, war er ein bischen sehr verwundert, als die Bedienkraft ihm ein „Amuse bouche" servierte, das aus (Salz-)Butter und dem gebogenen Löffel mir Tomaten-Paprika-Dip bestand. Es ist erstaunlich, was das Novotel sich da leistet: Butter und Dip zum Brot werden dem Gast als Amuse bouche (!) angeboten und gnädigerweise aber nicht berechnet, wie wir aus der Rechnung ersehen, wo das Amuse bouche tatsächlich zu 0,00.- aufgeführt wird. Es wäre in unseren Augen schon nicht verständlich, wenn ein - optionaler - Gruß aus der Küche überhaupt etwas kosten würde, aber es ist noch eine Steigerung an lächerlichem Geschäftsgebaren, wenn die unabdingbare Butter zum Brot als Amuse bouche geliefert wird (Befund hierfür zu: Service). Die Vorspeise kam schön gestaltet auf der Etagere und war somit attraktiv vielseitig: Unter dem offensichtlichen, aber nicht explizierten Motto Thunfisch in Varianten kam auf dem obersten Teller der in weißem und schwarzem Sesam gerollte Fisch an Lauchstreifen mit einer geringen Menge an Sauce. Der zweite Teller brachte das zum Zylinder geformte Thunfischtartar auf etwas Grün, Lollo Rosso und Tomatensegmenten. Er war aromenseitig regelrecht „beschwingt" abgestimmt und wirkte erfrischend. Der unterste Teller trug das Sashimi mit dem nicht nur wegen dem Wasabi hervorragend harmonierenden Gurkenrelish. Das in der Karte nicht erwähnte Wachtelei-Scheibchen lockerte optisch auf; kulinarisch muß es in der vorliegenden Form typisch nicht erwähnt werden. Das zufriedenstellende, kulinarisch als befriedigend erwähnenswerte, einfach veredelte und optisch bemühte Gericht kam mit Saucen von Qualität und erreicht - zwar nicht ganz mühelos, aber immerhin - den Befund nach A. Das Orientalische Schweinefilet kam in Form von zwei Medaillons und war begleitet von der erwarteten Menge an Krebsschwänzen. Das Kartoffel-Lauchcurry war nicht so harmonisiert, wie die Zusammenschreibung suggeriert. Eigentlich lagen hier nur Lauchteile neben kleinen Kartoffelhälften. Das optisch attraktiv aufgeräumte Gericht befindet nach B+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Es ist die Etagere, die höher nivelliert. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,7	**Alpenhof, Gasthof, Westerbuchberg 99, 83236 Übersee/Westerbuchberg, Pächter, www.alpenhof-chiemgau.de 08642/89400** Classe _____ Situation: am Südende von Übersee am Berg gelegen, oberhalb vom Hotel/Restaurant Zur schönen Aussicht eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional, international Terrasse	**C/A/B** **/103**	**C**

		Resultat: hier verkehren Hotelgäste und Touristen Küche: Flußkrebsschwänze-Cocktail, an pikanter Cocktailsauce und Remy Martin verfeinert dazu Stangenweißbrot 10,80.- „Alpenhof-Schnitzel“ aus der Schweinelende, gefüllt mit Schinken und Obazd`n, in der Brez`npanade gebacken, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeerzitrone 11,80.- Geeistes vom Kaffee und Espresso-Mousse an Rotweinkirschen 7,50.- 2007 Grüner Veltliner Domäne Wachau QbA Terrassen Steinfeder Wachau Österreich - trocken 0,25L 7,50.- Adelholzener, klein 0,25L 1,90.- Die Flußkrebsschwänze waren die wohl anspruchsvollste Vorspeise (neben: Knackiges Grillgemüse, Frische Champignons gebacken, Tafelspitzsalat eingelegt und Knusprig gebackenes Knoblauchbrot) und kamen im hohen Glas mit vielen Erdbeersegmenten. Optisch recht adrett, war speisenbedingt kulinarisch nicht viel her. Befund C. Ganz anders das Hauptgericht. Vom technischen Aufbau her handelt es sich um ein Cordon bleu. Die Variante ist jedoch attraktiv modifiziert. Der Camembert mit seinen Zutaten bringt durchaus kulinarisch Freude auf und die Panade tönt das Fleisch auch kulinarisch. Die Kartoffel hatten glücklicherweise nur wenig Fett aus der Pfanne mitgenommen. Die Preiselbeerzitrone war eine dünne Scheibe Zitrone mit Preiselbeeren darauf, die mit dem Schnitzel erstaunlich harmonierten - sogar so gut, daß der Juror gerne etwas mehr davon gesehen hätte. Die Modifikationen sind sehr zu loben; hier macht sich die Küche Gedanken, was den Gast interessieren könnte. Obwohl es sich um ein Schnitzel handelt, ist es kulinarisch erwähnenswert, einfach veredelt und der Befund wird zum Befund A („individualisiertes B“). Sehr schön - wer hätte das von einem Schnitzel erwartet. Das Dessert kam als Glas mit Kaffee-Mousse und als Schale mit Espresso-Mousse. Beide waren aromatisch; die Rotweinkirschen brachten keine weiteren Geschmacksmomente. Befund B. Der von der Bedienkraft empfohlene (weiße) Wein harmonierte akzeptabel zum Fleisch und war von hoher Qualität - was ja nicht bei jedem Grünen Veltliner zutreffen muß. Eine zutreffende Empfehlung. Service: sofort es wird nachgeschenkt Die Zufriedenheit des Gastes wird zwischendurch erfragt. WLAN vom Hotel (war im BM noch nicht freigeschaltet, lt. Bedienkraft) Anm.: Imposanter Blick von der Terrasse aus. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 14/08 Michelin: Varta:**		
A	04,7	**Zum Steirer Sepp, Restaurant & Bistro, Amalienstr. 26, 80333 München, www.gungl-stuben.de 089/95470737** Anders _____ Situation: in Schwabing kaum Parkplätze in der Nähe Stil vielfältig, rural Resultat: Stammgäste, Laufkundschaft Küche:	**A** **/104**	**C**

		Kapitänsteller mit verschiedenen Edelfischen Zander, Lachs, Rotbarsch, Scampis, Nordseekrabben an Hummersauce mit Schwenkkartoffeln, dazu gemischter Salatteller 19,50.- Eine Überraschung für den Juror. Der Salat bestand aus allerhand Verschiedenem, war groß und fein im Geschmackseindruck. Die Meeresfrüchte waren optisch sehr ansprechend dargereicht und perfekt bereitet; ein Genuß. Die Kartoffel sind Standard. Der Juror legt den Befund zu A fest. Service: fast sofort Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gewrne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,65	**Jennerwein, Gasthaus, Münchenerstr. 127, 83703 Gmund-Dürnbach, Pächter, Internet-Adresse 08022/706050** Neuentdeckt _____ Situation: an befahrener Straße im EG und OG gelegen einige eig. Parkplätze Stil regional kl. Biergarten Resultat: In dem ländlich wirkenden Lokal verkehren Anwohner, Durchreisende, Touristen und Freundinnen Küche: Brot hell/dunkel, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Carpaccio vom Hirschrohschinken mit Parmesan und Preiselbeeren-Chutney 8,90.- Medaillons vom Hirschrücken Auf Preiselbeersauce mit Steinpilztaschen und Brokkoli 17,60.- , klein 13,60.- Erdbeerknödel mit Rhabarberkompott und Vanilleeis 6,20.- Mineralwasser 0,5L 2,80.- Auf dem 33cm-Glasteller kommt das optisch gestaltete Carpaccio mit Parmesanscheibchen, etwas Grün, einer aromaseitig trefflich harmonierenden Preiselbeermarmelade und drei Scheiben sehr dunklem Körnerbrot. Spielend erreicht dieses Gericht den Befund nach A. Die Medaillons (auch hier Hirsch) kamen auf dem ebenfalls großen Teller perfekt in Optik und Kulinarik. Dies war durch die fast schon himmlische dunkle Soße bedingt. Die Steinpilztaschen ließen etwas an erwarteter Aromatik vermissen - wohl kam das durch die die Herrschaft ergreifende, genannte Soße. Entschädigung kam durch die Preiselbeermarmelade und die Sourcream. Beides war zwar zu gering appliziert, rückte jedoch das Genußbarometer des Jurors zurecht. Die immer als nicht elegante Gabe geltenden Brokkoli mit ihrem sehr individuellen Geschmack überraschten völlig und brachten einen aromatischen Tupfer auf die Gabel. Dies erschien zudem etwas begünstigt durch die obligaten und im Regelfall völlig unbedeutenden Semmelbrösel, die die Küche darübergegeben hatte - hier jedoch wirkten sie am kulinarischen Gesamteindruck mit und lassen das Gericht zum Befund nach A mutieren. Beide Male eine überraschende Leistung für das Gasthaus. Glücklicherweise, so berichtete der Juror, habe er die große Portion des Hauptgerichtes bestellt. Auf abgerundetem, quadratischem und tiefem Teller: Die Erdbeerknödel mit Rhabarberkompott und Vanilleeis waren dann der begehrte - und gut passende - Ausklang für das respektierliche Menü. Die Erdbeeren kommen eingehüllt im locker-leichten Teigmantel auf dem Kompott; das Ganze üppig bestäubt mit Puderzucker (der natürlich überflüssig wirkte). Dieses Dessert läßt - glücklicherweise - die mögliche Säure dieses Kompotts vermissen. Wiederum das Vanilleeis - eine große Kugel - stellt den Juror durch seinen aromatischen Eindruck beträchtlich zufrieden. Solche Qualität, und das Eis ist	**A/A/A**	**/105**	**C**

		sicherlich nicht aus der eigenen Küche, würde der Juror gerne öfter erleben. Das Resultat ist, nichtzuletzt wegen der optischen Anklänge, der gerne gegebene Befund nach A (auch wenn dieser Befund noch etwas nahe an dem zu B+ steht). Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort, aber die Speisen dauern WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,6	**Alpenhof, Gaststätte, im Hotel Alpenhof, Am Kurpark 10, 82467 Garmisch-Partenkirchen, Pächter, www.alpenhof-garmisch.de** **08821/59055** Ausflugsgaststätte guter Qualität _____ Situation: in der Fußgängerzone ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Umgebung Stil regional, individuell Terrasse zur Fußgängerzone 11:30 - 24:00 Uhr, Mo - So Resultat: In dem modern ländlich ausgestatteten Lokal verkehren vornehmlich Laufkundschaften der Fußgägerzone sowie Urlauber Küche: Brot hell/dunkel, Tagesmenü (3 Gang Menü 21,50.- (mit Suppe oder Vorspeise) als 4-Gang Menü 24,50.-) Joghurt-Terrine mit Lachs und seinem Kaviar dazu kleiner Reiberdatschi Gurken-Kaltschale mit Mascrpone Espuma Kalbstascherl gefüllt mit Spinat und Pilzen und Kartoffel-Tomaten-Gratin Kaiserschmarrn-Parfait mit marinierten Waldbeeren Die Gerichte kommen optisch gestaltet. Die Vorspeise befindet zu B+, die im Rahmen ihrer Möglichkeiten gestaltete, aromenstarke Suppe zu B. Das Fleischgericht ist aromatisch und vielfältig. Befund zu A. Das Dessert ist sorgfältig aufgebaut; leider erreicht es nicht den Gewürzkaiserschmarrn eines Alfons Schuhbeck, dennoch befindet es zu B+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: schnell, Wartezeit auf die Rechnung, mit zweimaliger Erinnerung der Bedienkraft an die gewünschte Rechnung. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Natürlich!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B+/B/A/B+ /106**	**C**

C_u	04,6	**Dichterstub'n, Gaststätte, im Park-Hotel Egerner Höfe, Aribostr. 19-26, 83700 Rottach-Egern, Klaus-Dieter Oechsner Graf von Moltke, www.egerner-hoefe.de** **089/08022/6660** Classe Situation: an wenig befahrener Straße ruhig gelegen eig. Parkplätze Tiefgarage Stil international Abends Resultat: Die rustikal anmutenden Dichterstub'n sind das Gourmet-Restaurant des Park-Hotel Egerner Höfe. Regelmäßige Veranstaltungen im Park-Hotel Egerner Höfe Siehe auch Hubertusstüberl und Salett'l im Park-Hotel Egerner Höfe Die Küche ist dieselbe - auch das Speisenangebot. Küche: Achim Hack, Mathias Beck Salzstreuer, Pfefferstreuer Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, Brotteller, mit Butter, gut streichfähig, Kräuter-Dip schwach-aromatisch Löffelgangerl-Menü 45,00.- Gebackenes von Bauerngockel auf Kartoffel-Pfifferlingsalat und Sauce Remoulade 6,90.- Geeiste Gazpacho mit Paprikagemüse und Crissinis 4,80.- Spargelrisotto mit Wildkräutersalat und brauner Butter 9,80.- Seeteufel auf Senfgurken mit Kartoffelschaum 9,60.- Geschmorte Ochsenbacke auf Artischocken-Paprikagemüse mit Eschalottensoße 9,60.- Bayerische Creme mit Kirschragout und Carameleis 6,80.- 2008 Gelber Muskateller Klassik Qualitätswein, trocken, Weingut Sabathi, Südsteiermark 5,80.- (lt. Karte 2009) Rosso di Montepulciano podere Le Berne, Toscana 6,00.- Die dunkle der beiden gereichten Brotsorten war außergewöhnlich angenehm knusprig und sehr aromatisch. Das weiße Brot bedarf keiner Erwähnung. Nun kamen die durchweg optisch angelegten Gangerl: Das Stück vom Gockel kam in erwarteter Aromatik, nur die Kartoffeln hätten eine andere Sorte sein sollen: Mehliger hätten sie geschickter harmoniert. Die Pfifferlinge brachten kein so rechtes Aroma. Schade. Die Remoulade stellte den Juror vor ein Rätsel. Welche Funktion mag sie haben? Soll der Genießer das Huhn in die Remoulade tauchen? Aromenseitig ist das Letzte fragwürdig angelegt wie das Gericht als Ganzes im Grunde genommen aromenschwach ist. Befund B. Das Gazpacho ermangelt bemerkenswerter Aromen. Das einfache Gericht befindet zu Befund C+. Das Spargelrisotto dagegen weist sich als liebliche Aromenkomposition aus. Der Wildkräutersalat und die braune Butter ergänzen geschickt, was der Spargel an Aromen heranträgt. Sehr gelungen ... warum nicht gleich so? Befund nach A. Der naturgemäß beeindruckende Seeteufel gewann nicht mit seinen Senfgurken, nur das Kartoffelschaum genannte etwas richtete die Geschmacksgefühle des Jurorn etwas auf. Da muß man schon mal selber reinschmecken, denn Gurke und Senfgurke applizieren immer einen sehr eigenen Aromeneindruck, der gar nicht so oft harmoniert. Befund B. Die Geschmorte Ochsenbacke fuhr deutlich sauer auf - was ficht denn die Küche da an??? Hierdurch leidet doch die Ausgewogenheit des Gerichtes!.Da hilft auch das zum Saueren nicht gut passende Artischocken-Paprikagemüse mit Eschalottensoße nicht mehr, denn es gelingt ihm nicht, das Sauere zu verdecken. Sehr ungeschickt. Befund C. Sehr traurig - wer schmeckt hier denn ab? Wir raten dringend zu einem Besuch von Winkler in Aschau, der hat das mit den Aromen weit besser drauf. Wenn wir Sauerbraten wollen, dann bestellen wir ihn!	**B/C+/A/B/C/B** **/107**	**C-**

		Zum Schluß kam noch die Bayerische Creme mit Kirschragout und Karameleis. Das Eis war eine einfache Kugel mit etwas Mandeln drumherum. Die Bayrisch Creme kam in Form eines Abschnittes eines Laibes derselben, was natürlich nicht so sein muß. Daneben gab es noch einige völlig misplatzierte Sauer(!)-Kirschen. Das Dessert befindet nach B. Beide Weine waren keine Glückgriffe. Da kann man wohl von einem Etablissement dieses Charakters etwas mehr erwarten. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Ochsengericht ist ausschlaggebend. Service: recht bald Brot wird nicht zeitnah ergänzt - auch nicht, wenn der Brotkorb ersichtlich leer ist, sondern erst vor dem 3. Gang(erl) Auch die Butter wurde nicht ergänzt, so daß ihre Reste schon bald zur Buttersoße verkamen; das Kräuter-Dip kam gleich garnicht mehr - Bahnhofsgaststätten-Niveau. Hier hat man wirklich keine Ahnung von hoch-leveliger Gastronomie. Die Zufriedenheit des Gastes wird erfragt. Die Gerichte wurden annonciert. Die gewünschte Pause zwischen den Gängen wurde nur beim Dessert erfragt. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 17/08 Michelin: Varta:**		
B_u	04,6	**Alte Linde, Gaststätte, im Akzent Hotel, Wieling 5 , 82340 Feldafing, Gf: Martin Weidenhiller, www.linde-wieling.de** **08157/933180** An der Durchgangsstraße _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Stil regional, bayrisch, individuell Biergarten, Kinderspielplatz Resultat: In dem wie ein Landgasthof wirkenden Lokal verkehren Privatleute, ältere Mitbürger, Interessierte, Hotelgäste, Stammtische und -gäste, Touristen, Ausflügler, Starnberg-Besucher, Anzugträger, Geschäftsleute, Neugierige Jeder Tisch (nicht: Platz) ist belegt. Küche: Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter dazu Gemüsegarnitur und Pommes Frites 18,90.- Schoko-Pyramide auf Orangencarpaccio, mit glacierten Kürbiskernen, Beerengrütze und Sahne 6,80.- Das Rumpsteak vom Angusrind kommt mit einem großen Haufen Kräuterbutter und vielfältigem Gemüse, auch mit Karottenscheibchen und Sellerie. Das Fleisch ist außen leider auffallend trocken, die Konsistenz nicht so zart wie gerne gesehen. Befund B. Die getrennt gereichten Pommes Frites werden nicht betrachtet. Das Dessert kommt auf dem am Rand mehrfarbig schön bestäubten (auch Nuß-Hack ist dabei) 30cm-Blauglasteller - ein Genuß für das Auge - mit hauchdünnen Orangenscheiben, einigen gerösteten Sonnenblumenkernen, die Schokoladen-Pyramide mit hartem Schokoladenkern und eingestecktem Croustillant an Preiselbeersauce. Optisch aufgebaut. Befund B+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen.	**B/B+** **/108**	**B**

		Service: nicht ganz schnell, aber besonders freundlich und aufmerksam, fast untertänig und devot, leider grenzbelastet Garstufe erfragt Zum Schluß wurde noch vorsichtig die Dessertkarte an den Tisch gebracht WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Bestimmt.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+	04,6	**Madame Plüsch, Cafe Restaurant, Kaiser-Ludwig-Platz 16, 82488 Ettal, Pächter, www.madame-pluesch.de 08822/6220** Das Restaurant mit dem Nippes-Verkauf nebenan. _____ Situation: an befahrener Straße; ruhig gelegen im EG; gegenüber dem Kloster Ettal einige eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell Hinter dem Haus ist das Terrassencafe mit Biergarten Resultat: In dem heimelig erscheinen wollenden Lokal verkehren vornehmlich Touristen, Wanderer, Ettal-Besucher, Laufkundschaft, Neugierige. So gibt es auf der Karte u.a. Deftiges von der Oma und Omas Spezialitäten. Küche: kein Brot Ettaler Bergkäsknödlsuppe (“Selbstgemachte Suppen“) 4,10.- Ofenfrischer Schweinebraten 8,80.- Kuchen 2,50.- Heiße Schokolade 3,30.- Schokoladengeist 3,50.- Die Bergkäsknödlsuppe ist reich an Aromen, was durch den Käse verständlich ist. Kein Befund für die einfache, unveredelte Suppe. Der Schweinebraten bringt bemerkenswerte, delikate Kruste mit sich; die nicht zu hart war. Der Juror lobt: Die Kruste kam in der Konsistenz wie ein durchgegrilltes Kartoffelstäbchen. Es kamen zwei Stücke Fleisch und zwei Knödel. Die Knödel sind mit etwas Semmel gefüllt; der Salat steckt in einem an einen Blumentopf erinnernden, kleinen Ziegeltöpfchen. Befund B+. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B+** **/109**	**C**
A_u	04,6	**Vox, Gaststätte, im Hotel Grand Hyatt, Marlene-Dietrich-Platz 2, 10785 Berlin/Tiergarten, Pächter, Internet-Adresse**	**B/A/B** **/110**	**C**

		030/25531234 _____ Situation: ruhig gelegen im EG gegenüber Spielbank und Deichmann am Westrand des Potsdamer Platzes gelegen keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Zwei Tiefgaragen in der Umgegend, sehr günstig; keine eigene TG des Hyatt Stil international Terrasse Resultat: hier verkehren Hotelgäste und viel Laufkundschaft Küche: Brot hell, nicht sortiert, Brotteller, keine Butter Der Juror nahm Starter 3, Mürritzer Saiblingscarpaccio, Meerrettich, Kleeblätter, Wachteleier 8,00.- Maincourse 5, Rinderfiletstreifen, Kohlrabi, Eiszapfen 17,00.- Dessert 4, Tahiti-Vanille-Creme-Brûlée, Erdbeersorbet 9,00.- San Pellegrino 0,75L 11,00.- Nachdem man dem Brot keine Bedeutung zuzuweisen scheint, war der Juror von der Hauptspeise umso mehr überrascht: Auf dem großen ovalen Teller kam ein Rinderfilet auf Kohlrabi-Püree, Schwarzwurzeln - was wohl die Eiszapfen sein sollen, Basilikum, mit einem im ovalen Teller eingelassenen Töpfchen brauner Sauce und Kohlrabi-Püree, dazu eine leicht geschäumte Sauce unbekannter und ungenannter Art. Die Optik war bestechend klar; das Gericht war von bemerkenswertem Gusto. Die Bedienkraft wurde in der Folge nach den „Schwarzwurzeln, die nicht in der Karte genannt wurden“, befragt. Die Antwort war, daß nicht alles in der Karte genannt wird, was letztendlich im Gericht ist. Richtig, ja? Die geschäumte Sauce war auch nicht beschrieben. Optik und Qualität spiegeln sich im Befund nach A wieder. Die Vorspeise kam als übersichtliches Gericht von erwartetem Gusto und passender Qualität. Befund B. Das Dessert war Creme-Brûlée, welch Innovation, mit einem als fein-kremig zu taxierenden Sorbet. Befund B. Service: sofort Wartezeiten auf die Gerichte deutlich, aber nicht erheblich Eine Bedienkraft geht zweimal am Platz des Jurors vorbei und schaut sich das leere Glas und den leeren Teller an, reagiert aber nicht. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicher!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 13/08 Michelin: Varta:**		
B_u	04,6	**Waldwirtschaft am Gögerl, Am Gögerl 1, 82362 Weilheim, Gastro Wolf GmbH** **0881/3303** Classe. _____ Situation: auf einem Hügel östlich von Weilheim gelegen	**B/B** **/111**	**B**

		eig. Parkplätze am Haus Parkplätze unterhalb Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Ausflügler, Anzugträger in der Nähe befindlicher Firmen Küche: Brot hell/dunkel, kein Brotteller Vorspeisenteller „Gögerl“ mit Grüngemüse, Räucherlachs und Rösti, Vitello Tonnato, Garnelenspieß, Serrano-Schinken mit Melone 10,90.- Steak aus der Bullenlende mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel, Frühlingssalaten 16,50.- Tafelwasser 0,4L 2,70.- Der Vorspeisenteller war groß und beachtenswert vielseitig, wodurch auch die Optik in gewissem Maß aufgepeppt wurde. Er enthielt neben der Angabe in der Karte auch Champignons, Shitake, grüne und schwarze entkernte Oliven, gelbe und rote Paprika. Kulinarisch war er jedoch nicht bemerkenswert. Die Lende kam medium und war von der Küche aivttrakt aufbereitet. Der Beilagenteller brachte Zwiebeln, Gurken, Karotten, rt. Paprika, verschiedenes Grüngemüse, Salat, war jedoch von einfachem Geschmackseindruck. Der Befund ist für die Vorspeise B, der für das Hauptgericht ebenfalls B. Service: sofort, sehr freundlich und akkurat Tischdecke mit Kerzenwachs und Brösel Papierserviette kein WLAN für Gäste, nur intern fürs Büro Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,6	**Atelier Gourmet, Rablstr. 37, 81669 München, www.ateliergourmet.de** **089/487220** Französisch. Classe. _____ Situation: seitlich befahrener Straße wenige Parkplätze in der Nähe Stil französich Mo - Sa 18:00 - 01:00 Uhr Resultat: hier sieht man Familien, Paare, Geschäftsleute. Das Lokal liegt in der Verlängerung der der Gourmetregion Steinstraße. Küche: Vorspeise Rehterrine mit Backpflaumen auf marinierten Schwarzwurzeln 11,00.- Hauptspeise: Rotbarbe-Filet, pouchiert, mit Olivenöl 18,50.- 2006 Chardonnay Astruc 6,90.- San Pellegrino 0,5L 4,50.- Gedeck 1,00.-	**A/A** **/112**	**C-**

		Bei der Vorspeise überzeugte das Reh mit seinem Aroma; die in flache Streifen geschnittenen Schwarzwurzeln ergänzten zum sehr positiven Eindruck. Die Rotbarbe bildete eine superbe Einheit mit dem (leider wenigen) Spinat und den Perlgraupen. Croutons waren über das Gericht gegeben. Die Perlgraupen hätte der Juror sich etwas weniger säuerlich gewünscht; woher dieses Säuerliche kam, war nicht klar. Das Brot war einfach und aromatisch. Der Befund ist jeweils nach A. Service: freundlich und recht schnell, bis auf die ewig dauernde Rotbarbe, wegen der man sich entschuldigte. Befund C-. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	04,6	**G-Munich, Geyerstrasse 52, 80469 München, info@g-munich.de, www.g-munich.de** **089/74747999** Geschäftsbetrieb eingestellt. Classe. _____ Situation: gehört zum angrenzenden Hotel Prinzessin Elisabeth Sternekoch Holger Stromberg, der Koch der Nationalmannschaft; verköstigt hier das Hotel und andere Kunden Tiefgarage Terrasse Resultat: gehobene, moderne Atmosphäre Küche: Zuerst kommt das heiße Tuch (es ist parfümiert) Der Juror wählte den Lunch, 24,00.-: Wasser 0,7L 7,00.- Couvert Mittag 2,50.- Die Aufmerksamkeit der Küche war ein Gamba. Der Brotkorb schaut anders aus als gewohnt. Es kommen drei kleine Brötchen in der Papiertüte; dazu gibt man einen Tellerring mit drei verschiedenen Salzportionen und drei verschiedenen Ölen, darunter ein als besonders bezeichnetes Strombergöl, das Stromberg aus drei Ölsorten pressen läßt. Die Öle werden mit Pipetten appliziert. Vorspeise Geräucherte Bachforelle mit Roter Beete und Sahnemeerrettich Hauptgericht Schweinefilet unter der Walnußkruste mit sautiniertem Rosenkohl und Kartoffelrösti Dessert Cranberrytarte mit Schokoladenmandeln und Rahmeis Der Juror schreibt: Die Spielerei mit den Ölen und den Salzen mag, wer will - eine neue Küche ist das aber noch lange nicht. Das Amuse Bouche ist lächerlich. Die sehr kleine Vorspeise war optisch schön anzusehen und kulinarisch kein echter Renner. Befund B. Das Schweinefilet dagegen ist vom Besten; es war etwas kräftig gewürzt, vielleicht auch zu salzig, doch harmonisch im Gesamten. Befund B. Das Dessert addierte keine wesentlichen Geschmacksmomente. Es kam auf einem Glasteller mit abgeschlagenen Stellen. Sehr nachlässig von der Küche UND dem Service. Befund B.	**B/B/B** **/113**	**C**

		Service: fast sofort; freundlich, dezent und zuvorkommend es wird nachgeschenkt WLAN lt. Visitenkarte Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir könnten, ja.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A	04,6	**The Victorian House, Gaststätte, Frauenstr. 14, 80469 München, Gastro GmbH, www.victorianhouse.de 089/25546947** Very british. Classe. _____ Situation: an befahrener Straße am Viktualienmarkt kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren recht britisch aufgemacht; lädt zum Verweilen ein 09:30 - 22:30 Uhr, So/Fe 09:30 - 19:00 Uhr The Victorian House gibt es - in verschiedener Aufmachung - weitere drei Mal in München sowie ein Mal in Bad Kötzting: The Victorian House, Sconery and Tea To Go, Theatinerstr. 16, 80333 München, 089/24224396, 10:00 - 19:00 Uhr, So/Fe 13:00 - 18:00 Uhr (in „Fünf Höfe“) The Victorian House, Brown`s Tea Bar, Türkenstr. 60, 80799 München, 089/25543839, 9:30 - 19:30 Uhr, Sa 9:30 - 19:00 Uhr, So/Fe 13:00 - 18:30 Uhr The Victorian House, Klenze, Cafe, Barerstr. 37, 80799 München, 089/12134980, Di 10:30 - 20:30 Uhr, Mi - So 10:30 - 18:00 Uhr (Alte Pinakothek) The Victorian House, Old English Tea & Coffee Shop, Marktstr. 4, 93444 Bad Kötzting, 09941/4927, Di - Sa 11:30 - 18:00 Uhr, So/Fe 13:00 - 18:00 Uhr Resultat: Es gibt Traditional Breakfast (Sa, So/Fe) Gourmet Müsli (aus GB) Frühstück Business Lunch Hauptgerichte Sandwich`s and Bagels Afternoon Tea Special Tea sowie alle warmen und kalten gewöhnlichen Getränke und Sonstiges eines dt. Restaurants Küche: Frühstück St. James 10,50.- Toast 1,80.- Der Juror, der Großbritannien incl. Schottland und Nordirland sowie Irland vollumfänglich bereist hat und die Situation der	**A /114** **B/C+ /115**	**B** **B**

		dortigen Küche kennt, wählte das sog. Frühstück St. James (Bacon, Egg, Würstl, Pilze, Toast, Orangenmarmelade, Butter, Kaffee oder Tee) - und wurde verwöhnt: Hier hat man ihn nicht der britischen Küche a la Little Chef Restaurants (eine Kette auf der Insel) ausgeliefert, sondern ein zufriedenstellendes Frühstück vorgelegt, das erhöhte Ansprüche zufriedenstellt (aber natürlich an den deutschen Geschmack angepaßt wurde). Befund: A Service: freundlich und bemerkenswert familiär Wenn wir in München frühstücken, dann werden wir das gerne hier machen. **Zweiter Test** Hausgemaschtes Quiche lorain an Baby leaf Salat 8,60.- B.L.T. mit gebratenem Speck, Salat, Tomaten, Mayonaise und Kartoffelecken 12,80.- Der Juror nahm - very british - einen guten Whisky voraus (Lagavulin 16 Jahre, Whisky 8,50.-). Der Juror durfte den Cab. Sauvignon und den Shiraz vor der Bestellung zur Entscheidungsfindung probieren. Cabernet Sauvignon, Chile, Amontgrasse, Colichagua Valley, Duft von Pflaumen, zarte Röst- und Vanillenoten, Geschmack von roten Beerenfrüchten Shiraz Austalien, de Bortoilli, New South Wales, volles Bouquet reifer Früchte mit leichter Pfeffernote, Duft von achwarzen Johannesbeeren mit leichtem Zedernholz ergeben eine schöne Würze 0,2L 7,90.- Der Cabernet Sauvignon erwies sich dann lt. Bedienkraft als garnicht im Lager vorhanden. Das Quiche war von der erwarteten Qualität, der beigegebene Salat als harmonisch angeschlossen. Befund B. Schön. B.L.T. mit ... Kartoffelecken muß erst mal übersetzt werden: Bacon, Lettuce/Salat, Tomaten (B.L.T) sind auf zwei dreieckigen Toasts, diese auf Country Fries. Das Ganze ist very britisch und der Juror konnte ihm einen gewissen europäischen Geschmacksanflug abgewinnen. Befund C+. Der Shiraz harmonierte vortrefflich mit dem - im Voraus genommenen - Lagavulin-Whisky. Zum Abschied nahm der Juror einen 18 Jahre alten Glenmorangi P.W.F., dessen genaue Bezeichnung in der Karte die Bedienkraft dem Juroren nicht aufschlüsseln konnte. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Mit großer Freude.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	04,55	**Schloßgut Oberambach, im Hotel Schloßgut Oberambach, Oberambach 1, 82541 Münsing, Hotel Schloßgut Oberambach GmbH, www.schlossgut.de** **Hotel 08177/9323** Nur mit Reservierung. Classe. _____ Situation: ruhig gelegen eig. Parkplätze; kann von Münsing oder vom Starnberger See her angefahren werden, die Parkplätze sind aber nur von Münsing erreichbar Stil regional und international, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste und AusflugsTouristenten	**C/C/C** **/116**	**C**

		Küche: Zwei Arten gewöhnliches Mischbrot, Brotteller, mit Dip Der Juror wählte das dreigängige Mittagsmenü, mit Kaffee, zu 38,00.- Rinderconsommée mit Royale In Sesam gebratenes Dorschfilet auf sautiniertem Blattspinat und Risolée-Kartoffeln Karamellisierte Creme Brûlée mit Waldbeeren Petrusquelle 0,75L 5,60.- Die Kraftbrühe war nicht kräftig, sondern nur flüssig und aromalos - das haben wir am Strand schon selbst besser geköchelt. Die royalen Eier in Würfelform multiplizierten da auch kein kulinarisches Erlebnis hinein. Der Fisch heiterte das Herz des Jurors wieder etwas auf; er war mit weißem und schwarzem Sesam gebraten, was zwar ohne fulminanten Effekt war, jedoch im Ganzen und mit dem perfekten Spinat ein akzeptables Hauptgericht ergab. Die halbierten Kartoffelkugeln hätte der Juror Noisette genannt, denn Risolée sind die Würfel. Das Dessert war eine Crème Brûlée, wie es sie aus jeder Küche heutzutage gibt. Ein Befund kann über alle drei Komponenten nach C gegeben werden. Das Dip war kreidig und eigentlich aromalos - wie das gereichte Brot auch. Auf so etwas kann der Juror auch verzichten. Service: es wird im wesentlichen nicht nachgeschenkt Brot wird nicht nachgelegt WLAN kostenlos (2 Lines, jeweils ungesichert und einsatzbereit) BM 05/2010 Der Maitre teilt dem Juroren mit, daß man fortan nur mit Reservierung in diesem Etablissement speisen könne. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,5	**Zauberberg, Gaststätte, Hedwigstr. 14, 80636 München, Pächter, www.restaurant-zauberberg.de 089/18999178** Classe. _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil international Terrasse Resultat: hier verkehren Anzugträger, Familien mit Kind, Anwohner Küche: Brot hell, kein Brotteller, keine Butter kein Am.B.: Der Juror nahm von der zum Tisch gebrachten, hohen Tafel Lachsterrine mit Meerrettich-Mousse, Nordseekrabben und Gurke 13,50.- Heilbutt-Filet und Scampi auf Spinat-Risotto und Estragon-Limonen-Sauce 19,50.- Buttermilch-Limonenmousse mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout 5,00.-	**B/A/C** **/117**	**C**

		Lunch-Wein rosé, 2006 Cabernet Sauvignon 2,50.- San Pellegrino 0,25L 2,80.- Die Menükomponenten kamen im Zauberberg sauber gestaltet zum Juror. Die Vorspeise ist besser beschrieben mit: Lachs an weißem Mousse unbekannter Zusammenstellung, denn der Meerrettich hielt sich gewaltig im Hintergrund und es hätte den Juror schon interessiert, was da neben Meerrettich noch im Mousse war. Mit von der Partie war noch etwas Grün und ein halbes Wachtelei. Ein Häufchen kleiner Krabben kam auf der Rote-Beete-Scheibe. Die Gurke harmonierte nicht; vielmehr zeigte sie - initialisiert durch die Rote-Beete-Scheibe, daß die Küche gerne Bestandteile aneinanderreiht. Weltbewegende Kulinarik fand der Juror nicht; der Befund ist nach B. Der Fisch des Hauptgerichtes kam auf dem Spinat-Risotto und wurde begleitet von zwei Scampi nebst Basilikum. Die aromatische Abstimmung war sehr gefällig; das Basilikum erwies sich als guter kulinarischer Griff. Der Befund ist zu A. Das Dessert ähnelte optisch der Vorspeise; das weiße Mousse war umgeben von den Früchten. Die Kulinarik war von der einfachen Art. Befund C. Der Wein konnte von der Bedienkraft nicht näher bezeichnet werden. Es handelt sich um einen Wein mit dünnem Auftritt, der auch nicht mehr hätte kosten dürfen. Service: sofort es wird nicht nachgeschenkt Brot wird nachgelegt Die Menükomponenten wurden nicht vorgetragen Stofftücher im Waschraum WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,5	**Ratskeller München, Am Marienplatz 8, 80331 München, Christian Wieser Gastronomiebetriebsges. mbH,** **www.ratskeller.de** **089/2199890** Im Rathaus _____ Ratskeller 10.00 - 24.00 Uhr Weinstube ab 15.00 Uhr keine Parkplätze in der Nähe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Situation: zentral gelegen Verschiedene Räumlichkeiten vorhanden: Bocksbeutel Bistro, Prinzregent Luitpold Nische, Elyseum, Gambrinus.Eck, Prälaten-Stüberl, Botticelli-Stüberl, Bacchus-Keller, Alt München, Sumpf, Alte Küferei, Prunkhof Cafe & Restaurant Resultat: hier verkehren Touristenten und Einheimische oft sehr voll und die Luft ist schlecht und warm Küche: Die Küche ist bayrisch und hat auch Internationales. Service: hat viel zu tun	**B /118** **A/B/B /119**	**C** **B**

		Zweiter Test Küche: Die Speisen sind stark unterschiedlich nivelliert. Der Juror nahm das Mittagsmenü 2: Glas Prosecco, oder später Erdbeeren mit Balsamiko und Vanillecreme, ein Viertel Adelholzener Mineralsprudel oder ein Viertel Löwenbräu Premium hell, Magentratzerl, kleiner kulinarischer Gruß aus der Küche, Spargelmus mit Königssee Loisach Forelle und Rote Beete Sprossen, Ochsenhüfte, zartrosa, auf lauwarmem Marktgemüsesalat, Tomatenbruscetta 15,00.- Mousse au Chocolat mit Schlagrahm und Eierlikör 5,50.- Sauvignon Blanc, ein jugendlich sensationeller staubtrockener Tropfen mit dem Duft nach frischem Heu und würziger Glockenpaprika belebend mineralisch, leicht und ein Traum von Frisch 0,25L 7,00.- (0,75L 21,00.-) Espresso, doppelt 4,80.- Apollinaris 0,5L 4,00.- Der Prosecco war einfacher Natur. Das Am. B. wurde gereicht auf dem gebogenen Edelstahllöffel, der auf einem Teller stand und bestand aus Lachs mit Gurke. Die hochwertige Vorspeise kam auf dem länglichen, rechteckigen Glasteller in völlig überraschender, schön anzusehender Optik und der Juror glaubte sich mitten im Vier-Gänge-Menü. Sehr lobenswert. Das Spargelmus waren mehrere Kleckse weißer Schaum, leider ohne den erwarteten Spargelgeschmack. Schade. Es kam mit Streifen der Forelle umlegt mit getrockneten Streifen der roten Beete. Die Bedienkraft berichtete, sie kenne das im Ratskeller auch mit Paprika. Dazu, mehr optisch platziert als kulinarisch notwendig, zwei halbe schwarze Oliven und zwei halbe kleine Tomaten. Zwei Baguette brachten etwas Masse heran. Der optische Befund wäre gut für ein A+ gewesen, doch minderte der kulinarische Befund das Resultat zum A. Der kritische Ochse kam sehr zart mit satt beschickter Bruscetta. Leider konnte die nicht stark gehaltene Scheibe Fleisch kein zartrosa darstellen. Das Marktgemüse war das übliche Kleinzeug. Befund B. Das Dessert war kulinarisch nicht der Renner, kam jedoch optisch verhalten ansprechend. Befund B. Service: bestechend freundlich und akkurat Die Bedienkraft (Fr. Vokman) erkundigte sich zwischendurch wirklich interessiert, ob der Juror zufrieden sei. Sie kam dazu extra zum Tisch - nicht etwa nur auf dem Weg woandershin. Auch erfragte sie, welche Note der Juror dem Weißwein geben würde ... wenn sie gewußt hätte, wer vor ihr saß! Da der Juror das „Viertel Adelholzener Mineralsprudel“ vom Menü 2 als 0,5L haben wollte, hat die Bedienkraft den neu entstehenden Preis völlig korrekt und ohne Gezeter umgerechnet. Der Befund ist nach B. Sehr lobenswert. Überraschend günstige Preisgestaltung beim Mittagsmenü Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ganz sicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,5	**Alter Wirt, Hotel Restaurant, Marktplatz 1, 82031 Grünwald, Pächter, www.alterwirt.de** **089/6419340** Unsere Neuentdeckung _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen eig. Parkplätze eigene Tiefgarage Stil regional und international, günstiges Tagesgericht erhältlich	**A/A/A** **/120** **B/A** **/121**	C C-

		vorne ist das Bistro, das dasselbe Angebot hat, wie das weiter hinten befindliche Restaurant und zusätzlich noch Schmankerl serviert Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste, Grünwalder, Pullacher und Sollner Küche: Drei kleine und unterschiedliche Stücke Brot (lächerlich), Brotteller; Dip ohne Erklärung der Art durch die Bedienkraft; mit drei Bambussprossen Vorspeisen und Salate Crepinette vom Räucherlachs mit Kräuterschmand und Rucola 9,50.- Hauptspeisen Risotto im Parmesanleib gerührt mit zweierlei Pesto 14,00.-; klein 11,00.- Desserts Mousse von Zartbitterschokolade aus der Schüssel geschöpft 9,00.- Etwas von dem undefinierbaren Dip enttäuscht, erwartete der Juror nicht mehr viel - und erhielt sowohl eine erfreuliche Vorspeise und ein bemerkenswertes Risotto als auch ein fast schon himmliches Dessert: Das auch optisch ansprechende Creppe kam in zwei Teilen und hatte den Lachs schön eingerollt. Der Lachs brachte ansprechendes Aroma und paßte ausgezeichnet zu Soße und Salat. Befund A. Das Risotto war, wie man es von guter italienischer Küche gewohnt ist, nämlich knackig. Das grüne und das braune Pesto waren perfekt und ergänzten die Kulinarik des Gerichtes harmonisch. Im Bedarfsfall kann der Gast hiervon und von manch anderem Gericht eine kleinere Portion wählen. Der Juror freute sich nachträglich, sich im Vorfeld für die große Portion entschieden zu haben. Befund A. Noch größere Freuden kamen auf, als eine Edelstahlschüssel an den Tisch gebracht wurde, und zwei große Kugeln Schokoladenmousse herausgeschält wurden. Nach den vorhergehenden Gerichten gespannt, wurde der Juror nicht enttäuscht - das Mousse war von einem fast himmlischen Geschmackseindruck. Befund A. Service: schnell Die Bedienkraft bietet an, auf Wunsch nachzulegen, wenn der Gast mehr haben will. WLAN ungeklärt Anm.: Leider bohrten irgendwelche Handwerker während der Mittagszeit im Gebäude. Die Waschtische in den Waschräumen sind sehenswert. **Zweiter Test** Vier Stücke Brot (zwei weiß, zwei dunkler), Brotteller, Kartoffel-Gemüseaufstrich Polentaterrine mit Speckmantel und Rucolaspitzen 8,00.- Erdbeercarpaccio mit Mascarponeeis und Balsamico-Cacaocrema 7,00.- Adelholzener 0,25L 2,20.- Espresso, doppelt 4,30.- Das Dip war kein gelungener Wurf der Küche; es war von der faden Art, genauso wie das Weißbrot; nur das dunklere Brot war knusprig und erschien frischer. Die Polentaterrine kam sehr befriedigend aromatisch durch den Speckmantel, der jedoch hauchdünn angelegt war und durch eine höhere Wandstärke den gelungenen Geschmackseindruck mehr noch vervollkommnet hätte. Die Rukkolaspitzen waren gewöhnlicher Rukkola mit naturgemäßem Stengelanteil - was hier mit Spitzen gemeint ist, bleibt dem Juroren verschlossen, zumal beim ersten Test nur „Rucola“ geboten wurde und genau dasselbe kam, nämlich Rukkola mit Stengeln. Wohl geht es hier um das ach so beliebte Aufpeppen des Angebots, denn ein „und Rucola“ klingt schon beträchtlich ärmer, als ein „und Rucolaspitzen“. Auf dem Rukkola platziert waren einige Streifen von Dörrtomaten, was sich als gelungene Idee der Küche erwies. Das auch optisch ansprechende Gericht wird nach A befunden. Das einfache Dessert war ein nur aromaseitig gut abgestimmtes Teilchen niedriger Masse, was sagen will, die dünnen Erdbeerscheibchen, die einem ganzen Teller belegten, hätten etwas Begleitung in Form etwa von Rhabarberstengeln, dünnen Schokoladenstäbchen oder Backwerk gebraucht, um sowohl optisch als auch kulinarisch vollendet zu wirken. So aber blieb der optische Eindruck und das kulinarische Erlebnis im einfacheren Rahmen, wenngleich das Mascarponeeis		

		zufriedenstellte. Befund B. Der im obersten Preissegment angesiedelte doppelte Kaffee kam mit einem kleinen Gläschen Wasser. Lobenswert. Service Heute wurde die Freude des Jurors beim Alten Wirt schon schnell bedämpft: Der Juror setzte sich 13:38. Um 13:47 - der Juror hatte geraume Zeit flehentliche Blicke an vorbeieilende Bedienkräfte gesendet und, da erfolglos, schon gepackt und wollte 13:48 gehen - kam eine Bedienkraft und zündete die Tischkerze an. Der Juror verlangte nachdrücklich die Karte. Nachdem das bestellte Gericht gekommen war, verlangte er 14:10 nach der Dessertkarte; diese kam um 14:17. Auf ein zweites Gericht (vor dem Dessert) hat der Juror wohlweislich verzichtet, um die heute langen Wartezeiten zu umgehen. Die Wartezeiten und der kulinarische Einbruch können vermieden werden. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Natürlich und noch lieber, wenn der Service stimmt!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,5	**Alpenstube, im Hotel Der Alpenhof, Osterhofen 1, 83735 Bayrischzell, Paul Urchs, www.der-alpenhof.com 08023/90650** Classe _____ Situation: an befahrener Straße westlich von Bayrischzell gelegen eig. Parkplätze Stil international Resultat: hier finden sich Touristen, Wanderer, Ausflügler u.a. Küche: Mario Groß Brötchen hell, vielfach sortiert, Brotteller, mit Butter, Wurst-Dip, Gewürz-Dip Am.B.: Fasanenconsommée in der kleinen Trinktasse Der Juror wählte das „Kennenlernmenü von unserem neuen Küchenchef Mario Groß“ Brezenknödelcarpaccio mit gebratenen Schwammerl und Tomatenvinaigrette Bayrisches Milchkalbsrückensteak gefüllt mit Schwarzwurzelpüree und grünen Bohnen Topfennockerl mit eingelegten Herzkirschen und Vanilleeis inklusive einem Glas Weiß- und Rotwein, einer Flasche Wasser (AbN: Fortis Medium 0,5L) und einer Tasse Kaffee oder Tee 20,00.- Die Vorspeise empfand der Juror als recht einfach, was Kulinarik und Optik anbelangt. Das mag an der Preisgestaltung des Kennenlernmenüs liegen. Warum aber stellt sich eine neue Küche mit einem einfachen Gericht vor? Befund B. Das Hauptgericht zeigte schon mehr Liebe: Das Fleisch war absolut perfekt; das Püree war in einen seitlichen Schnitt ins Fleisch eingetragen und schon selbst ein Gedicht. Die Bohnen lagen in zwei kleinen Bündeln vor, die von Speckstreifen zusammengehalten waren. Schön anzusehen. Aromaseitig mehr als zufriedenstellend. Befund A. Das Dessert kam auf dem Formteller für fünf Teile: Zwei Plätze mit den zwei Topfennockerl, zwei mit je drei halben Kirschen, einer mit dem Vanilleeis. Das Ganze war optisch jedoch nicht auffällig und als Komposition wenig innovativ noch beeindruckend kulinarisch. Befund B. Der im Preis enthaltene Wein war von sehr hoher Qualität und so garnicht, was sonst offen ausgeschenkt wird. Auf Frage zeigte man dem Juroren eine Rosswager Halde 2000, Müller Thurgau, Baden Württemberg. Leider konnte nicht geklärt werden, ob der ausgeschenkte und der gezeigte Wein identisch waren.	**B/A/B** **/122**	**C**

		Service: sofort kostenloses, schnelles WLAN vom Hotel verfügbar Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja. Wir wollen sehen, wie es sich entwickelt.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 17/08 Michelin: Varta:**		
A_u	04,5	**Les Vapeurs, Restaurant Brasserie, Regerplatz 3, 81541 München, www.lesvapeurs.de** **089/44449940** Classe. _____ Situation: an befahrener Straße wenige Parkplätze in der Nähe Stil französich Mo - Sa 18:00 - 01:00 Uhr Resultat: hier sieht man Familien, Paare, Geschäftsleute und Anhänger er frz. Küche Das Lokal liegt in der Verlängerung der der Gourmetregion Steinstraße. Küche: Von der Tafel: Terrine mit Gänsestopfleber, Toast 11,50.- Seewolf, geangelt, mit Olivenöl 23,50.- Taunusquelle 0,75L 5,50.- Süßwein 2002 Sauternes Bordeaux 5,00.- 2007 Terroir les Gras Mouton Surlie Mouscadet 5,50.- Das Brot war einfach, aber aromatisch. Die klassisch einfach gehaltene Vorspeise kam mit Feldsalat und war kulinarisch attraktiv; die Gänseleber war in genügender Menge gereicht - und der Juror sehr zufrieden. Befund A. Der Fisch war perfekt zubereitet, kam mit einem Kännchen Olivenöl und einem Schälchen grobem Salz sowie Spinat und Paprika geschält. Optisch übersichtlich gehalten, läßt die Komposition und der aromatische Eindruck den Juror zufrieden sein. Befund A. Service: freundlich und recht schnell Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**A/A** **/123**	**C**
B^+	04,5	**Hotel Bayern Tegernsee, Neureuthstr. 23, 83684 Tegernsee, Martin Bläser, www.hotel-bayern.de** **08022/1820** Oberhalb Tegernsee. Classe. _____	**B+** **/124**	**C**

		Situation: Innerhalb der Hotelanlage gelegen recht elegantes Ambiente eig. Parkplatz Resultat: angenehmes Publikum, vielleicht manchmal etwas pikiert wer mal auf Fein machen will, ist hier gut aufgehoben Küche: Unsere Juroren gehen hier gerne hin: Man kann etwas erwarten und man kriegt auch den Gegenwert für sein Geld. Bisherige Befunde B+. Service: tadellos Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,5	**Winklmoos-Sonnenalm, Alpengasthof Hotel Restaurant Cafe, 83242 Reit im Winkl, Alpengasthof Winklmoosalm e.K., Fam. Becker-Schönhuber, www.winklmoosalm.com** **08640/97440** Weithin bekannt _____ Situation: wie ein Berggasthof; Ziel vieler Wanderer auch für Autofahrer gut erreichbar über die Mautstraße ab Seegatterl gehobene Darstellung Tipp: Unter der Woche ein Zimmer für drei Tage zum besonderen Preis nehmen! Über Internet zu buchen. Resultat: an schönen Tagen viel Volk Küche: Die Küche der Sonnenalm ist uns seit langem bekannt; die Gerichte sind gehobener, regionaler Standard. Service: sofort **Zweiter Test** Hirschschnitzel an Wildsoße mit frischen Pfifferlingen, Kroketten, Preiselbeeren 15,90.- Parfait-Variationen fein garniert 5,50.- Getränk 3,00.- Das Hirschschnitzel war die Freude der Juroren; es kam in vollendeter Qualität, sowohl kulinarisch als auch haptisch, d.h. es hatte den bei Hirsch schwierig zu erzielenden zarten Biß. Sehr schön. Befund A. Das Parfait bestand aus mehreren Eis und war nicht gerade mager verziert. Kulinarisch hebt es sich jedoch nicht über besseren Mainstream. Die „Parfait-Variationen fein garniert“ zeigten keine kulinarische Oberklasse und schon garnicht eine bemerkenswerte optische Gestaltung. Nur für den Mainstream wäre dieses Dessert hübsch anzusehen gewesen. Befund C. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Der Gourmet-Faktor gilt NUR für die im Haus befindlichen Räume.	**B /125** **A/C /126**	**C** **C**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	04,45	**Blauer Bock, Restaurant Bar, Sebastiansplatz 9, 80331 München, www.restaurant-blauerbock.de 089/45222333** _____ Situation: Der Blaue Bock ist vor einigen Jahren (ca. 2004) am Platz eines vegetarischen Restaurants entstanden. Er befindet sich im Gebäude des gleichnamigen Hotels. kaum Parkplätze vor der Türe, nur in der Schrannenhalle ist ein Parkhaus mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Resultat: Der Blaue Bock hat nichts mit Äppelwoi zu tun und auch nicht mit kleinen runden Männchen aus der Pfalz, sondern gibt sich als höherpreisiges Restaurant. Hier kocht angebl. Witzigmann-Schüler Hans Jörg Bachmeier. Küche: Wir nahmen das Mittagsmenü, Zweigang, 19,50.- Kalbsnierchen auf Kartoffelbrei Birne auf Schokoladenmousse Tafelwasser 0,5L 3,50.- Das Hauptgericht war optisch ausreichend gestaltet anzusehen und war kulinarisch ansprechend. Befund B. Die Nachspeise war (glasige) Birne mit etwas Schokomousse und rund vier Himbeeren, kam optisch überzeugend und hatte es dem Juroren aromaseitig außergewähnlich angetan. Das Dessert ist jedoch nicht mit den beträchtlich aufwändigeren Kreationen anderer Küchen zu vergleichen. Befund B. Service: Bedienung tadelfrei und ausreichend schnell. Sie läßt jedoch die Eleganz und Unauffälligkeit großer Häuser missen. Der Blaue Bock gibt sich schlichtweg feiner, als er ist; dazu trägt auch die simple Gebäulichkeit bei, die das Restaurant und das Hotel beherbergt. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B/B** **/127**	**B**
A_u	04,4	**Limmerhof, Landgasthof, im Hotel Limmerhof, Münchener Str. 43, 82024 Taufkirchen, Hotel- und Gaststätten GmbH, Internet-Adresse 089/614320** Hotelrestaurant _____ Situation: an befahrener Straße; sehr verkehrsgünstig zu den (zwei) Autobahnen München - Salzburg ruhig gelegen im EG; große Anlage eig. Parkplätze, teilw. überdacht Tiefgarage Stil regional, individuell und international, Dreigang-Menü, mit Dessert, erhältlich (31,00.-) Biergarten Terrasse Wirtsgarten innen mit Kastanien	**B/A/B** **/128**	**C-**

		Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste, Tagungsteilnehmer, Hausgäste, Touristen Küche: Brot hell, Brotteller, keine Butter, eine Kugel Griebenschmalz Vorspeise: Wachtelbrüstchen und Keule auf Granny Smith gelée und ausgesuchtem Feldsalat 12,50.- Hauptgericht: Mit Zitronengras gebratene Kaisergranat und Jakobsmuscheln auf Zucchinirisotto 19,50.- Dessert: Vanille-Panna-Cotta auf Orangen- Gran Marniergelee und Schokoladen-Chipseis 8,00.- 2007 Riesling Kabinett trocken, Schloß Vollrads KG, Oestrich-Winkel 0,2L 5,90.- San Pellegrino 0,5L 3,90.- Das Brot war von der beträchtlich einfachen, geschmacksbefreiten Art. Das gibt es schon bei REWE besser. Die Vorspeise wird dominiert vom Feldsalat in seiner wassrigen Sauce. Dazu gibt es drei Teile Wachtel, zwei schmale und dünne Apfelstreifchen, das Gelee und Apfelwürfelchen. Das Ganze ist ordentlich drappiert und aromaseitig ausreichend. Befund B. Die Hauptspeise kam als Naturspieß mit drei Kaisergranat und zwei Jakobsmuscheln - bedeckt von einem halben Petersilienbündel. Daß das Ganze als Schaschlik kommt, hätten wir aber gerne erstmal der Karte entnommen. Aromaseitig handelt es sich hier um Standard. Das Risotto war beträchtlich aromatisch und lt. Juror traumhaft; nur die Aufgabe der Zucchini war aus kulinarischer Sicht unklar (wie die des Petersil auch). Ein seichter weißer Schaum überzog das Risotto. Das Gericht war optisch angelegt und gesamtheitlich betrachtet kulinarisch erwähnenswert. Befund A. Das Dessert war ausgebildet als eine Kugel Schokoeis mit Mandelsplittern, zwei kleinen Orangenfilets, je ein Fleckchen Kürbis und Feige, einer Scheibe Kiwi (wie aufregend!), einem dünnen Streifen Ananas, Orangengelee und dem Panna Cotta. Der große schwarze Teller kam schön bestäubt - bemüht, aber nicht besonders phantasievoll. Befund B. Der Wein war anfänglich kühl genug und bewies noch gerade etwas von seiner - flachen - Aromatik; im Laufe der Zeit nahm er mehr von der Raumtemperatur an und ... verblaßte vollends. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort es wird weder Wein noch Wasser nachgeschenkt Brot wird nicht nachgelegt - auch nicht, wenn der Brotkorb ersichtlich leer ist kein Teller für Garnelenreste und Spieß Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt (ohne nachzuschenken oder nachzulegen) Die Gerichte wurden nicht annonciert. Die gewünschte Pause zwischen den Gängen wurde nicht erfragt Den Mantel durfte sich der Juror am Schluß selber aus der Garderobe holen (wo unendlich viele andere Kleidungsstücke über diesen gehängt worden waren) WLAN: Hotspot t-mobile (60 Min. 8.-/30 Tage 29.-) Hohe Kapazität für ein Gourmet-Lokal (mit neuer Küche und besser instruiertem Service). Leider scheint man diese Chance noch nicht erkannt zu haben. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja. Vielleicht nur wegen der Nachspeise.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,4	**Franziskaner Garten, Gaststätte, Friedenspromenade 45, 81827 München, Pächter, Internet-Adresse 089/4300996** Unsere Neuentdeckung im Osten Münchens	**A/B+ /129**	**B**

Situation:
an befahrener Straße
ruhig gelegen im EG
eig. Parkplätze
Parkplätze in der Nähe:
Stil bayrisch, regional, individuell; man weist auf die bayrische Küche hin
Biergarten mit Kastanien

Resultat:
hier verkehren breites Publikum

Küche:

Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, Brezen, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip
Der Juror bestellte aus der Tageskarte den Jungen Feldsalat als Vor- und das Hirschschnitzel als Hauptspeise. Eine Nachfrage bei der Bedienkraft ergab, daß beide Portionen groß sein würden. So regte die Bedienkraft auf Frage an, sich in der Küche nach der Möglichkeit zu erkundigen, ob kleinere Portionen möglich seien.
Junger Feldsalat an Walnuß-Himbeerdressing mit Croutons, Pinienkernen und in Kräutern gebratenen Hirschkalbsfetzen 8,00.- (13,90.-)
Hirschschnitzel in der Haselnußpanade gebraten auf Wacholder-Rosmarinjus mit hausgemachten Spätzle und Speckrosenkohl 9,50.- (13,90.-)
Breze 1,00.-
Wein Trollinger 0,2L 4,55.-

Vornehmlich bayrische Leistungen erwartend, war der Juror überrascht, was hier an Vorspeise geboten ward: Es kam der große Glasteller mit dem Feldsalat, den Hirschstreifen und zu seiner Überraschung einem aus hauchdünnem Teig gedrehten, in Form eines Knallbonbons gestalteten Teilchens. Dieses an den Enden verdrehte Teilchen kam gefüllt mit drei verschiedenen Beerenfrüchten und einem weiteren Fleischstückchen nebst den - unauffälligen - Pinienkernen. Verziert war das Ganze mit frittierten Kartoffelfäden. Der Feldsalat hatte appliziert eine harmonisch abgestimmte, angenehm passend süße Sauce (Walnuß-Himbeere), der Rest nahm eine leicht eingedickte Orangensauce auf. Die Optik war bestechend aufgeräumt und sauber gestaltet. Befund A. Sehr gute Leistung. Für die Zukunft erwarten wir jedoch eine präzisere Beschreibung des Gerichtes in der Karte. Die Bedienkraft bestätigte, daß die Küche hier gerne etwas hinter dem Berg hält. Wir finden, daß das in dem vorliegenden Fall nicht gemacht werden muß. Das Hirschschnitzel kam als deren zwei in einer Panade, die jedoch nicht den nach der Beschreibung erwarteten Haselnuß-Gusto erzielen konnte. Das mag an den hohen Temperaturen gelegen haben; die Haselnuß gewinnt dadurch nicht gerade beängstigend. Auf die Spätzle waren etwas unengagiert und ziellos einige Johannisbeeren verbracht; der Jus war eher von Wacholder, denn den Rosmarin machte der Juror nur als ein in die Preiselbeeren-Marmelade gestecktes Sträußchen aus. Die selten im Umfeld des Gourmets ein Highlight darstellenden Spätzle empfand der Juror durch die passende Soßengestaltung als angenehm. Gleiches gilt für Rosenkohl; nur , wer als Küche damit wirklich umzugehen versteht, sollte sich an dieses eigenartig kommende Gemüse heranwagen - und im Franziskaner Garten ist das bestechend gelungen. Der Juror notiert, noch nie habe er so gerne Rosenkohl gegessen und beschreibt die erzielte Aromatik als völlig neu und erwähnenswert. Befund B+. Das Weißbrot war frisch und leicht knusprig, die Breze knusprig und aromatisch. Das dunkle Brot war von einfacher Machart. Der von der Bedienkraft angeratene Rotwein kam korrekt temperiert und zeigte eine Nuance zu viel Säure für das Gericht, da dieses durch Dressing, Marmelade und Spätzle schon leicht in eine Süße tendierte.

Service:
sofort, besonders freundlich und hilfsbereit (s.o.)
Brot wird nicht nachgelegt
Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt.
Die Gerichte wurden nicht annonciert.

WLAN unbekannt

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne. Und wir sind gespannt.,** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,4	**Le Bousquérey, Rablstr. 37, 81669 München, Bruno Massard** **089/488455** Französisch. Classe. _____ Situation: an Seitenstraße gelegen wenige Parkplätze in der Nähe Stil frz. Mittags für Gruppen geöffnet auf Reservierung hin 18:00 - 01:00 Uhr Resultat: Ziel von Liebhabern der frz. Küche. Das Lokal liegt in der Verlängerung der der Gourmetregion Steinstraße. Küche: Hausgemachte Entenstopfterrine mit schwarzen Nüssen und Kürbis-Mango-Chutney 14,90.- Lammrücken in Kräuter-Senf-Kruste mit Rosmarinjus 21,50.- Dessertwein 2005 Domaine de Chantalouette Monbazillac 5,50.- Wasser 0,7L 5,00.- Die Entenleber war fast himmlisch und wäre nur von Gans übertroffen worden. Der in der Karte nicht genannte Feldsalat war perfekt angerichtet und harmonierte durch die Sauce sehr zufriedenstellend. Die drei Scheibchen schwarzer Nüsse blieben etwas im kulinarischen Hintergrund. Das Lamm kam - nach langem Warten - in zwei Teilen und brachte überraschend viele Fettanteile mit sich. Jedoch war es begeisternd im Geschmackseindruck - ein überzeugender Anschluß an die Vorspeise. Der Juror lobt auch die sehr zufriedenstellende und mit dem Rosmarinjus harmonierende Gemüsegabe. Die Kräuter-Senf-Kruste war eher eine lose zusammengebackene Schicht Kräuterpulver.Bisherige Befunde zweimal A. Leider konnte der Juror nach der langen Wartezeit, die zum Leeren des Brotkorbes beitrug, kein Dessert mehr aufnehmen. Es hätte folgende Variationen gegeben: Schokoladen-Haselnußmus und Schokoladen-Kaffeemus mit Mokkaeis 6,90.- Ananas pouché à la vanille et flambé au ruhm 6,90.- Schade. Service: nur zügig Übermäßige Wartezeit zwischen den Speisen Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ganz sicher und mit Freude.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**A/A** **/130**	**C-**
B^+_g	04,4	**Bachmair, Panorama Restaurant, Hotel Bachmair am See, Seestr. 47, 83700 Rottach-Egern, www.bachmair.de** **08022/2720** Altbekannt. Classe. _____	**B** **C/B+/A** **/131**	**C** **C-**

Bachmair hat in Rottach-Egern mehrere Hotels. In demjenigen an der Seestraße - mit Seeblick - ist das Cafe (1.OG) und das Restaurant (2.OG).
geb.pfl. Parkplatz in der Nähe (So. kostenlos)

Das Cafe
Situation:
Hoher Anspruch; illustre Gäste; Blick auf den See (wenn man einen Platz ganz vorne kriegt). In den 90ern hatten wir hier an so manchem Samstag das vortreffliche Pistazieneis.

Resultat:
angenehme Klientel, eleganter Umgang

am Samstag ab 13:00 feine Kuchen, guter Kaffee; Samstags füllt es sich ab 15 Uhr und wir haben zu Viert auch mal schon bis in den Abend dagesessen und es war ein Erlebnis. Befund B (nur Cafe).

Service
gut; Befund C.

Das Restaurant
Küche
Brotteller mit zwei Scheiben Butter
Vorspeisen
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce und Reiberdatschi 14,00.-
Fangfrischer Fisch
Tegernseher Saiblingsfilet in Mandelbutter gebraten auf Blattspinat und Dampfkartoffeln 16,00.-
Dessert
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Rotweineis 10,00.-
San Pellegrino 0,5L 4,50.-

Das Brot war gewöhnlich, die Butter lachhaft.

Der Lachs war von befriedigender, gewöhnlicher Qualität, nicht fett, und kam mit zu wenig Sauce. Diese erschien eher als Spielwerk. Der Reiberdatschi war teigig; das geht auch besser. Befund C für die einfach nivellierte Speise.

Der Hauptgang aus fangfrischem Fisch überzeugte den Juror aromaseitig und optisch. Der Fisch war sehr kräftig angebraten, der Spinat perfekt. Die Kartoffeln hätten deutlich weicher sein sollen. Befund B+.

Das Dessert wurde zum großen Vergnügen des Jurors: Der zwar winzige Schokoladenkuchen war begeisternd, das Eis sehr aromatisch. Eine himmlische gelb-schwarze Sauce stellte optisch eine Art Netz dar und war DER Akzent zum Ausklang. Befund A.

Hauptgang und Dessert sind gleichartig nivelliert; der Befund B+ zum Hauptgang überwiegt somit. Dieser Befund ist bedauerlich, hat doch Bachmair die besten Voraussetzungen ein Leader zu sein. Wir werden sehen, wie sich die Situation entwickelt, denn die Konkurrenz macht sich auch am Tegernsee bemerkbar. Und beginnend mit dem armen Brotteller konstatieren wir, daß Bachmair bald nichts mehr der auftauchenden Konkurrenz entgegensetzen kann.

Service:
Das Wasser wurde nicht gerade aufmerksam nachgeschenkt: Selbst als schon die Vorspeise gereicht wurde, schenkte man nicht nach. Auch nicht als diese abgedeckt wurde. Erst mit dem Hauptgericht begann man nachzuschenken. Befund C-. Das ist gerade mal Gaststättenniveau.

Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja. Wir würden uns freuen, wenn wir etwas anderes schreiben könnten!**

Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:

D1u	04,4	**Retters, Weinschmecker & Feinschmecker, Frauenstr. 10, 80469 München, www.retters.de** **089/23237923** Klassisch und unterschätzt. Grande Classe _____ Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze Terrasse im Hinterhof Stil international Di - Sa 11:30 - 14:00 Uhr, 17:30 - 23:00 Uhr Resultat: hier findet man den Liebhaber guten Essens Küche: Der Juror wählte das Abendmenü mit 4 Gängen 50,00.-, mit Weinbegleitung (extra berechnet) Aufmerksamkeit der Küche: Apfel-Linsensüppchen Vorspeisen A) Pastinakenmousse mit Roastbeef vom Hirschen 2005 Bechtheimer Silvaner trocken QbA Weingut Dreissigacker, Rheinhessen 0,1L 5,00.- B) Weißer Heilbutt im Kräuteröl konfiert auf Blattspinat mit Safran 2006 ESTHERIA trocken QbA Weingut Johann Ruck, Franken, 0,1L 6,50.- Hauptgericht C) Rosa gebratene Keule vom Poltinger Lamm im Bohnentopf mit Tomaten und Meerrettich 2006 Rotwein Cuvée „AHONFI“ Qualitätswein trocken (Zweigelt & Blaufränkisch & Cabernet Sauvignon) Weingut Fiedler, Burgenland, Österreich 0,1L 7,00.- Dessert D) Gefüllte Crepes mit Birnensorbet 2004 Sulzfelder Cyriakusberg Huxelrebe Spätlese Weingut Brennfleck, Franken 5,00.- Adelholzener 0,75L 6,00.- Espresso dopp. 4,00.- Der Juror war sehr zufrieden. Die Darreichung, die Optik der Speisen und der kulinarische Genuß waren bei allen Gängen vollendet. Die Weine besonders zur zweiten Vorspeise und zum Dessert waren hervorragend abgestimmt. Der Juror sicherte sich diese beiden Weine jeweils als Kaufflasche. Der Cyriakusberg ist unmittelbar vom Juroren favorisiert worden. Seine Darstellung begeisterte den Juror: Gerne schwenkte er das Glas vor sich und genoß in vollen Zügen das unvergleichliche Aroma diese Weines. Ein bemerkenswerter Abend für den Juror. Der Befund ist souverän über die ersten drei Menükomponenten A2+/A2+/A2+, über das Dessert A+. Weine werden nicht bewertet. Der Juror nahm von der Huxelrebe, 14,00.-, und dem Estheria, 22,00.- gleich noch einige Flaschen mit nach hause. Service: sehr freundlich und schnell hoher Sachverstand besonders beim Wein gute Beratung Hier ist ein Juror sehr gerne. Bemerkenswert ist die Preisgestaltung bei Retters. Anmerkung: Man tut besser daran, sich einen Namen zu machen, als sich einen Namen zu geben - besonders, wenn dieser lächerlich ist („Weinschmecker & Feinschmecker“).	**A2+/A2+/A2+/A+** **/132** **B/C/D1** **/133**	**A** **C-**

		Zweiter Test Brot vierfach sortiert; keine Butter Es ist mittags und es gibt mittags nur ein Business Lunch (mit einer (1) Weinempfehlung) und ein Mittagsmenü (mit zwei Weinempfehlungen), jeweils zwei oder drei Gänge Mittagsmenü 4. bis 8. August, zwei Gänge 20.-, drei Gänge 27.- Lauwarm marinierte Kalbszunge mit Linsen und Frühlingslauch Medaillons vom Schweinefilet mit Salbei, Zuckerschoten und kremiger Limonenpolenta Ofenfrische Buchteln mit Erdbeersalat und Zitronensorbet Adelholzener 0,5L 4,50.- 06/08 Riesling 0,1L 4,00.- STR Auslese 0,05L 4,00.- (Spätlese Beerenauslese La l' Jaffa Strohmeier) Das Kalbszünglein war optisch ansprechend bereitet. Kulinarisch war es nach Befund B gelungen. Die Medaillons kamen ebenfalls optisch attraktiv und waren etwas fest gelungen. Die Zuckerschoten waren beträchtlich hart und der Limonenanteil der Polenta störte die weiche Harmonie mit der Sauce bemerkenswert. Wer hat sich denn das ausgedacht? Befund C. Die Buchteln waren eine Buchtel an der Zahl, somit ist die zugesicherte Eigenschaft nicht erreicht. Kulinarisch gelang die Buchtel einfach und ohne bemerkenswerte Aromatik. Erdbeeren und Sorbet brachten keine eklatante Verbesserung. Befund D1. Service: Die Butter zum Brot mußte der Juror erst verlangen. Nachgeschenkt wird nicht. Der Wein wird zu früh gebracht, nämlich zum Brot schon; daraus folgt, daß er warm ist, bis die Gerichte an den Tisch kommen (der Juror saß heute auf der Terrasse) Beträchtliche Wartezeiten zwischen den Gängen. Französische Weine gibt es lt. Bedienkraft überhaupt nicht. Anm.: Der Dauerklassiker Geschmelzte Maultaschen mit Blattsalaten 12.- bleibt lt. Bedienkraft jetzt dauerhaft auf der Karte. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Mit großer Freude - aber nur abends ...** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	04,3	**Kaiserin Elisabeth, Tutzingerstr. 2, 82340 Feldafing, www.kaiserin-elisabeth.de** **08157/93090** _____ Situation: an befahrener Straße eig. Parkplätze Das Kaiserin Elisabeth ist Hotel, Bar und Restaurant. Seit langer Zeit dümpelt es in seinem Dornröschenschlaf dahin. Von außen erscheint es etwas renovierungsbedürftig. Es gibt außer dem Restaurant ein Löwenstüberl und ein Bierstüberl; da ein Golfplatz gegenüber liegt, nennt sich die Kaiserin nun Golfhotel Resultat: hier verkehrt verschiedenes Publikum und seit die vorbeiführende Strasse gleichmäßig geteert worden war, zunehmend Volk vom unweit liegenden Golfplatz. Küche: Es kam ein Körbchen mit zwei (2) Scheiben Brot (1 ws, 1 sw, die eine Scheibe war nicht mehr knusprig), Brotteller Gebratenes Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit buntem Gemüse und Safransauce 18,50.-	**B** **/134**	**C**

		San Pellegrino 0,7L 3,80.- Der Fisch konnte wegen der Kruste im wesentlichen nicht sicher beurteilt werden; er war jedoch von Aroma. Das bunte Gemüse waren Schwarzwurzeln, Karotten. Die Safransauce war bemerkenswert. Befund B. Service: schnell für das Gemüse kam ein Beistelltisch Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Recht gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	04,25	**Grünwalder Forstwirt, Gaststätte, Riedweg 41, 82064 Straßlach, www.gruenwalder-forstwirt.de** **08170/213** Die Suppe! _____ Situation: entfernt von der Straße gelegen eig. Parkplätze Terrasse Stil alpenländisch, günstiges Tagesgericht erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Ausflügler Küche: zwei Brezen im Körbchen Der Juror nahm „Unser Frühlings-Menü im April“ („Menü mit Lamm nur 21,90.-, Menü vegetarisch nur 16,90.- “). Im Internet finden sich noch allerhand weitere Menüvorschläge. Spinat-Cremesuppe mit Parmesan-Schöberl, einzeln 4,00.- Lammschulter mit breiten Bohnen und Kartoffel-Gratin, einzeln 14,50.- , oder Grünes Spargelrisotto mit Kirschtomaten und Parmesan, einzeln 9,50.- Gefülltes Rhabarber-Crêpe mit Vanilleeis, einzeln 5,50.- Tafelwasser 0,4L 2,00.- Breze 1.- Espresso, doppelt 2,90.- Die Suppe erfreute den Juror: sie war optisch schön anzuschauen - bemerkenswert für eine Suppe - , was nur wenigen Suppenofferten aufgrund des Speisentypus gelingt. Die Küche veredelte mit Schöberl in genügender Menge. Die Schöberl sind aus Weißbrot aufgebaut und waren IN die Suppe eingebracht. Diese durch den Käse kulinarisch interessante Veredelung führt zu einem Befund nach A. Sehr lobenswert. Durch die Veredelung gilt diese Suppe als gleichartig nivelliert wie das Hauptgericht. Das Lamm mit seinen Beigaben relativierte mit seiner speisentypischen Einfachheit wiederum die Freude des Jurors. Es ist ein konventionell komponiertes Gericht, das im geschmacklichen Eindruck, besonders durch die ansprechende Sauce, den Befund nach B erreicht. Das Dessert kam mit einem feinschmelzenden Eis in einer knusprigen Schale neben dem großen Crepe. Letzteres beinhaltete die kleinen Rhabarberstückchen, die etwas fest waren. Kulinarisch und optisch erreicht die Küche hier den Befund nach B. Service: schnell	**A/B/B** **/135**	**C**

		WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gern.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,238	**Becco Fino, Cucina e vino, Hochbrückenstr. 16, 80331 München, Pächter, Internet-Adresse 089/21112006** Neu. Classe. _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten Parkgebühren Stil italienisch; Tagesempfehlung auf der Schiefertafel Resultat: Das Restaurant findet recht regen Zuspruch; hier verkehren Personen aus dem Einzugsgebiet, Privatleute, Interessierte, Freundinnen, Hotelgäste, Anzugträger, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Küche: Brot hell, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Von der speziellen Trüffel-Tageskarte: RISOTTO MIT WEISSEN TRÜFFEL 29,00.- , klein 21,00.- Von der Schiefertafel, die an den Tisch gestellt wird: Gem. Fisch V.Grill (Dorade U. Seewolf) Mit Gemüse 10,50.- Bianco di Custoza 4,50.- Das (perfekte) Risotto kommt speisenbedingt ohne optische Ambitionen in einer für eine Vorspeise geeigneten Menge und ist genügend, nicht üppig, mit herrlich duftenden Trüffeln beschickt. Der Preis ist jedoch beträchtlich hoch für die Leistung; das geht auch anders, selbst wenn es sich um weiße Trüffel handelt. Befund A. Die beiden Fischlein kommen optisch angerichtet und sind schön angebraten, fast knusprig schon. Wir hatten jedoch weniger Öl erhofft. Das gewählte Gemüse harmonierte geschickt. Befund A. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Fischgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort Brot wird nachgelegt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Für Trüffel.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**A/A** **/136**	**C**
B_u	04,225	**La Mia, cucina cafe bar Ristorante, Occamstr. 5, 80802 München, Pächter, www.la-mia.de 089/38665888** Schwabinger Restaurant	**B/A** **/137**	**C**

		_____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage in der Occamstraße Stil italienisch Resultat: In dem unscheinbaren Lokal verkehren Schwabing-Bummler und -besucher. Küche: Brot hell Seeteufel vom Grill mit frischen Kräutern Zu allen Fischgerichten servieren wir ihnen frisches Tagesgemüse und Kartoffeln 16,90.- „La Mia“ Teller Gemischte Dessertvariationen 7,50.- Adelholzener 0,5L 3,70.- Espresso dopp. 3,30.- Das Brot kommt noch etwas warm an den Tisch, ist knusprig, hat aber einen recht festen Teig ohne ausgeprägte Geschmacklichkeit. Der Fisch kommt in optischer Gestaltung, soweit es geht, auf dem Teller, und bringt eine angenehme Kulinarik. Befund B. Bessere Optik bringt das Dessert an den Tisch. Auf dem Glasteller kommen drei Kugeln wunderbar cremiges Eis, eine Kugel mit Himbeersoße und Minze, daneben noch ein kleines Porzellanpfännchen mit einer Creme Brûlée und diverse Kiwischeiben. Eine Physalis ist auch dabei - wie amüsant. Aromenseitig zwar nicht im Himmel, befindet dieses Gericht dennoch verlässlich zu A. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	04,2	**St. Alban, See-Restaurant, Seeweg Süd 85, 86911 Dießen, Pächter, www.seerestaurant-ammersee.de 08807/1503** Gute Küche am Campingplatz _____ Situation: am Campingplatz gelegen ruhig gelegen mit Seeblick keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe, an der Straße Stil regional, individuell und international Terrasse Kinderspielplatz werktags ab 11:00 geöffnet (außer bei extrem schlechter Witterung, dann ab 17:00 Uhr) Sa, So, Fe ab 10:00 Uhr geöffnet	**B** **/138**	**B**

		Resultat: In dem von der Zufahrtstraße her unscheinbaren, speziell auf der Terrasse elegant wirkenden Restaurant verkehren weniger Campinggäste als an guter Küche Interessierte. In dem besonders auf der Terrasse fast mondän wirkenden Lokal verkehren vornehmlich Campingplatzbesucher - und wer unseren Guide liest. Küche: Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, Brotteller, mit Butter SCAMPLAMARI scampi und calamari vom grill 14,80.- Tafelwasser 0,5L 2,90.- Trockenbeerenauslese 0,1L 6,20.- Mit Gruß aus der Küche (!). Das Meeresgetier kam auf dem großen, ovalen Teller mit Kartoffeln, Zitrone, Orange. Der Komposition entsprechend erreicht der Befund des doch einfachen Gerichtes B. Der Süßwein kam - wie erwartet - nicht als 0,1L, sondern als 5cl. Service: sofort und besonders freundlich Es wird im wesentlichen nicht nachgeschenkt WLAN unbekannt Das schönste Campingplatz-Restaurant. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,2	**Porta Capuana, Ristorante Weinbar, Thierschstr. 14, 80538 München, Giambattista Mascia, www.porta-capuana.com** **089/63893041** Neu entdeckt _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil ital. Mo - Fr 12:00 - 14:30 Uhr, Mo - Sa ab 18:00 Uhr Resultat: In dem Lokal verkehren Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche: Brot hell Am.B. Büffelmozzarella aus Campanien, mit Balsamiko und einem Rukkolablatt Gegrillter Octopus auf Kichererbsen-Püree mitThymian und Olio Extravergine 14,50.- Bullenfilet mit gebackenem Wildbrokkoli Büffelmozzarella Cannolo und Thymian 29,50.- Schokoladen Süppchen mit Zitronen-Minz Sorbet und Karamellisierten Sesam Chip 8,50.-	**C+/A/B** **/139**	**C**

		Aia die Colombi I.G.T. Aglianico 100%, 12 Mon. Barique, Cantania colle delle Aia 0,1L 7,50.- Acqua Panna 0,5L 3,70.- Das Brot kam im Stoffsäckchen und war aromabefreit. Nach einiger Zeit kam dazu ein Brotteller, der ein Töpfchen mit einer winzigen Rose aus weißem, sehr leichtem und schaumigem Irgendwas-Dip ohne Aroma enthielt. Hier herrscht Verbesserungsbedarf. Der Gruß aus der Küche war entsprechend witzlos. Der Octopus kam mit flauem Kichererbsen-Püree, das vom ach so bemerkenswerten Öl (s.o.) nicht aufgepeppt wurde. Das Sträußchen Thymian reißt da auch nichts mehr raus, genauso wie die optische Gestaltung. Befund C+. Das optisch attraktiv aufbereitete Bullenfilet kam dann schon wie der Silberstreif am Horizont in herausragender Zartheit und Homogenität - wie niedertemperaturgegart. Auf den gebackenen „Wildbrokkoli“ (1 Bäumchen!) konnte man ebenso verzichten wie auf den Blumenkohl (1 Sträußchen). Das weiters noch vorhandene Etwas an Gemüse war aromatisch und bißfest. Befund A. Das kalte Süppchen als Dessert kam im tiefen Teller in leider nicht großer Menge und bescherte ein gewöhnlich aromatisches Sorbet mit der im Aroma geeigneten Minze auf Kakaosuppe. Vom Sesam der sog. Chips konnte der Juror nichts detektieren. Es fand sich noch ein Erdbeerstückchen. Befund B. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort Garstufe nicht erfragt (der Juror wies die Bedienkraft darauf hin) es wird nicht nachgeschenkt (Wasser) Die Tischkerze wurde nicht angezündet. Brot wird nachgelegt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C g	04,2	**Huber, Gaststätte, Newtonstr. 13, 81679 München, www.huber-restaurant.de** **089/89985152** Man versucht sich fein. Classe. _____ Situation: neu eröffnet am 28. 10.2008 gelegen im EG; vielfach nicht ruhig keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell und international Terrasse Di - Fr 11:30 - 14:30 Uhr, 18:30 - 24:00 Uhr Sa 18:30 - 01:00 Uhr Resultat: hier verkehren Interessierte Küche: Brot hell/dunkel, dreifach sortiert, Brotteller, mit drei Dip; gerade und gewellte Grissini Menü 3-Gang 48,50.- , 4-Gang 55,00.- , 5-Gang 64,00.- Marinierte Entenbrust mit Glasnudelsalat Milde Dorade Royal auf Apfelradiccio Milchkalbsrücken auf Kürbis, Spinat und pouchiertem Ei Plose 0,5L medium 3,50.-	**B/C/A+**	**/140**	**C**

		Nicht gewählt wurden Sorbet von Erdbeeren und Feigen und Verschiedenes von der Schokolade Der Juror stellte sich aus den gegebenen Tagesangeboten ein dreigängiges Menü zusammen. Die Ente, das waren zwei etwa zwei Zentimeter breite Streifen mit den Nudeln. Interessante Kombination in passender Abstimmung sowohl optisch als auch kulinarisch. Befund B. Die Dorade kam knusprig, aber klein an Menge, der Apfel ohne Aroma, aber der Radiccio mit Bitterstoffen - recht unharmonisch. Befund C. Das Kälbchen entschädigte den Juror wieder: Es war perfekt bereitet, aromaseitig ein Förderer der Zufriedenheit und passend ergänzt mit Kürbis und besonders dem Spinat sowie dem Ei. Warum nicht gleich so! Befund nach A+. Wir empfehlen dringend etwas mehr Konzentration bei der Menükonzeption und auch danach bei der Realisierung in der Küche. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Ausschlaggebend ist die Dorade. Service: sofort es wird im wesentlichen nicht nachgeschenkt Die Gerichte wurden nicht annonciert. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	04,2	**Sepp, Restaurant im Hotel Sepp, Bahnhofstr. 13, 87616 Marktoberdorf, Pächter, www.hotelsepp.de 08342/7090** Classe. _____ Situation: ruhig gelegen eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional und international Biergarten, Saunainsel Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste und Einheimische Küche: Aus der heimischen Küche: Allgäuer Grillpfännchen, Schweinefilets vom Grill, überbacken mit feinem Allgäuer Käse und gerösteten Zwiebeln auf hausgemachten Eier-Spätzle und Bratensoße und Gemüsegarnitur 15,40.- , für den kleinen Hunger 13,40.- Mineralwasser 3,40.- Es erreichte den Juror eine Grillpfanne, hoch gefüllt, die gut für zwei Portionen gewesen wäre. Die drei nicht kleinen Fleischstücke waren perfekt gebraten, etwas fest und teilweise mit Käse überbacken. Ein anderer Teil des Käses war auf die landestypisch qualitativen Spätzle gegeben. Letztere wurden sehr aromatisch ergänzt von den Zwiebelfäden.Außerdem beigegeben waren etwas Brokkoli und Blumenkohl, etwas Salat und eine halbe Orangenscheibe. Befund B. Service:	**B** **/141**	**C**

		schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,2	**AUBERGE MOAR ALM, Restaurant, Holzkirchnerstr. 14, 83679 Sachsenkam, Französisches Restaurant GmbH, www.moar-alm.de** **08021/5520** _____ Situation: auf einem Hügel gelegen eig. Parkplätze Stil französisch Mi - Fr 12:00 - 14:00 Uhr und ab 18:00 Uhr; Sa/So/Fe ab 12:00 Uhr durchgehend Resultat: hier verkehren ... <wir haben niemanden gesehen> Küche: Brot hell, Brotteller, mit Butter Terrine de Foie gras, Entenstopfleber-Terrine mit Lakritz-Apfelchutney und Brioche 18,50.- Carre du Limousin, Mariniertes und gebranntes Limousin-Lammkarré mit Rotweinjus, Couscous und Tajin-Gemüse 28,00.- Nougat glace, Mousse au Chocolat mit Mandelparfait und Kiwi-Mango-Salat 9,00.- Wasser 2 Mal 0,25L 6,00.- Der Juror erhält statt der bestellten 0,5L Wasser zwei Flaschen á 0,25L und völlig uninteressante, außen nicht knusprige, sondern trocken wirkende Baguette-Scheiben, die tendenziell wie Zwieback (!) ankommen. Diese bringen jedoch eine ausgezeichnete gesalzene Butter (lt. Bedienkraft aus der Normandie) mit sich. Die Terrine kam schön aufgeräumt und klar gegliedert. Kulinarisch - vornehmlich durch das Chutney - errang sie sogleich den Befund A, wenngleich die Leber etwas fest war. Das Hauptgericht waren zwei wunderbare, zartrosa gebratene Lammteile mit je einer Rippe, die großartig mit den Beigaben und der verabreichten Sauce harmonierten. Besonders das Couscous, das naturgemäß zu neutral rüberkäme, gewann durch die Sauce. Befund A. Das Dessert kam zwar optisch attraktiv, war jedoch zu einfach aufgebaut, um als gleichartig nivelliert zu gelten - ein Eis mit Fruchtsalat und ein viel zu hartes Parfait dabei, das auch noch zu kalt war. Es konnte seinen von der optischen Ansicht erwarteteten Geschmackseindruck bei weitem nicht erreichen und das Parfait mußte erst mühsam zerkleinert werden, um Temperatur anzunehmen und zumindest gabelfertig zu werden - wobei es passierte, daß dem Juror ein Teilchen vom Teller in den Schoß hüpfte, als das Parfait zersprang. Befund B. Service: Der Juror kommt 12:15 Uhr. Der Gastraum ist leer; an der Bar ist ebenfalls niemand; man sieht Personen in der Küche am Werk. Der Juror wird nicht bemerkt und steht dumm rum. Der Juror geht sich die Hände waschen. Der Juror wird wieder nicht bemerkt und steht dumm rum. 12:23 Uhr: Eine Bedienkraft kommt herein und grüßt den Juror. Das war´s dann aber schon. 12:24 Uhr: Der Juror will gerade gehen, da kommt besagte Bedienkraft und fragt den Juror, ob er schon bekomme (ja, was denn eigentlich? Steht er denn in einer Bierkneipe und wartet auf sein Glas?). Der Juror fragt daraufhin, ob man denn offen habe; die Bedienkraft schaut auf die Uhr, es ist 12:25, und bejaht. Juror fragt, ob er sich setzen könne, was ebenfalls bejaht wird. Juror setzt sich. Die Bedienkraft kommt und schaut den Juror dann fragend an. Der mittlerweile heftig genervte	**A/A/B** **/142**	**D1**

		Juror bittet die überraschte (!) Bedienkraft um die Karte. Die Karte kommt; der Juror fragt, was man denn heute besonders empfehlen könne. Die Bedienkraft fragt zurück, auf was er denn Lust habe (wie schlau doch gleich ... , so hätte er sich die Frage sparen können). Der Juror erkennt, daß er hier bei der sich offenbar nur selbst beschäftigenden Küche nur stört. Das scheinen auch andere schon festgestellt zu haben, denn bis der Juror um 14 Uhr geht, trifft nicht ein einziger Gast ein. Das Brot kam erst mit den Am.B. Es wird nachgeschenkt. Mit der Rechnung kam noch ein kleines warmes Küchelchen (lt. Bedienkraft ein „Gourmandise"... sie konnte es jedoch nicht buchstabieren noch übersetzen), das mit Schokolade gefüllt war. In einem französischen Restaurant sollte das Personal schon einige korrekte Brocken Französisch sprechen können - und vor allem die erforderlichen Begriffe der Küche nicht nur aus dem Mund herausschleudern, sondern zuvor begriffen haben. Einfach lächerlich! Befund D1. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja - und ohne zu wissen, was uns erwartet.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 13/08 Michelin: Varta:**		
B_u	04,2	**Badersee, Gaststätte, im Hotel am Badersee, Am Badersee 1 - 5, 82491 Grainau, www.hotelambadersee.de 08821/8210** _____ Situation: am Badersee gelegen, der von warmen Quellen gespeist wird ruhig gelegen eig. Parkplätze Stil regional, international Buffet Resultat: hier findet man Hotelgäste, Touristen, Wanderer Küche: Badersee-Vorspeisenteller mit geräucherten Forellenfilet, gebeiztem Lachs, Melone mit San Daniele Schinken, Garnelencocktail im Radiccioblatt, Weißbrot und Butter 14,50.- Rehkeulenenbraten mit Pfifferlingrahmsauce, Preiselbeerbirne, Blaukraut und Kartoffelkroketten 20,50.- Tafelwasser 0,5L 3,20.- Das Brot war nicht auffällig aromatisch und eine Scheibe schon weich. Die Vorspeise war sehr vielgestalt und kam mit etwas orangem Roogen, kalten Garnelen und einem festen und sehr aromatischen Lachs, der die Farbe von Wildlachs hatte. Ob es Wildlachs war, konnte nicht sicher genug festgestellt werden. Als Hauptgericht brachte die Küche eine erwartungsgemäße Rehkeule mit passender Sauce und Beilagen. Befund zweimal nach B. Service: besonders freundlich die Bedienkraft stellte ohne Aufforderung einen Beistelltisch zum Tisch, wo der Juror ablegen konnte Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B/B** **/143**	**B**
A_u	04,2	**Suzie W., Bistro, Hotel Sofitel, Bayerstr. 12, 80335 München, www.sofitel.com** **Hotel 089/599480, Bistro 089/599482962**	**B/A** **/144**	**C-**

		Etwas anders _____ Situation: am Hauptbahnhof gelegen Stil international 11:00 - 23:00 Uhr Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste Küche: Zweifach sortiertes Brotkörbchen mit Karotten-Himbeeressig-Dip Geräucherter Wildschweinschinken mit Apfel-Calvados-Relish und Gewürzbrioche 15,00.- Loup de Mer vom Grill mit Gemüse (Zuchini) alternativ gemischter Salat; der Juror wählte den Salat 28,00.- San Pellegrino 0,25L 4,00.- Sake 6,50.- Das Brot war frisch. Das Dip hätte der Juror nicht gebraucht; es war nicht schmackhaft. Das Wildschwein kam aromatisch; die Brioche waren kleine dreieckige Törtchen und von Qualität. Befund B. Der Loup kam auf einer Art Kartoffelkroketten und war von Qualität. Besonders hervorzuheben sind die drei Töpfchen, die Zitronensauce, Tomatenmarksauce und Butter-Tomatenstückchensauce beisteuerten. Auf den Loup appliziert, aktivierten diese die Geschmacksnerven und die Freude des Jurors. Ein sehr guter Einfall der Küche. Befund A. Beide Gerichte sind unterschiedlich nivelliert. Service: verzögert; man sah den Gast nicht eintreten (kein Wunder, man war mit sich selber beschäftigt; die Küche hat den Juror sehr wohl gesehen, aber die Bedienkräfte haben nichts bemerkt) Die überreichte Speisekarte war: Leer (und es mußte erst eine Speisekarte mit Speisekarte geholt werden). Man erhält keinen Brotteller. Das ist etwas unangenehm, denn den Dip muß man „freihändig“ auf das Brot bringen. Die Papiertischdecke ist sparsam und man sieht allerhand kleine Brandflecken auf der Tischplatte. Als die Küchenglocke das fertige Gericht meldete, wurde der Bedienkraft mitgeteilt: „Die Wildsau ... “. Und der Juror teilt mit: Provinz, Befund C-. WLAN mit Kreditkarte Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A	04,1	**La Baia, Ristorante, Milchstr. 10, 81667 München, Villella GmbH, Internet-Adresse 089/4484937** Trüffelpizza! _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze	**A** **/145**	**C**

		kaum Parkplätze in der Nähe Stil italienisch Alle Gerichte auch zum Mitnehmen Mo - So 17:00 - 24:00 Uhr; So ab 11:30 Uhr Resultat: In dem direkt an der Gourmetregion Steinstraße gelegenen Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger Küche: Pizza mit schwarzen Trüffeln, Rucola und Kirschtomaten 12,50.- Primitivo 5,70.- Was soll ein Juror bei einem Italiener schon anderes bestellen als eine Trüffelpizza, wenn es die einmal gibt? Dem Juroren wurde der große Teller mit einer himmlisch nach Trüffel duftenden Pizza an den Tisch gebracht. Da schlägt das Herz des Jurors höher! Die Trüffel waren zwei-Cent-große, beige Trüffelscheibchen, die die Bedienkraft auf Frage als „Weiße Trüffel“ bezeichnete, die der Lieferant halt mal geliefert habe. Natürlich waren das keine echten ws. Trüffel, aber die Unkenntnis der Differenzen wollen wir der Bedienkraft nicht vorwerfen, denn sie hat in ihrem Leben bestimmt noch nie weiße Trüffel gesehen, geschweigedenn gar gegessen. Die Pizza jedenfalls war der außergewöhnliche Hochgenuß, der von dem Rukkola noch untermalt wurde. Die Kirschtomaten(-stücklein) dagegen dienten wohl eher dem Stilleben. Kulinarisch waren sie redundant. Der - nicht beträchtliche - Mangel der Pizza war jedoch, daß die Mitte derselben recht bald erweichte und jede Art von Kross verlor. Ohne Kirschtomaten wäre das nicht passiert! Ein zweiter Beleg für die Redundanz der Kirschtomaten. Der kulinarische und optische Befund (optisch gab sich die Pizza durch Rukkola-Auflage und Tomatenteppich bemüht) zogen jedoch die Wertung zu einem Befund nach A zurecht. Enorme Leistung für eine Pizza! Der von der Bedienkraft auf Frage angeratene Wein war ein Primitivo - ohne Jahrgangsangabe. Dieser Wein harmonierte geeignet. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja und besonders bei Trüffel.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B^{+}_{u}	04,1	**Forstwirt, Landgasthof, Beim Forstwirt 1, 85630 Grasbrunn/Harthausen, Pächter, Internet-Adresse 08106/36380** Könnte etwas aus sich machen _____ Situation: an befahrener Straße; verkehrsgünstig zur Autobahn ruhig gelegen eig. Parkplätze Stil regional Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Privatleute aus der näheren und weiteren Umgebung, Stammgäste Küche: Brot hell/dunkel, Brotteller, keine Butter, Orangen-Paprika-Dip	**C+/B+/C** **/146**	**C**

		Mittagsmenü für Genießer 14,50.- Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Senfsauce und Salatspitzen Gebratenes Schweinelendchen mit Zucchinigemüse und Kartoffelgratin Weißes Schokoladenmousse mit Portweinkirschen Unser Roséwein Deutschland 2007 Alde Gott Spätburgunder Weißherbst. Qualitätswein trocken. Sasbachwaldener Winzer eG. 4,50.- Es kamen der korrekt temperierte Rose-Wein, eine Scheibe Weißbrot und eine sehr kleine Scheibe dunkles Brot - das ist mangelhaft, nur das Dip war ausreichend, was für so wenig an Brot aber nur verständlich erscheint. Die Vorspeise kam aromaseitig recht einfach, trotz Senfsauce und „Salatspitzen“. Die Optik war im Wesentlichen durch zwei halbe Kirschtomaten, etwas Gurke, Feldsalat, grüner Salat gestaltet. Befund C+. Das Hauptgericht überzeugte da schon eher: Die Lendchen waren perfekt bereitet und zart. Auch das Gratin kam aromatisch. Befund B+. Bei einer besseren optischen Gestaltung hätte das Hauptgericht einen Befund nach A eingefahren. Das Dessert schloß sich qualitativ an die Vorspeise an und bewies sich unattraktiv. Befund C. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort es wird nicht nachgeschenkt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,1	**Sheraton München Arabellapark, Gaststätte, Arabellastr. 5, 81925 München, Pächter, Internet-Adresse 089/92320** Hotelrestaurant _____ Situation: verkehrsgünstig zu Autobahn München - Nürnberg und Flughafen ruhig gelegen im EG/OG/UG über drei Ebenen eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe Tiefgarage Stil regional, individuell und international, günstiges Tagesgericht erhältlich nicht viele Plätze Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Hotelgäste, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Neugierige Küche: Brot: Aufgeschnittenes Baguelle, knusprig, aber am Rand schon etwas angetrocknet, Brotteller, mit hochwertiger, streichfähiger Butter und einem Kräuter-Dip Kalbsrücken mit Krabben 18,50.- Joghurtmousse 4,50.- Sauvignon Blanc Sancere Henry Bourgeois 0,2L 13,50.-	**A/C-** **/147**	**C**

		Den Juror erreichte ein perfekt gebratenes, großes Fleisch, durch und durch perfekt rosa. Begleitet wird das Ganze von einer cremigen Sauce, vielleicht einer Käsesauce, die es dem Juroren nicht gelang zu identifizieren. Dem Reis ist etwas Rohreis untergemischt. Dabei ist der überaus delikate Spinat zu erwähnen. In Summe stellte die Küche den Juror zufrieden. Befund A. Das Dessert kam auf dem langen Teller und bestand aus vier dünnen Scheiben Ananas einfachsten Geschmackseindrucks mit zwei halben Erdbeeren mit dem Strunk drumrum. Befund C-. Der Wein hat ein einfaches Auftreten. Hoher Preis für nicht viel! Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: Besonders freundlich; mit Wartezeit auf das Fleischgericht, die durch eine Einladung zum Kaffee auf Kosten des Hauses entschädigt wurde. Sehr souverän. Es wird vorzugsweise mit Kreditkarte und bar bezahlt; die Scheckkarte erfordert zur Eingabe der Geheimnummer den Gang zur Rezeption - sehr aufwendig. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	04,1	**Demel, Cafe - Restaurant, Mozartplatz 2, A-5020 Salzburg, Demel Cafe Betriebs GmbH, www.demel.at 0043/662/840358** Zugleich elegant und modern _____ Situation: in der Fußgängerzone ruhig gelegen im EG/OG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; der nächste Parkplatz ist der von Contipark in der Judengasse, mit 3 Stunden für 9,90.- einer der teuersten Parkplätze Stil Cafe mit kleinen Gerichten Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Hotelgäste, Touristen, Salzburg-Besucher, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Küche: Brot hell/dunkel Steinpilzravioli / Oliven / Tomaten, gehobelter Parmesan 11,50.- Russ. Punschtorte 3,50.- Aperol - Spritz 4,50.- Irish Coffee 6,30.- Red Colada 0,2L 3,80.- Tropical Sunrise 0,2L 3,80.- Earl Grey 3,80.- Vösslauer, prickelnd 0,75L 5,50.- Kandierte Veilchenblätter 75g. 16,80.- Kandierte Rosenblätter (natürliche Blüten, 38g.) 8,90.- Maroni Frou Frou 3,50.- Schokomousse-Bombe 3,80.-	**B /148** **- /149** **- /150**	**B** **-** **-**

		Die Steinpilzravioli kamen in schöner Optik im großen Teller, aber enttäuschend kleiner Menge (keine Abwertung wegen geringer Menge, da kein Speiselokal). Obenauf waren Basilikum und kräftig Parmesan. Kulinarisch war das Gebotene zur Freude des Jurors. Befund B. Die vorgefundene Qualität führte dazu, daß die Jurorenmannschaft sich noch an den zwei folgenden Tagen im Demel vergnügte und die obige Reihe an Naschereien und Getränken zu sich nahm. Service: sofort und besonders freundlich WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr sicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+	04,1	**Schöntag, Landgasthof - Hotel, Beuerbergerstr. 7, 82541 St. Heinrich, Pächter, Internet-Adresse 08801/90810** Frische Fische _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze (im BM 07/2009 wurde der Parkplatz gerade erweitert) kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich Terrasse Resultat: hier verkehren Ausflügler Küche: Koch Die Schwester des Inhabers. Der Juror wählte Starnberger See Renke in Butter gebraten mit Kartoffeln und gemischtem Salat 13,40.- Mineralwasser 0,5L 2,80.- Den Juror erreichte eine frische und himmlisch angebratene Renke besten Geschmackseindrucks. Die Haut war bemerkenswert „krossig“, das will sagen, die Haut war nicht kross, wie man kross versteht, sondern sie zeigte eine gewisse kristalline, feine Art von kross. Die Kartoffeln waren so, wie sie zu sein haben. Der gemischte Salat brachte (frische!) Karotten-Schnetzel, Kraut, rote Beete, Radieserl, etwas Tomate, Blattsalat, Lollo Verde. Befund B+. Die Karte bietet weiters folgende Fische: Saibling blau oder in Butter gebraten mit Kartoffeln und gemischtem Salat 14,50.- Forelle blau oder in Butter gebraten mit Kartoffeln und gemischtem Salat 11,40.- Paniertes Schollenfilet mit Kartoffelsalat 8,90.- Geräuchertes Forellenfilet mit Reiberdatschi und Meerrettich 9,10.- und das Zigeunerschnitzel mit Nudeln 8,90.- Service: sofort	**B+** **/151**	**C**

		WLAN unbekannt Anm.: Moderat bepreiste Fische. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ganz sicher und ganz sicher mit viel Vorfreude!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	04,1	**Anastasia, Gaststätte, im Grand-Hotel Russischer Hof, Goetheplatz 2, 99423 Weimar, Derag Deutsche Realbesitz GmbH + Co. Fondsgesellschaft II KG, www.russischerhof.com** **03643/7740** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG/OG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil leichte, italienisch angehauchte Küche mit:Aperitifi, Antipasti, Insalate, Zuppe, Pasta, Secondi auf der Karte Biergarten Terrasse Wirtsgarten innen Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste, viel Laufkundschaft Küche: Weißbrot; Brotteller, mit Butter, Dip Champagner Moet & Chandon 9,80.- Crostini mit Kaninchen-Terrine, Rucola und Kürbiskernen 8,80.- Wachtel gefüllt mit süß-sauren, geschmorten roten Zwiebeln auf Kartoffel-Karotten-Gratin 18,50.- Gianduia-Mousse Piemontesischer Schoko-Mousse mit weißem Schokoladenparfait 7,50.- 2007 Terlaner, DOC, Cantina Terlan, blumig fruchtig, zarte Hefenote, kräftig, harmonisch 0,1L 4,80.- Wodka Wyborowa Exquisit, aus der verwundenen Mattglasflasche 6,00.- Gerolsteiner Medium 0,5L 6,50.- Der Champagner mußte dem Prosecco mit Holunderblütensirup, 6,80.-, weichen (der Champagner sei lt. zweiter Bedienkraft gestern, am Do, ausgegangen und neuer sei bis heute noch nicht gekommen. Na ja) Erstaunlich langweiliges Weißbrot, streichfähige Butter, Dip im kleinen Weinglas. Das Crostini mit der aufgetürmten Kaninchen-Terrine war eher was Kleines fürs Auge als etwas Erwähnenswertes für die Zunge. Befund B. Da reißen auch verschlafene Kürbiskerne nichts heraus. Als Hauptgericht kamen drei Wachtelbrustteilchen, Rosmarinzweig, Toast-Art mit Kartoffeln und Tomaten. Von degustierbaren süß-sauren, geschmorten roten Zwiebeln kann nichts berichtet werden. Vielleicht war das auch gut so. Das toast-artige Gratin fand gaumentechnisch Anklang beim Juroren, genauso wie die Wachtelchen. Befund B. Das Dessert war optisch gestaltet und von süßer Art mit zartem Aroma. Es hätte mehr sein können an Aromen. Befund B. Man hätte wohl besser auf der Gourmet-Schiene weitergemacht, als ein seichtes italienisch-internationales Potpourri zu mixen. Das Hauptgericht ist das höchstwertige Gericht. Service: sofort a. W. kam sofort Eis zum Wasser Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt. Champagner sollte nie ausgehen! Ganz besonders nicht in einem Haus, das für ein Gerolsteiner Medium 0,5L 6,50.- verlangt.	**B/B/B** **/152**	**C**

		WLAN unbekannt Anm.: Das Restaurant gehört lt. erster Bedienkraft seit einem Jahr (seit Sommer 2008) nicht mehr zum Hotel. Es ist benannt nach der Tochter des Zaren, der sich in Weimar hier eingekauft hat. Beim Restaurant sei man lt. Bedienkraft von der Gourmetküche abgekommen und biete nun die o.g. italienisch angehauchte Küche. Auch seien die Zeiten eines Amuse Bouche damit vorbei. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 14/08 Michelin: Varta:**		
B	04,1	**Maxlrain, Schloßwirtschaft, Aiblingerstr. 1, 83104 Maxlrain, Hubert Impler, www.maxlrain-knzink.de 08061/8342** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen eig. Parkplätze Stil bayrisch und regional Mo 11:00 - 15:00 Uhr Mi - So 11:00 - 15:00 Uhr; 17:00 - 23:00 Uhr Resultat: wird recht rege von Einheimischen und Touristen angefahren Küche: Stubenküken mit Rosmarin in Ofen gebraten, Blattspinat, Püree 14,50.- Karaffe Wasser 0,5L 3,00.- Der Juror wählte das teuerste Gericht der Karte. Die Kükenteile stellten den Juror zufrieden; sowohl Blattspinat als auch Püree harmonierten sehr schön. Befund B. Service: sofort es wird nicht nachgeschenkt kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/153**	**C**
B_u	04,1	**Brauereigasthof Aying, Zornedingerstr. 2, 85653 Aying, Inh. Franz Inselkammer, www.ayinger.de 08095/90650** _____ Situation: zentral und ruhig gelegen eig. Parkplätze Stil regional und international In der Karte heißt es, das Restaurant sei zu Deutschlands besten 300 Restaurants zu zählen, im Internet-Auftritt zu den	**B/B/B** **/154**	**C**

		besten 500. Wir konnten nicht klären, wer diese Aussagen jemals getätigt hat. Resultat: Touristen, Einheimische Küche: Rampl Josef Vorspeise Heißgeräucherte Entenbrust mit Kardamon-Quittenchuttney 13:00.- Hauptgericht Filet vom Angel-Schellfiisch, gedämpft, mit einer Chiffonade von Wurzelgemüse, Altländer-Senfsaatsauce, neue Kartoffel und Feldsalat in Himbeer-Vinaigrette19,00.- Dessert Mousse von weißer und schwarzer Schokolade auf Minzsauce und Beerenmark 7,50.- Wasser 0,5L 2,90.- Die Menübestandteile kamen optisch aufgeräumt; kulinarisch war nichts Erwähnenswertes festgestellt worden. Der Befund ist nach B. Service: sofort es wird nicht nachgeschenkt WLAN mycloud mit login, ungesichert Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	04,1	**Einstein, St.-Jakobs-Platz 18, 80331 München, Inh. Yaacov Sellem, restaurant@ikg-m.de 089/202400333** _____ Situation: ruhig gelegen keine eig. Parkplätze Stil: Israelische und Internationale Gastronomie mit kleiner Karte Der Eingang ist streng bewacht Resultat: Hier kann man koscher essen. Küche: Gefüllter Karpfen mit Rote Beete Meerrettich (traditionelle jüd. Vorspeise) 13,00.- Tapuzim Entenbrust auf Süßkartoffelpüree 23,00.- Selters 0,75L 5,50.- Der gefüllte Karpfen ist eine Fischboulette. Die Entenbrust war von hoher Qualiät. Befund jeweils B. Service: schnell Die Belegrechnung wird zugeschickt und ist nicht direkt erhältlich.	**B/B**	**/155**	**C**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	04,1	**Le Stollberg, Stollbergstr. 2, 80539 München, Laurent Pigault, www.lestollberg.de** **089/24243450** Classe. _____ Situation: Der südliche Teil der Stollbergstraße ist nicht gerade die Adresse für irgendwas und deshalb auch nicht für den Feinschmecker. Doch befindet sich die Maximiliansstraße beinahe in Sichtweite und wir hoffen, daß diese Tatsache dem Le Stollberg Ansporn ist und geeignetes Publikum bringt. Kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten Parkgebühren recht ruhig gelegen höherer Anspruch, dabei nicht auffällig teuer Stil französisch Mo - Fr 11:30 - 14:30 Uhr, 17:30 - 01:00 Uhr Sa 18:00 - 01:00 Uhr; So/Fe Ruhetag Resultat: hier findet man den Anhänger der frz. Küche, Geschäftsleute, Angestellte umgebender Firmen Küche: Der Juror nahm von der Mittagskarte: Terrine von Tomaten und Sardellen im Auberginemantel 7,50.- Tafelspitz auf Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln 12,30.- San Pelegrino 0,5L 3,10.- Die simple Terrine war ganz nett, jedoch eher optisch als aromaseitig ein Highlight. Der Tafelspitz ist speisenbedingt* von jeher optisch nur dezent darstellbar und war bemerkenswert zart. Der Befund ist beide Male nach B. Ein Nachtest* a la Carte ist erforderlich und wird vom selben Juroren vorgenommen werden. Service: sofort, freundlich Der Nebentisch konnte keine Sahne erhalten, da es laut Bedienkraft nur Milch gebe. **Zweiter Test** Der Juror präzisiert seinen Test vom Vortag folgendermaßen: Vorspeise: Creme Brûllée (sic) von der Entenstopfleber mit Apfel-Chutney 10,80.- Hauptspeise: Seeteufelmedaillon auf Chorizo-Graupen mit Rotwein-Butter 21,90.- Dessert: Honig-Pistazienparfait 4,90.- Tarte fine aux pommes mit Sorbet von Marc de Champagne 5,20.- San Pellegrino 0,5L 3,10.- Heute, so räumt der Juror ein, habe er es leichter gehabt einen Befund festzulegen, als mit dem erwähnten Tafelspitz. Die Crème Brûlée war ein schönes Intro; der Juror hätte aber eine Gänseleber vorgezogen, vielleicht mit Trüffel - diese	**B/B /156** **A/A/A/A /157**	**C**

		hätte das Aroma noch mehr entfalten können. Die Medaillons waren an Aroma perfekt und optisch gestaltet. Die Komposition beider Positionen war sehr zufriedenstellend. Gleiches gilt für die beiden Desserts. Der Befund über alle Komponenten des Menüs ist heute ein sicheres A/A/A/A. Sehr schön! Da das Le Stollberg unterschiedlich nivellierte Speisen anbietet, ist der Befund des höherwertigen Gerichts zu übernehmen.. Service wie vor Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.-** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	04,1	**La Bouille, Cuisine Provencale, Neureutherstr. 15, 80779 München, www.labouille.de** **089/399936** Unscheinbar. Classe. _____ Situation: in Schwabing gelegen etwas unscheinbar und bei unserem Besuch im Herbst mit Laub übervoll bedeckter Zugang hat einige eigene Parkplätze (wenn in der kälteren Jahreszeit keine Tische draußen stehen) vornehmlich französisch; die Karte ist französisch mit den dt. Entsprechungen Resultat: Liebhaber feiner frz. Kost kommen hier her Küche: Daniel Serra Der Juror wollte a la Carte, jedoch empfahl die Bedienkraft das zwei- und dreigängig erhältliche Tagesgericht. Das Tagesgericht mit drei Gängen, 18,00.- (zwei Gänge 14,50.-) war: Geflügelleberparfait auf Salatbouquet Risotto mit Seewolf, Thymian Emulsion (lt. Bedienkraft jus) Gratinierter Apfel mit Mandelcreme und Eis, serviert auf sehr heißem Teller Als Aufmerksamkeit des Hauses wurde vorab eine kleine Linsenterrine gereicht. Das Brot ist ein Baguette, das nicht von einem ortsansässigen Bäcker stammt, sondern dem La Bouille gefroren angeliefert und dort fertiggebacken wird. Es ist von bemerkenswerter Qualität. Der erste Gang übertraf die Erwartungen des Jurors - Befund A. Diese Menükomponente ist unterschiedlich nivelliert im Vergleich mit den folgenden. Der zweite Gang erzeugte Freude bei unserem Juroren: Das Risotto war perfekt, der Seewolf phantastisch - die Haut war am Rand geschickt angebräunt; das Fleisch war ein Gedicht - Befund A+ Der dritte Gang war der wahrlich krönende, kulinarische Abschluß des Gerichts. Die Mandelcreme war zwar sehr süß, doch der leicht säuerliche Apfel und der jeweils abgeschabte Klecks Eis zogen die Gesamtkomposition himmlisch zurecht. Gerade das Eis verdient eine besondere Belobigung! Nur die Optik war noch nicht auf höchstem Niveau. Befund A+. Wenn das La Bouille an der Optik der Speisen noch etwas feilt und die Teller tendenziell verflacht, um die Speisen stärker hervortreten zu lassen und zu betonen, kann es nur von Vorteil sein. Das Wasser kostete nichts; pain et beurre 1.-. Service:	**A/A+/A+ /158** **B/C/B /159**	**B** **C**

		Pech hat, wer im südlichen Teil des Restaurants sitzt; dort ist der Zugang zu den Waschräumen und leider ist die Kleideraufbewahrung der Vorplatz der Waschräume und zudem noch eng. Der Juror wurde sehr freundlich und schnell bedient. Hier geht auch der kritische Juror gerne hin. **Zweiter Test** kein Am. B. heute Weißbrot (wie oben), kein Brotteller, keine Butter noch Dip Mittagsmenü, drei Gänge, von der Restauranttafel, 18,00.-: Carpaccio von der Lammkeule Dorade auf Kichererbsenpüree Himbeercharlotte Perrier 0,75L 5,60.- Heute ging es im Restaurant einfacher zu: Kein Amuse Bouche, keine Butter zum Brot. Das Carpaccio kam mit Rukkola auf einer leichten Senfsauce und war von angenehmem Geschmackseindruck. Befund B. Diese Menükomponente ist unterschiedlich nivelliert zu den folgenden. Der Fisch war tranig und weder auffällig schön angebraten noch knusprig. Die Kichererbsen retteten nur marginal das Geschmackserlebnis. Schön waren gerademal die (wenigen) Butterschoten. Befund C. Die Charlotte kam in der speisengemäßen Art und brachte eine kleine Sauciere mit Vanillesauce. Die Himbeeren kamen nicht mit dem typischen Aroma. Befund B. Service: freundlich und schnell Nachgeschenkt wird nicht die Teller sind jetzt flacher, so daß die Speisen besser zur Geltung kommen Hatte diese Küche bei unserem ersten Besuch noch zwei A+ errungen (mit einem GF von 7,6!), waren wir jetzt umso mehr enttäuscht. Sehr schade! Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	04,05	**Hofer, Der Stadtwirt, Burgstr. 5, 80331 München** **089/24210444** _____ Situation: hinter dem Marienplatz kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren nicht nur münchnerisch 10:00 - 24:00 Uhr, So/Fe auf Anfrage Resultat: hierher gehen Münchner, Touristen und andere Küche: Der Juror stellte aus der Karte zusammen: Für den kleinen Appetit/Vorspeisen: Vitello Tonnato: Dünn aufgeschnittene rosa gebratene Kalbfleischscheiben unter delikater Thunfischsauce, dazu ital. Kapern und Baguette 13,80.-	**B/B**	**/160**	**C**

		Wild-Auswahl: Terrine vom Reh und Hirsch auf Cassissauce an Salatbouquet 9,50.- Adelholzener Gourmet 0,25L 2,60.- Der Befund zu den Speisen ist B, denn die Küche hätte noch mehr aus beiden Gerichten machen können; die Thunfischsauce kam nicht recht rüber und war schon garnicht „delikat“; ob die Kalbfleischscheiben unter der Sauce rosa gebacken waren, konnte nicht verifiziert werden. Das Herz des Jurors wurde wieder durch die angenehm aromatische Terrine erfreut. Service: unmittelbar Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	04,0	**Kandler, Gasthof, im Hotel Kandler, Erdingermoosstr. 11, 85445 Notzing, Pächter, Internet-Adresse 08122/2826** _____ Situation: nahe Straße ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Stil individuell und international, mit Business-Lunch Terrasse hinter dem Haus Resultat: In dem fast mondän wirkenden Lokal verkehren Personen aus dem Einzugsgebiet, Privatleute, ältere Mitbürger, Senioren, Hotelgäste, Tagungsteilnehmer, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute Küche: kein Brot Rosa gebratene Medaillons vom Schweinfilet mit Speck-Essig-Safterl und Petersilien-Käse-Spätzle 13,90.- Getränk 0,5L 3,10.- Den Juror erreichte ein großer, ovaler Teller mit leuchtend grünen (!) Spätzle, darauf ein kleines Sträußchen Petersil, und wunderschön angebratene Medaillons. Rosa gebraten bei Schweinefleisch überraschte uns, doch beschwichtigte die Bedienkraft, daß die Qualität des verwendeten Schweinefleisches über jeden Zweifel erhaben sei und man es nicht durchbraten müsse. Ergebnis war ein - meist - leicht rosa schimmerndes Fleisch hoher Güte. Auch die Spätzle mit ihrer Soße waren aromenseitig angenehm gestaltet. Befund nach B. Service: sehr schnell Den Business-Lunch (bis 13:30 Uhr) konnte der Tester um 13:23 Uhr nicht mehr erhalten. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/161**	**C**

B	04	**Landhotel Huber am See, Gaststätte, im Hotel, Holzbergstr. 7, 82541 Münsing (Ambach), Pächter, www.landhotel-huber.de** **08177/9320** Am See _____ Situation: mit Seegrundstück am Starnberger See gelegen ruhig gelegen eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich: Mo Pizza 8,50.- Di Backhendlessen 9,50.- Mi Schnitzeltag 6,50.- Do Spareribsessen 9,50.- Fr Fischsuppenessen; Spezialität des Hauses, Essen bis zum Abwinken 14,50.- Terrasse Resultat: hier verkehren Hotelgäste, Wanderer, Ausflügler, Touristen Küche: kein Brot Ambacher Fischpfandl, frisches Hecht- und Seeforellenfilet auf Blattspinat an Knoblauchschaumsauce, dazu Minikartoffeln 15,90.- Petrusquelle medium 0,25 L Nach einigen Minuten wurde dem Juroren mitgeteilt, daß eine offenbar falsche Karte vorlag und er etwas anderes bestellen müsse. Er bestellte Frisches Seeforellen- und Hechtfilet mit frischen Kräutern gebraten auf Zucchinifäden an Knoblauchschaumsauce, dazu Minikartoffeln 16,50.- Das Gericht kam zügig. Die beiden Fischteile waren von erster Qualität und attraktiv angebraten. Die Knoblauchschaumsauce harmonierte angenehm. Zucchinifäden und einige zurückgebliebene Gräten störten. Befund B. Service: sofort viele Fliegen umschwirrten den Gast, bis abgeräumt wurde WLAN vom Haus Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/162**	**C**
B_u	04	**Burgstube, Restaurant/Weinlokal, Färbergasse 9, 83512 Wasserburg/Inn, Pächter, Internet-Adresse** **08021/1049660** Classe. _____ Situation:	**B/B** **/163**	**C**

		an sehr ruhiger Straße ruhig gelegen im OG keine eig. Parkplätze Parkhaus an der Innbrücke, kostenlos 0 - 24 Uhr (sehr lobenswert für diese Stadt) Stil regional und international, günstiges Tagesgericht erhältlich Tische sommers vor der Türe Resultat: hier verkehren vornehmlich Touristen und Stadtbesucher, Laufkundschaft Küche: Lauwarmes Speckbrot mit Kren, Zwiebeln und Essiggurke 4,80.- Straußensteak (200g.) auf Pfeffersoße mit Kroketten und Salat 16,50.- Regent, Abfüllung Diehl, trocken, kräftig 0,25L 3,50.- Rijoja 2001 Reserva, ausgezeichneter trockener DOC Wein 0,25L 7,90.- Die Vorspeise Rehgeräuchertes von der „Herreninsel“ mit Butter und Bauernbrot 7,90.- wurde gleich bei der Bestellung abgesagt, denn von der Jagdsaison auf Herrenchiemsee, so berichtete die Bedienkraft, sei noch kein (geräuchertes) Rehfleisch gekommen und man erwarte das erste etwa in der kommenden Woche. Jetzt tat sich der Juror etwas schwer, in der nicht nach Vorspeise und Hauptspeise gegliederten Karte einen adäquaten Ersatz zu finden. Im Speckbrot kam der geglaubt niederwertigere Ersatz für das Rehgeräucherte, doch wurde der Juror angenehm enttäuscht. Das (frische) Brot war dünn mit Meerrettich bestrichen und mit Schinken (nicht Speck wie beschrieben) belegt. Der Schinken war von der besonders aromatischen Art - nichtzuletzt wegen der leichten, ihm verabreichten Wärme - und wertete das Gericht beträchtlich auf, so daß es einer Vorspeise entsprach. Vom Meerrettich und den Zwiebelringen hätte der Juror gerne mehr vorgefunden. Befund B. Sehr überraschend. Sicherlich haben wir hier das beste Brot-mit-etwas, das wir in den letzten Jahren aufgetischt bekommen haben. Als das Speckbrot schon bestellt war, entdeckte der Juror noch die Im Buchenrauch geräucherte Rehwurst mit Wildschweinspeck, dazu Kren, Essiggurke und Bauernbrot 7,90.-, die aber genauso wie das Rehgeräucherte noch nicht lieferbar war, aber das Interesse eines jeden Juror weckt. Das Straußensteak kam als zweieinviertel Stücke, die medium, rare, sehr rare waren. Das eine sehr rare Stück ließ der Juror durchaus in der Küche nachgaren, was dennoch keine Geschmackseinbuße brachte. Der Strauß machte den Geschmackseindruck, den man erwartete; die Kroketten harmonierten recht gut. Der Salat war Lollo Verde, Rosso, grün, Gurke, Weißkohl, Karotte, Tomate und Kartoffelsalat mit etwas Schnittlauch über dem Ganzen und frisch-aromatisch. Befund B. Service: sofort und freundlich Über Geschäftsprinzipien und Qualitätsvorstellungen der Burgstube wurde der Juror überzeugend informiert. Garstufe nicht erfragt es wird nicht nachgeschenkt WLAN: Es gibt mehrere nicht hauseigene, gesicherte WLAN Das Haus achtet auf gute Speisenqualität. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	04	**Schloßhotel Grünwald, Ristorante, im Hotel gleichen Namens, Zeillerstr. 1, 82031 Grünwald, Inh. Pasquale Russoniello, www.schlosshotelgruenwald.de** **089/64962635** _____ Situation:	**B** **/164**	**C**

		ruhig neben dem Grünwalder Schloß gelegen Parkplätze in der Nähe Stil italienisch Resultat: hier verkehren vornehmlich Ausflügler und Besucher des Grünwalder Schlosses große Sonnenterrasse Küche: Brot hell/dunkel, kein Brotteller, Frischkäse-Zedano-Dip Seewolffilet mit frischem Spargel und Sauce Hollandaise 21,00.- San Pellegrino 3,20.- Das Brot war frisch, noch warm und knusprig. Lt. der Bedienkraft enthielt der Dip Zedano, das die Bedienkraft weder übersetzen oder erklären konnte. Aber egal, was nun, der Dip aromatisierte nach garnichts. Der Fisch, zwei Hälften, war sehr schön angebräunt, die Haut jedoch nicht knusprig. Der Spargel hatte bei weitem nicht die erwartete Geschmacksintensität und die Hollandaise ist auch nicht der letzte Schrei. Von diesem Gericht hat der Juror mehr erwartet. Befund B. Service: Einen Brotteller mußte der Juror erst verlangen, ebenfalls ein Messer zum Schneiden des Spargels - der Juror hatte zum Fisch natürlich nur das Fischmesser erhalten. Befund C. WLAN ungeklärt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1u	04	**Zur alten Schießstätte, Gaststätte, neben Hotel Novotel, Dr.-von-Dallerstr. 1 - 3, 85356 Freising, www.novotel.com, www.accorhotels.com** **08161/5320** Küche auf gutem Weg. Classe. _____ Situation: an befahrener Straße, Zugverkehr auf der anderen Straßenseite eig. Parkplätze Stil international, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste das Lokal ist an das Novotel angeschlossen (siehe Rechnung) Küche: Brot dunkel, Brotteller, mit Butter und Kräuterbutter Der Juror findet auf der Speisekarte: „Unser Probiermenü“, welches fünf Positionen aufweist, von denen er vier wählte. Lt. Bedienkraft handelt es sich um „sehr überschaubare“ Portionen. A) Lachscarpaccio mit einer Limonen-Chili-Marinade; gegrillten Scampi und Ruccolasalat 2,50.- B) Knuspriges Zanderfilet im Kartoffelmantel auf Rahmsauerkraut und Barolosauce 4,20.- C) Lendensteak vom argentinischen Angusrind mit einer Speck-Zwiebelkruste überbacken, mit Feldsalat und Ruccolasalat,	**D1/C/C/B**	**/165**	**C**

		Basamicodressing und einer Ofenkartoffel mit Kresse und Sauerrahm 5,80.- D) Knusprige Strudelblätter mit einer Apfel-Mascarpone-Creme gefüllt, garniert mit Rotweinfeigen 1,90.- 2007 Chardonnay Vin de Pays D'OC Domaines Fabre Languedoc Sattes Gelb in der Farbe, intensiviert mit Aromen von Birnen und Melone, dezent ausgewogene Holznoten und und eine geschneidige Fülle bezeichnen diesen Wein 0,2L 5,50.- Die Portionen, die den Juror erreichen, sind in der Tat sehr klein. Die optische Gestaltung ist jeweils sehr erfreulich und wurde vom Juroren garnicht in dieser Art erwartet. zu A) Der Lachs ist von nicht nennenswertem Geschmackseindruck; den Rukkola gibt's auch mit typischem Aroma, nur hier nicht, und die gegrillten Scampi sind genau ein (1) Scampo - und der ist nur ein verhuzzeltes Ding. Befund D1(!), weil der Juror die angekündigte Eigenschaft mit „gegrillten Scampi" als nicht erreicht angesehen hat. Für den Fall, daß er die Komponente als falsch geliefert betrachtet hätte, wäre sogar ein katastrophales D2 erreicht worden. Den Ausschlag zur Wahl des mäßigeren D1 gab lediglich das Faktum, daß nicht die gesamte Komponente, sondern nur ein Teil dieser falsch geliefert worden war. zu B) Das minder knusprige Zanderfilet - hierzu trug der Kartoffelmantel offenbar wesentlich bei - harmonierte verständlicherweise nicht mit dem Sauerkraut, auch wenn dessen Säure etwas vom applizierten Rahm abgeschwächt wurde. Die Barolosauce kam an sich akzeptabel, vermochte jedoch nicht die überschüssige Säure abzudecken. Befund C. zu C) Das Lendensteak war ein etwa 2,5 mm dicker Folienstreifen und mit „Steak" geringfügig übertrieben dargestellt. Aber dem Ganzen wurde zugute gehalten, daß es ja zum Probieren war (s.o.) und auch der Preis die Relationen definierte. Gleiches gilt für diese Bonsai-Ofenkartoffel - man glaubt garnicht, wie klein eine Ofenkartoffel sein kann. Kulinarisch war die Komposition nicht so interessant wie die Beschreibung des Inhaltes erhoffen ließ. Von der Speck-Zwiebelkruste, die das Steak überbacken haben soll, entdeckte der Juror vielmehr überhaupt nichts. Wie definiert man in dieser Küche denn eine Kruste? Da diese Umstände nicht unmittelbar geklärt werden konnten, wird ein Befund dessen ungeachtet gegeben, Befund C. zu D) Die etwas dunklen Strudelblätter waren etwas mehr Lichtblick; die beinhaltete Creme war eine aromatische Komponente, die rotweinige Feige beeindruckte. Befund B. Der Wein ließ viel erwarten und war dann doch nur dezent überzeugend. Und unter satt gelber Farbe verstehen wir etwas anderes als Sekt-Töne von gelb. Interessant der Satz „intensiviert mit Aromen von Birnen und Melone" - bedeutet das, hier werden die frei verkauften Additive an Weinaromen offen eingesetzt? Irgendwo müssen die hergestellten Mengen ja bleiben. Wein wird nicht bewertet. Service: sofort und freundlich die Gerichte für einen Tisch kommen nahezu zeitgleich WLAN an der Rezeption freischalten lassen Anm.: Das Ambiente und die Küche des Novotel haben das Zeug dazu, sowohl den Befund als auch den Gourmet-Faktor zu steigern: Mit etwas mehr Liebe zum Gaumen könnte die Küche vieles mehr erreichen, denn die bemerkenswerte Optik der Gerichte greift erst im Befund, wenn auch die Kulinarik bemerkenswert ist. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Es kann nur besser werden - und dann kommen wir gerne!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	04	**Weinkehr, Weinhaus, Briennerstr. 23, 80333 München** **089/51266285896** _____ Situation:	**B/A//B** **/166**	**C-**

		an befahrener Straße im Keller in einem Gewölbe gelegen wenige Parkplätze in der Nähe Stil österreichisch und international Weine auch aus Österreich; Speisen aus Österreich auf extra Kartenseite mit original Namensgebung wie Rösterdäpfel, Dillerdäpfel. Resultat: viele Anzugträger und deren Sekretärinnen Küche: kein Brotteller, keine Butter, vom Aroma einfaches Brot hell/dunkel Terrine von der Entenleber, eingelegte Babybirnen, Sauce Cumberland 10,90.- Rehfilet mit Kürbiskernkruste, Portweinsauce, Rosenkohl, Nußspätzle 22,70.- Geeister Stollen mit Zimtsauce 6,90.- Vösslauer 0,75L 6,50.- auch 0,33L erhältlich Großer Brauner 3,40.- (kam mit 1 After Eight) Die Terrine mit der Cumberland-Sauce war ein kulinarischer Treffer. Auf die violettfarbigen Birnchen hätte man verzichten können; sie paßten zu garnichts und waren schlichtweg überflüssig. Da muß man sich schon ein bischen mehr Gedanken machen, was man auf den Teller legt. Befund B. Das Reh war in zwei Teilen gekommen - einmal medium und einmal rare. Das Mediumteil war perfekt, die Kürbiskernkruste umgab das Fleisch nicht, wie man es erwarten könnte, sondern ist ein Häufchen an Zugabe. Der Rosenkohl kam mit Schinkenwürfelchen und war von der besten Art. Die Nußspätzle harmonierten sehr zufriedenstellend mit der Portweinsauce. Im Gesamten bekam das Hauptgericht einen Befund nach A. Das Dessert war nicht der große Wurf; man sollte nicht glauben, daß man dasselbe wie eine Spitzenküche erreicht, indem man irgendetwas nur in den Eisschrank steckt oder mit kaltem Gas übergießt. Der Befund B wird nur knapp erreicht. Vor- und Hauptspeise sind gleichartig nivelliert. Ausschlaggebend ist die Vorspeise. Service: zügig; nachgeschenkt wird nicht; erst beim Dessert wurde das Glas einmal gefüllt, da war aber der Kaffee mit seinem Glas Wasser auch schon da und das Nachschenken war garnicht mehr erforderlich; ebenfalls wird der Brotkorb nicht ergänzt - auch nicht, wenn er leer ist. Befund C-. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	04	**Le potager, Gaststätte, Hotel Le Meridien, Bayerstr. 41, 80335 München** **089/24220** _____ Situation: am Hauptbahnhof gelegen Tiefgarage Stil international Mit Innenhof ein zweigängiger Business-Lunch (mit alternativ Suppe oder Dessert) für 10.- /p.P. kommt in 20 Minuten und nennt sich 2-10-20 Resultat: hierher kommen vornehmlich Hotelgäste Küche:	**B/B** **/167**	**C**

		Brot, dreifach sortiert, Brotteller, Butter Black Tiger Garnelen im krossen Parmaschinkenmantel auf eingelegtem Rotkohl Black Tiger Prawn in crispy Parma ham coat on marinated red cabbage 15,50.- Kross gebratener Loup de Mer auf Artischokengemüse mit Pesto Crispy fried sea bass on artichokes with pesto 29.- Fachingen 0,25L 3,50.- Das Brot kam mit streichfähiger Butter und war von aromatischer Qualität. Die Garnelen waren nahezu perfekt, nur der Parmaschinkenmantel kam mit seiner Aromatik nicht so recht herüber. Der Loup war fein, wenngleich etwas ölig vom Braten. Befund jeweils B. Service: sofort sehr bemüht, den Gast zufrieden zu stellen (der Juror bekam eine Financial Times alternativ Süddt. Zeitung angeboten zur Überbrückung der Wartezeit) es wird im wesentlichen nicht nachgeschenkt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A	04	**Krottenthaler Alm, Gaststätte, Krottenthaler Alm 5, 83666 Waakirchen, Josef Pichler** **08021/473** _____ Situation: An der Strasse von Holzkirchen zum Tegernsee gelegen. Früher vielbesuchtes Ausflugsziel mit großem, immer überfülltem Parkplatz. Heute verkleinert. Im ehemaligen Gastraum ist ein Getränkevertrieb. An der Almhütte, die nun die Gasträume darstellt, findet man den Anschlag Fr - So 09:00 - 24:00 Uhr. An der Straße ist ausgeschildert „Durchgehend warme Küche“. Aber offen ist nur von Fr - So 09:00 - 24:00 Uhr und selbst da ist keine durchgehend warme Küche, denn wir finden noch eine weitere Information: „Warme Küche 11:30 - 21:30“ Bayrische Küche; Große Brotzeitkarte (nicht von 11:30 - 14:00 Uhr); Speisekarte im BM ohne Fisch; Abendkarte ab 17:00 Uhr mit sechs Gerichten plus Zander, drei Desserts, ferner ein Fischmenü für Zwei, 23.- Resultat: immer noch gerne besucht; auch Einheimische trifft man hier Küche: Hüftsteak vom Angusrind mit Röstinchen und Kräuterbutter 11,50.- Wasser 0,5L 2,00.- Das Steak war vom Besten; der Juror verwendete den Begriff „himmlisch“; ein bischen Brot als Beigabe hätte nicht geschadet. Befund ist ein sicheres A. Sehr schön! Service unmittelbar; sehr freundlich kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja natürlich und mit Freude.**	**A**	**/168**	**C**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
B_u	04	**Freisinger Hof, Oberföhringer 189, 81925 München, Familie Wallisch, office@freisinger-hof.de** **089/952302** Hohe BMW- und Audi-Rate vor der Türe _____ Situation: an befahrener Straße eig. Parkplätze gehört zum gleichnamigen Hotel Die Küche ist international Resultat: anspruchsvolle Klientel Küche: Sülze vom Tafelspitz mit kleinem Salat, Kürbiskernöl und Röstkartoffeln 10.80.- Als 2. Gang wollte der Juror bestellen: Gebratene Saiblingfilets auf getrüffeltem Kartoffel-Lauchgemüse 20,90.- , doch dieses war AUS; stattdessen wählte der Juror: Doradenfilet auf gebratenem Gemüse mit Curryrahm-Sauce und Basmatireis 20.90.- Pralinenmousse in Baumkuchenmantel auf Gewürzorangen 9,70.- Malakoff-Kaffeetörtchen mit Eierlikörsauce 10,20.- Petrusquelle 0,75L 5.90.- Alle vier Speisen kamen mit hoher optischer Qualität; sie waren für`s Auge hergerichtet. Aromaseitig wurde dieser hohe Anspruch nicht erreicht. Nur die Dorade ragte wegen ihrer aromatischen Haut kombiniert mit der passenden Sauce etwas hervor. Beim Dessert erwartete man mehr; deshalb orderte der Juror ein zweites Dessert, um sein Urteil zu bekraftigen. Der Befund ist über alle vier Komponenten jeweils B. Hier muß die Küche den geschmacklichen Eindruck noch etwas geschickter abstimmen und kombinieren. Service: es wurde zeitnah nachgeschenkt und dabei das frisch gefüllte Glas auch ein Mal umgeworfen sowie die Decke beim Abräumen mit dunkler Sauce beträufelt. Die Situation zeigte aber, daß das eine Ausnahme war. Befund C. Das WLAN konnte aktiviert werden. Internet-Hotspot kostenlos und ohne Paßwort erreichbar Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B/B/B/B /169**	**C**
B_u	03,95	**Reindl's Restaurant, Partenkirchner Hof, Bahnhofstr. 15, 82467 Garmisch-Partenkirchen, Pächter,** **www.reindls.de** **08821/943870** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen keine eig. Parkplätze	**C+/C+/B/C+**	**C**

		Parkplätze in der Nähe (Bahnhofplatz) Stil regional, international mit Wintergarten 12:00 - 14:00 Uhr, 18:30 - 23:00 Uhr Resultat: einige Anwohner, Laufkundschaft Küche: Holzinger Marianne 2 Baguettescheiben, eine dunklere Scheibe mit Sesam, Butter auf Eis, Dip Der Juror wählte das Menü der Mittagskarte: Menü 28,00.-, ohne Vorspeise 24,00.- Curry-Geflügelsalat mit Champignons, Ananas (Vorspeise) Passierte weiße Bohnensuppe, Kalbszünglein Medaillons vom Werdenfelser Reh, Wacholdersauce, Rotkohl, Spätzle Apfelküchlein im Zimt-Zucker, Vanillesauce Tischwein Burleske - Holunderblütensirup mit Prosecco aufgefüllt 6,00.- Die im Grunde einfache Vorspeise befindet wegen ihrer einfachen Kulinarik zu C+. Gleiches gilt für die Suppe. Die Suppe mit Kalbszünglein ist aromatisch, was aber nicht von den Fleischanteilen herrührt. Diese für den Löffel viel zu großen Kalbszünglein will man am liebsten gabeln, anderes Besteck als den Löffel hat man jedoch noch nicht am Platz. Befund C+. Die Aromatik wurde ansprechender für den Gaumen des Jurors mit dem Hauptgericht. Das Reh kam erwartungsgemäß; die aromensichere Soße überzeugte und sowohl Spätzle als auch Rotkohl ergänzten recht passend. Befund B. Das Dessert kam wieder enttäuschend einfach und befindet aufgrund fehlender Highlights zu C+. Der von der Bedienkraft empfohlene begleitende Wein war als Cotes Bevedoux bezeichnet worden, ist uns jedoch nicht geläufig; er harmonierte simpel. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: Der Juror kam um 12:00 Uhr - und landete ohne es zu wissen in dem kleinen Raum bei der Bar. Als nach 10 Minuten niemand gekommen war, ging der Juror auf die Suche und fand den Ort seiner Begierde, das eigentliche Restaurant. Hier wurde er schnell bedient. WLAN: Hotspot t-mobile Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn man diese Lokalität nicht überschätzt.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 13/08 Michelin: Varta:**		
B_u	03,9	**Wittelsbacher Hof, Von-Brug-Str. 24, 82467 Garmisch-Partenkirchen, www.wittelsbacher-hof.com 08821/53096** Classe. _____ Situation: an befahrener Straße eig. Parkplätze, Tiefgarage Parkplätze in der Nähe Stil regional und international Hotelrestaurant mit Wintergarten und Gartenterrasse (Hallenbad, Sauna- und Wellness-Bereich nur Hotelgäste) 12:00 - 14:00 Uhr, 18:30 - 23:00 Uhr	**B/B/B /170**	**C**

		Resultat: In dem etwas eleganter ausgestatteten Lokal verkehren Anwohner, Personen aus dem Einzugsgebiet, Privatleute, ältere Mitbürger, Senioren, Hotelgäste, Hausgäste, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Radfahrer und es kann einem passieren, das man dem Bayr. Innenminister auf dem Flur begegnet. Küche: Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, im versilberten Körbchen, Brotteller, mit Butterriegel (Meggle, mit Herstellerprägung), gut streichfähig Norwegischer Flußlachs mit Salatgarnitur 12,00.- Entrecote Kalbsrückensteak mit grünen Bohnen und Kartoffelkroketten 20,00.- Tagesdessert Variation vom Eisparfait 6,00.- Los Vascos Cabernet Sauvignon rot Domaines Barons de Rothschild, Chile 0,2L 6,00.- , 0,1L 3,20.- Camberger 0,7L 5,00.- Auf Glasteller kommt der Lachs mit Senf-Meerettichsoße, vier halben Wachteleiern, zwei Scheiben Limetten, Zwergtomaten, Balsamiko. Befund B. Das Steak ist gut gebraten, die Kroketten (im versilberten Schälchen) sind Standardware, die Bohnen (im versilberten Schälchen) unauffällig. Der Salat vom Buffet ist frisch und 14-fach (!!) sortiert. Befund B. Das Dessert kommt als quadratischer Teller mit Kugel Vanilleeis, Sahne. Das Eis ist ummantelt mit lockerem Teig und umlegt mit Mandelscheibchen und etwas Schokolade. Befund B. Das Brot war frisch und knusprig. Das Taunusquelle- Wasser gibt es nur in 0,2L und 0,7L, aber zumindest gibt es einen Glaskorken auf die Karaffe. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort nachgeschenkt wird nicht WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+ g	03,9	**Rieger, Restaurant Cafe, im Hotel Rieger, Dekan-Karl-Platz 28, 82481 Mittenwald, Pächter, Internet-Adresse 08823/92500** Hotelrestaurant _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze Parkplätze vor dem Haus Stil regional, bayrisch Terrasse Resultat: In dem gehoben wirkenden Lokal verkehren Hotelgäste, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Laufkundschaft Küche:	**B+/B+**	**/171**	**C**

		Wildragout „Försterinart“ an Rahmpilzen, Preiselbeeren und hausgemachten Eierspätzle 9,50.- Kalbsrollbraten „Jägerart“ an Rahmpilzen und hausgemachten Eierspätzle 10,20.- Getränk 0,2L 2,80.- Zitrone warm 0,2L 2,40.- Das Wildragout „Försterinart“ überraschte mit herrlich aromatischen Pilzen; die Shitake hätte man dabei aber ruhig weglassen können. Die Preiselbeeren kamen als -marmelade und waren aromatisch uninteressant. Die vorgeblich hausgemachten Eierspätzle waren von der erwarteten Art und Aromatik. Befund B+. Ähnliches gilt für den ähnlich aufgebauten Kalbsrollbraten „Jägerart“. Auch er überraschte mit herrlich aromatischen Pilzen; die Shitake hätte man dabei auch hier ruhig weglassen können. Die vorgeblich hausgemachten Eierspätzle waren von der erwarteten Art und Aromatik. Befund B+. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Sie werden auch identisch gewertet. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,9	**Zirbelstube, Gaststätte, im Hotel Eden Hotel Wolff, Arnulfstr. 4, 80335 München, Eden Hotel Wolff Betriebsgesellschaft mbH, www.ehw.de** **089/551150** Könnte was aus sich machen _____ Situation: gegenüber dem Hauptbahnhof ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe Stil individuell und international Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche: kein Brot, jedoch Brotteller mit Brotmesser, keine Butter, kein Dip 3 Gang Wochenmenü („Menü von unserem Küchenchef empfohlen“) Hummercremesüppchen mit Hummerfleisch und altem Cognac Rosa gebratenes Lammrückenfilet auf Zwiebel-Olivengemüse mit Thymianjus und Blätterteighaube Williamsbirne in weißem Portwein gegart auf Grantapfelsauce mit Pralineneiscreme 32,80.- 2001 Hacienda Villarta Escolonia, Syrah, Qualitätswein, trocken, dunkler Rubinton. Ein echter reinrassiger Syrah. Sehr voll, mediterrane Gewürze, eine aromatische Frucht und kraftvoller Auftritt. Mundus Vini 2006: Silber, Toledo, Spanien, Erzeugerabfüllung Weingut Hacienda Villarta 0,2L 8,90.- Wein offen divers 4,00.- Evian 0,25L 3,20.- Die Hummersuppe beschrieb der Juror als ausgezeichnet; er fand kräftige Aromatik und genügend beigegebenes Hummerfleisch guter Qualität. Das nicht wesentlich veredelte Menüteil erfuhrdennoch den Befund nach B+. Das Hauptgericht kam in der mit Teig über den Rand hinaus überbackenen runden Porzellanreine. Unter der Teighaube	**B+/B/C** **/172**	**C**

		befanden sich die Filetstückchen mit dem sauerkrautartigen Zwiebelgemüse, schwarzen Oliven und zwei Thymianästchen. Kulinarisch war das Menüteil nicht wesentlich bemerkenswert. Befund B. Das Dessert war ein aromaseitig unauffälliges Gericht, bei dem weder Birne, noch Portweinanteile, Sauce und Eis überzeugen konnten. Damit kann man Zugreisende vielleicht beglücken, nicht aber den Juror - und dieser vergibt für die nicht hohe Leistung den Befund nach C. Schade. Der Syrah harmonierte bestechend mit dem Menü. Der Weißwein wurde dem Juroren von der Bedienkraft empfohlen, aber nicht memorierbar beschrieben. Bedingt durch die hohe Raumtemperatur war er zum Trinkzeitpunkt 4° C zu warm temperiert. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: nicht sofort ein Wein wurde mit etwas Verzögerung nachgeschenkt, der andere nicht der Gastraum ist beträchtlich warm; der Wein nimmt hierdurch zu schnell eine falsche Temperatur an WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A+u	03,9	**Wein & Co, Restaurant Feinkost, Platzl 2, A-5020 Salzburg, Wein & Co Weinhandelsges.m.b.H., Internet-Adresse 0043/662/87692512** Ein Vergnügen für jeden Juror _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil Bistro mit Feinkost-Verkauf Terrasse Küche 11:00 - 23:00 Uhr Resultat: In dem eng bestuhlten, rege besuchten Lokal verkehren vornehmlich Anwohner, Privatleute, Interessierte, Touristen, Salzburg-Besucher, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige, eigene Kunden Auszug aus der Karte: **CHAMPAGNER & CO** DUVAL LEROY, FRANKREICH 1/1L 7,80.- **SÜSS, PORT & CO** TROCKENBEERENAUSLESE KRACHER, NEUSIEDLERSEE 1/16L 4,70.-, 0,375L 19,89.- **SPEISEN** PIEMONTESISCHE TRÜFFELPLATTE TRÜFFELSCHINKEN, TRÜFFELSALAMI, TRÜFFELBRIE UND BIANCO SOTTOBOSCO DAZU MIELE AL TARTUFO 13,50.- **SUPPEN & SALATE** GEGRILLTE GARNELEN, AUF BLATTSALAT, FRUCHTIG MARINIERT 11,90.- **A LA MINUTE** TAGLIATELLE MIT GARNELEN UND GESCHMORTEN KIRSCHTOMATEN 10,90.- **SÜSSES** KASTANIENKUCHEN PREISELBEERSAUCE 3,50.- **TOP-KREATIONEN VON HINK** VERHACKERTES MIT VANILLE 5,90.-	**C+/B/A+** **/173**	**C**

		PAPRIKA-PECORINODIP MIT PINIENKERNEN GRAMMELSCHMALZ/KÜRBISKERNSCHMALZ 5,90.- ... daneben eine interessante Auswahl zumeist österr. Weine (weiß 1/8L, rot 1/16L) und die Kreidetafel an der Wand mit weiteren Gerichten. Küche: AVOCADO TAPAS PLA 5,90.- PLATO GRANDE ESPAGNOL SPANISCHE SPEZIALITÄTEN SERRANO SCHINKEN, CHORIZO, SOLCHICHON, MANCHEGO UND MAHON, DAZU EIN BROTKÖRBERL 12,50.- TAGESTELLER RAVIOLI VEGETARISCH GEFÜLLTE TEIGTASCHEN IN BRAUNER BUTTER UND GRANAFLOCKEN PLA 8,90.- MOHNTORTE 3,90.- MACCHIATO BL 2,40.- KRACHER AUSLESE CUVÉE 0,125L 3,50.- RÖMERQUELLE PRICKELND 0,33L GLASFLASCHE 2,40.- DUVAL LEROY Die Tapas waren drei an der Zahl und bildeten ein willkommenes Intro. Das speisenbedingt optisch einfach gestaltete Gericht überzeugte kulinarisch dennoch im Rahmen seiner Möglichkeiten. Befund nach C+. Die spanischen Spezialitäten kamen auf dem großen rechteckigen Teller, lagen in genügender Menge vor und überzeugten kulinarisch und in ihrer Manigfaltigkeit. Eine Veredelung kann hier nicht vorgenommen werden; so zeigt sich der Befund nach B. Das Brot kam hell/dunkel, dreifach sortiert, und war sehr frisch und knusprig. Man legt Wert darauf, daß es von der Bäckerei Rosenmayer ist. Die Ravioli kamen in Vorspeisenart und -menge und waren ergänzt mit Rukkola und halben Kirschtomaten und dem trefflich harmonisierten Käsebelag. Gesamt ein Gericht begeisternder Kulinarik. Befund nach A+. Lob. Besondere Erwähnung verdient die Auslese von Kracher; diese ist bekannt gut und hier auch noch sehr preiswert. Auch der Duval Leroy wird hier günstig angeboten; in der deutschen A2+ Küche kostet dieser für gewöhnlich um 15.-. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Die Ravioli bilden das anspruchsvollste Gericht. Service: sofort WLAN unbekannt Hier bemüht man sich, den Gast mit meist landestypischen Gerichten in hoher Qualität zufrieden zu stellen. Das scheint zu gelingen. Man findet kaum einem freien Tisch. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja natürlich und mit großer Spannung!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,9	**Forsthaus Mühltal, Restaurant und Hotel, Mühltalstr. 124, 82319 Starnberg, Pächter, www.forsthausmuehltal.de 08151/36090** Im Wald _____ Situation: an der Straße von Gauting nach Starnberg ruhig gelegen im EG neben der Würm, dem Fluß, der aus dem Starnberger See fließt eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch, regional, individuell Terrasse	**C/B/C**	**/174**	**C**

		Resultat: hier verkehren vornehmlich Hausgäste, Wanderer, Starnberg-Besucher Küche: Brot hell, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Unter Spezialitäten der Woche: Getrüffelte Maronencremesuppe, zubereitet aus karamellisierten Maronen und frischem Sauerrahm, serviert mit frisch gehobelten, schwarzen Trüffeln 4,90.- Filet vom Milchkalb mit Spitzmorchelrahm, die kurz gegrillten Medaillons vom Milchkalb servieren wir ihnen mit feinen Spitzmorcheln in Cognac-Rahmsauce, dazu gibt es Butterspätzle und geschmorten Speckwirsing 18,90.- Mousse au Chocolate, feines, dunkles Schokoladenmousse auf Waldbeerenspiegel 5,00.- Iphöfer Kronsberg, deutscher Qualitätswein 0,2L 4,30.- Die hochwertig veredelte Suppe enttäuschte den Juror: Er fand zwar schon einige Trüffelscheibchen, doch hatten diese ihr Aroma längst abgegeben und kamen somit nur noch als Gemüsescheiben an. Sehr schade. Da nutzen auch die paar aufgestreuten Kresse nichts. Die zweifarbig verlaufende Suppe enttäuschte. Befund C. Das Hauptgericht war da schon aromatischer. Das Fleisch war perfekt zubereitet; die schwere Sauce kam aromatisch - und der Wirsing fast kalt, wie auch die gesamte Mahlzeit nicht lange warm blieb. Schade. Optisch kam das Gericht speisenbedingt nicht aufwändig daher und wirkte eher bloß umfangreich. Befund B. Das Mousse au Chocolate kam als zwei Schokoladenhaufen, mit zwei roten Orangenscheibchen, daneben die Waldbeeren mit Sauce und der üblichen Physalis. Aromentechnisch befand dieses Dessert nach C; auch war die Optik nicht ausgereizt, sondern simpel. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sehr schnell es wird nicht nachgeschenkt Die Gerichte wurden nicht annonciert. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ohne Begeisterung.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	03,9	**Leutstetten, Schloßgaststätte, Altostr. 11, 82319 Starnberg, Fam. Sattlegger, HS-Gaststätten-Betriebs-GmbH, www.schlossgaststätte-leutstetten.de** **08151/8156** Am Schloß _____ Situation: ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell und international Biergarten (man liest: Königlich bayrischer Biergarten) Montag Ruhetag (von September bis Mai) Resultat: hier verkehren Reiter, Einheimische, Wanderer, Radfahrer (zum nahen Starnberger See) Küche:	**A/B** **/175**	**C**

		Brot hell, kein Brotteller, keine Butter, Dip Rinder-Carpaccio auf Trüffelcreme mit Salat und gehobeltem Parmesan 9,80.- Hirschpflanzerl auf Schwammerlsauce mit Kartoffelpüree 9,80.- Chianti Kolli, Toskana 3,80.- Zum Dessert hätte es gegeben: Walnußeis mit lauwarmem Zwetschgenröster und Sahne 5,50.- Hausgemachter Mohr im Hemd mit lauwarmer Schokoladensauce 6,50.- Geeister Marillenknödel mit hausgemachtem Zwetschgenröster 6,50.- Topfen-Nougat-Knödel auf Rotweinkirschen mit Maskarpone-Creme 6,50.- Das Carpaccio mit dem Trüffelaroma war von kulinarischer Qualität, sogar der nicht in jedem Fall angebrachte Parmesan harmonierte. Befund A. Die Hirschpflanzerl brachten den erwarteten Geschmackseindruck, der zudem noch von der kräftigen zweiteiligen Soße (hell/dunkel) und den nicht zu wenigen Pilzen unterstützt wurde. Aromaseitig besonders erwähnenswert war das Püree, wenn es zusammen mit der Pilzsoße genommen wurde. Das vergleichsweise einfache Gericht befindet nach B. Von den Desserts war der Juror nicht angesprochen. Der Wein ist nicht erwähnenswert. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort Brot gibt es erst am Tisch, wenn der Gast auf Frage hin einwilligt, dieses zu erhalten. Die Kerze am Platz wird nicht angezündet - und bleibt aus. Der Tresen hat Schmutzspritzer und die Bodenfliesen sind von der letzten Renovierung an einer minder zugänglichen Stelle noch nicht gereinigt. Gleich beim Eingang kommt die Frage, ob man dem Juroren *helfen kann* (der Juror erbat dann auf diese dumme Frage die Gewinnzahlen der nächsten Lottoziehung) Bevor der Juror die Karte aufgeschlagen hatte, wurde er schon gefragt, was er trinken wolle; als er dann gerade die Karte studierte, fragte eine weitere Bedienkraft durchs ganze Lokal dieselbe Frage - peinlich. Wir fragen uns, warum es noch nicht längst in jeden Hinterwald durchgedrungen ist, daß ein kulinarisch anspruchsvoller Gast immer zuerst die Speisen wählt und dann das passende Getränk und nicht umgekehrt. Die Bedienkraft aß selbst etwas hinter dem Tresen, an dem Speisen hergerichtet werden und fingerte sich mit den Fingern etwas aus den Zähnen - um sogleich neue Gäste zum Platz zu führen. Es gibt keine französischen Weine. Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt. Die Gerichte wurden nicht annonciert. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,9	**Schindler Delikat - Essen, Gaststätte, Maximilianstr. 5, 82319 Starnberg, Pächter, Internet-Adresse 08151/444777 -/44688950** Ein Lichtblick für die restaurantarme Zone Starnberg. Classe. _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe	**C/C/B/B+** **/176**	**C**

		Tiefgarage nebenan Stil individuell und international Terrasse Resultat: hier verkehren Laufkundschaft, Starnberger, Touristen Küche: Brot hell/dunkel, keine Butter kein Am.B.: Der Juror wählte das Wochenmenü zu 29,00.-, das immer mittwochs gewechselt wird: Gazpacho - kalte spanische Gemüsesuppe mit einem Hauch Knoblauch Schindlers Krabbencocktail auf Eisbergsalat Supreme vom Maishähnchen, dazu Ratatuille und Kartoffelgratin Schindlers Dessert-Variation aus unserem Delikatessenladen Gerolsteiner 0,5L 3,60.- Espresso, dopp. 3,50.- Die Suppe kam so, wie sie zu sein hat. Befund für das einfache Gericht nach C. Gleiches gilt für den Krabbencocktail. Befund für das einfache Gericht nach C. Das erstaunlich große Hühnchengericht kam mit ansprechendem Gusto. Das Fleisch harmonierte sehr glücklich mit dem Ratatuille - sehr lobenswert. Die Kartoffeln kamen dagegen sehr gewöhnlich und der Juror mußte etwas tun, das einem Gourmet nie passiert: Er mußte nachsalzen und Pfeffer verabreichen. Dies hat jedoch keine imposanten Auswirkungen auf den Befund; dieser gerät zu B. Das Dessert waren drei Cremes, Cassis, Orange, Bayrisch Creme, begleitet von blauen Trauben, Blaubeeren, Erdbeeren, Melone, Optik und Gusto ansprechend. Befund B+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort es wird nicht nachgeschenkt Brot wird nachgelegt, wenn der Gast es will Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt. Nur das Dessert wurde annonciert. Der Toilettenraum (M) ist der kleinste, der uns bekannt ist. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, denn hier ist ein wesentlicher Lichtblick in Starnberg.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	03,9	**Block`s Post, Gaststätte, Walchenseestr. 4, 82494 Krün, Josef und Bernhard Block GbR, www.gasthof-blocks-post-kruen.de** **08825/321** _____ Situation: an befahrener Straße besonders im Garten hinter dem Haus ruhig gelegen bis 9 eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional und international Garten	**B/B/A/B/B/B/B /177** **C+/C+/C /178** **B/C+ /179** **B+/C+ /180**	**C** **D3** **C** **C**

		Küche nur 17:00 - 21:00 Uhr Resultat: hier verkehren Laufkundschaft, Touristen Küche: kein Brot 389 Im Speckmantel gebratener milder Ziegenschnittkäse (Fa. Sailer Goas-Alm) auf Rucolasalat, Balsamicodressing, Buttertoast 6,20.- 555 Spaghetti mit Zucchini, Ruccola, Tomaten und Frischkäse 7,50.- 110 Geschmorter Ochsenschwanz, mit Zitrone, Piment und Preiselbeeren gewürzt, gebratene Polenta und Gemüsegarnitur 12,90.- 54 Gebratenes Spanferkel frisch aus dem Bratrohr, gewürzt mit Rosmarin und Knoblauch, dazu hausgemachter Kartoffelknödel mit Butterbrösel und Röstgemüse und ein bunter Salatteller 12,40.- 62 Schweineschnitzel paniert und in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes Frites und bunter Salatteller 12,20.- Drei Kugeln Blutorangensorbet mit Schlagrahm 4,60.- Feine Krem Karamel, gewürzt Zitrone und Vanille 5.90.- San Pellegrino 1,0L 5,20.- Die 389 war als Vorspeise Ziegenkäse ummantelt mit Schinkenspeck, dazu Rukkola mit leichtem Essig-Vinaigrette und Tomatenwürfelchen, Weißbrot mit Butter überbacken. Das optisch sauber angelegte Gericht kam auch kulinarisch wohlabgestimmt. Befund B. Die Spaghetti kamen üppig auf dem großen Teller. Der Juror, der die italienische Küche hervorragend kennt und auch italienisch spricht, zeigte sich von diesem Gericht auch in kulinatischer Sicht überzeugt. Befund B. Der Ochsenschwanz kam perfekt angerichtet - lt. Juror butterzart - und brachte auch die korrekt aromatischen Preiselbeeren mit. Die Sauce war kulinarisch bemerkenswert ausgefallen- lt. Juror ein Traum. Die Polenta war eine etwas andere Beigabe und überzeugte trotz dem aufgestreuten Parmesan nicht final. Das Gemüse war frisch. Der Befund ist souverän nach A. Das Spanferkel kam, wie Spanferkel zu kommen hat - mit Kruste und kräftigen Geschmackseindruck. Die Beilagen waren von der Sorte Standard und von genügender Qualität und Aufbereitung. Befund B. Das Schweineschnitzel kam in guter kulinarischer Darstellung, obwohl es ansonsten ein Mainstreamer ist. Pommes werden nicht befunden; der Salat war frisch. Befund B (!). Das Blutorangensorbet kam schön angemacht und von delikatem Gusto. Befund B. Die Karamelcreme war unauffällig und dezent gewürzt. Mal was anderes. Sie brachte eine Himbeere, eine Erdbeere, eine Brombeere und zwei Fünftel einer Pflaume mit sich. Befund B. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: schnell WLAN unbekannt Manierliche Preisgestaltung. Ein Juror äußerte den Wunsch, hier mit uns öfter testen zu wollen. **Zweiter Test** kein Brot 317 Hausgemachte Südtiroler Spinatknödel auf geschmorten Tomaten, mit zerlassener Butter und Käse überstreut, bunter Blattsalat 9,50.- 76 Cordon Bleu aus der Schweineoberschale geschnitten und in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes frites 9,80.- Tafelwasser 1L 5,20.- Gemischtes Eis (Drei Kugeln nach Wahl) (Vanille, Schokolade, Kokosnuss) 3,60.- Die Spinatknödel sind als vegetarisches Gericht von eigener kulinarischer Art - und nicht großer Menge - und befinden, der Salat kam ansprechend und frisch, nach C+. Das Cordon Bleu kommt sorgfältig bereitet mit genügendem, aromatisch geeignetem Käse und ausreichend Schinken befüllt. Die Pommes frites erfordern keine Äußerung. Befund C+. Das Dessert, drei Kugeln Eis mit billigster Waffel, war von der einfachsten Art. Befund C. Heute waren die Aufwendungen bei der Küche beträchtlich reduziert. Vorbei ist die Zeit mit B/A-Befunden. Der Zug geht in Richtung Massengeschäft.		

		Das Eis kostet auf der Karte 3,30.- und nicht 3,60.- . **Dritter Test** kein Brot 550 Polentaschnitten mit frischen Gemüsen, mit Gorgonzola und Parmesan überbacken, Schmortomaten und feinem Olivenöl 8,80.- 291 Rigatoni „Spezial“ mit frischen Champignons, Hackfleisch, Hinterschinken, Tomaten und Parmesan 8,90.- Tafelwasser 0,5L 2,60.- Tee Haferl 1,90.- Die uns schon von einem früheren Besuch bekannten Polentaschnitten kamen heute aromatisch aufgepeppt mit zwei Käsen und verschiedenen Gemüsen, die das Gericht zu einer angenehmen Erscheinung für die Optik werden ließen. Befund B. Die Rigatoni wurden schon beträchtlich einfacher aufgefahren, Hackfleisch und Hinterschinken gingen in der Soße unter. Der nur sparsam aufgetragene Parmesan konnte nicht viel retten. Die dennoch vorhandene Aromatik führte zu einem Befund nach C+ (trotz der nicht üppigen Menge). Wenigstens war der Tee genügend heiß. **Vierter Test** kein Brot 327 Roulade vom Spitzkraut, gefüllt mit Hackfleisch (Kalb), geschmort mit frischem Rosmarin, dazu Sahnepüree mit Butterbrösel 8,50.- 127 Kalbsniere mit Zwiebel und Tomaten geschmort, dazu Brokkoli und Kartoffelpüree 11,50.- Tee Haferl 1,90.- Tafelwasser 0,2L 1,60.- Die Kohlroulade war eine nicht gerade üppige Portion - wie bei Blocks üblich. Jedoch kam die Hackfleischfüllung zusammen mit der Soße wunderschön aromatisch. Bekannt gut ist das Pürèe von Blocks. Gerne hätte heute der Juror den Gourmetlöffel für die Soße eingesetzt, doch dieser ist bei Blocks genauso unbekannt wie Brot. Befund B+. Die Kalbsnierchen kamen aromatisch, begleitet von Brokkoli und - zu wenig - Pürèe. Befund C+. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	03,9	**Krüner Stub`n, Gaststätte, Soiernstr. 4, 82494 Krün, Christine Abt und Andreas Möbius, www.kruener-stubn.de 08825/921430** _____ Situation: ruhig gelegen eig. Parkplätze Stil regional Terrasse 11:30 - 14:00 Uhr, 17:30 - 21:00 Uhr, Mi 17:00 Uhr - Mo Innen riecht es beträchtlich nach alten Zigaretten Resultat: viel Laufkundschaft Küche: Gebackenes Kartoffelkörbchen gefüllt mit Waldpilzen, Tomaten 7,50.- Filetpfännchen „Krüner Stub`n“ Roastbeef, Schweine- und Putenfilet mit frischem Gemüse und hausgemachten Spätzle 14,50.- Schokoravioli mit Mandarinenkompott und Kirscheis 5,20.-	**B/B/A**	**/181**	**C**

		Adelholzner 0,5L 2,60.- Espresso, doppelt 2,60.- Die Vorspeise kam wie ein Pastetchen auf dem trochoidenförmigen Teller. Sie war optisch ansprechend ausgeführt. Das Körbchen bestand aus plastischem Kartoffelteig mit der Waldpilzfüllung. Letztere war aromatechnisch nicht von der erhofften Intensität. Auch das kleine, einzelne Tömätchen obenauf enttäuschte. Zudem war es kalt. Der Juror sah die beschriebene Eigenschaft (Tomaten, plural!) als nicht wesentlich an, da Tomaten kein wesentliches Element der Gourmetküche darstellen. Der Befund erfolgt zu B. Hätte der Juror die angekündigte Eigenschaft „Tomaten“ wegen der einen (1) Tomate als nicht erreicht angesehen, wäre ein Befund nach D1 erfolgt. Das Hauptgericht brachte eine recht knapp bemessene Menge Fleisch im Vergleich zu den Hausspätzle und Karotten- und Gemüsestreifen. Die Hausspätzle sind lang und flach und bald so groß wie Katzenzungen. Die Komposition war üppig und nicht recht aromaintensiv - nur das Roastbeef war der Silberstreif am Horizont. Es war schön ummantelt mit Schinken. Befund B. Das Dessert kam als das optische Highlight. Die Schokoravioli kamen in täuschend echter Aufmachung italienischer Ravioli, nur waren sie süß und harmonierten nahezu bestechend mit dem Eis und (überraschend!) den Mandarinen. Befund A. Service: sehr schnell, sehr freundlich die Tischdecken auf der Terrasse waren um 13:00 Uhr noch nicht fertiggedeckt kein eigenes WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Natürlich** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,9	**Alter Wirt Ramersdorf, Aribonenstr. 6, 81696 München, Familie Niederreiner, www.alterwirt-münchen.de 089/6891862** _____ Situation: an befahrener Straße Parkplätze im Umfeld vorhanden Stil regional Biergarten 8:00 - 01:00 Uhr man wirbt: 504 Jahre Vorstadt-Wirtschaft; seit Anno 1504 Resultat: gut besucht Küche: Aus der Pfanne Steyrisches Hirschragout in Wildrahmsauce mit Preiselbeerbirne und Eierspätzle 11.80.- Heiße Himbeeren mit Vanillesauce und Sahne 4,90.- Tafelwasser 0,25L 2,20.- Das Gericht brachte Hirschfleisch gewohnter einfacher Art; es war etwas trocken und man hätte es gerne mit etwas mehr Preiselbeeren „befeuchtet“. Das kremige Eis kam mit zwei großen und einer sehr großen Kugel und die Himbeersauce war aromatisch, lobenswert heiß, in einer Sauciere und in wirklich genügender Menge. Der Juror befindet jeweils nach B. Service: sofort	**B/B**	**/182**	**C**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03,9	**Vinorant Alter Hof, Alter Hof 3, 80331 München, www.alter-hof-münchen.de** **089/24243733** Im alten Gemäuer _____ Situation: im alten Gewölbe im 1. OG gelegen; im UG ist ein Weinkeller Mo - So 11:00 - 01:00 Uhr kaum Parkplätze in der Umgegend, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren oder am teuersten in der Oper. Resultat: In der fast urigen Atmosphäre, die an einen Rittersaal erinnert, findet man Touristen und Münchner Die Speisekarte hat für jeden etwas. Küche: Das Brotkörbchen war hell/dunkel sortiert. Der Juror wählte heute eine Vorspeise: Tatar vom Movi-Lachs mit gebackenem Ei und Kaviar an Lemonensesam 12,20.- Secco Frizzante 2,90.- Champagner führt der Alte Hof nicht; der ersatzweise von der Bedienkraft empfohlene Prosecco „Secco Frizzante“ überraschte den Juror, erinnerte er ihn doch an einen Moet & Chandon Brut Imperial Jahrgang (!), den man - egal mit welchem Jahrgang - nur noch selten auftreiben kann. Die Bewertung fiel dem Juroren nicht ganz leicht, denn die Bedienkraft erklärte auf Frage, daß der Kaviar des Gerichts nicht echt sei. Das wundert den Juror dann doch, denn dann nennt man die schwarzen Kügelchen in der Speisekarte nicht Kaviar - andererseits ist es bei dem Preis der Vorspeise klar, was zu erwarten ist. Das Gericht war zweifelsohne anspruchsvoller als andere mögliche Vorspeisen und der Sekt überraschte angenehm. Besonders das gebackene Ei (faktisch waren es zwei gebackene Eihälften) überzeugte jedoch aromaseitig vollends. Da wir aber solche Übertreibungen wie „mit Kaviar“, der dann doch keiner ist, in keiner Weise dulden, gibt der Juror wegen nicht eingehaltener zugesicherter Eigenschaft den Befund D1; traurig. Hätte korrekt „mit unechtem Kaviar“ in der Karte gestanden, wäre der Vorspeise ein B sicher gewesen. Und hätte man den Pseudo-Kaviar durch ein halbes Teelöffelchen Sevruga ersetzt, ergäbe sich möglicherweise wohl ein noch höherer Befund. Mit diesem Wissen vor Augen sollte der Alte Hof sich nochmals sein Geschäftskonzept überlegen und fragen, warum es eben keinen Champagner gibt und keinen Kaviar. In die einzigartige Örtlichkeit, die den Alten Hof beherbergt, paßt ohnehin ein A2+ Restaurant besser. **Zweiter Test** Das Brotkörbchen war hell/dunkel sortiert. Hauchdünn geschnittene Entenbrust auf feinem Nudelsalat mit Ananas und Sprossen 10,90.- Kremiges Kürbisrisotto mit lauwarmen Schnittlauchcrèpe 10,80.- Adelholzener Classic 2,90.- Bei dem Entenbrustgericht stellte der Juror eine gewisse überraschende, aber nicht unpassende Schärfe fest, die von den Ananas zu kommen schien. Das Risotto mit dem leidlich hochmodernen Kürbis war knackig und es war schön angerichtet. Der Befund für diesen Zweispänner ist ein sicherlich B+. Service: einwandfrei, engagiert, freundlich	**D1 /183 C** **B+ /184 C** **B /185 C**	

		Dritter Test zweifach sortiertes Brot (ws/sw) im Holzteil Secco Frizzante „Valentin“, Winzer Sommerach, weiß und rose, je 2,90.- Rosenkohlcroutons mit gebratener Entenleber und und kalt gerührten Preiselbeeren 11,90.- Der Prosecco war derselbe wie bei unserem ersten Test im Oktober 2008. Heute nahm der Juror zum Vergleich einmal weiß und einmal rose. Resultat war, der rose-farbige hat eine flachere Aromatik als der weiße. Aber der letzte war genau der vom damaligen Test, hat jedoch einen deutlichen Eindruck nach Aprikosen - was ist den das? Auf natürliche Weise entsteht das bestimmt nicht. Und Aprikose ist auch etwas übertrieben. Beide Secco waren sparsam im Gas, dafür aber sehr kalt. Da eine frische Flasche mit mehr Gas kommt, nehmen wir an, wir haben typisch aus einer länger angefangenen Flasche, eigentlich aus zweien, erhalten. Gemessen am Preis und da es eben ein Prosecco und kein Champagner war, findet das keine Beachtung im Test - wie auch Weine und Sekte sowieso keine Bewertung erfahren. Die Rosenkohlcroutons waren eher als Rosenkohl mit Croutons zu bezeichnen. Die Entenleber kam durch das Braten nicht in olympische Höhen und das „kalt gerührt“ ist ein vergeblicher Versuch, die Speisekarte aufzupeppen. Der Befund ergibt sich zu B. Service schnell, freundlich Auch heute entdeckte der Juror wieder ein Gericht zu 12,0ß.- mit „Kaviar“ auf der Karte. Auf Frage konnte die Bedienkraft, warum wohl?, so garnicht bestätigen, daß das echter Kaviar ist. Wir verzichten darauf, das zu Ertesten; das Ergebnis findet sich ohnehin schon weiter oben. Schade, daß hier der falsche Kaviar in den Befunden hängt, denn hier geht man gerne hin. Auch zu unkonventionellen Zeiten ist hier hochwertig zu essen möglich. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Natürlich und mit Freude.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,85	**JIN, Panasisches Restaurant, Kanalstr. 14, 80538 München, Pächter, info@restaurant-jin.de 089/21949970** Salzig _____ Situation: nahe befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus: Stil panasiatisch; günstigere Mittagsgerichte Resultat: In dem Lokal mit seinen in geeignetem Abstand angeordneten Tischen verkehren Anwohner, Privatleute, Interessierte, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Freundinnen, Neugierige. Man ißt mit Stäbchen. Küche: kein Brot kein Reis Sake, warm 5,50.-	**B/C+/B**	**/186**	**C**

		JIN'S Kleines Klassikermenü (Drei Gänge) 35,00.- Tartar vom Blue Fin Thunfisch mit Chili und Fliegendenfischkaviar Geschmorte Pralinen vom Schweinebauch Entrecote vom Charolaisrind mit Chili und gebratenen Sojasprossen Beerenauslese Kracher Cuvée 9,00.- Shochu 6,50.- Gerolsteiner 2 x 0,25L a 2,50.- 5,00.- Als Intro wählte der Juror Sake, warm. Das Tartar kam als Vorspeise des kleinen dreigängigen Menüs des Jin und bestand aus nichts anderem als einem Zylinder von etwa 6 cm Durchmesser und 3 cm Höhe neben etwas Chilisauce. Das Tartar kam in sich selbst schon scharf, so daß die beigegebene Chilisauce kaum mehr weitere Geschmacksnuancen einbringen konnte - wenn man bei Chili überhaupt von *Geschmacks*nuancen sprechen kann. Jedenfalls kann man keine Veredelung noch irgendeine optische Gestaltung vermelden und Blauflossen-Thunfisch kann man kulinarischer ausbilden; der addierte „Kaviar" trug verständlicherweise auch zu keiner Verbesserung bei. Wenigstens war der Tartar schön rot. Gleiches gilt für den überraschend starken Salz-Eintrag in das Gericht. In kleinerer Menge hätte dieses Angebot ein treffliches Amuse bouche abgegeben, so aber läuft das Jurorenurteil auf den Befund zu B hinaus. Das Zwischengericht kam in Form von zwei Würfelchen im kleinen tiefen Teller in einer Größe von ein bischen mehr als Schoko-Dominosteinen: Hurra, die Witzigmann-Portionen aus den `80ern sind zurück! Nun ahnte der arme Juror, daß er heute im Jin nicht satt werden würde und orderte, als die Bedienkraft den zweiten Gang abdeckte, den vom Asiaten immer sofort und in großer Menge gelieferten Reis (der im Jin offenbar den Rang eines ungewöhnlichen Sonderzubehörs hat und nicht zum Gericht dazukommt!!!). Das Zwischengericht war aromenseitig wie die Vorspeise kräftig salzig und verdeckte den erwarteten Eigengeschmack des Gerichtes. Und der Reis machte die Enttäuschung perfekt: Da ist ja jeder zu lange gekochte, verkochte Kochbeutelreis besser und hat mehr Aroma! Ein Befund zu C+ ist angebracht. Schade; das geht doch besser! Nun bekam der Juror kräftig Durst und mußte ein kleines Wasser bestellen. Das Hauptgericht war nun eine übliche Menge an Speise und brachte flach geschnittene Chips von Fleisch (etwa in Gulasch-Art) auf Bambussprossen. Optisch alles andere als bewegend, sondern vielmehr an jeden Steh-Chinesen erinnernd, bringt es dieses ebenfalls salzige Gericht gerade mal zum Befund nach B. Der Juror verzichtete auf weitere Enttäuschungen und bestellte kein Dessert. Vielmehr zwang ihn die Salzexposition der vergangenen Gerichte zur Bestellung noch eines Wassers. Als Dessert-Ersatz nahm er den bekannt guten Kracher Cuvée. Dieser kam - nach beträchtlicher Wartezeit - viel zu stark gekühlt in höchstens Weißwein-Temperatur, was die Aromen nicht hervortreten ließ. Was wissen Asiaten denn auch schon von Beerenauslesen ... Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Wie Gault Millau 2010 beim Jin zu einem Punktewert von 16 kommt, ist uns verschlossen. Service: sofort und sehr freundlich WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht notwendigerweise.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B^{+}_{u}	03,825	**Le Barestovino, Gaststätte, Thierschstr. 35, 80538 München, Pächter, www.barestovino.de** **089/23708355** Classe. _____ Situation: ruhig gelegen im EG/OG kaum Parkplätze in der Nähe Stil französisch Terrasse im Hof; vorne ist die Bar, hinten das Restaurant nur Abends geöffnet	**B/B+/B+/B /187**	**C**

		Resultat: In dem französisch ausgerichteten Lokal verkehren Gruppen, an der frz: Küche Interessierte, Freundinnen Küche: Brot, einfach sortiert, im Holzschiffchen, Butter gesalzen Menü mit Wein 59,00.- Geräucherter Lachs und gebratene Makrele mit Couscous und Spinatsüppchen Kabeljau und Jakobsmuschel auf Ingwer-Karottencreme Stubenküken mit Spargelrisotto und Rosmarin Creme Brûlée mit Rhabarber Columbel Gascogne, Südwest-Frankreich Riesling aus der Saar, Weingut Rentz Cuvee aus Syrah und Grenage aus der Provence Riesling Auslese Henry Müller Adelholzener 0,25L 3,00.- Die Karte kam als Schiefertafel. Das Brot wurde vom Juror hochgelobt. Der Juror wählte das aktuelle vierteilige Menü mit Weinbegleitung. Die vier Gerichte sind in sich unharmonisch; sicherlich werden einem hier keine Aromaten-Exzesse noch -extreme geboten. Lediglich der Wein war der aromatische Lichtblick und entschädigte den Juror etwas. Befund zu B/B+/B+/B . Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Der dritte Gang ist ausschlaggebend. Service: sofort es wird nicht nachgeschenkt es dauert geraume Zeit bis der 1.Gang abgedeckt wird WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wir sind nicht überzeugt:** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+u	03,8	**Cannone, Bar Ristorante, Occamstr. 11, 80802 München, Pächter, Internet-Adresse 089/33035474** Schwabinger Restaurant _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage in der Occamstraße Stil italienisch Resultat: In dem unscheinbaren Lokal verkehren Schwabing-Bummler und -besucher. Küche: Brot hell	**B/B+** **/188**	**C**

		Lachscarpaccio 6,00.- Filetti Orata, Goldbrasse mit Pfifferlingen 17,80.- Trebbiano, aus den Marken 5,50.- Wasser 1,50.- Das Brot ist leicht salzig und dünn geschnitten. Das Lachscarpaccio kam optisch gestaltet und mit angenehmen Aromen, wenngleich der Ruccola naß war. Befund B. Der Fisch kam perfekt. Die Pfifferlinge konnten aromatisch nicht überzeugen, doch war auch bei diesem Gericht die Optik erwähnenswert. Befund B+. Der Wein konnte anfänglich überhaupt nicht überzeugen,. doch nachdem einige Zeit vergangen war, gewann dieser beträchtlich an Ausdruck und glücklicherweise auch an Harmonie mit dem Gericht. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das anspruchsvollere Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A	03,8	**Westend, Cafe Restaurant, Anglerstr. 32, 80339 München, Pächter, Internet-Adresse 089/508341** Neu entdeckt _____ Situation: an mäßig befahrener Straße gelegen im EG keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem gewöhnlich ausgestatteten Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Jugendliche, Handwerker, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Freundinnen Küche: kein Brot Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel auf Pfifferlingsauce, dazu servieren wir Ihnen Kartoffelgratin 12,80.- Tafelwasser 0,5L 2,50.- Völlig überraschend kommt ein im Rahmen des Gerichtes optisch gestalteter, quadratischer Teller mit drei Medaillons, der Pfifferlingsauce, die mehrere wirklich als groß zu bezeichnende Pilze enthält und das Gratin im Porzellantöpfchen. Der Tellerrand ist schön mit etwas Grün bestäubt. Die Medaillons sind fest mit dem Schinkenspeck umwickelt, ohne Spießchen und stellen einen aromatischen Genuß dar. Die großen Pilze ergänzen das Erlebnis und die Rahmsauce ist herrlich. Gerne hätten wir da den Gourmetlöffel eingesetzt. Das Gratin erreichte nicht so ganz den betonten Geschmackseindruck des restlichen Gerichtes. Immerhin jedoch hat der Befund zu A zu erfolgen. Wer hätte das gedacht. Service: 4 Minuten Wartezeit bis die Karte kam wackliger Tisch	**A**	**/189**	**C**

		WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,8	**Stiftskeller St. Peter, Gaststätte, St. Peter Bezirk 1/4, A-5010 Salzburg, Pächter, www.haslauer.at** **0043/662/8412680** Überschätzt. Touristisch _____ Situation: ruhig gelegen im EG/OG/UG in einer Fußgängerzone, hinter den Salzburger Festspielen seit 803 eig. Parkplätze, die jedoch noch in 2010 mit Pollern unbrauchbar gemacht werden sollen - ebenso die Zufahrt Stil international Resultat: In dem großzügig eingerichteten Lokal(en) verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Interessierte, Stammtische und -gäste, Touristen, Ausflügler, Salzburg-Besucher, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Shopper, Neugierige Hier trifft sich der Rotary Club Salzburg Nord Küche: Brot hell/dunkel, vierfach sortiert, Brotteller, Butter, drei Kräuter-Dip Butter/Aufstrich 2,70.- Brotkorb 2,70.- gugelhupf gänseleber mit süsswein-rosinenbuchtel und apfelchutney 14,60.- kalbsbeuschl in veltlinerrahm mit semmelknödel 10,90.- gelber muskateller skringer 0,125.- 5,50.- prälatenwein 0,25L 4,10.- Nachdem der Juror sich damit abgefunden hatte, für Brot, Butter und Dip etwas zahlen zu müssen, freute er sich wenigstens auf den Gugelhupf aus Gänseleber. Dieser kam mit wenig Aromatik von der Gans und lieferte so garnicht den erwarteten Genuß. Obwohl optisch ansprechend im großen tiefen Teller aufgetragen, rangiert diese Speise mit dem Befund B+. Die Kalbsbeuschl - ebenfalls im großen tiefen Teller - waren ein aromatisch ansprechender Genuß trotz des unauffälligen Knödels. Sie waren mit einer Gabe an Tomatensauce verziert und befinden im Rahmen ihrer Möglichkeiten immerhin noch nach B. Die vom Juror zu den Gerichten ausgewählten Weine erwiesen sich als Glücksgriffe; besonders der gelbe Muskateller harmonierte vollendet mit der (wenigen) Gans. Der Prälatenwein ist ein Cuvée und von einfacherer Art. Der Brotkorb brachte für sein Geld wenig kulinarische Erlebnisse, vielmehr waren die Brotschnitten enttäuschend aromaarm. Hier brachten auch die Dips nur wenig Verbesserung. Etwas Freude bereitete der sechsfach (!) sortierte Salat, der überraschend kam. Er war nicht in der Karte aufgeführt. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Die Vorspeise ist ausschlaggebend. Service: Am Nebentisch errinnerten die Gäste an die vergessenen Getränke. Nachgeschenkt wird nicht - selbst dann nicht, wenn die Bedienkraft kommt, um Guten Appetit zu wünschen, was auch völlig unnötig ist, so mitten im Essen. Auffallend ist, daß die Bedienkräfte beträchtlich viel Lärm beim Abdecken und Herrichten der Tische machen; von Eleganz hat man hier wirklich noch nichts gehört - und das bei einem Restaurant, das	**B+/B /190** **B/B/B/C+ /191**	**C**

		einen Anspruch hat, wie das auf der anderen Salzachseite gelegene Sacher. Man muß auch wirklich nicht 12 - 14 Weingläser zugleich vom Wagen auf den Tisch verbringen und alles und jeden Stuhl herumrücken und auf dem harten Boden positionieren ... Nachdem der Juror mit seiner Arbeit fertig war, mußte er feststellen, daß sein Regenschirm sich nicht mehr im Schirmständer befand. Zu viel Plebs ist hier. **Zweiter Test** 2006/2007 beerenauslese „cuvee“ weingut alois kracher, illmitz (neusiedler see), süßwein mit kräftiger struktur, finesse und eleganz vom „winemaker of the year“ alois kracher aus den sorten sauvignon blanc, neuburger, chardonnay 0,04L 6,45.- Butter/Aufstrich 2,70.- Brotkorb 2,70.- 4-Gang-Menü 52,90.- <guglhupf von der gänseleber mit süßwein-rosinenbuchtel und apfelchutney> ersatzweise warmes seesaiblingsfilet mit weißem rettich und himbeer-honig-sorbet, 14,95.- schaumsuppe von flußkrebserl und paradeiser mit safrannockerl rosa gebratener rinderrücken mit erdäpfelgratin und geschmorten pimentos st. peters „mohr im hemd“ Suppe Fleisch mit Cornichons-Brot und Supersoße Sorbet mit drei Stänglein weiß-brauner Schokolade, Küchlein mit flüssiger Schokolade, Kaffee-Eis auf etwas Gebäck 2005 chardonnay bründlmayer, langenlois (kamptal) 0,375L 42,00.- Römerquelle 0,75L 6,10.- Heute wollte der Juror mehr erleben und nahm das Viergang-Menü. Brot, Butter und Dip kosteten auch hier. Als Ersatz für „gugelhupf gänseleber mit süsswein-rosinenbuchtel und apfelchutney “, des heutigen Menüs, den der Juror schon in der Vorwoche hatte, nahm er „warmes seesaiblingsfilet mit weißem rettich und himbeer-honig-sorbet“, 14,95.-. Das Beste an diesem Gericht schien dem Juror schon bald die Beschreibung in der Karte zu sein. Die Kulinarik dümpelte so vor sich hin, schreibt der Juror und es tut sich nichts Bemerkenswertes auf. Befund B. Der hochtrabend antretende zweite Gang lockerte die Optik etwas auf, jedoch brachte auch er kaum echte Geschmackserlebnisse. Befund B. Der rosa Rinderrücken kommt begleitet von einem einfachen Gratin. Auch kein Highlight. Befund B. Der Mohr im Hemd ist eine einfache Süßspeise. Keinerlei Veredelung. Befund C+. Der vom Juror wegen des Glücksgriffes von der Vorwoche (s.o.) gewählte Wein harmonierte heute überhaupt nicht und nach Augenschein bestimmt mit nichts auf der gesamten Speisekarte. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort es wird weder Wein noch Wasser aufmerksam nachgeschenkt Brot wird nicht nachgelegt - auch nicht, wenn der Brotkorb ersichtlich leer ist Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt - und zwar so, daß es stört Abgeräumt wurde das Brot schon mit dem ersten Gang Bei den Speisen gab es am Nebentisch allerhand Probleme und die Bedienkraft mußte nicht nur ein Mal das Gericht wieder mitnehmen. Die Fensterbank ist nicht rein, der Fensterrahmen wie im Abbruchhaus und hat von irgendwelchen Reparaturarbeiten die Lacknasen noch kleben. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn unsere Anspruche sich in Grenzen halten.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+u	03,8	**Obermaier, Gasthof, beim Hotel Obermaier/Garni, Truderingerstr. 306, 81825 München, Mach Gastronomie GmbH** **089/424943**	**C+/B /192**	**C**

		Hotelrestaurant _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG, neben dem Hotel Garni gleichen Namens eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional Biergarten Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Hotelgäste, Touristen, Angestellte, Geschäftsleute Laufkundschaft und Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche: Ganserljung, mit Herz, Leber, Magen 7,90.- Geeister Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster 7,30.- Aglianico 0,2L 6,90.- Espresso, doppelt 3,30.- Das Gericht kam im tiefen Teller und brachte die erwartete Art und Kulinarik der Speise. Befund C+. Der geeiste Kaiserschmarrn war der bekannte Scheiterhaufen aus Vanilleeis, dazu Zwetschgen. Die Qualität war jedoch, nichtzuletzt wegen der (zwar zu wenigen) beigegebenen Sauce und dem angenehmen Eis, gut. Befund B. Der Wein war von hoher Qualität und - als einer von zweien - dem Juroren von der Bedienkraft zum Gericht empfohlen worden. Service: sofort es wird im wesentlichen nicht nachgeschenkt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	03,8	**Zarges, Gaststätte, Kalbaecher Gasse 10, 60313 Frankfurt, Pächter, www.zarges-frankfurt.com 069/29903388 /299030** Was soll denn hier besonderes sein? _____ Situation: in der Fußgängerzone, sog. Freßgaß ruhig gelegen im EG/OG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus unweit Stil individuell und international sommers Stühle vor der Türe Resultat: hier verkehrt vornehmlich Laufkundschaft aus der Fußgängerzone	**A/A/B/B**	**/193**	**D1/D3**

		Küche: Brot hell/dunkel/mit Nuß-Einschlüssen, Stangenbutter La Soupe de Tomate 8,00.- La Terrine de Fois Gras, Hausgemachte Gänseleber-Terrine mit weißem Portweingelee und Brioche 17,00.- Le Filet, Gegrilltes argentinisches Filetstück 200g., Salade de Saison 29,00.- Beurre Café de Paris, Butter Café de Paris 3,00.- Le Gateau aux Chocolat Micuit, gefüllt mit flüssiger Guajana-Schokolade von Valrhona 8,00.- Badoit source 0,5L 5,0.- Die geeiste Tomatensuppe mit Basilikum und Bayonner Schinken war ein schönes kaltes Gericht von bestechender Aromatik und hoher Veredelung. Befund A. Die Foje Gras war Gänseleber und von hoher Qualität, harmonierte jedoch nicht gerade bestechend mit dem - sauren - Portweingelee. Das Brioche kam wie eine Verlegenheitslösung. Befund A. Das Filet kam zart und aromatisch. Die Küche hat die gewünschte Garstufe eingehalten. der Salat kam umfangreich und im Stielkelch. Beilagen mußten hinzugekauft werden. Der Juror nahm die Café de Paris Butter, weil ihn die sonstigen Beilagen nicht überzeugten. Befund B. Der zum Abschluß gewählte Schokoladenkuchen war fest und sehr süß; auch bekam der Juror ihn kaum herunter. Befund B. Filet und Dessert werden als niedriger nivelliert angesehen, als die gleich nivellierten Gerichte 1 und 2. Service: schnell Garstufe erfragt Das Wasser ist nicht zufriedenstellend gekühlt; der Juror hatte zuerst ein anderes gewählt (Wattweiler), doch nach einigen Minuten beschied man ihm, daß dieses aus sei. Es wird im wesentlichen nicht nachgeschenkt Die Anzugjacke wird einem nicht abgenommen; man darf sie selbst über den Stuhl nebenan hängen, obwohl just gegenüber ein Glastürenschrank ist, in dem Kleiderbügel zu sehen sind Die gespielte Musik ist viel zu laut; auf der Terrasse kommen irgendwelche Fiedler, die solange herumgeigen, bis sie etwas Geld erhalten - erst dann sind sie weg Die Sitze im EG sind furchtbar unbequem und zum Speisen völlig ungeeignet; sowas geht nichteinmal im Cafe durch (nicht umsonst kam der Kommentar vom Nebentisch: Da werde ich nicht zum Kaffeetrinker) Die Tischserviette hatte mehrere Löcher verschiedener Größe Die Klosettbrille in dem extrem winzigen Toiletten-Schuhkarton war gebrochen - da nützt es auch nichts, wenn man fleißig Stofftücher bereitstellt und die Wasserhähne französisch (!) beschriftet! Wieder so ein Laden, der glaubt, alles in französisch machen zu müssen - das kennen wir aber in Frankreich und den USA beträchtlich besser und vor allem niveauvoller. Der Juror hat einen Tisch **„im Restaurant**“ bestellt und unten im eigentlichen Bistro den Tisch bekommen. Unser Gourmet-Faktor gilt NUR für DIESE Lokalität. Wie sich später zeigte, waren andere Gäste oben im Restaurant und noch genügend Platz frei. Neue Gäste werden hier wohl erst mal geringgeschätzt. Die Küche und Karte ist zwar dieselbe, wie dem Juroren **ausdrücklich anhand der Karte versichert** wurde, aber man fragt sich, welche Zweiklassengesellschaft hier speist, weil der dem Restaurant unbekannte Juror garnichts von einem im 1. OG gelegenen Restaurant gezeigt bekam. Dieses tölpelhafte Verhalten beim Service erfährt den Befund nach D1, der unbequeme Tisch den nach D3. Es gilt: Wenn also die beiden Lokalitäten dem Gast als gleichwertig benannt werden, dann bewerten wir das Erdgeschoß als das Restaurant. WLAN unbekannt Wie Gault Millau beim Zarges zu seinem Ergebnis kommen kann, ist uns rätselhaft. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Bestimmt nicht in das Bistro!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 18(Bistro14)/08 Michelin: Varta:**		
B_u	03,8	**Lemontrees, Gaststätte, Lechfeldstr. 8, 80689 München, Pächter, www.lemontrees.de** **089/56016464**	**C+/B/B/C /194**	**C**

		Alternatives _____ Situation: abseits von jeglichem Trubel ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze nicht viele Parkplätze in der Nähe Stil thailändisch kl. Garten Di -So 18:00 - 23:00 Uhr Resultat: hier verkehren an thailändischer Küche Interessierte Im Test bei uns, weil dieses Lokal in einem einzigartigen, ancient belassenen Häuserblock liegt - mit Blaubasalt-Kopfstein auf der Straße und Ornamentziegeln als Gehwegbelag. Man ist an die Fuggerei in Augsburg erinnert. Küche: Die Juroren wählten aus der Abendkarte: 8 Toongdong, Reisteig mit gemischter Füllung aus Garnelen, Hühnerbrust und Gemüse, knusprig gebraten, 5,10.- 35 Gaeng Ped Gai, Hühnerbrustfilet mit roter Currypaste, Kokosmilch, Bambussprossen und thailändischen Auberginen, scharf 11,50.- 55 Nue Katikam Prik Thai. Pfeffersteak scharf, Rinderfilet gebraten mit Knoblauch und Pfeffer 15,50.- 83 Banane oder Ananas, gebacken mit Honig und Vanilleeis 4,90.- Singha Lagerbier Import San Pellegrino 0,75L Die Vorspeise, Reisteig im gebackenen Teig-Säckchen, war ein gelungenes Intro, das unserer europäischen Küche durchaus als Anregung dienen könnte. Befund C+. Bei den Gerichten hat es die Küche ausgezeichnet verstanden, die Gewürze zielgerichtet einzusetzen, um die Aromatik zu prägen (35) und sehr gut gegartes Fleisch mundgerecht geliefert (55). Der Reis war von Qualität. Befunde B und B. Das Dessert war von einfacher Art, das Eis leicht verziert. Befund C. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort Das Lagerbier war zu schwach gekühlt es wird aufmerksam nachgeschenkt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,8	**Kugler Alm, Gasthaus, Lilienstr. 93, 82041 Oberhaching, Pächter, Internet-Adresse** **089/6139010** _____ Situation: ruhig gelegen; nur gelegentlich fährt ein Zug vorbei genügend Parkplätze in der Nähe und auch auf der anderen Seite des Bahngleises (durch Tunnel erreichbar) Stil regional	**B/B** **/195**	**C-**

		Biergarten Resultat: hier verkehren vornehmlich Ausflügler, Radfahrer Küche: Brotteller Vorspeisenschmankerl „Franz Xaver“ Räucherlachs, eingelegtes Gemüse, gebackene Zwiebelringe und Tintenfischringe mit Remouladensauce, dazu Baguette und Butter 5,60.- Kugler Alm Pfandl, Schweinemedaillons mit Speck und Silberzwiebeln überzogen und Schupfnudeln mit Tomatensalat 14,60.- Tafelwasser 0,4L 2,30.- Die Vorspeise kam schön anzusehen auf dem am Rand bestäubten Glasteller. Der (Zucht-)Räucherlachs einfacher Art kam mit Meerrettich, aber von diesem hatte es nur eine Messerspitze voll. Gemüse und die zwei Ringarten waren von sättigender Natur und brachten keinen kulinarischen Ausdruck. Das Baguette war einfach, aber schön frisch und knusprig. Befund B. Die Pfanne enthielt recht feste Medaillons ungefragt in well done. Die Sauce war aromatisch und kräftig; sie harmonierte trefflich mit den wunderschön abgebräunten Schupfnudeln und den zusätzlich applizierten schmalen Schinkenstreifen. Die Silberzwiebeln kontrastierten überaschenderweise angenehm. Der separat gereichte Tomatensalat war von einfacher Natur. Den Überzug aus Speck und Silberzwiebeln detektierte der Juror nicht und die Schupfnudeln kamen nicht mit Tomatensalat; vermutlich hätte es besser geheißen, ... mit Schinkenstreifen, Silberzwiebeln, Schupfnudeln und dazu ein Tomatensalat. Ein beeindruckend „kräftiges“ Gericht in genügender Menge. Befund B. Service: Die Karte kam sofort (12:48); bis zur Bestellung dauerte es deutlich (zwischenzeitlich fragte eine andere Bedienkraft, ob man schon das Getränk habe, später auch, ob man schon bestellt habe). Die Vorspeise kam 13:09 Uhr. Das als 0,5L bestellte Getränk kam ungefragt als 0,4L. Der Papierspender im Waschraum war leer. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Natürlich.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	03,8	**L`Estragon, Gaststätte, Riedweg 15, 82064 Straßlach-Dingharting, Christophe Trichard, www.lestragon.de 08170/214** Französisch _____ Situation: abseits befahrener Straße eig. Parkplätze Stil französisch 11:30-14:00; ab 18:00 Uhr; Mi geschlossen Die Karte umfaßt auch Schnecken mit Kräuterbutter, Entrecote mit Pfeffersauce u.a. Resultat: hierher kommen Anwohner der angrenzenden Münchner Stadtviertel, wie Grünwald, Pullach, Solln sowie Ausflügler. Küche: Brot: vier Baguettescheiben Der Juror wählte aus der Tageskarte das zweigängige Menü zu 9.- (mit Suppe/Salat/Hauptgericht 12,00.-) und nahm ein	**B/B/B /196** **A/A/B /197**	**C** **C**

		Dessert hinzu. Er konnte wählen zwischen Gemüsesuppe und Mais-Crevettensalat sowie zwischen Zander mit beure blanc und Frikadelle mit Zwiebelsauce und Cous Cous vegetarian Duo von Pot de Creme von Kaffee und Vanille 2,00.- Pellegrino 0,5L 2,90.- Das Mittagsmenü ist eigentlich wie ein Business-Lunch. Es gibt den Hauptgang in Fleisch, Fisch und in Vegetarisch. Der Salat war frisch und er war gut abgestimmt. Der Zander befand sich in reichlich Butter und hielt so sein Aroma etwas zurück. Das Dessert kam in zwei ovalen Gläschen und offerierte zwei feine Naschereien. Zum Schluß kam noch ein Espresso, der in dem ohnehin günstigen Menüpreis eingeschlossen war. Die drei Befunde sind B/B/B. Service: bald es wird weder eingeschenkt noch nachgeschenkt das erste Gericht wurde einfach auf die Serviette gestellt **Zweiter Test** Brot: genügend Baguettescheiben Der Juror wählte aus der Tageskarte das zweigängige Menü zu 9.- (mit Suppe/Salat/Hauptgericht 12,00.-) und nahm ein Dessert hinzu. Pâté de Campagne (Landpastete) Mostellefilet mit Pesto Gâteau au Chocolat 2,00.- Heute hatte der Juror große Freude, da es als Vorspeise eine Pastete gab, die auch optische Ansprüche befriedigte. Die Landpastete kam mit Karottengeschnetzel, einer ganz kleinen Gurke und einer halben Kirschtomate. Beigegeben war eine Zwiebelmarmelade, gekocht, mit Rotwein und Johannesbeeren. Vom Aroma war diese Marmelade beträchtlich unscheinbar, jedoch eine gut abgestimmte Ergänzung zur offerierten Pastete. Das nennt sich perfekte Komposition. Der Befund ist nach A zu geben. Das Filet kam auf Kartoffelcreme und war optisch sehr zufriedenstellend von dem frisch-grünen Pesto flankiert. Profund neue Geschmackserlebnisse gab es nicht - das Fischlein erreichte aber in der ansprechenden Komposition einen erstaunlichen Befund nach A. Der schon sehr einfach gehaltene Schokoladenkuchen war sehr dicht und fest. Keineswegs war seine Süße jedoch aufdringlich. Befund B. Diese Menükomponente ist unterschiedlich nivelliert. Service bald es wird nachgeschenkt Anm.: bemerkenswerte Preisgestaltung beim Mittagstisch Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	03,8	**Otto 11, Just Vine, Ottostr. 11, 80333 München, Salvator Vermögensverwaltung GmbH, www.otto11.de 089/59908044** Geschäftsbetrieb eingestellt. Classe. _____ Situation: recht ruhig gelegen keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus:	**A/C** **/198**	**C**

		Stil französisch, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Laufkundschaft und Angestellte naher Firmen Küche: Brot hell/dunkel, dreifach sortiert, Brotteller, mit Butter Dip Kräuter-Dip Am.B. Vorspeise: Portion Foje Gras, Entenleber, nach Saison, mit Trüffelsauce 10,00.- Hauptgericht: Gnocchi mit Käse (Pasta des Tages) 6,90.- Dessert: Birnentart 4,00.- Montes 0,2L 1,80.- 2002 Mon Rouge, Merlot Syrah 3,80.- Grand cafe Express Espresso doppio 3,00.- Als Intro wurde ein kleiner Appetizer gereicht, die Vorspeise als Foje Gras - definitiv Entenleber. Diese war äußerst attraktiv ergänzt durch eine beigegebene Trüffelremoulade (lt. Bedienkraft). Der Befund ist nach A. Die Gnocchi waren einfach und wir kennen die auch besser. Der Befund ist nach C. Die Vorspeise ist das höherwertige Gericht. Service: freundliche und schnelle Bedienung es wird nachgeschenkt und Brot nachgelegt (außer die Bedienkraft redet eine halbe Stunde mit dem Kontaktbeamten, der dort seinen Kaffee trinkt) Der versehentlich gelieferte 2004 Mon Rouge wurde flugs ersetzt durch den gewünschten 2002 Mon Rouge. kein eigenes WLAN Wir bedauern die Schließung dieses Lokales außerordentlich. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne. Wir bedauern die Schließung außerordentlich! Sehr schade für alle Feinschmecker.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	03,775	**Roter Salon, Gaststätte, im Grand-Hotel Sonnenbichl, Burgstr. 97, 82467 Garmisch-Partenkirchen, Pächter, www.sonnenbichl.de** **08821/7020** Angenehme Aussicht. Classe. _____ Situation: am Hang ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Stil individuell und international Freitags Grillbuffet Terrasse Resultat: Das Hotel ist in die Jahre gekommen. Es gibt drei Restaurants. Der Juror besuchte den Blauen Salon. Küche:	**C+/C** **/199**	**C**

		Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, der Brotteller wurde vergessen und kam erst nach Aufforderung, Dip Trüffelrisotto mit Scampis (sic) 13,90.- (groß), 11,90.- (klein) Geschmorte Kaninchenkeule mit Sellerie-Apfelpüree, Kirschen und Rosmarinkartoffeln 18,50.- 2006 Trittenheimer Altärchen Riesling, Qualitätswein, Weingut Bastenhof, Trittenheim 0,25L 6,90.- 2008 Königschaffhausener Vulkanfelsen Spätburgunder, Qualitätswein, trocken, kräftig, ausdrucksvoll 0,25L 7,80.- Das Dip nannte sich Petersilienbutter und war ein Joghurt mit Petersilie und von ausgezeichnetem, frischem und aromatischem Geschmackseindruck. Alle Speisen zeigten optische Versuche. In diesem Besten der drei hier lokalisierten Restaurants hatte der Juror bei Ausblick auf die Berge das kleine Trüffelrisotto. Die Aufmachung stellte ihn zufrieden, jedoch mangelte es dem Trüffeleindruck an Nachhaltigkeit. Das Trüffelrisotto war arm an Trüffeln und damit auch arm an erwartetem Geschmackseindruck. Der Befund kann nur ein klägliches C+ sein. Schade; warum gibt man nicht noch einige Tropfen Trüffelöl für einige Cent hinzu, wenn die Trüffel nicht so intensiv rüberkommen?! Das Fleisch des zweiten Ganges war einseitig beträchtlich schwarz, ohne aber verkohlt zu schmecken. Die Beigaben Sellerie-Apfelpüree, Kirschen sowie die Rosmarinkartoffeln brachten keine fulminante Aromatik. Befund C. Der Weißwein war ein guter Griff, der Rotwein enttäuschte, denn er war ein einfacher Wein, der seine Beschreibung, kräftig und ausdrucksvoll, nicht erreichte. . Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort Der Juror war zu früh für das Dinner und wollte zur Überbrückung noch die Bar des Hotels aufsuchen. Diese sollte lt. Anschlag um 17:00 Uhr öffnen. Doch auch bis kurz vor 18:00 Uhr wurde die Bar nicht geöffnet und der Juror wurde mehrmals herumgeschickt. Provinz. Den auf der Rechnung vergessenen Vulkanfelsen mahnte der Juror an. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,775	**Le Faubourg, Brasserie, im Hotel Concorde, Augsburgerstr. 41, 10789 Berlin, Pächter, www.berlin.concorde-hotels.com, www.concorde-hotels.com/concordeberlin** **030/8009990** _____ Situation: an wenig befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze Parkplätze im Haus, günstig Karstadt-Parkhaus 9.-/d (Rankestraße) Stil individuell sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem Lokal verkehrt vor allem Laufkundschaft, Mitarbeiter der umgebenden Büros und Touristen. Küche: Brot ws in der Schale auf Tuch, frisch, verhalten knusprig, aus dem Baguette geschnitten, Butter im Porzellan-Tiegelchen, Brotteller	**B/C+** **/200**	**C**

		Der Juror wählte aus der beträchtlich attraktiven Speisekarte Menue a soup: Spanferkelrücken, Gemüse-Cassoulet, Grenaille-Kartoffeln 12,50.- Quark-Creme mit einem Frucht-Coulis 2,50.- 2008 Sauvignon blanc, Emmerich W ABC 0,1L 2,50.- Als Getränk konnte der Juror wählen: Aufbereitetes Berliner Leitungs-Wasser w/o Gas, mit Gurke oder Zitrone oder pur. Vorab gab es ein Erdbeerschaumsüppchen. Ungefragt wurde dem Juror 1 Liter (!) von dem beschriebenen Wasser in der Karaffe gegeben. Es kommen auf dem großen trochoidenförmigen Teller zwei Scheiben Fleisch mit Kruste, aber bemerkenswert viel Fett dazwischen, gelbe und orange Würfelchen von gekochtem Gemüse, Kartoffelecken mit (dicker) Schale, schön angebraten, dabei Kräuter der Provence und etwas Knoblauch. Befund B. Das Dessert kommt auf einem flachen Teller und liefert zwei ovale Tassen mit gelber und roter Sauce (Papaia und Johannisbeere) auf der Creme, bezeichnet als Mousse; die gelbe Soße ist mit einem weißen und dunklen Schokoladensplitter verziert. Befund C+. Der Wein war einfach und ausdruckslos mit einer gewissen störenden Bitterkeit. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: schnell, jedoch bis der Juror seine Rechnung bestellen konnte, dauerte es sehr lange Das Wasser wurde anfangs nachgeschenkt, später nicht mehr. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,75	**Perazzo, Ristorante, Oskar-von-Miller-Ring 36, 80333 München, www.perazzo.de** **089/28986090** _____ Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze Ein Italiener Resultat: hier geben sich viele schwarz gekleidete Herren von den umgebenden Firmen die Ehre, aber nicht die von Siemens nebenan, denn die haben nur 35 Minuten Mittagspause. Küche: In dem recht warmen Gastraum des Perazzo bestellte der Juror Apperitiv Ferrari Brut Perle Millésime 0,1L 8,50.- Primo Linguine agli Scampi, mit Scampi, Olivenöl, und Knoblauch 12,90.- Carne Paillard di vitello alla griglia, Paillard von der Kalbslende vom Grill mit Gemüsebeilage 19,00.- San Pellegrino 0,75L 5,90.- Die Nudeln waren das, was die Karte schrieb, in Olivenöl, aber der Knoblauch war an deutsche Erwartungen angepaßt, nämlich sehr dezent vorhanden. Befund C. Die Lende war groß, gut durch, elegant dünn und: umgeschlagen, so daß das	**C/B**	**/201**	**C**

		Gemüse vom Fleisch umgeben war. Spuren des Grillrosts konnte der Juror nicht erkennen; wohl war die Lende auf der Platte gebraten worden. Befund B. Beide Speisen waren unauffällig. Der Sekt kam in der ungeöffneten Flasche und die Bedienkraft ließ den Korken knallen; der Juror genierte sich in den Boden, aber niemand nahm vom proletischen Korkenknallen Notiz. Im guten Haus passiert das nicht und wir mögen das auch nicht. Das paßt zum Kindergeburtstag mit Kindersekt oder in die Proletenkneipe. Und für den Sekt Ferrari Brut galt das gleiche wie für die gleichklingende Automarke: Viel Lärm um nicht viel. Da nutzt es auch nichts, wenn die Flasche neu angefangen wird - was wir natürlich sehr begrüßen. Ein Spumante steht dem Ferrarisekt in nichts nach. Von der unsäglichen Sucht der Bedienkräfte, auf jede Speise vor dem ersten Bissen Pfeffer geben zu wollen, schweigen wir lieber. Service: sofort; das Korkenknallen war äußerst unangenehm wie auch der Pfeffer. Befund C. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+ g	03,7	**Zum Schweizerbartl, Gasthof , im Hotel Zum Schweizerbartl, Kaltenbrunn 19, 82467 Garmisch-Partenkirchen/Kaltenbrunn, Fam. Erhardt Basi, Internet-Adresse** **08821/3071** _____ Situation: an sehr befahrener Straße ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional Terrasse Resultat: In dem Gasthaus verkehren Senioren, Hausgäste, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Radfahrer Küche: kein Brot Bierbratl 9,90.- Schwein`s Braten 9,30.- Getränk 0,4L 3,50.- Getränk 0,5L 3,60.- Die Juroren kamen 21:00 Uhr und man hatte schon den Betrieb eingestellt. Nur noch die beiden o.g. Gerichte gab es - und das traf sich gut: Die Juroren erhielten nach einem typischen Schinken-Krautsalat einen Schweinebraten und einen diesem sehr ähnlichen weiteren Braten, einen Bierbraten, mit jeweils zwei Knödeln. Große Zufriedenheit löste jeweils die formidable Soße aus (O´ton Juror 1: Das Beste, das ich seit langem an Soße erhalten habe). Die Menge an Braten war ebenfalls bemerkenswert: Jeder Juror erhielt drei Scheiben; nur die Knödel waren nicht imposant. Die hervorragende Aromatik der beiden Braten(-soßen) läßt beide Gerichte zu B+ befinden. Enorm für die landesübliche Küche. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Beide werden identisch befunden. Service: sofort WLAN unbekannt	**B+/B+**	**/202**	**C**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, allein schon wegen der Soße.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B^{+}_{u}	03,7	**Gröbl Alm, Alpengasthof, im Hotel Gröbl Alm, Gröbl-Alm 1-3, 82481 Mittenwald, Fam. Leuthner, Internet-Adresse 08823/9110** Typische Ausflugsgaststätte _____ Situation: Exponiert oberhalb Mittenwald gelegen mit guter Rundum- und Fernsicht bes. nach Süden ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe; Bus-Haltestelle Stil regional, bayrisch, Tagesempfehlung auf der Schiefertafel Terrasse Resultat: Das Restaurant befindet sich in dem weitläufig angelegten Hotel. Hier verkehren Senioren, Hotelgäste, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Radfahrer Küche: kein Brot Spinatknödel mit Butter, Parmesan und Blattsalate in Kernöl 7,70.- Pochiertes Karpfenfilet auf Wurzelgemüse, mit Butterkartoffeln und frisch geriebenen Kren 11,80.- Marillenknödel mit Zuckerbrösel und Zimt auf hausgemachter Marillensauce 4,80.- Walnussparfait mit Mandarinenragout 4,80.- Karaffe Wasser 2,60.- Die Spinatknödel (3 St.) erwiesen sich als locker-leichte Kreationen mit etwas Parmesan on Top. Die angekündigte Butter konnte nicht sicher lokalisiert werden. Das Kernöl ergänzte aromatisch und war von bemerkenswerter Qualität. Sortierter frischer Salat mit Tomate. Befund B+. Sehr schön. Der Karpfen erzeugte sogleich Freude beim Juror: Dieses garnicht so sicher überzeugend aufbereitbare Fischlein kam kulinarisch perfekt und mit ausgezeichneten Kartoffeln und konnte mit der getrennt gereichten, geschmolzenen Butter treffsicher und aromatisch passend ergänzt werden. Gelegentlich nahm der Juror noch den Meerrettich dazu und wurde nicht enttäuscht. Befund B+. Sehr schön. Durch die bislang guten Leistungen erfreut, nahmen die Juroren noch Desserts: Die mit Zuckerbröseln und Zimt bestreuten Marillenknödel kamen mit einer trefflichen Soße und befinden zu B. Das Walnussparfait mit dem Mandarinenragout erschien dem Juror als Wagnis hinsichtlich der Abstimmung von Säure und Süße/Walnußaroma, doch erwies sich deren Kombination als geglückt: Sie erwiesen sich sogar als so gelungen, daß die beste Aromatik erzielt wurde, wenn der Juror die Mandarinenteilchen zusammen mit dem Parfait aufnahm. Die Schlagsahnehaube, die noch auf dem großen, verzierten Teller kam, ergänzte im Rahmen ihrer Möglichkeiten. Befund B+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Fischgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort, besonders freundlich (Darina) WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Mit Vergnügen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B+/B+/B/B+ /203**	**C**

B	03,7	**Zum Vilserwirt, Gasthof Obermaier, Hauptstr. 19, 84169 Altfraunhofen, Pächter, Internet-Adresse 08705/1251** Hotelrestaurant _____ Situation: an Straße gelegen im EG/OG eig. Parkplätze Stil regional, individuell und international Terrasse Resultat: In dem renoviert erscheinenden Lokal verkehren Anwohner, Personen aus dem Einzugsgebiet, Privatleute, ältere Mitbürger, Senioren, Durchreisende Küche: Schweinebraten mit Knödel 9,80.- Cola 0,5L 2,60.- Das Gericht befindet zu B. Service: freundlich In der Toilette waren ein Seifenspender und der Handtuchspender leer. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/204**	**C**
A_u	03,7	**Hofbräukeller, Gasthaus, Innere Wiener Straße 19, 81667 München, Pächter, www.hofbräukeller.de 089/4599250** Sogar kulinarisch _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im OG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus nebenan Stil regional, bayrisch Biergarten betreutes Kinderland regelmäßige Veranstaltungen, Kinderkochkurse, Fasching, Kinderschminken Resultat: In dem wie ein bayrisches Lokal wirkenden Hofbräukeller verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Jugendliche, Interessierte, Stammtische und -gäste, Handwerker, Touristen, Ausflügler, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige	**C+/A+** **/205**	**C**

		Küche: kein Brot Echte Vorspeisen gibt es nicht. Weißwurst 1,90.- Ofenfrische Breze 1,00.- Zwei Stück Kalbsfleischpflanzerl mit Trüffeljus und Kartoffel-Rucolasalat 9,80.- Leichtes Weißbier 3,90.- Da es keine echten Vorspeisen gibt, nahm der Juror voraus eine Weißwurst mit Breze und Weißbier. Die Weißwurst zog kulinarisch nicht ganz mit den Exemplaren von Hofbräuhaus, Wallner und Ewigem Licht/Marienplatz gleich. Ebenfalls überzeugte die Breze nicht wesentlich. Befund C+. Anders schon die Kalbsfleischpflanzerl: Diese waren gut detektierbar mit Trüffel (Trüffelöl lt. Bedienkraft) angereichert. Der Juror befand sich flugs im kulinarischen Himmel. Das speisenbedingt nicht beliebig individualisierbare Gericht befindet zu A+. Sehr schön, daß das vornehmlich regional angelegte Lokal solche tatsächliche Kulinarik offeriert. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja - und ganz besonders für Trüffelschmankerl.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	03,675	**Zum Blauen Reiter, Bistro, im Franz-Marc-Museum, Franz Marc Park 8, 82431 Kochel, Pächter, Internet-Adresse 08851-923833** _____ Situation: ruhig gelegen im EG am Hang eigener Parkplatz Stil individuell kleine Terrasse Geöffnet: 9.30 Uhr bis das Museum schließt.; Mo geschlossen Resultat: In dem Lokal verkehren vornehmlich Museumsbesucher Cola ist mit Mineralwasser (afri-Cola) Küche: Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Salsicce mit Balsamico-Linsen 9,80.- Fischsuppe mit Fenchel und Garnele 7,80.- Tee 2,20.- Getränk 1,80.- Die intensiv um Individualität bemühte Küche überraschte die Juroren. Die zwei herzhaft aromatischen Würste mit den Linsen überzeugten. Befund B. Gleiches gilt für die Fischsuppe. Befund B. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Die Fischsuppe ist entscheidend.	**B/B**	**/206**	**C**

		Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+	03,65	**Schwaiger, Cafe, Adrian-Stoop-Str. 8, 83707 Bad Wiessee, Gerda Scheyerl, Internet-Adresse** Königinpastetchen! _____ Situation: an der Straße gelegen im EG keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze vor der Türe; kostenlos ist der ehem. Casino-Parkplatz Stil Cafe mit leichten Tagesgerichten Plätze auch vor der Türe Siehe auch: im Gästehaus Cafe Schwaiger, Sanktjohanserstr. 15, 83707 Bad Wiessee Resultat: hier verkehren Laufkundschaft, Touristen, Tegernsee-Besucher Man lebt exklusiv - die Löffel waren versilbert und 18/10 Küche: Königinpastetchen mit Ragout Fin 5.50.- Millirahmstrudel 2.50.- Dopp. Espresso 3,00.- Glas Tee 1.90.- Die Juroren erwähnen dieses Cafe nur, weil es besonders zufriedenstellende Königinpastetchen liefert. Nur die Königinpastetchen sind befundfähig. Der Juror war überrascht über die perfekte optische und kulinarische Qualität der Königinpastetchen. Worcestersauce. Befund B+. Auch die anderen Speisen, z.B. versch. Suppen, Eintöpfe, Torten, Schnitten, Blechkuchen, Teegebäck, Konditorenpralinen, Baumkuchen, Baumkuchenspitzen, Baumkuchenaufschnitt, Strudel, Germknödel, Milchreis, Kaiserschmarrn, waren von geeigneter Qualität (ohne Befund). Service: schnell und umsorgend WLAN unbekannt Ein Cafe, wie es zu sein hat. **Zweiter Test** Blätterteigpastete gefüllt mit Putengeschnetzeltes in Champignon-Rhamsoße (sic) 6,50.- Windbeutel mit Früchten 2,60.- Baumkuchenaufschnitt, ws. Schokolade 1,70.- Portion Kaffee 3,80.- Portion Tee 3,80.- Wieder nahm der Juror die Pastetchen und vergibt glücklich und kulinarisch zufriedengestellt den Befund zu B+. Schöne, konstante Leistung.	**B+ /207** **B+ /208**	**B** **C**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,6	**La Cucina, Trattoria, Neherstr. 9, 81675 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/471983** Situation: nahe befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil italienisch Terrasse Resultat: In dem Lokal verkehren Anwohner, Personen aus dem Einzugsgebiet, Privatleute, ältere Mitbürger, Senioren, Interessierte, Freundinnen, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper vom nahen Käfer-Feinschmeckerlokal Küche: Pizza Mare 9,50.- Dessert 6,80.- Getränk 6,50.- Der Pizzaboden war hauchdünn ausgewalzt, am Rand jedoch zu brüchig. Die Aromen stellten größtenteils zufrieden. Befund B. Das Dessert, ein cremiges Eis mit etwas Knusprigem kam optisch bestechend aufgebaut - sehr lobenswert. Die Aromenseite war leider nicht auffällig entwickelt. Befund B. Schade. Service: schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B/B** **/209**	**C**
B^+	03,6	**Wiesseer Hof „Die Kirchenwirtin“ „Der Kirchenwirt“ (was denn nun?), Gaststätte, im Hotel Wiesseer Hof, Sanktjohanerstr. 46, 83707 Bad Wiessee, Pächter, Internet-Adresse** **08022/8670** Situation: gelegen im EG an der Straße nach Rottach Egern; nicht ruhig gelegen eig. Parkplätze Stil regional kleine Terrasse sommers sind Tische vor dem Lokal	**B+** **/210**	**C**

		Resultat: Das in dem nicht mehr aktuell erscheinenden Hotel gelegene Lokal beherbergt verschiedene Stuben. Die eleganteste ist die im Glaskasten nach Süden hin. Diese ist durch minder geeignete Verglasung nicht genügend akustisch gedämmt. Hier verkehren ältere Mitbürger, Interessierte, Hotelgäste, Stammtische und -gäste, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Tegernsee-Besucher, Anzugträger, Geschäftsleute, Laufkundschaft Küche: Küche offen, Kaninchenrollbraten mit Estragon-Senfsoße, Karotten-Kohlrabigemüse und Kräutergnocchi 11,60.- Riesling - halbtrocken, Reichsrat von Buhl - D 0,2L 4,20.- Das Gericht erfreute den Juror wegen seiner gelungenen Abstimmung. Befund B+. Der Reichsrat von Buhl war der geeignetste angebotene Wein, harmonierte jedoch nicht entschieden. Service: genügend schnell keine Kleiderhaken, jedoch Laptop-Steckdosen WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Eher lustlos.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	03,6	**Ursprung, Das Restaurant - Die Bar, Prof.-Schreyögg-Platz 5, 82481 Mittenwald, Fam. Daske, www.ursprung-mittenwald.de** **08823/1228** Die Suppe _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell Resultat: In dem gasthof-gleich wirkenden Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, Touristen, Ausflügler, Mittenwald-Besucher, Laufkundschaft Küche: kein Brot, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Sellerieschaumsuppe mit gegrillten Scampi 5,60.- Wolfsbarschfilet mit frischem Thymian, dazu mediterranes Gemüse 15,90.- Getränk 3,60.- Darjeelingtee 2,20.- Die Sellerieschaumsuppe kam zumindest optisch als die große Überraschung: Der Juror hätte diese Darbietung auch bei einem Business-Lunch im A2+ Restaurant erhalten können. So aber war er sehr erfreut, jedoch ist die kulinarische Ausformung nicht entsprechend gelungen. Die nicht wesentlich veredelte Suppe hebt das kulinarische Ergebnis nicht auf oder über den (hohen) Level der erzielten Optik. Dennoch ergibt sich der Befund zu A, was aber immer noch das Top-Ergebnis für die getestete Örtlichkeit darstellen dürfte. Der Wolfsbarsch mit seinen zwei Filets vermochte nicht daran anzuknüpfen - er war beträchtlich zu ölig angebraten, das Gemüse war viel zu rot-gelb-paprikalastig. Das Ganze war	**A/C** **/211**	**C**

		aromenseitig schlichtweg dumpf. Schade. Befund C. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Einer der seltenen Fälle, bei denen eine Suppe ein anderes Gericht übertrumpft. Service: sofort es wird nicht nachgeschenkt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03,6	**Meyer's, Restaurant & Bar, Große Bockenheimerstr. 54, 60313 Frankfurt, Meyer Catering Und Service GmbH, Internet-Adresse** **069/91397070** Gut besucht Situation: in der Fußgängerzone, sog. Freßgaß ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus unweit Stil individuell sommers Stühle vor der Türe; Gasheizstrahler Resultat: hier verkehrt vornehmlich Laufkundschaft aus der Fußgängerzone Küche: Brot zweifach sortiert Von der Wandtafel: Maispoulardenbrust vom Grill auf einen Tomatenrisotto und Pecorino 22,50.- Badoit source 0,5L 5,00.- Vitaldrink Julia Roberts 4,00.- Die Poularde kam aromatisch und mit einem ebensolchen Risotto. Befund nach B. Der Vitaldrink war mit: Möhrchen. Service: sehr schnell und besonders freundlich WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/212**	**B**
B+	03,6	**Bayrischer Löwe, Gasthof, Ludwigsplatz 24, 94315 Straubing, Pächter, Internet-Adresse** **09421/10565** Sehr angenehm	**B+** **/213**	**C**

		_____ Situation: an beruhigter Straße ruhig gelegen keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Wochenkarte bis 17:00 Uhr, Nachmittagskarte 14:00 - 17:30 Uhr, Biergartenkarte Resultat: hier verkehren Touristen, Einheimische viel Laufkundschaft Küche: Junger Spanferkelbraten im Natursafterl mit Semmelknödel 8,95.- Tafelwasser 0,4L 1,95.- Es kommen drei große Scheiben Spanferkel in einer Stärke von je etwa drei Zentimeter; der Krautsalat ist mit Kresse bestreut; sehr großes Semmelknödel (eines der größten, das wir je hatten). Die Soße war für den Juror ein Hochgenuß - so muß sie sein! Das Fleisch war perfekt in der Aromatik, der Krautsalat frisch und das Knödel zwar etwas fest, jedoch von geeigneter Qualität. Befund B+. Service: sofort und sehr freundlich WLAN unbekannt Anm.: günstige Preisgestaltung Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A	03,6	**Schloßschänke Blutenburg, Fam. Mendel & Matthias Hermichen, Seldweg 15, 81247 München,** **www.schlossschaenke-blutenburg.de** **089/8119808** Zwiespältig _____ Situation: Unweit dem Beginn der Autobahn Stuttgart inmitten einer Grünanlage mit See gelegenes, renoviertes Schloß. Parkplätze unweit und kostenlos Stil lokal und international Die Betreiber der ebenfalls getesteten Goldenen Gans/München sind die Pächter der Schloßschänke im Schloß Blutenburg. kein Ruhetag Sehr günstig ist der Mittagstisch von nur 5.- . Resultat: Hier ergibt sich durch die Blutenburg ein gewisser angenehmer Stil, der die Klientel vorsortiert. Man sieht Anzugträger und Anwohner.	**C /214** **C /215** **D1/C /216** **C /217** **A /218**	**C** **C** **C** **C** **D1**

Küche:

Ein Juror wählte den günstigen Mittagstisch 5,00.- und vergab einen Befund nach C. Betrachtet man diesen rekordverdächtigen Preis, ist das eine überraschende Leistung. Hier kann man sparen und doch ordentlich essen.

Ein Juror wählte wie vordem in der Goldenen Gans ein Hauptgericht:
Tagliatelli (mit -i) mit frischen Steinpilzen, Ruccola und Parmesan; 14,50.-
Wasser 0,5L 3,60.-
Der Gesamteindruck des Jurors ergibt den Befund nach C.

Ein Juror wählte wie in der Goldenen Gans zwei Gänge:

Vorspeise:
Carpaccio von der Rinderlende mit Trüffelvinaigrette und Portweinäpfeln. 9,80.-
Wasser 0,5L 3,60.-
Der Juror erhielt jedoch: Carpaccio von der Rinderlende mit Portweinäpfeln, Rukkola, Kresse und Zwergtomaten. Trüffel hat er nicht registriert. Schade, interessieren einen Juroren doch vornehmlich gerade solche Kreationen wie eine Trüffelvinaigrette. Auf Frage erklärte man dem Juroren, daß die helle Sauce die Trüffelvinaigrette gewesen sein soll und daß wegen des intensiven Geschmackseindruckes der (schwarzen) Trüffel die Sauce nur einen Hauch von Trüffelöl und nicht die in der hellen Sauce schnell offenbaren dunklen Trüffelstückchen erhielt. Das ist natürlich etwas ganz anderes, denn dann kann niemand mehr unterscheiden, ob er nicht falschen Trüffel in einem Öl bekommen hat. Der Juror ist aber der Meinung, er erhielt garnichts vom Trüffel, da er gerade einen mehrwöchigen (Trüffel-) Urlaub in Kroatien hinter sich hat und somit auf Trüffel geschult ist. Da man auch registrieren können soll, was drin ist, sieht der Juror den fehlenden Trüffeleindruck als Mangel an und bewertet mit einem D1.

Hauptgericht:
Gebratenes Hasenrückenfilet mit einer Preiselbeer-Pfeffersahne, Pfifferlingen, Broccoli und Spätzle. 16,50.-
Die Preiselbeer-Pfeffersahne hätte besser daran getan, eine Pfeffersahne zu werden, der Preiselbeeren in irgendeiner Form beigegeben werden. So aber fand sich nichts preiselbeeriges auf dem Teller. Befund C.

Zweiter Test
Ein Juror wählte eine (kalte) Vorspeise, weil er um 14:30 eintraf (warme Küche nur bis 14:30 Uhr; ab 17 Uhr wieder regulär).
Wegen einer Gesellschaft war drinnen voll, so daß der Juror draußen platz nahm. Die Biergartenbänke waren vom Regen noch naß; da half es nichts, daß man Polsterstreifen darauf gelegt hatte. Diese sogen sich voll, während man darauf saß. Die Hose des Jurors war naß geworden, bis er wieder ging.
Räucherlachs auf Chips mit Creme Fraiche 9,50.-
Mineralwasser 0,25L 2,20.-

Der Lachs war ein Massenlachs wie von Aldi, also Zucht; ansonsten war die Vorspeise eben eine Vorspeise und kein Highlight. Befund C.

Dritter Test
Zum Nachtest hat der Juror nochmals das
Carpaccio von der Rinderlende mit Trüffelvinaigrette und Portweinäpfeln gewählt. 9,80.-
Wasser 0,25L 2,20.-
Der Juror erhielt heute: Carpaccio von der Rinderlende mit Trüffelvinaigrette und Portweinäpfeln, Ruccola und Zwergtomaten. Und eben heute kam der Trüffel kräftig durch und harmonierte überzeugend mit dem Carpaccio. Der Juror war nun sehr zufrieden und konnte ein für alle überraschendes, aber treffsicher begründetes A vergeben. Leider kam die Petrusquelle 0,2L ungewollt als stilles Wasser und war lauwarm. Schade. Aber das ist ohnehin zum Service zu zählen.

Dauerbesucher erzählten, der a-la-carte-Teil der Speisekarte ändere sich nie. Das deckt sich mit unseren Eindrücken bei der Goldenen Gans.

Service:
Treffen viele Einzelgäste und einige Reservierungen aufeinander, kann es sein, daß Einzelgäste an einen teilbelegten

		Tisch gesetzt werden. Die Bedienung erfolgt unmittelbar. Das Getränk war lauwarm. Beim dritten Test waren keine Papiertücher im Waschraum - es ist einigermaßen unangenehm, seine Rechnung mit nassen Händen zahlen zu müssen. Der Juror mußte auch zum Zahlen an die Bar gehen, denn er war offensichtlich im Gastraum vergessen worden. Schwerer wog jedoch, daß die Serviette, in die das Brot eingehüllt war, *rundum verschmutzt* war. Es fanden sich braune Wetzstellen, bräunliche Flecken auch größer als eine Briefmarke und Schwarzes. Befund D1. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,55	**Paulaner am Nockherberg, Gaststätte, Hochstr. 77, 81541 München, Wirt Peter Pongratz, Internet-Adresse 089/4599130** _____ Situation: ruhig gelegen eig. Tiefgarage Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch und regional viele Plätze; es gibt Wirtshaus, Festsaal, Garten Resultat: hier verkehren Touristen und ein breit gefächertes Publikum einschließlich Geschäftsleute und Anwohner Küche: Frische Reherl (Pfifferlinge) zubereitet in leichter Weißwein-Petersiliensahne; dazu Semmelknödel, Vorspeisenportion 9,80.-; als Hauptgericht 16,50.- Gefüllte Forellenfilets von der Aumühle mit Lauch, jungem Spinat und Champignons, serviert in Weißbierbuttersoße mit sahnigem Kartoffelpüree 16,90.- 2007er Chardonnay Vigneti delle Venezie IGT Fratelli Endrizzi Venezien 4,85.- Adelholzener, classic 0,25L 2.95.- Die Vorspeise war optisch sauber aufgebaut und hatte etwas Grün darübergestreut, was sehr attraktiv wirkte. Das Knödel war recht klein, was auf die Vorspeisenportion zurückgeführt werden kann. Die Pfifferlinge waren leider nur schwach aromatisch; hier richtete die Sauce nichts mehr aus, obwohl sie an sich kulinarisch zufriedenstellend war. Befund C. Das Hauptgericht kam wie die Vorspeise optisch sauber aufgebaut; die Forelle war ausreichend mit Spinat gefüllt. Lauch und Pilze umlegten den Fisch. Auf diesem war das Kartoffelpüree mit einigen aufgesteckten, hauchdünnen Kartoffelscheiben. Die Aromatik war nicht zuletzt wegen der aromatischen Soße zufriedenstellend. Befund B. Das in der Karte als nur vorübergehend erhältlich aufgeführte Dessert Hollunderküchlein konnte nicht geliefert werden. Da andere Desserts von nur einfacher Art waren, verzichtete der Juror auf eine Ersatzbestellung. Service: sofort es wird nicht nachgeschenkt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C/B /219**	**C**
B_u	03,5	**H`ugo`s, Pizza Bar Lounge, im Hotel Torbräu, Im Tal 41, 80333 München, Pächter, Internet-Adresse 089/22807523**	**B/C+ 220**	**B**

		_____ Situation: an befahrener Straße gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage im Riegerhaus Stil italienisch, es gibt ein Business Lounge sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem loungemäßig ausgestatteten Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, Interessierte, Touristen, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper Küche: Brot hell Tagliolini al Tartufo nero d'alba 14,50.- Pizza Margherita 7,50.- Lugana-Zenato San Benedetto 0,2L 7,20.- Das Brot, drei Scheiben, kam hervorragend frisch, jedoch von keiner Aromatik. Die Tagliolini kamen in Buttersoße und waren von schwacher Aromatik; die Trüffel waren jedoch garnicht sparsam appliziert; bei ihrer Ankunft verbreiteten sie sofort einen himmlischen Geruch am Platz, wiesen aber nicht die erwartete Aromatik auf. Es wurde eine Pfeffermühle zu dem Gericht gereicht. Befund B. Die Pizza kam sehr groß, auf dem 33cm-Teller, war dünn ausgewalzt und von schöner Optik. Sie war nicht wesentlich knusprig, außer am Rand, aber zumindest bis zum letzten Bissen nicht durchweicht– was wir uns immer wünschen. Die Aromenseite kam etwas schach, jedoch kann man von einer Margherita nicht viel erwarten; wir haben jedoch genau diese Pizza gewählt, um zu prüfen, ob diese – nicht belegte Pizza – etwa schnell durchweicht. Befund C+. Der von der Bedienkraft empfohlene Wein war einfach und kein Highlight. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Trüffelgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort, ganz besonders freundlich (Lilli) Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt Die Juroren konnten beobachten, daß Aschenbecher flugs nach ihrer Benutzung geleert wurden. Die Bedienkraft war des Italienischen leider nicht mächtig, sie kam aus Bulgarien. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+	03,5	**Kreuzstraße, Gasthof Cafe, Kreuzstr. 2, 83703 Gmund/Moosrain, Werner Seitz, www.gasthof-kreuzstrasse.de 08021/212** Unscheinbar und nicht zu verachten _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG	**B+** **/221**	**C**

		eigene Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional Mi - So 11:00 - 17:30 Uhr „Für Abendveranstaltungen ab ca. 20 Personen stehen wir gern zur Verfügung“ Resultat: In dem ländlich gewöhnlich ausgestatteten Lokal verkehren ältere Mitbürger, Touristen, Ausflügler, Einheimische Küche: kein Brot Zartes Schweinefilet in Gorgonzolarahm Kartoffelplätzchen und gemischter Salat 13,90.- Mineralwasser 0,5L 2,80.- Voraus kam der außergewöhnlich frische Salat mit ganz frisch geriebenen Karotten, fünffach sortiert. Sehr schön. Das Fleisch harmonierte trefflich mit dem intensiv-geschmacklichen Gorgonzolarahm. Die separat gereichten Kartoffelplätzchen, drei an der Zahl, waren dagegen Mainstream. Befund B+. Service: schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Natürlich.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	03,5	**Königslinde, Gaststätte, Lindenplatz 3, 83707 Bad Wiessee, Pächter, Internet-Adresse 089022/83817** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG wenige eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe; kostenlos ist der ehem. Casino-Parkplatz Stil regional, bayrisch Biergarten, Terrasse vor dem Haus Resultat: In dem großen Lokal verkehren ältere Mitbürger, Interessierte, Hotelgäste, Stammtische und -gäste, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Tegernsee-Besucher, Shopper, Neugierige Küche: kein Brot Tagesmenü 2 Leberknödelsuppe 2 Garnelenspieße vom Grill mit Cocktailsoße und Baguette Grießflammerienockerl mit Zimtzucker und Vanilleeis 11,90.- Käsespätzle 7,90.- San Pellegrino 0,5L 4,30.- Die Käsespätzle kamen mit einer beträchtlich üppigen Menge an Käse. So etwas haben wir noch nie erlebt. Ein herrlicher	**B+/B/C+** **/222**	**C**

		Genuß. Dabei war etwas Salat. Ein bischen enttäuscht haben uns die Mainstream-Röstzwiebeln. Befund B+. Die Leberknödelsuppe war von einfacher Art, jedoch mangelfrei. Die Spieße waren kräftig bestückt und kamen mit einem Mainstream-Dip, das in etwa harmonierte. Befund B. Die (einfachen) Nockerl waren ihrer zwei an der Zahl; das Eis ging kulinarisch eher eine Zwangsehe mit den Nockerl ein. Eine Vanillesoße hätte mehr zufriedengestellt. Befund C+. Die Hauptgerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Ausschlaggebend sind die Spieße. Service: sehr schnell; am Nebentisch kam die Karte in dem Moment, als man sich gerade setzte und der Kuchen vergleichbar zügig WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	03,5	**Neuer am See, Restaurant Konditorei Cafe, im Hotel Neuer am See, Seestr. 104, 83209 Prien am Chiemsee, Pächter, www.neuer-am-see.de** **08051/609960** Schön am See _____ Situation: verkehrsgünstig zur Autobahn München - Salzburg/Kufstein ruhig gelegen im EG wenige eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell Terrasse Resultat: In dem Hotelrestaurant verkehren vornehmlich Hotelgäste, Touristen, Ausflügler, Chiemsee-Besucher, Laufkundschaft Küche: kein Brot Chiemsee-Renke in Butter gebraten mit Wirsingfleckerl und Salzkartoffeln 12,20.- Adelholzener 0,25L 2,10.- Es kamen drei Renkenfilets, die an der Haut stellenweise leicht angebräunt waren, ohne zusätzliche Geschmacksgenüsse aufzubringen. Die Butter erschien zum Glück verhalten appliziert. Beigegeben waren Wirsing ohne eigene Soße und aromatische Salzkartoffel. Die Menge des Gerichts war nicht groß. Optische Darstellung. Befund C+. Service: schnell WLAN kostenlos Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+** **/223**	**C**
B+u	03,5	**Adler, Gasthof, Tirolerstr. 7, 87459 Pfronten, Pächter, Internet-Adresse** **08363/927337**	**B+/B+** **/224**	**C**

		Umfangreiche Gerichte _____ Situation: ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, bayrisch, individuell und international, günstige Tagesgerichte Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Touristen, Wanderer, Ausflügler Im Eingangsbereich belegt die Metzgerei des Adler mit einer Bescheinigung, von welchen Landwirten (mit Namen und Telefonnummer!) sie die Schlachttiere erhalten hat. Küche: Schinkennudeln mit Schinken, Speck, Ei, Zwiebeln und frischen Kräutern 6,90.- Pfefferspießbraten mit Spätzle, Blaukraut und Dunkelbiersauce 9.90.- Tee 1,70.- Wasser 0,5L 2,10.- Die reichhaltigen Schinkennudeln, mit viel Ei und üppig Schinken, aus zwei verschiedenen Nudelsorten waren hocharomatisch, was absolut nicht zu erwarten war. Gelungen war die Beigabe von aromatischen Zwiebeln. Die Menge des Gerichts war sehr groß. Befund B+ - für das vergleichsweise einfache Gericht ein beträchtlich guter Befund. Der Pfefferspießbraten kam mit angenehmer Aromatik und vier (!) nicht kleinen Fleischstücken, von denen jedes einzelne für sich eine Portion abgegeben hätte; die Beigaben Spätzle, Blaukraut und Dunkelbiersauce waren von der zu erwartenden Art und Qualität. Die Menge des Gerichts war sehr groß. Befund B+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Bei den Portionen ...** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03,5	**Perlacher Hof, Gaststätte, Sebastian-Bauer-Str. 13, 81737 München, Vögerl Gastronomie GnbH, www.perlacherhof.de** **089/67208900** Ländlich _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional Günstiges Mittagsgericht (11-16 Uhr): 2 Spiegeleier mit Rahmspinat und Salzkartoffel 4,90.-	**B** **/225**	**C**

		Gebackene Calamari mit Pommes und Sc. Remoulade 5,30.- Seelachsfilet auf Tomate-Olibenragout dazu Basmatireis 5,90.- Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Interessierte, Stammtische Küche: kein Brot, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Steirischer Rehrücken auf Preiselbeeren mit Speckbohnen und Kartoffelgratin 21.90.- Wasser 0,5L 2,60.- Das Reh kam rosa und war gewohnt zubereitet. Begleitet wurde es von grünen Bohnen mit Schinkenwürfelchen und dem Gratin genannten Riegel an Kartoffelscheiben. Befund B. Der Wein, ein angeblicher Zweigelt, war von gewöhnlicher Art. Service: sofort Das Wasser wurde vom Juroren gegen einen Zweigelt, der von der Bedienkraft auf Frage vorgeschlagen war, ersetzt. Auf der Rechnung stand das Wasser. Garstufe nicht erfragt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+	03,5	**Waldfee, Gaststätte, Occamstr. 13, 80802 München, Pächter, Internet-Adresse 089/84008310** Neu eröffnet. Schwabinger Restaurant _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage in der Occamstraße Stil bayrisch, regional Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche: kein Brot Hirschsteak mit Creme de Cassis Sauce und Butterspätzle 9,20.- (klein), 13,90.- (reg.) Getränk 3,40.- Der Juror erhielt ein perfekt bereitetes, aromatisch angenehmes Hirschsteak mit qualitativ gewohnten Spätzle und einer harmonisch intensen Sauce, begleitet von einer halben Birne, die eine fruchtkörper-geprägte, jedoch nicht so recht geschmacksintensive Preiselbeermarmelade trug. Befund B+. Service: sofort	**B+**	**/226**	**C**

		WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,45	**Alt-Münchner-Gesellenhaus, Bayrisches Wirtshaus, Adolf-Kolpingstr. 1, 80336 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/592068** Die Suppe! Schwabinger Restaurant _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus: Herzog-Wilhelmstr. Stil bayrisch, regional, günstiges Tagesgericht erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Hotelgäste, Touristen, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Hier gibt es noch Berliner Weiße mit (grünem) Schuß. Küche: Menü „5“ Tagessuppe Fischfilet „Hoki“ paniert mit Cornflakes und Butterkartoffel 7,40.- Gerolsteiner 0,25L 1,80.- Die Tagessuppe ist eine Kartoffelsuppe vielfältiger Art, beschickt zudem mit nicht zu kleinen Fleischstückchen (Schinken). Letzteres ist als Veredelung zu bewerten und hebt den Befund der reich ergänzten und kulinarisch erwähnenswerten Suppe auf A. Großes Lob - und für eine Suppe, zudem noch eine Tagessuppe, äußerst selten. Das erfreut jeden Juror, wenn er für gute Leistungen gute Befunde vergeben darf. Ob der überraschenden Qualität der Tagessuppe erbat sich der Juror eine weitere Tasse der Suppe, die Ihm von der Bedienkraft auf Kosten des Hauses gerne gegeben wurde. Als Hauptgericht kamen 1,8 Stücke Hoki mit Cornflakes-Kruste, daneben genügend Kartoffel, Remoulade, etwas Nippes in Form von Salat und Zitrone. Dieses Gericht war sauber aufgebaut und kulinarisch angenehm. Befund nach B. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort und besonders freundlich sofort nach der Bestellung kam das Getränk sowie die Tagessuppe WLAN unbekannt Günstig. Bemerkenswert hohe Qualität der Tagessuppe. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne und mit Freude.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**A/B** **/227**	**B**

B	03,45	**Paulaner im Tal, Tal 12, 80333 München, P.I.T.-GmbH** **089/2199400** _____ Situation: bekannte Gaststätte, gut besucht, bayrisch kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Resultat: oft viel des Volkes Küche: angenehme Qualität im BM 9/08 wählte der Juror ohne besondere Erwartungen ein sehr unbayrisches Chili con Carne 5,80.- Tafelwasser 0,4L 2,40.- Der Juror erhielt ein absolutes Bilderbuch-Gericht. Die Optik des Gerichtes gestaltete sich absolut perfekt - wie für ein Feinschmeckermagazin drappiert. Und die Chili con Carne kamen im Geschmackseindruck, wie wir sie auch noch nie hatten, nämlich formidabel! Wir waren wirklich sehr angenehm überrascht. Hier werden wir gerne weitertesten. Befund B. Service: unter Druck bei unserem Besuch im BM 9/08 war die freundliche Bedienkraft sofort da; einige Minuten nach unserer Bestellung kam eine ebenfalls sehr nette zweite Bedienkraft und erkundigte sich aus freien Stücken sogleich in der Küche, ob das Gericht schon fertig sei. Das haben wir so auch bloß einmal erlebt. Der Befund ist nach B; weiter so! Wenn wir sichergehen wollen, gehen wir mit unseren Gästen hierher. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/228**	**B**
B_u	03,4	**Schreiberhof, Gaststätte, im Hotel Schreiberhof, Erdingerstr. 2, 85609 Aschheim, Pächter, Internet-Adresse** **089/9000060** _____ Situation: ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Stil regional, individuell Resultat: In den drei verschieden eingerichteten Gasträumen verkehren Anwohner, Personen aus dem Einzugsgebiet, Privatleute, ältere Mitbürger, Senioren, Freundinnen, Hotelgäste, Tagungsteilnehmer Küche: eine Breze, zwei Scheiben geschnittenes Weißbrot, zwei Dip: Joghurtcreme, Schmalz, Brotteller Echte Vorspeisen gibt es nicht; man kann jedoch zur Vorspeise eine kleinere Portion ordern.	**B/C+** **/229**	**C**

		Getrüffelte Wildpflanzerl mit Kartoffel- Ruccola- Salat und Preiselbeerschmand 10,50.- (als Vorspeise 8,50.-) Gebratene Renke in Zitronenkräuterbuttersauce, Kartoffeln und Salat 14,50.- (pers. Empfehlung der Bedienkraft, nicht auf Karte) 2007 Zweigelt, Weingut Höpler, Burgenland 0,25L 7,50.- Das Brot ist gänzlich unaromatisch. In Ermangelung echter Vorspeisen ließ sich der Juror die Wildpflanzerl in kleinerer Menge geben. Auf Frage berichtet die Bedienkraft, daß der Juror die Trüffel „vom Geschmack her schon, aber nicht so dominant“ merken werde. Im Klartext hieß das nach Bekunden des Jurors aber, daß er keinen bemerkenswerten Trüffeleindruck hatte. Schade. Befund nach B. Der Fisch kam als das klassisch einfache Gericht der bayrischen Küche und befindet zu C+. Es werden nur zwei Weine angeboten, ein Chardonnay und der Zweigelt. Letzterer ist einfache Ware. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Die Vorspeise ist ausschlaggebend. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,4	**Lux, Gaststätte, im Hotel Lux, Ledererstr. 13, 80331 München, Dengler & Vulic GbR, Internet-Adresse 089/45207300** Neu entdeckt _____ Situation: an der Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten Parkgebühren Stil regional, individuell. Abendkarte 17:00 - 23:00 Uhr: dreigänge-surprisemenü 35.- /4Gg 45.- /5Gg 55.- sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem kleinen Lokal verkehren Hotelgäste, Touristen, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige, Freundinnen Küche: Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, Brotteller, keine Butter, kein Dip Von der Mittagskarte Mo - Sa 11:00 - 17:00 Uhr risotto | pfifferlinge | kräuter | meeresfrüchte 8,50.- tonkaschokoschaum | karamelisierte apfelspalten 4,50.- Bad Camberger Taunusquelle med. 0,2L 2,70.- Das Risotto kam in sauberer Optik – wie es im Rahmen dieses Gerichtes überhaupt möglich ist – sehr heiß, hocharomatisch durch die Pilze, Meeresfrüchte nicht sparsam, kleiner Ruccola noch darauf, großer 30cm-Teller mit einer relativ kleinen Menge, die auch als Vorspeise hätte dienen können, und befindet kulinarisch zu B. Das Dessert kommt im Cocktailglas und ist schön schichtenweise aufgebaut mit einer honig-süßen, fast honig-aromatischen Creme mit genügend Apfelspalten auf der großen, geschwungenen, rechteckigen Schale mit hell- und dunkelroten Verzierungen fürs Auge.	**B/B 230**	**C**

		Neues oder Bewegendes brachte es nicht, das Dessert, doch war es ein angenehmer Ausklang eines Menüs. Befund B. Das Risotto ist das höherwertige Gericht. Service: bald und sehr freundlich. Deutliche Wartezeit auf das Dessert. Bemerkenswert: Die Glocke seitlich vom Tisch für das Rufen des Champagners (!). Das ist zwar amüsant, aber etwas zu hoch und hehr gedacht für diese Lokation. WLAN: free internet (gast, lampe) Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B^{+}_{u}	03,4	**Squisito!, vino & bar, Thomas-Wimmer-Ring 11, 80539 München, Fam. Brandwirth, www.squisito-bar.de 089/221030** Empfehlenswerte Pizza _____ Situation: an befahrener Straße; verkehrsgünstig zu Autobahn München - Nürnberg ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus: beim Mandarin-Oriental und am Isartorplatz Stil italienisch; vergünstigte Mittagsgerichte Terrasse Mo - Fr 11:30 - 15:00 Uhr, 18:00 - 24:00 Uhr Sa 18:00 - 24:00 Uhr Resultat: In dem elegant wirkenden Lokal verkehren Italiener, Privatleute, Neugierige Küche: kein Brot Bruscetta mit Mousse aus roten Zwiebeln 5,40.- Pizza Tomatenoße, Mozzarella, Prosciutto, Salami, Peperoni, Champignon 8,70.- Wasser 0,5L 2,60.- Vorab wurde Olivenöl aus eigener Herstellung an den Tisch gebracht, dazu Olivenöl, geschärft mit Peperoni. Die Vorspeise kam als drei Bruscetta auf dem trochoidenförmigen Teller - mit den gewohnten Zierstreifen aus eingedicktem Aceto Balsamiko. Die Bruscetta waren üppig mit dem (gesüßten) Zwiebelmousse bestrichen und mit kleinem Rukkola sorgsam belegt. Darauf kam noch sehr fein geriebener Parmesan. Das Gericht war im Rahmen seiner Möglichkeiten optisch gekonnt aufgebaut und aromenseitig sehr befriedigend. Befund nach B+. Sehr schön! Von der Pizza wurde dem Juror berichtet, sie käme mit scharfer Salami. Was kam, war zwar bestimmt nicht scharf, aber dafür wenigstens nicht fettstrotzend. Der Pizzaboden war schön dünn ausgewalzt und blieb bis zum letzten Bissen in etwa knusprig - eine Seltenheit hier in München beim Italiener. Wie schon das Intro war auch die Pizza sorgfältig belegt und mit etwas Grün bestreut. Die Peperoni waren klein geschnitten und die Pilze frisch. Aus der Küche kam die Kunde, der Teig werde täglich frisch gemacht. Wir möchten nur anmerken, daß das Salz etwas zu knapp bemessen war. Diese Pizza verdient den Befund nach B+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service:	**B+/B+ /231**	**C**

		sofort Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt Sitz (südseitiger Raumteil) mit schwarzem Fleck auf dem roten Polster WLAN unbekannt Dieses Lokal könnte ein Lieblingsitaliener werden. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Natürlich.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B^{+}_{g}	03,4	**Stadtkrug, Gaststätte, im Hotel Stadtkrug, Linzer Gasse 20, A-5020 Salzburg, Lucian GmbH & CoKG, www.stadtkrug.at** **0043/662/873545** Etwas unscheinbar _____ Situation: in der Fußgängerzone gelegen ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; Parkplätze vor dem Hotel Bristol Stil regional und international Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Hotelgäste, Touristen, Salzburg-Besucher, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Küche: Fischtartar von heimischen Fischen nach Art des Hauses mit Toast und Butter 12,90.- Gebratene Riesengarnelen mit frischen Kräutern und Knoblauch auf hausgemachtem Zucchini-Risotto (gewählt) oder auf gemischtem Salat 17,50.- (1(2 Portion 14,50.-) Mineralwasser 0,33L 2,50.- Das Fischtartar kam mit vier Fischen, die optisch attraktiv aufgebaut waren mit Riesenkapern, Zitrone, etwas Rukkola und Keta-Kaviar. Der begleitende Toast war gleichmäßig gebräunt und harmonierte dank der Butter sehr zufriedenstellend mit dem Tartar. Befund B+. Die Garnelen kamen aromatisch gewürzt und mit einem himmlischen Zucchini-Risotto ergänzt, daneben scharfe rote Paprika, zwei Zwiebelchen. Befund B+. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Die Garnelen sind auschlaggebend. Service: sofort es kommt die Zitronenschale für die Hände und die Resteschale f.d. Gambas; leider wird nicht nachgeschenkt Der Stadtkrug bietet eine beträchtlich attraktivere Küche als des Lokal von außen vermuten läßt. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Natürlich.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B+/B+ /232**	**C**

A_u	03,4	**Radisson, Axelstüberl, im Hotel Radisson Axelmannstein Ressort, Salzburgerstr. 2 - 6, 83435 Bad Reichenhall, Pächter, www.radissonblu.com** **08651/7770** Qualitative Tagesgerichte _____ Situation: Parkrestaurant mit internationaler und französischer Küche (Mo - So 07:00 - 12:00 Uhr; 18:00 - 21:00 Uhr) Neben dem Parkrestaurant gibt es das Axelstüberl mit regionaler Küche (11:30 - 14:00 Uhr; 17:30 - 23:00 Uhr) und das Wiener Cafe sowie die Axelbar (11:00 - 24:00 Uhr) nahe dem Kurpark ruhig gelegen eig. Parkplätze hinter dem Haus; Tiefgarage und Parkdeck Stil regional, individuell, günstiges Tagesgericht erhältlich Wochengericht: Karotten-Ingwersuppe mit Honig, Sesam, Krokant 3,50.- Mo Pepperoni-Spaghetti Di Putenrollbraten Mi Schweinshaxe mit Beilagen n. Wahl Do Ragout von Kalb und Rind Fr Lachsfilet in Ingwer gebraten Sa Zunge vom Milchkalb So Rinderschmorgulasch Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste, Touristen, Wanderer, Salinen-Besucher, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft Küche: Wochengericht „Alle Gerichte sind mit einem kleinem Bier oder Softdrink nach Wahl inklusive erhältlich für 8,50.- “ Putenrollbraten mit Vichi Karotten und Rauchmandel-Kartoffelstampfer 8,50.- ; gewähltes Getränk: Schweppes Ginger Ale, 0,2L Flaumiger Kaiserschmarrn mit Apfelkompott 6,50.- Der Putenrollbraten war eines der zwei Tagesgerichte. Es kamen zwei nicht dünne Scheiben an Putenrollbraten. Sie kamen auf dem aromatischen Kartoffelbrei, der eine (gelungene) Kreation des Hauses war. Die Karotten waren von hoher Qualität und überzeugendem Geschmackseindruck. Befund A. Enttäuschung kam beim Dessert, dem Kaiserschmarrn, auf: Flaumig wird zwar schon als lockerer von uns erwartet, hier jedoch fehlte es dem Kaiserschmarrn eindeutig an Zucker und auch etwas weitere Aromatik wie mit Vanille oder Fruchtgelee. Das hätten wir gerne gesehen. So aber war das Ganze - außer dankeswerter Fettarmut - gleich garnichts. Da haben die paar Johannisbeeren und süßen Rosinen auch nichts verbessert. Das separat gereichte Apfelkompott war gezimtet, von hoher Qualität und Aromatik. Befund C. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort es wird nicht nachgeschenkt das Porzellan für das Apfelkompott kam mit deutlich sichtbarer, abgeschlagener Stelle WLAN: GANAG, kostenpflichtig Anm.: Wir empfehlen dem Hotelbetreiber dringend die geeignete Ausgestaltung der Außenanlagen vom Parkplatz über das Schwimmbad bis zur Hotel-Vorderseite. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja**	**A/C**	**/233**	**C**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
A_u	03,4	**Le Sud, Bistro-Restaurant, Bismarckstr. 21, 80803 München, Ludwig Hölzl, www.le-sud.de 089/33088738** Es geht besser. Schwabinger Restaurant _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil französisch, individuell und international Biergarten/Terrasse Mo - So 18:00 - 01:00 Uhr Resultat: hier verkehrt ein breit gefächertes Publikum Küche: Brot hell/dunkel, dreifach sortiert 3-Gang/Degustation mit Wein 57,50.- (3 Gänge 41,50.- + 16,00.- / 4 Gänge 49,50.- + 22,00.-) Portwein weiß, Tailor's 5,50.- Am.B.: Pikant marinierte Melone Wildkräutersalat und Schwertfischpraline Koquilles St. Jacques 14,50.-. Bretonischer Steinbutt und Kabeljau in Gemüsekasoulette mit hausgemachten Ravioli 24,00.- Knusprige Vogesenwilliamsbirne in Valrhona-Schokolade auf Champagner-Beerensüppchen 10,50.- 2008 Chateau Montlau E. deux Mers 2007 Chateau Mouguet Bordeaux ceairet 2005 Domaine de Bordes Moulleux Das Amuse Bouche enttäuschte leider gleich zu Beginn des Abends. Es leitete so garüberhaupt nichts ein und konnte vom Juroren nur als erzwungene Verlegenheitslösung empfunden werden. Der folgende Wildkräutersalat mit Schwertfischpraline trieb dann den Genuß auch nicht in die Höhe, geschweige denn auf die Spitze und mußte deshalb nach B befunden werden, denn ein Potpourri von Kräutern muß anders kommen. Wenigstens heiterte der zweite Gang den Juror dann noch etwas auf. Beide Fischlein harmonierten sehr zufriedenstellend mit den Ravioli und lifteten das Gericht zu einem gelungenen Befund nach A. Warum nicht gleich so! Das Dessert wiederum konnte von seiner Konzeption her - Birne und Schokolade kontrastieren systematisch - nicht die erforderliche Harmonie erreichen und befinden trotz Beigaben wie Beeren und Champagner - nur knapp - nach B. Die Weine waren kulinarisch nicht eindrucksvoll abgestimmt. Service: sofort WLAN unbekannt Für das Gebotene ist der Preis des Gerichtes zu hoch. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn sich etwas ändern würde.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B/A/B** **/234**	**C**
B_u	03,4	**Alte Post, Seeresidenz, Gaststätte, Alter Postplatz 1, 82402 Seeshaupt, Alte Post BetriebsGmbH, 08801/9140**	**B/B/B** **/235** **Vortest** **/236**	**D4**

		_____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen mit Blick auf den Starnberger See wenige eig. Parkplätze vor dem Haus, mehr auf dem eigenen Parkplatz bei und in der Tiefgarage Stil international; Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Hausbewohner der Residenz Seeshaupt Küche: Brot hell/dunkel, Brotteller, mit Butter Der Juror wählte unter Tagesgericht das Menü zu 23,00.- Vorspeise: Exotische Fischsuppe (9,00.-) Hauptgericht: Gebratene Rinderlende mit Kartoffelgratin (19,00.-) Dessert: Süßes Allerlei (9,00.-) Espresso mit Gebäck Die leicht scharfe Suppe kommt in bemerkenswert schöner Optik - bemerkenswert für eine Suppe - und bringt neben kleinen Gemüsewürfelchen in zweierlei Farbe mehrere Shrimps und drei Fischsorten (Lachs, Dorade, Zander) mit. Der Küche ist es jedoch nicht gelungen, die einzelnen Geschmackskomponenten genügend hervorzuheben. Der Befund ist nach B. Das Hauptgericht kam mit kleinen Speckbohnen, Kräuterbutter auf Zitronenscheibe, zwei Kirschtomaten, separate Schale mit dem Gratin. Auf die Lende war etwas frisch geriebener Meerrettich gegeben. Befund nach B. Das Dessert kam optisch schön anzusehen auf der Glasplatte und brachte braunes Schokoladenmus, ein Töpfchen aus weißer Schololade mit weißer Creme, weißes Eis, ein Bäumchen Pfefferminze, ein Formstück mit Caramelcreme, daneben Erdbeeren und gelbe Sauce. Kulinarisch erreicht das Süße Allerlei leider nicht das Niveau der gebotenen Optik. Nur das Schokoladenmus ragt etwas aus der Masse. Befund nach B. Das Gebäck: siehe unter Service. Als (wählbarer) Kaffee wurde ein Espresso genommen. Dieser war nicht erwähnenswert (bestätigt auch durch einen weiteren Test anderntags). Service: Das in der Karte beschriebene Gebäck beim Espresso konnte nicht leicht beurteilt werden, denn es kam erstens nur nach besonderer Nachfrage bei der Bedienkraft und war zweitens lediglich ein einzelnes Quadrat Schokolade auf Keks aus einer Massenproduktion - wie vom Diskounter (zu: Küche). Hier werden offenbar die Gäste der Residenz und alle anderen Gäste für blöde gehalten. Befund D4 (Täuschung allgemein). Die fünf anwesenden Bedienkräfte (neben dem Obermacher) haben nicht viel zu tun, aber das Wasser wird nicht nachgeschenkt. Belegrechnung ist nicht möglich kein WLAN Hier könnte die Küche mit etwas mehr Geschick und Enthusiasmus unschwer die eine oder andere Speise in einer Qualität für einen Befund nach A liefern. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,4	**Bogenhauser Hof, Ismaningerstr. 85, 81675 München, Susanne und Gerhard Gleinser** **089/985586**	**B/B/B** **/237**	**C**

		Viel Geld für? _____ Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze Stil regional und international Resultat: gemischtes Publikum Küche: Brot ws/dkl mit 2 Dip und Butter, Entree 3,00.- Vorspeise Ziegenkäseparfait mit Rosmarinhonig, Blattsalaten und gerösteten Pinienkernen 17,00.- Fleischgericht Kalbsfilet und Kalbsbries auf Trüffelschaum mit Gemüse und Linguine 33,00.- Dessert Große Dessertvariation „Bogenhauser Hof“ 15,00.- San Pellegrino 0,5L 5,80.- Die Vorspeise war eine zwar schön anzuschauende, aber kleine Portion; besonders mit dem Ziegenkäse hat man mittels dreier kleiner Käseecken übermäßig gespart. Das wurde im Nachhinein auch verständlich, als der Nebentisch diese Vorspeise bestellen wollte ... da war der Ziegenkäse nämlich schon aus. Das schön drappierte Fleischgericht war sehr angenehm, nur das Bries sehr wachsig. Das Dessert befand sich etwas sehr lufthaltig auf einem 30cm-Teller und mangelte an Kreativität, obwohl es vielfältig Produkte enthielt. Die zwei Eiskugeln waren einfacher Art. Der Juror kann nur einen Befund dreimal zu B als gerechtfertigt empfinden. Die Enttäuschung kommt spätestens, wenn man sich den Preis verdeutlicht: Die Summe von 73,80.- realisiert in anderen Restaurants ganz andere Gaumen- und Augenfreuden, wenn wir da mal an ein kleines Lunch in den Bestbewerteten denken oder gar an ein ähnlichpreisiges Menü bei einem Spitzenreiter. Mit letzten kann sich das Gericht des Bogenhauser Hofes jedoch nicht entfernt messen. Der halbe Preis erscheint mehr als ausreichend. Die Betrachtung des Preises geht in keinen Befund ein. Service: unmittelbar; es wurde zeitnah nachgeschenkt und abgetragen kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein, wozu denn auch?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03,4	**Zur Goldenen Gans, Planegger Str. 31, 81241 München, Familie Mendel, www.zurgoldenengans.de 089/837033** Zwiespältig _____	**C /238** **Entenbr.** **B /239** **Wildhasenterrine** **D1 /240** **Matjes** **C /241**	**C** **C-** **D4** **C**

		Situation: an einer befahrenen Straße am Rand von München gelegen eigene Parkplätze zwischen Bäumen Biergarten etwas zurückversetzt von der Straße Kein Ruhetag Die Familie Mendel betreibt auch die Schloßschänke Blutenburg Resultat: Nur der Vollständigkeit halber gingen wir - ohne irgendwelche besonderen Erwartungen - in die Goldene Gans, denn wir hatten die Speisekarte gelesen und das interessierte uns dann doch - auch wenn das Schaukasten-Fenster mit der Speisekarte offenstand und nicht nur dieses etwas vernachlässigt und heruntergekommen aussah. Die Goldene Gans wirkt von außen bayrisch, gerade so, wie man sich landläufig eine alteingesessene Gastwirtschaft im Dachauer Hinterland hierzulande vorstellt - nämlich ziemlich unattraktiv und schmucklos. Die Goldene Gans erscheint im ersten Moment auch bayrisch, was den Mittagstisch angeht (jeden Tag ein einfaches Tagesgericht), aber im zweiten Moment erkennt man a la Carte eine anspruchsvollere Küche mit völlig Un-bayrischem (abends ist nur a la Carte). Küche: Anfangs definierten wir: Bayrisch und anspruchsvoller, heute sagen wir: Anspruchsvoll und bayrisch - wie nahe doch zwei Welten sein können und wie weit sie auseinanderliegen. Der Juror nahm einen zweiten Gang (hier: „Hauptgericht“) In der Thymian-Honig-Kruste gebratene Entenbrust auf bunten Gemüsen mit Pfifferlingen und Röst, 15,50.- Die Ente schwamm etwas; der Teller war recht schön angerichtet, jedoch war der Inhalt eher etwas mäßig im Geschmackseindruck – die Pfifferlinge kamen so garnicht aromatisch und die zwei Rösti waren ölig; das Brot gab es mit einem Töpfchen Dip. Der Espresso mit dem Kännchen Milch kam schnell, war aber nicht das Highlight. Mit einer großen Pfeffermühle hätten wir die Bedienkraft Pfeffer über die Ente geben lassen können, wenn wir diesem Unsinn nur zugestimmt hätten. Befund C: So schön der Teller auch aussah, ein Befund nach B muß noch verdient werden. Tafelwasser bekommt man nicht; die Siegsdorfer Petrusquelle medium (Gas) kostet 0,5L 3,20.-; 0,25L 2,20.- . Service: Befund C **Zweiter Test** Heute wählte der Juror ein zweigängiges Menü. Davor gab es eine Aufmerksamkeit der Küche, Entenbrust auf Feldsalat. Die Entenbrust war das, was man landläufig als Gummi bezeichnet. Diese „Aufmerksamkeit“ hätte man sich sparen können. Schade. Vorspeise: Wildhasenterrine mit Steinpilzen auf Trauben, Frisèesalat mit Balsamico-Vinaigrette 9,50.- Den Hasen der Vorspeise hat der Juror aromaseitig nicht lokalisieren können. Das Gericht war nach Befund B. Hauptgang: Kalbsleber auf Spitzkohl, Champagner-Risotto auf glacierten Trauben 16,80.- Auch hier hatten wir die unvergleichliche Chance, die Bedienkraft sogleich mit einer großen Pfeffermühle Pfeffer über die Kalbsleber geben lassen zu können. Was ist denn das für ein Geschäftsführer hier!? Das kleine Tomatenkügelchen, das sich zwischen die Kalbsleber verloren hatte, war schrumpelig und noch am Strauch - sehr appart; darauf hätten wir verzichten können. Kulinarisch war der Juror nicht wesentlich bewegt. Befund B. Wein: Giunco Vermentino (sard.) 8,50.- Mit diesem Menü hat man sich - trotz der beschriebenen nicht unerheblichen Widrigkeiten - ein klares B eingeholt. Als wir das erste Mal vor der Goldenen Gans einparkten, hätten wir DAS bestimmt nicht bei diesem Ambiente erwartet. Auch nicht, daß hier alles gepfeffert wird. Service: Nach der Vorspeise war das Brotkörbchen leer - und blieb es auch, bis wir gingen - niemand füllte es auf. Befund C- . **Dritter Test** Tagesgericht vom Mittagstisch für moderate Euro 7,00.- : Der Juror bestellte: Matjes auf Hausfrauenart mit Salzkartoffeln, dazu ein weißes Weinschorle mit Grünem Veltliner; klingt sehr einfach, fast wollten wir uns das nicht zumuten, doch wie es manchmal ist, kam ein nicht erwartetes schön	**Schweinerücken** **C** **/242** **mittag Reh** **B** **/243**	**C** **C**

aufgebautes Gericht, das uns zeigen wollte, was wir schon mit eigenen Ohren vernommen haben, als wir zur Küche hin lauschten: Hier herrscht ein engagierter Koch, der seine Küche im Griff hat.
Aber: Man braucht natürlich nicht sagen, daß auch heute wieder die große Pfeffermühle herangetragen wurde - diesmal aber nur mehr, um unsere Stimmung beträchtlich aufzuheitern. Haben wir da was versäumt? Kommt jetzt in einer vergleichsweise gehobenen Küche gleich von Anbeginn an der Pfeffer über`s Gericht - vielleicht noch, ohne zuvor das Aroma der Kreation in natura, puristisch, verkosten zu lassen? Wir wehren aber sowieso immer gleich ab. Möglich, daß wir irgendwanneinmal eine (unbedeutende) Nachspeise nehmen, damit man uns dann da endlich den Pfeffer aufs Essen streuen kann, ohne großen Schaden anzurichten und die Gans ihren wohl im Überfluß vorhandenen Pfeffer loswerden kann. Auf der uns vorliegenden Speisekarte gibt es jedoch keinen Nachtisch.
Bedenklicher als die notorisch offerierte Pfeffermühle wiegt aber folgendes: Das Gericht sollte mit Salzkartoffeln kommen - wir fanden aber Bratkartoffeln auf dem Teller, die noch ölig glänzten. Darf das passieren? Es war bestimmt nicht schlecht, was kam. Was aber den Juror verstimmt, das war, was er beiläufig hörte: Die Malaise mit den Bratkartoffeln statt den Salzkartoffeln war in der Küche sehr wohl entdeckt worden und es gab Geschimpfe und das laute Wort „Salzkartoffeln!“ erreichte unmißverständlich das Ohr des Jurors, der nicht umsonst in den Lokalen gerne gegenüber der Küche sitzt, um mittendrin zu sein im Geschehen. Nichtsdestotrotz wurde ihm die *falsche Lieferung* doch noch vorgesetzt; der dumme Gast wird`s schon nicht merken. Die Folge ist standfestes D1. Hätte man sich entschuldigt (ja, ihr Gänse, das macht man!) und um Verständnis für den Lapsus gebeten, denn mehr ist das nicht, hätte jeder Juror den Tatbestand bagatellisiert und es wäre der Küche ein D1 erspart geblieben.
Das Weinschorle ist nicht erwähnenswert (0,25L; 3,50.-)

Service:
Beim erwähnten ersten Mittagsbesuch (5.9.08:) passierte Ungewohntes: Der Juror berichtete, daß er von einer vor dem Lokal herumstehenden Bedienkraft regelrecht *ins Lokal verfolgt* wurde, drinnen *abgefangen* wurde, als er sich gerade setzte und von hinten mit *brüskierendem Unterton* gefragt wurde, ob man ihm *helfen könne* (!). Was soll denn das? Der Juror ist weder schwerbehindert, noch unsportlich und er geht nicht an Krücken. Wieso will man ihm dann helfen? Ist er denn zu blöde, sich in ein Gasthaus zu setzen und ein Gericht zu bestellen? Was glaubt die Bedienkraft eigentlich, was ein im Anzug gekleideter Gast in einem Gasthaus will, um die Mittagszeit? Besonders, wenn dieser gerade platz nimmt? Laufkundschaft, die sich nur die Hände waschen will, kann es deshalb nicht sein - also: Was erdreistet sich die Bedienkraft dem Gast gegenüber? Befürchten die Gänse, man stiehlt ihnen Toilettenpapier? Das sind die Momente, wo man als Juror Grimm bekommt, jedoch die Bewertung unter allen Umständen objektiv bleiben muß. Und schon garnicht darf die Bewertung der Serviceleistungen in die der Küche hinüberfließen und umgekehrt. Beachtenswert ist: Genau diesem Juroren hat die Küche das B zu verdanken - nicht trotzdem, sondern wegen der angestrebten absoluten Objektivität. Den Service befindet der Juror jedoch nach D4 (Bedienkraft brüskiert Gast) Das wird auch mit gutem Gewissen gegeben, denn hier stimmt noch mehr nicht: In den Waschräumen (m und w) gibt es keine Seife(!). Wie man sieht, war ein Juror einmal mutig und schlich sich in einem unbeobachteten Augenblick - um nicht Gefahr zu laufen, von der oben genannten Bedienkraft bis auf das stille Örtchen verfolgt zu werden - in die unterirdischen heiligen Toilettenhallen.

Vierter Test
Der Vorfall mit den Salzkartoffeln verlangte nach weiteren Tests und so ging nochmals ein Juror zum Mittagstisch: Er wählte
Schweinerücken mit grünen Bohnen und Kartoffelbrei 7,00.-
Der Preis war bemerkenswert moderat. Heute kam der Juror auch mal zu seiner Nachspeise, denn: die ist auf einer extra Karte, die von der Bedienkraft nur auf Anfrage erhältlich ist (?!?). Und, oh Wunder, heute wollte man sein Gericht nicht mit Pfeffer einstäuben - welch Fortschritt! Gerne hätte der Juror aber gewußt, was die Schale enthielt, die gereicht wurde, denn sie enthielt etwas vanillefarbiges, in der Konsistenz von erkaltetem Grießbrei, aber nicht mit dessen süßem Geschmackseindruck. Der Juror ließ nochmals die Karte kommen und durfte feststellen, daß es sich um den Kartoffelbrei handeln mußte. Hmm, man lernt nie aus. Oder die altbekannte Frage aus dem Deutschunterricht neu formuliert: Was will uns der Koch damit sagen? Wir werden es wohl erst in weiteren Tests erfahren. Zur Nachspeise: Salzburger Nockerl. Sehr viel. Sehr gut aufbereitet. Euro 6,80.-.
Petrusquelle 0,5L 3,20..-

Service: Befund C

Fünfter Test
Tagesgericht vom Mittagstisch :
Der Juror bestellte um 14:20 Uhr, also 10 Minuten vor dem mittäglichen Schließen der Küche, ein Rehgulasch. Vielleicht

deswegen war die Speise nur gewöhnlich, Befund C, was in der gegebenen Situation nichts sagen soll..

Service:
Wir mußten deutlich warten, bis wir die Rechnung verlangen konnten. Befund C

Wenn wir alle unsere Eindrücke über diese Küche subsummieren, so sind wir der Meinung, dass die Küche zweifelsohne *entwicklungsfähig* wäre, jedoch selbstgeschaffene Mißstände bald schon jeden Erfolg der Goldenen Gans schnell wieder relativieren. Was hier definitiv FEHLT, ist die koordinierende und lenkende Hand eines Maitre du Restaurant. Oder der offensichtlich begabte Koch muß sich erbarmen und öfter in den Gastraum schauen und seinen Bedienkräften auf die Finger!

Mit unseren fünf Besuchen im BM 09/2008 avanciert die Goldene Gans zu unseren meistgetesteten (nicht: meistbesuchten!) Objekten. Durch die vielen unterschiedlichen Eindrücke kann leider kein Gesamtbefund gegeben werden.

Wir haben ebenfalls die Schloßschänke Blutenburg getestet. Dauerbesucher der Schloßschänke Blutenburg erzählten, der a-la-carte-Teil der Speisekarte ändere sich nie. Das deckt sich mit unseren Eindrücken bei der Goldenen Gans.

Wenn wir aber unter der Woche ein billiges Mittagsgericht wollen, gehen wir hierhin.

Sechster Test
Mit genügendem Abstand hat ein Juror nun noch einen Test unternommen. Nun erscheint die Speisekarte weniger anspruchsvoll, aber es gibt keine getrennte Karte für das Dessert mehr; diese ist in die normale Karte integriert. Auch Salzburger Nockerl sind entfallen, jedoch weht das Türchen des vor dem Lokal befindlichen Schaukastens immer noch im Wind.

Carpaccio von der Rinderlende mit mariniertem Ruccola und gebratenem Scampi 10,50.-
In Barolo geschmorte Hirschkeule mit gebratenen Schwammerl, Rahmwirsing und Spätzle 16,80.-
Törtchen vom Topfen und Vanille mit Portweinkirschen 6,00.-
Petrusquelle 0,5L 3,20.-
0,25 Serralori Isola die Nuraghi WG Argiolas, Sardinien 8,10.-
Dessertwein Chateau Saint-Armand Sauternes 6,50.-
Dessertwein Imperial, Maria Theresia, Burgenland –

Die Gerichte sind allesamt von zufriedenstellender Aromatik und Gestaltung; beim Dessert ist die schöne Optik zu erwähnen. Befund B.

Als der Juror sein Lob über den Dessertwein aussprach, kam die Bedienkraft kurze Zeit später und ließ ihn einen zweiten Dessertwein degustieren, um sein Urteil zu erhalten.

Interessant ist in der Goldenen Gans das Publikum: Man glaubt, hier verkehren die besseren Stadtrandbewohner, die sich bedächtig vergewissern, gesehen zu werden und jeden Blick in ihre Richtung mit pikiertem Getue würdigen, um gleich darauf den Kopf erhaben wegzudrehen und mit nunmehr starr aufgerichtetem Blick in die Unendlichkeit vermelden, nichts mit dem augenscheinlich als niedrig gemutmaßten Niveau der anderen Anwesenden zu tun zu haben. Arrogantes Stadtrandvolk.

Service:
sofort und freundlich
Brot wird nicht nachgelegt
Befund C.

Man beachte: Die Vorspeise hat „mit gebratenem Scampi“, denn es handelt sich tatsächlich um nur einen (1). Schön, daß man in der Goldenen Gans korrekt ist und auf beschönigende Übertreibungen verzichtet. Noch besser wäre es, wenn es korrekt flektiert wäre; Scampi ist der Plural, hier wird der Singular Scampo verwendet.

Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
A_u	03,375	**Galleria, Ristorante, Sparkassenstr. 11, 80331 München, De Luca / Pomiato C. Gaststättenbetriebs-GmbH, E-Mail: ristorantegalleria@yahoo.de** **089/297995** _____ Situation: an befahrener Straße kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Stil italienisch Mo - Sa 12:00 - 14:30 Uhr; 18:30 - 24:00 Uhr Resultat: Wir erlebten, daß Gästen die Türe aufgesperrt wurde und sie befragt wurden, ob sie reserviert hätten und sie dann einzeln ganz selektiv und vorsichtig eingelassen wurden. Der Juror kam alleine und bekam einen Katzentisch zugewiesen. Das war erstaunlich, denn das Lokal war bis auf ein Ehepaar leer. Küche: Mittagsmenü 25,00.- Azzurra 6,50.- Aperitif 4,00.- Sofort, als der Juror sich gesetzt hatte, bekam er einen Apperitiv mehr oder weniger untergeschoben (und damit gleich einen Fleck auf dem Tischtuch mitgeliefert) und wurde scheinheilig gefragt, ob das Mineralwasser mit oder ohne Gas sein sollte. Das ist wie bei McDonalds: Wollen sie eine oder zwei Scheiben Käse? Dabei sollte man dem Gast erst mal die Wah lassen, ob er überhaupt Käse will und ihn dann erst fragen, ob er ein oder zwei will. Den Braten riechend, willigte der Juror ein und bekam für sich alleine eine 0,7L Flasche (!) vorgesetzt. Die Größe wurde erst garnicht abgefragt. Der Juror hätte zwar lieber einen Wein genommen, aber wenn der Service schon so geschäftstüchtig ist, dann machen wir ihm auch die Freude, zu nehmen, was er uns draufdrückt! Der Juror begann, sich überrannt zu fühlen. Als der Juror die Karte erhalten hatte, wurde ihm sogleich gesagt, was es auch noch gäbe und was anders wäre. Was soll das Verwirrspiel und warum stehen die Varianten und Abweichungen nicht gleich auf der Karte oder einem Beiblatt? Da man sich das ohnehin nicht alles merken kann und so etwas den Gast bloß verwirrt, vertiefte der Juror sich in die Karte und entdeckte ein zwei- und ein dreigängiges Menü. Was dieses enthielt, war nicht beschrieben. Es wurde wie eine Überraschung angepriesen (aber nicht „Überraschungsmenü“ genannt, wie anderswo). Merkwürdiges Geschäftsgebaren. Bei der Bestellung erfragte der Juror den Inhalt des Gerichts und bekam etwas in gebrochenem Deutsch genannt, was er selbst auf mehrfache Nachfrage hin nicht memorieren vermochte. Der Juror begann, sich noch mehr unwohl zu fühlen. Er erhielt dann folgendes: Ziegenfrischkäse mit Kürbis (wenig an Menge und wenig an Geschmackseindruck). Warum hat heutzutage jeder Betrieb Ziegenfrischkäse als Vorspeise? Gibt es nichts anderes mehr? Kalbsleber mit Parmaschinken auf Püree (etwas Feige war dabei und etwas Grünes). Mit der Feige hat die Küche wohl geglaubt, den Vogel abzuschießen, doch solche atemberaubende Individualität langweilt uns nur; der Juror berichtete, er mußte schmunzeln, denn bei dem Gedanken, daß er eine Dattel vorgefunden hätte, mußte er zwangsläufig an Weihnachten denken ... Heiße Pflaumen neben Parfait (welches, wurde nicht gesagt). Das Parfait zerschmolz sehr schnell zu Wasser. Optisch und kulinarisch war jeder Gang zwar akzeptabel, jedoch bestimmt kein Renner. Das (kleine) Dessert war sehr verloren auf der 30cm-Glasschale. Man sollte dem Galleria sagen, daß „klein und fein“ im Deutschen nicht in jedem Falle bedeutet, daß Winziges immer gleich fein sein muß. Das Brot: Das waren aus einem sehr billigen, dünnen Stangenweißbrot geschnittene Scheibchen und nur deren vier an der	**C/C/C /244** **A/B/B /245**	**D1** **C-**

Zahl (!). Wo sind wir denn hier?? Da bekommt man ja schon bei REWE viel bessere Qualität! Und dann noch lächerliche vier Scheibchen. Der Juror fühlte sich verladen. Gesamte Note für das Menü: Befund C/C/C.

Service:
Zwischendurch wurde der Juror gefragt, ob er einen Wein wollte, aber das mußte er verneinen, hatte er doch diese riesige Flasche Mineralwasser bekommen. Da ging der Schuß nach hinten los, liebes Galleria! Das Resultat seiner Ablehnung war, daß sein Mineralwasser nicht mehr nachgeschenkt wurde (die Flasche stand abseits am Tresen). Womöglich hat dazu später außerdem noch seine Ablehnung des Grappa/Espresso beigetragen, der schon mitten im Gericht abgefragt worden war. Der Juror mußte für jedes weitere Glas die Bedienkraft bitten, ihm nachzuschenken. Insgesamt drei Mal (!) mußte das sein. Diese Nachlässigkeit (oder war es schon Schikane?) war ihm noch nie untergekommen; da nützt es auch nichts, wenn die Bedienkraft artig die freie Hand beim Einschenken auf den Rücken tut. Der Juror schickte sich schon bald an, schnell diesem Ort der Gastlichkeit zu verlassen und hörte vom Nebentisch, daß dort die angepriesenen Scampi auf beiden Tellern fehlten (man hatte das zweigängige Menü). Dieses Ehepaar nahm es gelassen - der Juror aber notierte den Mangel. Verwundert war der Juror darüber, daß er sah, wie eine Bedienkraft sich ein Glas von den am Tresen herumstehenden Mineralwasserflaschen einschenkte. Kein Gast hatte das Lokal bislang verlassen, also war doch keine Flasche zurückgeblieben, oder? Wem gehörte sie dann?

Nach geringer Wartezeit kam eine Zwischenrechnung (so stand es darauf). Akkurat, wie der Juror ist, zahlte er diese und bekam dann aber keine Endabrechnung, sondern: die Zwischenrechnung nochmal. Wozwischen ist sie denn nun, die Zwischenrechnung? Seiner Bitte nach einer Rechnung wurde mit Erstaunen nachgekommen. So kann man Steuern sparen: Man gibt die Zwischenrechnung heraus, der Kunde zahlt und die (End-) Rechnung wird nicht ausgestellt, also ist kein Geschäftsvorgang passiert, oder?

Gepaart mit dem schlechten Service bei dem Mineralwasser ergibt sich der Befund zu D1.

Als der Juror eine Stunde später zufällig an dem Galleria wieder vorbeikam, stand besagte Bedienkraft vor dem Lokal. Er lächelte sie an und grüßte, doch wurde sein Gruß nicht erwidert. - Und sie hat ihn sicher erkannt!

Was für ein enttäuschendes Lokal. Und für so etwas vergibt Gault Millau 2008 13 Punkte!

Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Das muß nicht sein!**

Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 13/08 -/10 Michelin: Varta:

Zweiter Test
Nun ist es 2010 und das Galleria ist im Gault Millau 2010 garnicht mehr erwähnt.
Eher in einer Laune ging der Juror vom ersten Test nochmals in das Galleria:
Heute bekam er nach seiner Bitte nach einem 0,5L-Wasser gleich 1,0L - und nach seiner Intervention gesagt, daß man keine 0,5L-Flasche habe und diese ihm auch nur als halbe Flasche angerechnet würde. Nach etwas Zeit kommt die Karte.

Der Juror erkundigte sich nach dem Mittagsmenü. Sogleich wurde ihm beschieden, daß das aber nur kleine Portionen seien („das sind Mittagsportionen nur“). Frage: Wenn das Galleria schon von vorneherein weiß, daß der Gast nicht satt werden wird/könnte, warum bietet man so was dann an? Und was denkt man denn im Galleria, was der Gast mittags haben will, Abendportionen vielleicht?? Dinner for Lunch?

Mittagsmenü 3 Gänge 25,00.-
Vino bianco 6,50.-
Espresso doppio 6,00.- (a.W. mit etwas Milch aufgeschäumt)
San Pellegrino kl. 4,00.-

Der Brotteller ist nun da, aber es kommt kein Brot. Nach einiger Zeit ist endlich das Brot im Körbchen, so daß der verwaist herumstehende Brotteller endlich seinen Betrieb aufnehmen kann. Die Butter kommt in Form von zwei kleinen Herzen - die kalt und damit streichunfähig sind. In kleinen Brocken klebt der Juror sie auf die aromenschwachen Brotscheiben weißen und orangen Brotes. Sehr schwacher Service.
Dann kommt die Frage der Bedienkraft nach dem Wein (B: Möchten Sie ein bischen Wein gerne?. Juror: Was empfehlen Sie da?. B: Weißer oder, ja, oder wir haben ein bischen was .... Juror: Einen guten Weißen. . . . B: Wir haben kleine Flaschen da ... Wir haben einen offenen Weißwein, das ist ein Chardonnay.). Der Juror erfährt nichts vom Winzer, nichts

		vom Jahrgang; es scheint dem Galleria völlig egal zu sein, was der Gast für einen Wein bekommt. Vielleicht ist das anders, wenn er eine Flasche bestellt. Erst als er nach dem Einschenken erfrug, was da nun im Glas ist, erfuhr er einen Namen. Die Vorspeise, das ist ein Jakobsmuschel-Potpourri auf dem großen Glasteller. Das Gericht ist optisch aufbereitet und aromenseitig sehr zufriedenstellend. Befund zu A. Nun wird das erste Mal das Wasser eingeschenkt. Das Hauptgericht kam mit einem Wolfsbarsch auf Kartoffelsalat im runden, tiefen Glasteller. Dieser war im Aroma und in der Qualität wie wir es erwarten. Das kaum optisch gestaltbare - und auch nicht gestaltete - Gericht befindet zu B. Das Dessert war ein wunderbar weiches, cremiges Mangoeis auf einer knusprigen Gebäckscheibe. Die Aromatik kam speisengemäß. Befund nach B für das kaum optisch gestaltete, kleine Gericht. Es geht zumindest etwas aufwärts mit dem Galleria. Der doppelte Espresso ist, absolut gesehen und für die Lokation, überteuert (auch, wenn er a.W. mit etwas Milch aufgeschäumt worden war. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Die Vorspeise ist ausschlaggebend. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, um zu sehen, wie es sich nun entwickelt, denn das Galleria will bestimmt wieder Gault-Millau-Punkte erringen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	03,35	**Der Katzlmacher, Osteria, Bräuhausstr. 6, 80331 München, Friul Gaststätten GmbH, Internet-Adresse 089/333360** _____ Situation: ruhig gelegen im EG gegenüber dem Hofbräuhaus keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten Parkgebühren Stil italienisch Mo - Fr 12:00 - 14:30 Uhr, 18:30 - 23:00 Uhr Sa 18:30 - 23:00 Uhr Resultat: In dem nunmehr auch mittags geöffneten Lokal – noch vor zwei Jahren hat man unseren Juror mittags arrogant hinauskomplementiert, als er durch die offen stehende Türe das (geschlossene) Lokal betreten hatte - verkehren Privatleute, ältere Mitbürger, Touristen, Ausflügler, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper Küche: Brot hell, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Menü 2: Business Express 15,50.- Oktopussalat, Aglia alla Bolognese, Espresso 2007 Friulano Collio DOC Ronco dei Tassi 0,1L 4,50.- Gerolsteiner 0,5L 5,00.- Als Intro kamen verschiedenartige Oliven mit Stein und - Zahnstochern zum Picken. Wenigstens war das Schälchen für die Kerne dabei. Zusätzlich kam ein Grissinum, das mit hellrotem Schinken umwickelt war. Das Brot war knusprig und frisch. Der Oktopussalat kam auf dem großen Glasteller und war im Rahmen seiner Möglichkeiten optisch geschickt aufbereitet. Die Aromenseite war nicht ausgeprägt und das Gericht kam zu ölig. Befund dennoch ein sicheres B. Die Nudeln waren etwas fest und hätten noch eine Minute vertragen. Der Parmesan, eine einfache, nicht flockige, sondern körnige Qualität, die fast an gemahlene Rinde erinnerte, wurde von der Bedienkraft nicht zu üppig appliziert (der Juror hatte darum gebeten, nicht sparsam zu sein). Befund B. Der vom Juroren gewählte Wein erwies sich als geeignet – gut, wenn die Karte geeignete Typen (allesamt Italiener) bietet. Der Kaffee war, wie er vom Italiener zu sein hat; das Wasser ist zu teuer für das	**B/B 246**	**C**

		Etablissement. Die Gerichte werden als gleichwertig nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort es wird meist aufmerksam nachgeschenkt Brot wird nicht nachgelegt - auch nicht, wenn der Brotkorb ersichtlich leer ist Unangenehm wackliger Tisch, was aber schon länger so ist und nicht behoben wird – der Juror nahm gleich beim Eintreten am Eingang ein ausliegendes Prospekt mit, um etwas unterlegen zu können. Die Gerichte wurden nicht annonciert. In der Weinkarte, die der Juror extra erbitten mußte (beim Italiener!), wußte selbst die Bedienkraft nicht, wo die offenen Weine standen. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+	03,35	**hacienda, Restaurant Cocktaibar Cantina, Steinstr. 83, 81667 München, Pächter, Internet-Adresse 089/48998808** _____ Situation: nahe befahrener Straße gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage im Hotel Hilton Stil texmex sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem an der Gourmetregion Steinstraße gelegenen Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Freundinnen, Einzelpersonen, Laufkundschaft Küche: kein Brot Chili con Carne mit Mozzarelle-Cheddar-Käse überbacken, dazu frisches Baguette 8,20.- Rioja Muriel Selection D.O. Spanien Fruchtbetonter, kräftiger Rioja, feine Fruchtaromatik, mundet nach schwarzen Kirschen und Brombeeren 0,2L 5,50.- Der Juror nahm das Standardgericht der TexMex-Küche und wurde nicht enttäuscht. Es kam im Porzellanpfännchen ein im Rahmen der Möglichkeiten des Gerichtes optisch sorgfältig gestaltetes und aromenseitig überzeugendes Gericht. Beigegeben waren ein Schälchen zum Knabbern und knuspriges Brot. Befund B+. Der Wein harmonierte. Er war von der Bedienkraft empfohlen worden. Service: Bedienkraft kam nach 10,5 Minuten. WLAN unbekannt	**B+** **/247**	**C-**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn es Mex sein soll.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,35	**Schachener Hof, Hotel Restaurant Cafe, Schachener Str. 76, 88131 Lindau, Thomas und Brigitte Kraus, www.schachenerhof-lindau.de** **08382/3116** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen eig. Parkplätze Stil regional und international Terrasse ab 18:00 Uhr, So/Fe ab 12:00 Uhr, Di/Mi geschlossen Resultat: hier verkehren Hotelgäste, Einheimische, Reisende Küche: Schwäbisches Menü 25.- : Saures Rindfleisch mit Zwiebellauch und Gürkle Bärlauchsuppe Geschnetzeltes vom Truthahn in Calvadosrahm mit Spätzle Rhabarberkuchen mit Roter Grütze und Joghurt-Mohneis Torte 3,80.- Espresso, dopp. 3,90.- Die konventionell anmutenden Komponenten des Menüs sind von einfacher Veredelung. Die Befunde sind nach B, ausgenommen die Suppe, deren Befund nach C ist. Nachträglich nahm der Juror noch Kaffee. Service: sofort Den Gault-Millau-Eintrag von 16 Punkten können wir nicht annähernd nachvollziehen (cf. Hoyerberg Schlössle 15 P.). WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 16/08 Michelin: Varta:**	**B/C/B/B** **/248**	**C**
C_g	03,35	**Zieglerbräu, Restaurant Hotel, Konrad-Adenauer-Str. 8, 85221 Dachau, Pächter, www.zieglerbraeu.com** **08131/454396** _____ Situation: ruhig gelegen kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional und international Biergarten	**C/B/C** **/249**	**C**

		Tische im Sommer auch vor der Türe Resultat: hier verkehren vornehmlich Einheimische, Touristen, Laufkundschaft im Restaurant gibt es Klavierspiel am elektrischen Klavier. Küche: Carpaccio vom Rinderfilet, gefüllt mit Basilikum und Friseesalat und Parmesanspänen, serviert mit dreizehnjährigem Balsamiko 8,50.- Filet vom St. Petersfisch unter einer Kräuterkruste an Paprikaschaumsoße mit Frühlingslauch und Butterkartoffeln 13,50.-, als Menü 10,20.- Dessertvariation Zieglerbräu (lassen Sie sich überraschen) 6,50.- Tafelwasser 2,80.- Das Carpaccio kam mit einem kräftig roten Fleisch, wie wir es noch nie gesehen haben. Die Parmesanspäne waren zu wenige, um irgendwie kulinarisch zu wirken. Der Balsamiko kam in der Einmalpipette aus Plastik, war zu wenig und wie eingedickt, so daß er sich kaum applizieren ließ. Das beigelegte Weißbrot, zwei Scheiben, war frisch und knusprig. Diese Vorspeise hat ihre Möglichkeiten bei weitem nicht ausgeschöpft. Befund C. Das Hauptgericht kam in angemessener Menge und war eine attraktive Komposition. Gelungen war die Kombination von Fisch, Lauch und Soße. Auf die Kräuterkruste konnte man verzichten. Befund B. Das umfangreiche Dessert war: Dunkler umgekehrter Gugelhupf mit warmer Schokosauce, Schokomousse, rosa Eis, weißes Eis, zweimal karamelfarbenes Eis, Orangenfilets, Kiwischeibchen, Waldhimbeeren. Geschmackliche Höhenflüge bot es nicht; nur die Himbeeren waren von vorzüglichem Aroma. Befund C: Hier muß die Küche sich noch etwas mehr anstrengen. Service: sofort; Nachbestellen gestaltet sich etwas schwierig, da oft keine Bedienkraft verfügbar ist WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B^{+}_{u}	03,3	**Schützenwirt, Gasthof, Au 3, 83209 Prien, Ernst Aschenberger, Internet-Adresse 08051/2701** Das günstigste uns bekannte Faßbier im Ausschank. Bemerkenswerter Salat. _____ Situation: abseits des Ortes ruhig gelegen „im Eichental“ eig. Parkplätze Stil regional, bayrisch Biergarten Do - Di geöffnet Resultat: In dem einfach eingerichteten Lokal verkehren Handwerker, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Prien-Besucher Küche: kein Brot Lammhüftsteak von Heidschnucken wunderbar zart und fein im Geschmack mit Bratkartoffeln und unserer selbstgemachten Kräuterbutter 13,80.- /gewählt kleine Portion % 1,00.-	**B+/B+** **/250**	**C**

		Vollbier **1,10.- (!)** Vorab erreichte ein nicht in der Speisekarte genannter Salat den Juror. Deswegen etwas uninteressiert, war der Juror von der gut ausgestatteten Schüssel sehr positiv überrascht: Es kam ein reiches Angebot an verschiedenem Grün, Karotte, Gurke, Blaukraut, etwas Weißkohl, sogar Mais und bestimmt noch zwei weitere Gemüse, die der Juror ob der Fülle vergessen hat. Die untergemischte Soße mit kleingehackten Zwiebeln war passend aromatisch. Wegen seiner bemerkenswerten Vielfalt zählen wir diesen Salat wie eine Vorspeise. Befund nach B+. Eine Überraschung. Anders das „Lammhüftsteak von Heidschnucken wunderbar zart und fein im Geschmack“. Es ist nun mal so, daß Heidschnucken nicht von sich aus und schon garnicht typisch „wunderbar zart“ sind - und „fein im Geschmack“ ist realistisch betrachtet auch nicht die regelrechte Assoziation, die der Juror bei Heidschnucken erhält. Das dem Juror offerierte Lämmchen war erwartete Qualität dieser Art von Fleisch. Ein „wunderbar zart“ kommt aus dem Salamander oder dem Niedertemperaturofen - hier fanden wir das nicht in DIESER Art. Angenehm kamen die Bratkartoffeln: Diese waren augenscheinlich mit wenig Öl angebraten und an vielen Stellen erwähnenswert kross, was zusammen mit dem Fleisch - aber nur dann - den Aromeneindruck beträchtlich anhob. Zu der angeblich selbstgemachten Kräuterbutter können wir nichts aussagen; sie aromatisierte wie Massenware. Aber wir wollen da nichts unterstellen. Befund B+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort WLAN: keines Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Aber sicher!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C^{+}_{u}	03,3	**Alpentraum, Gaststätte, Karlstr. 10, 80333 München, Pächter, www.alpentraum.de** **089/200030730** Nicht jeder, der es sein will, ist gut _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell („Moderne alpenländische Küche“) Resultat: In dem wie ein Glaskasten auftretenden Lokal verkehren Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige. Hinter dem pulsierenden Leben von Stachus und Fußgängerzone gelegen. Küche: Brot hell, kein Brotteller, stattdessen ein Brettchen mit Butter und Kräuter-Dip Business-Lunch: Mittagsvorspeise Pulpursalat in Brotmantel, Wildkräutern 9,00.- Tagesfisch Rösch gebratener Wels, Kartoffelstampf 18,00.- Mittagsdessert Pudding 5,00.- 2008 Domaine de la Foliette, Muscadet Sévre et Maine 2 x 0,1L 10,00.- Wasser 0,5L 3,50.- Die Vorspeise kam als recht unstrukturierter Haufen Salat. An Wildkräutern konnte sich der Juror so garnicht erfreuen, denn es waren ihrer nur wenige und in geringer Menge. Befund C. Das Hauptgericht kam mit Gemüsen und einer rot-weiß	**C/C+/C**	**/251**	**C**

		melierten, etwas schaumigen Joghurtsauce, darauf die zwei Scheiben vom Wels begleitet von Kartoffelbrei. Die Kulinarik löste keine Begeisterung aus - denn sie war nur verhalten ausgeprägt. Befund C+. Das Dessert war eine Vanillecreme, kein Pudding, wie in der Karte. Das tut keinem weh, aber diesem Dessert war es auch egal, denn kulinarisch bewegte sich bei dem schwach optisch gestalteten Gericht nichts. Befund C. Der Wein harmonierte auffallend mit den Gerichten. Schön. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort das Wasser wird im wesentlichen nicht nachgeschenkt Brot wird nicht nachgelegt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Vielleicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	03,3	**Radach's Restaurant, im Golfclub Olching, Feursstr. 89, 82140 Olching, Pächter, Internet-Adresse 08142/418080 /-81** Situation: am Rand von Olching gelegen ruhig gelegen am Golfplatz eig. Parkplätze Stil regional und individuell, Wochenmenü erhältlich Terrasse Resultat: hier verkehrt vornehmlich der Golfclub Küche: Weißbrot, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Vorspeise: Carpaccio von Rind mit Zitronen- und Olivenöl mariniert, dazu Rucola, Parmesan und gehobelten Champignons 10,90.- Hauptgericht: Saltimbocca vom Flußzander - Zanderfilet im Schinkenmantel mit Salbeibutter gebraten und Weißweinrisotto, dazu Auberginen- und Zucchinischeiben und Paprikasauce 14,90.- Dessert: Taleggio mit Rosmarinhonig auf Baguettebrot geschmolzen 7,90.- ??? Das Brot war völlig langweilig und weder frisch, noch kross oder gar warm. Die Vorspeise entsprang der Standardküche, ermangelte erheblich an den angekündigten Champignons und spürbaren Parmesangaben. Rukkola gab es reichlich; die Optik war sauber ausgefallen. Befund C. Besser ging`s dem Juroren schon bei dem Hauptgericht: Der ummantelte Fisch war auf der Aromaseite gut angeordnet; das Risotto kam trotz nicht testierbarem Weißwein recht knackig und es fand sich interessanterweise genau hier der Parmesan, den der erste Gang vermissen ließ. Die Gemüsebeigaben waren passend aufbereitet. Befund A. Sehr schön, doch auch wirklich eines der aufwendigsten Gerichte der sonst nicht besonders hochklassigen Karte. Das Dessert kam als warme Nachspeise und umschmeichelte die Geschmacksknospen mit den lieblichen Honig - auf dem etwas hart ausgefallenen Brot. Befund C, einfaches Gericht. Service: es dauerte, bis jemand kam - um dann zu fragen, ob der Juror schon bestellt habe. Dieser verneinte und wurde gefragt, was man bringen könne. Antwort: Die Karte. Man fragt sich schon manchmal, wo solche gelernt haben. Zur Bestellung	**C/A/C** **/252**	**C**

		waren es aber dann gleich ihrer zwei Bedienkräfte an der Zahl. WLAN vorhanden (GCO) Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	03,3	**Moarwirt, Landhotel, Sonnenlängstr. 26, 83623 Hechenberg, Florian Lechner, Internet-Adresse 08027/1008** Der Name Moar bedeutet lt. Bedienkraft Meier, also die Meierei, wo landwirtschaftliche Produkte wie Milch abgeliefert wurden. _____ Situation: ruhig gelegen eig. Parkplätze Stil modern regional und international Die Karte umfaßt (die Karte im Internet differiert leicht): Supperl, Vorspeisen und Salate (Brühe, Gangerl, Wurstsalat, Frühlingssalat, Moarwirtsalat, bunter Salat) Ohne Fleisch (Rote- und Gelbe-Beete-Knödel, Filet vom Bachsaibling) Fleisch (Penne Rigate mit würzigem Haschee, Steakfrites, Kalbsrücken) Wertvolle Produkte von den Herrmannsdorfer Landwerkstätten (Käse, Bandnudeln, Zweierlei von der Currywurst mit hausgemachten Pommes, 8 Stunden in Rotwein geschmortes Böfflamott vom Prachtochs mit Liebstöckelknödel, Lende vom Ochs) Brand (Slyrs; 1993er Edelbrand) Danach (Deutscher Portwein, Dessertwein, Variation vom hauseigenen Sorbet und Eis, Tiramisu von der Flugmango, Viele süße Köstlichkeiten) Resultat: hier verkehren an der mittlerweile bekannten Küche interessierte, aber auch Radfahrer und Ausflügler mit ihren sich permanent anbellenden und fast zerfleischenden Hunden. Bei bestimmten Wetterlagen weht Odelgeruch über die Anlage. Küche: Brot hell/dunkel, kein Brotteller, mit einem nicht beschriebenen gelben Dip (vielleicht mit Kürbis) kein Am.B.: Vorspeisen und Salate Scharfes Gangerl von der Paradeiser 7,00.- Fleisch Steakfrites ... Gebratenes Lendensteak vom Chavolais-Ochs mit hausgemachten Pommes 20,00.- Danach Viele süße Köstlichkeiten 9,00.- Hauswasser 0,5L 2,90.- Dessertwein Sommeracher Katzenkopf, Bachus TBA mit Prädikat, R. Östreicher, Franken 5,50.- Wie die Speisekarte zeigen will, schaut man hier auf Individualität. Das Wasser kommt in der rechteckigen Fremdflasche mit Korken. Der Dip zum Brot brachte einen nicht bewegenden Geschmackseindruck. Das Brot war sehr frisch. Die Gangerl genannte Suppe war überzeugend abgestimmt, jedoch nur eine solche und nicht weitergehend veredelt. Der Juror „veredelt“ mit dem offerierten Brot und befindet nach B. Salat, Suppe und Brühe sind eben keine vollwertigen Vorspeisen. Eine bloße Suppe als Gangerl zu bezeichnen, ist etwas mißverstanden. Echtes Gangerl findet man bei Alfons Schuhbeck. Die Lende war überragend; sie war gut durch (man hatte den Juror aber nicht gefragt, wie er sie haben will) und sehr zart. Die dazu befragte Bedienkraft berichtete, daß die Lende zuerst 10 - 15 Sekunden kräftig aber nicht scharf angebraten wird, dann in die Bratröhre bei 80° kommt, um daraufhin nochmals 10 - 15 Sekunden kräftig gebraten zu werden. Das Ergebnis überzeugt. Sie ist belegt mit einem Häuflein Zwiebelfäden; unter dem Fleisch kommt der Spinat, daneben einige	**B/A/B** **/253**	**C**

		Stachelbeeren und ausgezeichnet aromatische Pilze. Die großen Pommes Frites sind selbstgeschnitten und kommen in einer kleinen Papiertüte auf dem Teller. Das beigestellte angebliche Senf-Dip war zurückhaltend. Das Gericht zeigte, daß die Küche sich auch um die Optik bemüht hat. Der Juror vergibt den Befund nach A. Optische Freude stieg im Juroren auf als das vierteilige Dessert kam. Es kam auf dem großen Glasteller und brachte die heute übliche Crème Brûlée, ein Töpfchen von der Flugmango, Creme aus der weißen Schokolade und ein Erbeersorbet mit einer begleitenden Erdbeere. Die Aromaprüfung brachte keine wesentlichen oder neuen Freuden auf. Dieses Dessert war aber ein passender Abschluß. Der Juror befindet nach B. Diese letzten zwei Menükomponenten sind gleichartig nivelliert. Ausschlaggebend ist das Dessert. Service: sofort Weinkarte gab es keine für den Juror. WLAN ungeklärt Anm.: Die Küche sollte Art und Ausführung der Vorspeisen einer Neukonzeption zuführen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne um zu sehen, wie es sich entwickelt.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 14/08 Michelin: Varta:**		
B_u	03,3	**esstragon, Gaststätte, im Hotel Sheraton München Westpark, Garmischerstr. 2, 80339 München, http://www.starwoodhotels.com/sheraton/property/overview/index.html?propertyID=146 089/51960** _____ Situation: an befahrener Straße eig. Parkplätze, auch direkt vor dem Gebäude wenige Parkplätze in der Nähe Tiefgarage Stil regional und international, günstiges Buffet erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste wenig Laufkundschaft Es gibt die übliche Getränkekarte, daneben deutsche, französische, italienische und südafrikanische Weine, Spezialitäten vom Grill, jeweils serviert mit Ofenkartoffel, Avikadoguarkamole und Kräuterbutter serviert, Fisch, Fleisch, Pasta, Dessert, Suppen, Kalte Gerichte und Salate Küche: Vier ws Brotscheiben, Brotteller, Trauben, 2 halbe Erdbeeren, kleine Butterrolle 3 kleine Esstragons (sic), Oliven, Parmaschinken auf Artischockensalat und Scampi süßsauer 12.- Hirschmedaillons auf Kalvados-Apfelsauce mit Steinpilz-Reiberdatschi 22,50.- San Pellegrino 0,5l 6,00.- Die drei quadratischen Schälchen der Vorspeise(n) waren angenehm vielseitig und ein willkommender Anfang für den Juror. Befund B. Der Hirsch kam, wie Hirsch zu kommen hat, war eine Idee zu fest, aber von korrektem Gusto. Den Steinpilz im Reiberdatschi konnte der Juror nicht detektieren - schade, hätte er diesen doch gerne erlebt. Befund B. Auf ein Dessert verzichtete der Juror, denn die gebotene Auswahl war unattraktiv. Service: es wird nicht nachgeschenkt Brot wird nicht nachgelegt, obwohl Bedienkräfte durch die Reihen gehen und die Eßfortschritte besehen (!)	**B/B** **/254**	**C**

		es ist laut wg der vielen Buffetgäste WLAN kostenpflichtig Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	03,3	**Kunzes Restaurant, Plinganserstr. 37, 81369 München, Dr. Thomas Theil** **089/39290695** Geschäftsbetrieb eingestellt _____ Situation: an befahrener Straße in einer Absenkung lokalisiert keine eig. Parkplätze; am Abend ab 18:00 Uhr gibt es oben auf der Straße Parkmöglichkeiten Stil etwas gehoben Mo - Fr 11:30 - 14:30 / ab 18:00 Uhr Sa/Fe ab 18:00 Uhr Resultat: es ist nicht viel los im Restaurant Küche: Bei seinem zweiten Besuch hatte der Juror: Terrine vom Bauernhahn in Safrangelee mit mariniertem Fenchel 10,00.- Spanferkelbäckchen in Apfelweinsauce mit Pak Choy und Kräuterseitlingen 18,00.- Wasser 0,5L 3,80.- Die Terrine war ein netter Versuch, aber nichts Weltbewegendes. Die Spanferkelbäckchen waren schon interessanter, wenngleich noch kein Durchbruch. Befund jeweils B. Das Kunzes ist auf dem Weg. Wir werden sehen, was es erreichen wird. Service: schnell Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warten wir es ab.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B/B** **/255**	**C**
D3	03,3	**Boettners, Pfisterstr. 9, 80331 München, Boettner GmbH Restaurant** **089/221210** Was ist denn DAS? _____ Situation: am Platzl gelegen, einen Steinwurf vom Hofbräuhaus hat einen Palmengarten kaum Parkplätze in der Nähe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Resultat:	**D3/A+/C** **/256**	**B**

		Stammgäste und Touristen Der Stil des Boettners ist wohl am treffendsten durch dessen Visitenkarte wiedergegeben, auf der man folgendes Bild sieht: Ein rundgesichtiger Freßkopf studiert generös die Speisenkarte, links und rechts von zwei mehr oder weniger lasziven Frauenspersonen flankiert. Küche: Apollinaris 0,75 L, 8,50.- Apperitiv: Champagner Dom Ruinart 0,1 L, 13,50.- Der Juror stellte aus einem Menü zusammen: Vorspeise Lachstatar mit Avruga-Kaviar und Schnittlauchsauce 19,50.- Hauptspeise Seeteufel-Schnitte auf Kürbis-Lauchgemüse und sautinierten Pfifferlingen 22.- Dessert Zitronensorbet „Moskowskaya“ 8,50.- Das Brotkörbchen war vielfältig, die Butter im kleinen Töpfchen mit einer Papiermembran abgedeckt und anfangs etwas kalt (und damit fest). Bei der aufwändig erscheinenden Vorspeise war die Schnittlauchsauce etwas zurückhaltend. Der Avruga-Kaviar ist sogenanntes Harenga, wird manchmal Heringskaviar genannt, und ist erstens kein Kaviar und zweitens nichteinmal vom Hering. Es ist vielmehr auch kein Rogen; es ist ein Kunstprodukt aus Wasser, Xanthan, Zitrone, Maisstärke, Salz und Räucherhering mit Tintenfischtinte zum Färben. Befund D3 (Täuschung/fehlende Aufklärung). Auf die Lautmalerei zu Sevruga/Beluga/Ossetra fallen wir nicht herein. Wie kann, wer ein Feinschmeckerlokal betreiben versucht, so etwas dem Gast vorsetzen? Die Hauptspeise war sowohl sehr schön anzusehen als auch vollendet an Aromen und zur Vorspeise unterschiedlich nivelliert, nämlich das aufwändigere Gericht. Befund A+. Das Sorbet bestand aus 3 Kugeln Eis auf Wodka und war erwartungsgemäß, d.h. von der Konzeption her, von einfacherer Art. Befund C. Service: Die Bedienung erfolgte akkurat und freundlich. Sie läßt jedoch die Eleganz und Unauffälligkeit großer Häuser missen. Befund B. Es gilt: Wer auf fein macht, ist es noch lange nicht. Und den Schmäh mit dem Avruga sollte sich Boettners nochmals überlegen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wozu denn; es gibt doch Schuhbecks nebenan - und das zwei Mal!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,28	**landersdorfer & innerhofer, Gaststätte, Hackenstr. 6 - 8, 80331 müNchen** **089/26018637** _____ Situation: von außen fast nicht als Restaurant erkennbar; oft bleiben Leute davor stehen und rätseln ob der Funktion der Räumlichkeiten. kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Mo - Fr 11:30 - 14:00 Uhr; 18:30 - 01:00 Uhr Resultat:	**B/B** **/257**	**C**

		Bei einem Test stießen wir auf dieses Restaurant - aber nur, weil ein mehrgängiges Menü für 58.- auf einer Schiefertafel vor dem Eingang angeboten war, mit additionalen Gängen a 9,60.- . Küche: Mit dem Wissen über das mehrgängige Menü suchte der Juror Tage später die genannten Räumlichkeiten auf. Dann war aber alles anders als gedacht: Es gab kein mehrgängiges Menü, sondern nur ein Business-Lunch oder ein (1) Gericht, das als a-la-carte bezeichnet wurde. Die Bitte des Jurors um die Speisekarte wurde abgewehrt; man habe keine eigentliche Speisekarte. Also wurde das zweigängige Business-Lunch gewählt. 22,50.- Wasser 0,75L 5,90.- Sauvignon Blanc 5,20.- Couvert 1,00.- Der erste Gang war ein Salat oder eine Kürbisschaum-Suppe zur Wahl. Der Juror wählte letztere. Sie zeichnete sich durch nichts aus, denn sie war nur gelb mit einigen konzentrischen braunen Tropfenreihen und im Geschmackseindruck unauffällig. Könnte auch eine Fertigsuppe sein. Als Brot kamen einige Streifen eines fladenähnlichen, außen dunklen Brotes. Der zweite Gang war Schweinefilet auf Kohlrabi-Kartoffel-Gemüse. Das Fleisch war ausgezeichnet; die Gemüse waren zusammen mit der Sauce gut darauf abgestimmt. Das Getränk wurde nicht auf den Tisch, sondern auf einen Heizkörper nebenan gestellt (der aber nicht warm war). Zum zweiten Gang wollte der Juror gerne einen Wein wählen, doch konnte man ihm nur mündlich vortragen, was es gebe. Französischen Wein gab es jedenfalls nicht, so daß der Juror einen steyrschen Sauvignon Blanc wählte. Als Abschluß des Essens, d.h. nach einiger Zeit im Glas, harmonierte dieser Wein recht schön. Der erste Schluck nach dem Einschänken war dagegen nicht so überzeugend. Befund jeweils nach B. Service: schnell und freundlich Es ist zwar so, daß ein Business-Lunch allgemeinhin als Ergänzungsmenü angesehen wird; jedoch sollten landersdorfer & innerhofer nicht denken, durch Minderauswahl, fehlende Karte, kleine Portionen und vage genannte Weine in den Rang der Spitzen-Gastronomie oder zum Geheimtip aufzusteigen. Was der Juror hier erlebt hat, kann auch nicht als neues Gastronomie-Konzept im Sinne von weniger ist mehr gedeutet werden. Und es ist ebenfalls nicht en vogue, wenn im Restaurant alle Substantive klein geschrieben werden, wie etwa auf der Rechnung zu ersehen ist. Ein Lokal, das die Welt nicht braucht. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03,25	**Langwieder See, Gaststätte, im Hotel Langwieder See, Kreuzkapellenstr. 89, 81249 München, Langwieder See OHG, www.** **089/864860** _____ Situation: an der Autobahn München - Stuttgart ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell Terrasse direkt am Langwieder See Resultat:	**B** **/258**	**C**

		In dem von außen unscheinbaren, innen aber eleganter ausgestatteten Lokal verkehren Hotelgäste, Touristen, Reisende, Ausflügler Küche: Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, Brotteller, mit Tiegelchen von Kräuter-Dip Kross gebratenes Kotelette vom Spanferkel mit italienischem Pestogemüse und Rosmarinkartoffeln 11,80.- Chinotto - Herbe Kräuter-Zitruslimonade mit Eiswürfeln und Zitronenschnitz 0,2L 3,90.- Das Dip zum Brot entpuppt sich als Quark mit Schnittlauch. Das Hauptgericht, das sind drei Fleischstücke. Das Ganze schwimmt ganz kräftig in Öl. Obenauf liegt ein Sträußchen Rosmarin. Die Kartoffeln werden in einem separaten Tellerchen gereicht. Kulinarisch ist bei dem Gericht keine besondere Bemerkung nötig; es befindet nach Befund B. Service: sofort Brotteller und Dip wurden mit der zweiten Scheibe Brot, die der Juror aß, vom Tisch geräumt - der Brotkorb jedoch blieb stehen WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+	03,25	**Sternbräu, Gaststätte, Griesgasse 23, A-5020 Salzburg, Pächter, Internet-Adresse 0043/662/842140** Sehr zufriedenstellend _____ Situation: in der Fußgängerzone/an befahrener Straße gelegen ruhig gelegen keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; der nächste Parkplatz ist der von Contipark in der Judengasse mit 3 Stunden für 9,90.- Stil regional, mit mehreren Stuben Biergarten/Wirtsgarten innen Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Touristen, Wanderer, Salzburg-Besucher, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Küche: Brot hell/dunkel, dreifach sortiert Aus der Tageskarte Mittwoch: Rindfleischsülze in Zwiebelmarinade mit Hausbrot 5,50.- Unter Faßbiere, frisch gezapft: Kaiser Premium, goldgelb mit zartem Hopfenaroma 0,3L 2,80.- Die bestellte Rindfleischsülze war nicht lieferbar und der Juror wählte alternativ unter Kalte Köstlichkeiten: Kalter Schweinbraten, serviert mit Schwarzbrot, Radi und Bierkäse 9,30.- . Das einfache Gericht wurde zum Vergnügen des Jurors durch Käse, Brot und den Radi bemerkenswert aromatisch ergänzt. Es kamen drei Scheiben Schweinebraten, ein Plastiktütchen mit scharfem Senf und zwei Brote auf dem Holzteller. Befund B+.	**B+** **/259**	**C**

		Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C^{+}_{u}	03,25	**Alter Wirt, Landgasthof Hotel, Hauptstr. 36, 85716 Unterschleißheim, Pächter, www.alterwirt-ush.de 089/3707340** Geiz mit Hirsch _____ Situation: ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil individuell und international, günstiges Tagesgericht erhältlich Biergarten mit Kastanien Resultat: hier verkehren Anwohner, ältere Mitbürger, Hotelgäste, Touristen, Geschäftsleute Küche: kein Brot Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsauce mit gemischten Knödeln und Blaukraut - zu jedem Gericht servieren wir Preiselbeerbirnen 14,60.- Am Tisch flambiert: Crêpe Susette, Flambierte Palatschinken in Cointreau mit Orangenfilets, Vanilleeis und Sahne 7,00.- Château La Gregoire, A.C. Bordeaux, Mis en bouteille par la propriètè, trocken, körperreich, samtig 0,2L 4,10.- In Ermangelung geeigneter Vorspeisen nahm der Juror gleich das Hauptgericht, einen Hirschkalbsbraten. Gleichwie die beiden Knödel völlig unterschiedliche Temperaturen zeigten, verhielt es sich auch bei den anderen Teilchen auf dem Teller und das separat gereichte Blaukraut - wie mit der Mikrowelle erhitzt. Unangenehmer waren aber bestimmt die Anzahl der Hirschteilchen - lediglich dreieinhalb - denn bei einem Hirschkalbsbraten will der Feinschmecker nicht in Blaukraut- und Knödelorgien schwelgen, sondern sucht das typische des Hirschfleisches. Bei der recht lächerlichen Menge gelang das nur unvollständig. Die Knödel kamen in unspektakulärer Standardqualität; das Blaukraut war ebenfalls Mainstream. Beigegeben war ein Töpfchen Preiselbeeren, sowie ein Birnensegment. Befund C. Das Crêpe Suzette kam tatsächlich mit dem Wagen an den Tisch. Leider waren die zwei Pfannkuchen bemerkenswert schwarz gesprenkelt. Die Orangenfilets waren eher Orangenbruch, denn sie waren sehr zerrupft. Das Flambieren gelang dann aber routiniert. Der Teller war optisch schön homogen bestäubt. Kulinarisch gelang das Gericht nach Befund C+. Der Juror war versucht, wegen der Wacholderrahmsauce den (einfachen, trockenen) weißen Chardonnay Vin de Pays d' Oc, Mis en bouteille à la propriètè par Aimery à Limoux, trocken, lebendig, typisch 4,10.- zu probieren, doch nahm er zu seinem Glück doch noch den o.g. Wein. Dieser erwies sich als sehr gelungener Griff und stellte den Juror beträchtlich zufrieden. Schön, wenn solche Weine glasweise angeboten werden - und das noch zu einem sehr sozialverträglichen Preis. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: bald es wird nicht nachgeschenkt WLAN unbekannt	**C/C+** **/260**	**C**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht notwendigerweise.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,25	**Waldfrieden, Restaurant - Cafe - Biergarten, Fürstenriederstr. 277, 81377 München, Pächter, www.waldfrieden-muenchen.de** **089/72441429** _____ Situation: an befahrener Straße eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Biergarten Die umfangreiche Karte umfaßt: Tageskarte, Menü, für Genießer, Speisenkarte, aus dem Suppentopf, Hauptgerichte, etwas Süßes, für den Salatliebhaber, bayrische Schmankerl, für Liebhaber der mediterranen Küche: Spaghetti, Gnocchi, Brotzeitkarte, Bier- und Getränkekarte, alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee, Schnäpse und sonstige Spezialitäten, Weinkarte, Apperitive, Sekte, Prosecco, Champagner Resultat: hier verkehren vornehmlich Einheimische und Trauergesellschaften vom nahen Friedhof Küche: Hirschmedaillons auf Schattenmorellensauce und Schupfnudeln 13,80.- Beerenpfannkuchen mit Ahornsirup glasiert 5,80.- Kalterer See Girlan, mild, angenehm, Südtirol 0,2L 4,20.- Tafelwasser 0,30L 2,20.- Die Medaillons kamen vergnüglich zart; die Sauce ergänzte bemerkenswert und machte die - einfachen - Schupfnudeln zum Gedicht, zumal diese schön angebraten waren und der Juror das leichte Kross genoß. Befund B. Das Dessert war nach Kartenbeschreibung durchaus interessant; im Endeffekt waren es aber doch nur gefüllte Pfannkuchen - und trotzdem erreichte den Juror ein optisch überraschend gelungenes Häppchen, bestehend aus zwei glänzenden Pfannkuchen, einem Häufchen Sahne mit Preiselbeeren und eben viel optischem Zierrat. Befund C. Service: sofort kein eigenes WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B/C** **/261**	**C**
B_u	03,25	**Terrine, Amalienstr. 89, 80799 München, www.terrine.de** **089/281780** Na ja. Schwabinger Restaurant _____ Situation:	**B/B/B** **/262**	**D3**

		ruhig in der Amalienpassage gelegen; früher als Bistro Terrine bekannt Parkplätze in der Tiefgarage, Einfahrt Türkenstr. Stil gehobene Küche Di - Fr 12:00 - 15:00 Uhr, 18:30 - 01:00 Uhr; Küche bis 14:00 resp. 22:30 Uhr Sa 18:30 - 01:00 Uhr Resultat: Hier trifft man Anzugträger und Laufkundschaft Küche: Jakob Stüttgen Champagner Egly-Quriet 1er Cru „Vrigny“ 0,1L 14,50.- Der Juror nahm das dreigängige Mittagsmenü 49,00.- Seeteufel in Escabeche, Pulpo, OrangeFenchel, CuminFladenbrot (21,00.-) Poltinger Rehkeule, Räucheraal, Sellerie, Oliven (26,00.-) Gebackener Apfel, JoghurtEis, Sesamkrokant, Karamellflan (14,00.-) St. Leonhard Quelle 0,5L 3,80.- Daß die Gerichte durchweg klein an Menge waren, enttäuschte. Sie waren aber von hoher Qualität und - was Reh, Seeteufel und Karamel anbelangt - kulinarisch interessant. Das Eis war etwas zu sauer und hätte süß besser zum Sesamkrokant, der im Ggs zur Karte IM Eis gereicht wurde, gepaßt. Das Brot (hell/dunkel) war frisch, aber einfach. Befund dreimal A, wegen der kleinen Portionen reduziert auf dreimal B - die Terrine ist kein Aubergine! Das hat sich mal Witzigmann erlauben können, ist aber heute und gerade bei der Terrine unangebracht. Was hier den einen Michelinstern begründen soll, ist dem Juroren verborgen geblieben. Vielleicht liegt es daran, daß der Betreiber der Terrine mit dem des Tantris verwandt ist ... Entsprechend äußern wir uns auch nicht über die 15 Punkte von Gault Millau. Der Champagner gefiel dem Juroren und er konnte im zugehörigen Ladengeschäft (089/54802608) sogleich eine Flasche mitnehmen. Service: Einigermaßen zügig; das Brot kam sehr spät. Der Juror bekam - obwohl er sich im fast leeren Lokal befand - einen winzigen Katzentisch und bei diesem, so warnte die Bedienkraft, müsse man darauf achten, nicht mit den Stuhlbeinen in die in den Boden eingelassenen Lüftungsgitter zu fallen(!); andere Einzelpersonen, die in der Terrine schon bekannt waren, konnten sich setzen, wohin sie wollten. Der Befund ist nach D3. Hätte der Juror die Gefahr, die durch die Lüftungsgitter ausgeht, als höher angesehen, wäre eine Mitteilung an die entsprechende Behörde erfolgen müssen - und der Befund nach D4. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Lustlos. Wo würden wir sitzen und wie behandelt werden?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 15/08 Michelin: Varta:**		
B	03,2	**Dolce Sosta, Ristorante, Willibaldstr. 24, 80689 München, Dolce Sosta Restaurant GmbH, www.dolcesosta.de 089/54643737** _____ Situation: an Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil italienisch Terrasse	**B** **/263**	**C**

		Resultat: In dem Lokal verkehren Anwohner, Personen aus dem Einzugsgebiet, Privatleute, ältere Mitbürger, Senioren, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute Küche: Brot hell, keine Butter, kein Dip Businesslunch Menü 1 Gem. Salat, Tagliatelle mit Miesmuscheln 10,90.- Trebbiano 0,2L 3,40.- Pellegrino 0,5L 3,00.- Das Brot war knusprig und frisch. Das Intro war ein angeröstetes, kleines Brotteilchen auf Öl mit Tomatenstückchen. Die Nudeln kamen nicht als große Menge, jedoch bestechend aromatisch - kein Wunder, denn es fanden sich nicht weniger als zwei große Knoblauchzehen in der Soße. Der Juror zählte 7 Miesmuscheln. Befund B. Der von der Bedienkraft empfohlene Wein war schlichtweg daneben. Er blieb stehen. So etwas kann man nicht trinken; schade ums Geld. Gute Lokal geben sowas nicht auf die Rechnung, sondern schämen sich. Service: sofort es wird nicht nachgeschenkt Brot wird nicht nachgelegt - auch nicht, wenn der Brotkorb ersichtlich leer ist WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Bestimmt nicht für Wein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+u	03,2	**Sprengenöder Alm, Landgasthof, Sprengenöd 4, 82547 Eurasburg, Fam. Geisberger, www.sprengenoeder-alm.de** **08179/93100** Stark frequentiert _____ Situation: Unterhalb von Schloß Eurasburg in Eurasburg ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Stil regional Terrasse Resultat: In dem ländlich ausgestatteten Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Ausflügler, Anzugträger, Geschäftsleute Küche: Zwei Sorten sehr knuspriges und frisches Brot Feldsalat in Himbeernußdressing mit in Sesam gebratenem Ziegenkäse 7,90.- Spargel Bärlauchomelette mit neuen Kartoffeln 8,90.- Löwenbräu dunkel im Steinkrug 0,5L 3,20.-	**B/B+** **/264**	**C**

		Das Feldsalatgericht war von guter Qualität und Aromatik. Befund B. Der fleischlose zweite Gang überzeugte durch den hiesigen Spargel, Beelitzer Spargel wäre nur eine Enttäuschung geworden; die Kartoffeln: tadellos. Befund B+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+	03,2	**Mariannenhof, Gaststätte, Mariannenstr. 1, 80538 München, 3-Sam Gastro GmbH, Internet-Adresse 089/25544672** Beachtlich _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, bayrisch, individuell; günstige Mittagsgerichte Auch im Winter sind einige Tische vor der Türe und Kerzenlichter am Fenstersims Durchgehend warme Küche Resultat: In dem bayrisch anmutenden Lokal verkehren Anwohner, Privatleute Küche: kein Brot Gegrillter Hulumi-Käse an Ruccolasalat mit Kräuterkartoffeln 8,50.- Tafelwasser 0,5L 2,50.- Den Juror erreicht ein üppig gefüllter Teller: Drei Streifen gegrillter, leicht angebräunter Käse auf einer beachtlichen Menge frischem Rukkola, einigen Segmenten angebratenen Kartoffeln, grünem und rotem Paprika, Tomatenscheiben, einem Rosmarinzweiglein. Käse und Kartoffel zeigten sich fast schon himmlisch aromatisch (!), das Gericht sich als sättigend. Die frischen Gemüse werden vom Juroren besonders hervorgehoben. Befund B+. Sehr schön. Service: sofort, besonders freundlich WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B+** **/265**	**B**
B	03,2	**Outland Bar, Bar Restaurant, Weißenburger Platz 3 , 81667 München, Pächter, Internet-Adresse 089/48997880**	**B+** **/266** **B** **/267**	**C** **C**

		Gerichte mit Emu-, Straußen-, Krokodil- und Känguru-Fleisch _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil eigenständig, australische Gerichte; es gibt zwei günstige Mittagsgerichte So - Do 09:00 - 01:00 Uhr; Fr/Sa 09:00 - 03:00 Uhr Resultat: In dem nahe der Gourmetregion Steinstraße gelegenen und wie ein Glaskasten wirkenden Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, Interessierte, Freundinnen, Handwerker. Küche: Brot hell, kein Brotteller, keine Butter, Knoblauch-Dip Emu: Medaillons aus Emu-Filet auf Mango-Tomaten-Chutney, pikanten Kartoffelecken und Salat 15,60.- Foster' s Australian Lager 0,4L 3,60.- Der Juror erhielt einen quadratischen Teller mit optisch präzise aufgebautem Fleisch (drei Medaillons) auf der einen Seite und Kartoffelhälften auf der anderen Seite des Tellers. Darauf gelegt war jeweils das gleiche Chutney. Das ist nicht besonders einfallsreich, und es waren auch nicht die pikanten Kartoffelecken aus der Karte. Es fand sich noch etwas grüne und etwas braune Soße unbekannter Funktion. Kulinarisch kam das Ganze nicht so bewegend an; das Fleisch ist nun mal dem uns bekannten recht ähnlich und die Chutney genannte Maische war kulinarisch eher ein Rohrkrepierer. Trotzdem erreicht der absolute kulinarische Level noch den Befund zu B+. Service: sofort WLAN unbekannt **Zweiter Test** Brot hell, kein Brotteller, keine Butter, Knoblauch-Dip Der Juror wollte Krokodil-Filetstreifen bestellen. Doch diese kämen „erst wahrscheinlich nächste Woche", ließ er sich sagen. So orderte der Juror: Kangaroo: Riesen-Spieße aus Kangaroo-Filet auf pikanter Salsa, Duftreis und Gemüse-Mosaik 15,60.- Guinness - Stout 0,5L 4,30.- Der Spieße genannte eine (1) Spieß brachte vier große Kängurufleisch-Teile mit den recht üblichen Zwischenlagen aus Speck, Paprika und Zwiebeln. Zwei Scheiben Mais waren ebenfalls aufgesteckt, doch die sind ohnhin bloß harte Wagenräder. Welche Funktion sollen sie denn hier haben? Ferner beigegeben waren Spargelköpfchen, Karotte, eine kleine Kugel Reis; das Tomaten-Relish war kalt. Es fand sich noch etwas grüne und etwas braune Soße unbekannter Funktion. Diese war offensichtlich dieselbe wie beim Emu letztens. Sehr abwechslungsreich. Befund B. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn es etwas anders sein soll.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03,2	**Zum Eulenspiegel, Gaststätte, Hagenauerplatz 2, A-5020 Salzburg, Pächter, www.zum-eulenspiegel.at 0043/662/843180** Sehr individuell _____	**B** **/268**	**C-**

		Situation: nahe befahrener Straße an der Salzach ruhig gelegen im EG/1. OG/2. OG, mit Holz- und Steintreppen und sehr „natürlich“ gehaltenem Baukörper in einer Fußgängerzone keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; der nächste Parkplatz ist der von Contipark in der Judengasse mit 3 Stunden für 9,90.- Parkhäuser im weiteren Umfeld Stil regional, individuell und international nennt sich Österreichs originellste Gaststätte; vis-à-vis Mozarts Geburtshaus Terrasse in der Fußgängerzone; Bar im Parterre durchgehend geöffnet Resultat: hier verkehren Anwohner, ältere Mitbürger, Touristen, Salzburg-Besucher, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Beträchtlich viel Publikum; besonders asiatische Menschen in großer Zahl; beträchtlich warme Räume Küche: Drei Schnittbrote mit orangefarbigem Dip Steaksandwich vom Entrecote & Salat 15,80.- Zweigelt 0,25L 7,20.- Gedeck 1,90.- Die Aufmachung des Steaksandwich interessierte den Juror sehr. Er bekam ein prächtig bemessenes Steak, belegt mit etwas Gemüse, auf dem langen Teller mit vierfach sortiertem Salat und einem Klecks einer Joghurtsauce. Das Fleisch hat die bestellte Garstufe eingehalten. Das Gericht war kulinarisch attraktiv. Befund nach B. Erstaunlich. Service: etwas schleppend mit Wartezeit; Gäste, die zahlen wollen, fangen Bedienkräfte am Flur ab Garstufe erfragt Auf der Rechnung war das Steak um 1.- billiger als auf der Karte. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03,2	**Ratskeller, Gasthaus, Oberer Stadtplatz 1, 94469 Deggendorf, Pächter, www.ratskeller-online.de 0991/6737** _____ Situation: an beruhigter Straße ruhig gelegen keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Terrasse Resultat: hier verkehren Einkaufsbummler. Touristen, Einheimische	**B** **/269**	**B**

		viel Laufkundschaft Küche: Rinderfiletsteak, nach Wunsch gebraten, mit Folienkartoffeln, Kräuterquark und Beilagensalat 16,80.- Tafelwasser 0,4L 2,50.- Gebraten war das Fleisch wie bestellt, jedoch aromatisch nicht auffällig. Auf dem Fleisch war eine harte, kalte Rose von irgendeiner Kräuterbutter platziert. Die Folienkartoffel war sehr groß, von geeigneter Qualität und begleitet von einer üppigen Menge Kräuterquark, von zudem noch attraktivem Gusto. Der Salat war umfangreich und - in vornehmlich grüner Ausrichtung - von einfacher Kulinarik. Befund B. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	03,2	**Cena, Lounge und Restaurant, Blumenstrasse 1a, 80469 München, JM Gastro Munich GmbH, www.cena-lounge.com** **089/26011850** Apart _____ Situation: an befahrener Straße kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren es gibt Tische vor der Tür (und Heizstrahler in der kühlen Jahreszeit) Resultat: es gibt Frühstück von 10 - 15 Uhr; dieses kann man auch selbst zusammenstellen, warme Küche ab 11 Uhr, International Tapas, Burger. Es gibt eine Wochenkarte Küche: Bavarian Tapas: Gebratener Waller auf Apfel-Lauch-Ragout 4,90.- International Tapas: Riesenravioli mit Hummerfüllung und Kräuterschaum 6,90.- Aus der Wochenkarte Parfait aus gebrannten Mandeln 5,50.- Die Tapas waren klein und von hoher Qualität. Befund B. Das Parfait kam recht umfangreich und sehr attraktiv. Befund B. Bei allen drei Komponenten gefiel die Optik, bei dem Dessert beeindruckte sie. Angenehm ist die Preisgestaltung. Das Gerolsteiner wurde auf der Rechnung vergessen. Ein Brotkörbchen dunkel/hell mit Besteck, Butter und Teller wurde bereitgestellt. Service: zügig und freundlich **Zweiter Test** Brot ws., Brotteller, keine Butter Der Juror wählte von der Karte Vorspeise: Ruccola in Balsamiko-Vinaigrette mit sautinierten Rinderfiletstreifen 12,90.-	**B/B/B /270** **B/B/A /271**	**B** **C**

		Hauptgericht: Gebratener Red Snapper mit Fenchel-Limettenrisotto und Krustentierschaum 18,40.- Dessert: Duett von heißer und kalter Schokolade 7,20.- Chardonnay, Weingut De Botolli, New South Wales, Australien, cremige Note, vollmundiger Geschmack, ausgeprägte Fruchtaromen 7,40.- Espresso 2,20.- Die Speisen werden schön angemacht; besonders das Dessert ist eine Augenweide. Sowohl Vorspeise als auch Hauptgericht befriedigen gesteckte Erwartungen .- das bedeutet, der Qualitätseindruck der Gerichte war hoch. Befund jeweils B. Das aufwändige Dessert war eine interessante Kreation mit schwarz/heiß und weiß/kalt. Wegen der bestechenden Optik und der kulinarischen Erfahrung ergibt sich der Befund zu A. Service Befund C. Hier gehen wir gerne mal rein, hohe Qualität zu essen und vielleicht in den ausliegenden Zeitungen zu lesen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	03,2	**Woerl, Gasthof, Paradieswinkel, Wörthseestr. 25, 82229 Hechendorf** **08152/76445** Am See _____ Situation: Hr. Woerl betreibt einen Campingplatz mit Lokal am Wörthsee (und ebensolchen auch in Ungarn). Das Lokal hat einen Garten mit Bäumen. Wenige Parkplätze auf dem Gelände, mehr oben an der Straße Resultat: Man hat einen schönen Blick auf den See. Gelegentlich legt so manches Boot am Steg von Woerl an. Baden kann man unmittelbar nebenan. Küche: Große Auswahl an anspruchsvollen und auch einfachen bis klassischen Speisen. Egal, was man wählt, es ist immer qualitativ hochstehend. Hirschlendchen 14,60.- Holzfällersteak 8,80.- Tee 1,20.- (2 x **0,60.-)** Großer Cappuccino 2,80.- Beide Speisen waren gewohnt gut - sichere B. Service: sofort. **Zweiter Test** Kalbszüngerl mit Karottengemüse und Röstkartoffeln 7,80 Pangasiusfilet mit Wildreis und Gemüse 7,80.- Cappuccino 2,30.- Gerolsteiner 4,80.- Die Juroren erhielten ansprechende Gerichte in geeigneter Qualität. Der Fisch kam schön angebraten und aromatisch bemerkenswert. Der Wildreis brachte ein wunderbares Aroma hervor. Befund B. Das Kalbszüngerl war etwas fest, aber	**B/B /272** **B/B /273** **B/B /274** **C+ /275** **B+ /276**	**C** **C** **C** **C** **C**

		aromatisch. Die beigelegten Bratkartoffel vermieden überschüssiges Fett; die weiter beigelegten Karotten waren minder aromatisch, harmonierten zur Freude des Jurors aber sehr mit der Sauce. Befund B. Die Preisgestaltung ist eindrucksvoll. **Dritter Test** Krustenbraten in Biersauce mit Kartoffelknödel und Salat 8,60.- Pangasiusfilet mit Wildreis und Gemüse 7,80.- Gerolsteiner 0,75L 4,60.- Cappuccino, groß 2,80.- Der Krustenbraten kam mit einem großen und einem sehr großen Stück Fleisch; die Biersauce ist kulinarisch bekanntlich der Treffer beim Braten und auch das mit etwas Croutons gefüllte Knödel harmonierte zufriedenstellend. Gerne hätte der Juror ein zweites Knödel zu der großen Menge an Fleisch gehabt - aber das Gericht wäre dann etwas sehr umfangreich ausgefallen. Der Salat war sehr frisch, lila, grün, mit Karotte und Weißkraut, und aromatisch zufriedenstellend angemacht. Befund B. Der Pangasius hatte es letztens dem Juroren bei Woerl angetan und er wollte die zeitliche Konstanz der Qualität testen. Zu seinem Vergnügen wurde er nicht enttäuscht: Mit dem Befund „Der Fisch kam schön angebraten und aromatisch bemerkenswert. Der Wildreis brachte ein wunderbares Aroma hervor." erreichte Woerl wieder den schon erfahrenen Qualitätsstandard (s.o.). Sehr schön. Befund B. Das Wasser war gut gekühlt serviert worden. **Vierter Test** Ungarische Fischsuppe 3,80.- Tee schwarz 1,90.- Apfelkuchen 2,80.- Sahne 0,90.- Der kleine Imbiß stellte die Jurorin sehr zufrieden: Die reiche Fischsuppe kam aromatisch und befindet zu C+. Der Apfelkuchen kam mit einer beträchtlichen Menge Sahne. Die Preise sind sehr moderat. **Fünfter Test** Viktoriabarsch 9,10.- Tee schwarz 1,90.- Der Fisch kam, wie man es von dieser Küche gewohnt ist, sehr schön aufbereitet und auch aromatisch. Befund B+. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Mit Freude und Erwartungen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,18	**Schneider, Weinhaus Das FONDUE Haus, Sparkassenstr. 1, 80331 München, Pächter, Internet-Adresse 089/29161306** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im UG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten Parkgebühren Stil Fonduehaus 16:30 - 01:00 Uhr, Küche bis 23:00 Uhr; Mo Ruhetag	**C+/B** **/277**	**C**

		Resultat: In dem gut besuchten, passend eingerichteten Lokal verkehren ältere Mitbürger, Senioren, Interessierte, Touristen, Anzugträger, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Küche: Brot 3 hell, 1 dunkel Gegrilltes Knoblauchbrot/Bruscetta 3,90.- Fränk. Weinsuppe 5,60.- Käse Fondue 19,70.- Selters 0,25L 2,80.- Fonduewein ws 0,375L 14,50.- Die fränkische Weinsuppe kam; als ob sie ohne Wein gemacht worden wäre - zumindest geringen Aromen-Anklang an Wein hätten wir schon erwartet. Wozu haben wir denn sonst Fränk. Weinsuppe genommen? Die restliche Aromatik genügte jedoch zum Befund C+. Das Käsefondue kam im Gußtopf auf Spiritusflamme mit Löscher. Dazu wurden Mixed Pickles gegeben und ein gemischter Salat. Das Fondue kam, wie Fondue mit Käse zu kommen hat. Befund B. Der Salat war frisch und fünffach sortiert, das Brot knusprig. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Fondue ist ausschlaggebend. Service: sofort, aufmerksam und bemüht; als der Juror sich nicht für Knoblauchbrot oder Bruscetta entscheiden wollte, wurde ihm eine Kombination beider angeboten. So soll es sein. Wein wird nicht hochfrequent nachgeschenkt. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn es ein Fondue mit etwas drumherum sein soll.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03,15	**Kilians Irish Pub, Pub Gastwirtschaft, Frauenplatz 11, 80333 München, Pächter, Internet-Adresse 089/24219899** German Irish _____ Situation: ruhig gelegen im UG in einer Fußgängerzone, hinter dem Dom keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage an der Oper Stil irisch sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem in vorgeblich irischer Art eingerichteten Lokal verkehren Interessierte, Touristen, München-Besucher, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Neugierige, Freundinnen Küche: kein Brot Gegrillte Rinderlende in einer gußeisernen Pfanne serviert, mit Zwiebelringen und Knoblauch-Butter, dazu eine gebackene Kartoffel und ein kleiner gemischter Salat 17,10.-	**B**	**/278**	**C-**

		Murphy's, irisch Stout 0,3L 2,80.- Das Fleisch kam in der gewünschten Garstufe, war mit Zwiebeln belegt und recht aromaarm, Die Folienkartoffel kam mit Quarksoße; beide waren nicht besonders aromatisch. Dazu kamen Karottenschnetzel, Krautsalat. Befund B. Service: deutliche Wartezeiten Die Bedienung bediente nicht sofort. Das Gericht kam 30 Min nachdem der Juror sich gesetzt hatte. Auf der Rechnung stand ein Guinness. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn es irisch sein muß.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	03,15	**Der Zieglerbräu, Gaststätte, Marienplatz 14, 86316 Friedberg/Augsburg, Pächter, Internet-Adresse 0821/26744** _____ Situation: an befahrener Straße in der Altstadt von Friedberg gelegen ausreichend Parkplätze in der Nähe (Mo - Fr 08:00 - 18:00 Uhr; Sa 08:00 - 12:00 Uhr; 10 Min. 0,10.-; max.2 Std.) Stil regional im Sommer sind Tische vor der Türe Resultat: hier verkehren vornehmlich Laufkundschaft und Besucher der Altstadt/Schloß Küche: Kleines Putenschnitzel mit Schwammerlsauce und Spätzle 5,90.- Lammrücken in bunter Pfeffersauce mit Keniaböhnchen und Kartoffelgratin 13,50.- Dessertvariationen mit Mousse au Chocolade und hausgemachtem Parfait 4,50.- Selters 0,75L 4,00.- Das (kleine) Putenschnitzel lag in genügender Menge vor und präsentierte sich konventionell, was speisentypisch ist. Das Fleisch war von geeigneter, frischer Qualität und homogen durchgebraten; die Sauce war bemerkenswert gut abgeschmeckt und die Pilze waren sehr zufriedenstellend aromatisch. Befund B. Der Lammrücken kam in fünf aufgereihten Stücken, die allesamt perfekt bereitet und außergewöhnlich zart waren. Hier unterstützte die trefflich komponierte, aromatische Sauce den guten Eindruck. Das Gratin kam in Form eines Tortenstückes ... sehr schön; mal etwas anderes! Mit der Sauce zusammen war das Gratin eine himmlische Komposition, die den Juror dazu veranlaßte, den (Saucen-)Löffel einzusetzen, um nichts des delikaten Gerichtes zu vermissen. Leider war das Gratin an der Oberfläche etwas kräftig angebräunt, ohne jedoch schwarz zu sein. Wir können ja verstehen, daß die Dicke des Gratinteiles ein Problem bei der Erwärmung darstellt und der Ofen, wenn es zügig vorangehen soll, kurz mal höher gestellt wird. Hier aber muß die Küche in Zukunft besonders auf Überhitzung achten, denn schwarze Stellen führen regelmäßig zu einer Abwertung, was bei dem vorliegenden Gericht sehr schade gewesen wäre. Befund A. Das höchstwertige Gericht dominiert bei ungleich nivellierten Gerichten. Das Dessert - auf großem, am Rand kakaobraun und weiß bestäubtem Teller und in fast üppiger Menge - kam vielfältig bestückt, mit einem Mousse braun, einem Mousse weiß, zwei Vanilleeis in Brie-Form, einem rot-weiß melierten Eis(-Ei) mit Schokoladenstückchen, das Ganze umgeben mit frischer Erdbeere und Weintrauben, getoppt mit einem Sahnehäubchen und einem Biskuit-Stäbchen. Optisch war das Dessert kein Designerstück, was ob des Umfanges auch schwerlich zu realisieren gewesen wäre; aber es war zumindest optisch aufgeräumt. Der kulinarische Anteil bestach nicht so sicher; die Mousse waren dezent süß, die Brie-Eis brachten ein bischen Eiskristalle mit, die erst nach einigen Minuten des Wartens nicht mehr störten und ein angenehmes Eis freigaben, das weiß-rote Eis-Ei wurde erst von seinen Schokoladenstückchen	**B/A/B** **/279**	**C-**

		aufgewertet. Befund B. Service: nicht schnell; es war eine größere Gesellschaft anwesend; es gab bemerkenswerte Wartezeiten an allen Tischen WLAN unbekannt Anm.: Diese Küche war die große Überraschung 2009 für uns! Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Mit Freude und hohen Erwartungen!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	03,15	**SEEHAUS, Cafe-Restaurant, Seeweg Süd 22, 86911 Dießen-Riederau, Pächter, Internet-Adresse 08807/7300** _____ Situation: nahe befahrener Straße; direkt am See gelegen Parkplätze vorhanden (man muß von Parkplatz aus den Bahndamm überqueren - Vorsicht, die Strecke ist befahren!) Stil international Resultat: Das Seehaus ist bekannt für seine schöne Lage am See. Küche: Am.B.: Kalbsbries, Wachtelterrine, Wachtelessenz, Vorspeise Wachtelbrust mit Keule auf Perlgraupen mit Curry und Rosinen 11,00.- Hauptspeise Loup de Mer mit schwarzen Tagliattini 22,00.- Dessert Variationen von hausgemachten Sorbet 9,00.- Uttinger Tafelwasser 0,5L 2,70.- Die Gerichte waren optisch wie kulinarisch gleichartig nivelliert. Der Befund ist jeweils nach B. Service: Der Juror betrat um die Mittagszeit das leere Restaurant und stand erst einmal minutenlang herum, weil niemand ihn bemerkte - es war auch nicht eine Bedienkraft anwesend. Nach Ablauf von mehreren Minuten wurde er entdeckt und aufgeregt eine Bedienkraft gerufen - es ist im Seehof offenbar ungewöhnlich, wenn Gäste kommen. Der Juror hat den Loup de Mer gewählt, da die Bedienkraft bemerkte, daß der Zander durch den Loup ersetzt sei, er aber die Beilage wählen könne, z.B. schwarze Tagliattini, Gnocchi, Kartoffel. Er wählte die Gnocchi - und erhielt die schwarzen Tagliattini. Vielleicht war man aufgeregt, weil ein Gast anwesend war - ein Gast, ein Gast, ein Gast! Befund D2 wegen Falschlieferung (die Bedienkraft konnte nicht informiert werden, denn sie war nicht mehr zu sehen) Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wozu?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 13/08 Michelin: Varta:**	**B/B/B** **/280**	**D2**
B u	03,14	**Alpenrose, Hotelrestaurant, im Hotel Alpenrose, Obermarkt 1, 82481 Mittenwald, Pächter, Internet-Adresse 08823/92700**	**C+/C+/B/C+/B** **/281**	**C**

		_____ Situation: in der Fußgängerzone gelegen ruhig gelegen im EG/OG in einer Fußgängerzone Stil regional sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: Das Restaurant befindet sich in einem sehr alten Gebäude. Hier verkehren Freundinnen, Hotelgäste, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Radfahrer, Mittenwald-Besucher, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft Küche: Kräuterpfannkuchen 8,90.- Schlachtplatte TK 9,60.- Wildschweinbraten in Rotweinsoße mit Apfelblaukraut und Semmelknödel 13,50.- Scholle Husumer Art mit Krabben und Speck, Butterkartoffeln und Salate der Saison 12,80.- Gebeiztes Gamsragout in Wacholderrahm mit Speckschwammerl, Eierspatzen und Apfelmus mit Preißelbeeren 12,80.- Weizen 3,10.- Getränk 0,5L 3,00.- Wasser 0,75L 3,80.- Wegen der umfangreichen Küche Mittenwalds hat sich heute die Jurorenmannschaft in der Alpenrose getroffen. Der Kräuterpfannkuchen kommt als eigenständiges Gericht und sättigt ausreichend. Aromenseitig befriedigen die Kräuter in den Pfannkuchen und befinden das Gericht zu C+. Die Schlachtplatte enthält sechs verschiedene Teilchen und befindet zu C+. Der Wildschweinbraten ist von der ruralen Art und kommt dank Rotweinsoße mit Apfelblaukraut und Semmelknödel happig intensiv. Befund zu B. Die Scholle Husumer Art mit Krabben und Speck, Butterkartoffeln und Salaten der Saison kommt auf dem großen Teller und bietet viel fürs Geld. Die Aromen befinden etwas unterdrückt durch den Fettanteil, der von den Kartoffeln und vor allem von den Krabben herrührt. Befund C+. Das Gebeizte Gamsragout in Wacholderrahm mit Speckschwammerl, Eierspatzen und Apfelmus mit Preiselbeeren ist das runde Erlebnis des Abends; es hat sozusagen für jeden Geschmack etwas und wirkt dennoch nicht verspielt. Gaumenseitig überzeugend befindet es zu B. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Gamsragout ist ausschlaggebend. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+	03,1	**Romana, Taverna, Leonhard-Moll-Bogen 1, 81373 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/74325634** _____ Situation: ruhig gelegen im EG in parkähnlicher Anlage, einem Ausläufer des Westparks keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe (nur Siegenburgerstraße, Moll-Gelände) Stil italienisch, günstiges Tagesgericht erhältlich Terrasse	**C-** **/282** **C** **/283** **C** **/284** **B** **/285** **B+** **/286**	**C** **C-** **C** **C** **C**

		11:00 - 23:00 Uhr Mo - So, Fe Resultat: In dem hinter Büroblocks verborgenen Lokal verkehren vornehmlich Anwohner, Personen aus dem Einzugsgebiet, ADAC-Mitarbeiter. Nicht viele Gäste. Küche: Brot hell Aus der Mittagskarte 11:30 - 14:30 Uhr Risoto mit Meeresfrüchten, Oliven, Knoblauch, leicht pikant 7,90.- Getränk 3,50.- Dieses Risotto war mit gewöhnlichem Reis gemacht, mit Oliven, Zwiebeln - daraufgelegt Rukkolablätter, die mit Parmesan bestäubt waren. Das Ganze kam aromenseitig unbedeutend bis einfach schlecht. Befund C-. Der Espresso ist nicht erwähnenswert. Service: sofort **Zweiter Test** Aus der Mittagskarte 11:30 - 14:30 Uhr Pizza nach Wahl mit Salat 5,90.- Wasser 0,2L 1,50.- Es ist einige Minuten vor 14:30 Uhr, als der Juror eintritt. Er wird entgeistert von der Bedienkraft angesehen. Nach Frage hört der Juror, daß der Koch schon weg sei. Eine Pizza gehe aber schon noch. Der Juror nimmt Funghi. Die Pizza kommt schnell und bietet aromenseitig nichts, schon garnicht Pizzageschmack. Der Boden der Pizza besitzt eine seltsame Transluzenz. Der Salat kommt erst garnicht (zu Service). Befund C. Service: Bei der Rechnung kommt die Überraschung: Die Pizza kostet 5,20.-, ist also noch günstiger als auf der Mittagskarte. Auf der normalen Karte steht 6,90.- . **Dritter Test** Aus der Mittagskarte 11:30 - 14:30 Uhr Medaillons in Senf sauce Pommes 7,90.- Getränk 0,5L 2,50.- Dieses teuerste Gericht der Mittagskarte ist auch das beste: Unser bislang etwas enttäuschter Juror berichtet, daß die Medaillons dieses einfachen Gerichts sehr angenehm in der Senfsauce auftraten und daß die für den Gourmet für gewöhnlich völlig unattraktiven Kartoffelstäbchen aromatisch waren. Das führte er auf die geringe Fettmenge zurück, die bei der Herstellung der Pommes verwendet wurde und auf die geschickte leichte Würzung derselben. Der Befund ist zu C+. Das Glas ist nicht ganz bis zur Markierung gefüllt. **Vierter Test** Aus der Mittagskarte 11:30 - 14:30 Uhr Gegrilte Putenfleischstreifen mit Rosmarin auf Salat mit Pizza brot 7,90.- Getränk 2,50.- Die Mittagskarte ist in der aktuellen Woche attraktiv: Rigatoni mit Hackfleisch, Erbsen und Käse überbacken 5,90.- Hausgemachte Lasagne 6,50.- Gnocchi mit Spinat Gorgonzola 6,50.- Risoto mit Gemüse Parmesan 6,50.-		

		Kalamari Siziliana (mit Knoblauch Oliven Tomatensauce, Pikant) 7,90.- Schweineschnitzel natur in Tomatensauce leicht pikant mit Pommes 7,90.- sowie Pizza und das oben getestete Gericht. Heute kommt der große quadratische Teller mit frischem grünen Salat und Mais, darauf Karottenschnetzel, das Ganze umlegt mit 5½ Putenstreifen. Dazu kommen im Körbchen die geschnittenen Pizzabrotteile. Das Gericht ist im Rahmen seiner Möglichkeiten optisch gestaltet und bietet eine sowohl in der Menge als auch kulinarisch attraktive Mahlzeit. Gerne vergeben wir hierfür den Befund zu B. Weiter so! Hier noch eine Anmerkung: Den Balsamiko gibt man nicht **auf** die Karottenschnetzel, denn diese verfärben sich unangenehm, laugen den Eigengeschmack aus und schmecken einfach nicht mehr, d.h. schmecken „falsch“. Das Glas ist nicht ganz bis zur Markierung gefüllt. Um das Urteil weiter zu festigen, ging ein Juror heute nochmal ins Romana. **Fünfter Test** Kalamari Siziliana (mit Knoblauch Oliven Tomatensauce, Pikant) 7,90.- Bardolino Rose 3,50.- Die Calamari kommen auf dem großen, quadratischen Teller und werden begleitet von einem Schöpfer einfachem Reis. Die Soße kam leicht scharf und gefiel in der Aromatik dem Juror: Die angekündigten Ingredenzien waren in geschickter Art zu einem harmonischen, kulinarischen Ganzen verbunden. Zu dem Gericht kam ein Löffel (!). Das speisentypisch einfache Gericht war in Ansätzen - soweit überhaupt möglich - optisch gestaltet. Als Befund vergeben wir mit großer Freude B+ (!). Weiter so! Eine Anmerkung: Wenn die Küche einen aromatischeren Reis verwendet, gewinnen alle Gerichte mit Reis. Wir würden uns freuen: Man sagte dem Juroren, daß es sich bei dem verwendeten Reis um angeblich teuren Basmatireis handeln soll. Service An zwei Tischen, an die sich der Juror zur Mittagszeit setzen wollte, waren von den Vorbesetzern die beschmutzten Tischdecken noch nicht gewechselt. Es wird nicht nachgeschenkt. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? Nach zwei Tests hatten wir hier stehen: **Unentschlossen.** Nun aber kommen wir **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	03,1	**Lutter & Wegner, Gaststätte, Charlottenstr. 56, 10117 Berlin, Pächter, Internet-Adresse 030/2029540** Mehr scheinen als sein _____ Situation: recht ruhig gelegen im EG; am Gendarmenmarkt seit 1811 keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell und international, sommers sind Tische vor dem Lokal Di - Sa Resultat: In dem Lokal verkehren Personen aus dem Einzugsgebiet, Touristen, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute,	**C+** **/287**	**C**

		Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige. Penetrant: Die am Eingang auf zwei Holzfässern mutwillig aufgereihten - leeren - Sekt- und Champagnerflaschen, die wohl dem Passanten suggerieren sollen, wie ach gut man hier völlern kann. Wir empfinden das als primitiv und wer Champagner trinken will, kommt bestimmt nicht gerade hier her. Als ob GERADE HIER mit Champagner gelebt würde! Küche: Beelitzer Stangenspargel mit Rosmarinschinken 19,00.- Sancerre weiß 0,1L 5,50.- Beelitzer Stangenspargel goutieren wir nicht wie etwas Schrobenhausener. Er erreicht letzteren bei weitem nicht, was die Kulinarität angeht. Der Rosmarinschinken trat nicht aus diesem Schatten hervor. Befund C+. Der Sancerre ohne Jahrgangsangabe begeisterte nicht. Service: schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03,1	**Rocks&Herbs, Gaststätte, Ligsalzstr. 23, 80339 München, Pächter, www.rocksandherbs.com 089/51689945** Interessantes Konzept _____ Situation: im sehr türkischen Westend (so heißt das Stadtviertel) in München ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze nicht genügend Parkplätze in der Nähe Stil individuell sommers sind Tische vor dem Lokal Mo - Fr 11:30 - 14:30 Uhr So - Do 18:00 - 01:00 Uhr Fr & Sa 18:00 - 03:00 Uhr Resultat: In dem unscheinbaren Lokal mit Bar und Restaurantteil, das immerhin gedeckte Tische aufbringt, verkehren Anwohner, Privatleute, Freundinnen Küche: Brot weiß/hell mit Oliven, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Parmesanrisotto mit gegrillten Pfifferlingen und Zitronenthymian, dazu eine Tranche vom Rinderfilet 12,90.- , klein 9,90.- Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC „Le Vele“ Italien 0,2L 4,50.- An den Tisch des Jurors kam der große hohe Teller mit breitem Rand, der nicht viel Platz für das Risotto ließ. Klartext ist, daß erstaunlich wenig an Speise geliefert wurde. Und davon gibt es sogar noch eine kleine Portion. Eine echte Nur-Vorspeise. Das Gericht war im Rahmen seiner Möglichkeiten optisch gestaltet und mit geeignetem Reis hergestellt. Diesem untergehoben waren etwas Karotte - die aromenseitig eher störte als harmonierte und die Rindfleischteilchen in medium. Letztere erschienen etwas zu fest; hieran sollte die Küche noch etwas arbeiten. Positiv befinden konnte der Juror die Pilzchen, von denen jedes abfotografiert hätte werden können. Das Grillen jedoch hat keine weiteren	**B** **/288**	**C**

		Geschmackskomponenten eingebracht. Der Befund ist nach B. Der von der Bedienkraft empfohlene Wein war frisch und einfach und harmonierte zufriedenstellend mit dem Risotto. Das Brot war noch knusprig und war von der Bedienkraft aktuell geschnitten worden. Service: sofort Garstufe nicht erfragt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+u	03,1	**Ver O Peso, Bar, Rosenheimerstr. 14, 81669 München, Valdemar da Silva, Internet-Adresse 089/44499799** Brasilien! _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage im Holiday Inn Stil brasilianisch Mo - Sa 17:30 - 01:00 Uhr, So 12:00 - 01:00 Uhr Resultat: In dem kleinen Lokal verkehren Interessierte, Hotelgäste, Freundinnen Küche: kein Brot Krebsfleisch mit Kräutern Churrasco no prato 20,50 Brasilianisches Bier Super Bock 0,33L 3,50.- Das Krebsfleisch mit Kräutern kam in der Alufolie, lauwarm, daneben Lollo verde, einige Zwiebelstreifen. Diese Vorspeise bildete ein sehr angenehmes Intro angenehmer kulinarischer Ausrichtung. Befund B. Das Hauptgericht brachte gegrilltes brasilianisches Steak, Wurst Linguiça, gegrillte Hühnerbrustteile, Reis, Bohnen, ein Tiegelchen Farofa (-pulver), Lollo verde, auf dem großen Teller. Das aromenseitig interessante, abwechslungsreiche, aber konventionelle Gericht befindet nach B+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort Garstufe nicht erfragt es muß bar gezahlt werden es wird nicht oft nachgeschenkt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn es brasilianisch sein soll.**	**B/B+** **/289**	**C**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
B	03,1	**Schmuck, Landgasthof, im Hotel Schmuck, Oberhamerstr. , 82054 Sauerlach/Arget, Pächter, Internet-Adresse 08104/1777** Hotelrestaurant _____ Situation: verkehrsgünstig zur Autobahn München - Salzburg ruhig gelegen eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional, bayrisch, individuell Terrasse Resultat: In dem gasthof-gleich wirkenden Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Hotelgäste, Stammtische und -gäste, Touristen, Ausflügler Küche: kein Brot, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Schweinerückensteak vom Grill mit Kren und Käse überglänzt, auf Reibekuchen an bunten Salaten angerichtet 10,40.- Wasser 0,5L 2,80.- Die zwei Stücke Steak waren von bemerkenswerter Qualität - Schmuck hat eine eigene Metzgerei - und kamen belegt, nicht überbacken, mit Meerrettich und Gelbkäse. Die Reibekuchen harmonierten überzeugend mit der beigegebenen Sauce und die bunten Salate waren eigentlich nur grün mit roten Rändern; das hat sich der Juror auch etwas mehr in Richtung Farbe und bunt vorgestellt . . . Befund B. Service: sofort WLAN moto nicht vom Haus Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Vielleicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/290**	**C**
B_u	03,1	**Grasbrunner Hof, Gasthof, im Hotel Grasbrunner Hof, St.-Ulrich-Platz, 85630 Grasbrunn, Pächter, www.grasbrunner-hof.de** **089/4623120** Sehr angenehm _____ Situation: ruhig gelegen eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional, Mittagsangebote Terrasse	**C/B** **/291**	**B**

		Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Hotelgäste, Stammtische Umfangreiche Tageskarte mit Dessert, Steakkarte mit fünf Positionen, unter Vorspeisen: Griebenschmalz auf frischen Bauernbrot 1,80.- Regelmäßige Veranstaltungen Küche: Griebenschmalz auf frischen Bauernbrot **1,80.-** Tournedos vom Rinderfilet auf glasierten Charlotten/Traubenragout umlegt mit frischen Gemüsen und Birnenkartoffeln 16,80.- Tafelwasser 0,5L 2,50.- Das Griebenschmalzbrot kam mit Besteck auf einem Teller. Es war mit frischen knusprigen Zwiebelfäden belegt, daneben etwas Karottenschnetzel; Tomatensegment und ein Blatt Salat. Das Griebenschmalz war üppig auf das sesambestreute Brot aufgetragen. Befund C für das einfache Gericht. Die Tournedos waren perfekt bereitet, die Beilagen kulinarischer Mainstream. Befund B. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort, besonders freundlich, professionell und akkurat Garstufe erfragt Die Platzkerze wurde nicht angezündet WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,1	**Manna, Delikatessen - Cafe, Maria Theresien Str. 3, A-6020 Innsbruck, Pächter, Internet-Adresse 0043/512/560788** Wie wird es sich entwickeln? _____ Situation: in der Fußgängerzone gelegen ruhig gelegen im EG/OG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell Resultat: hier verkehren vornehmlich Touristen, Innsbruck-Besucher, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Küche: kein Brot, kein Brotteller Bruschetta Florentine, Blattspinat und Tomaten, gratiniert mit Mozzarella, toskanische Weißbrotscheiben 7,50.- Gefüllte Tournedos vom Schweinslendchen, Parmaschinken, gratiniert mit Mozzarella, lauwarme Sesambohnen 15,50.- Mineralwasser 0,75L 4.90.-	**C+/B** **/292**	**C**

		Die Bruschetta waren reich aufgebaut und von angenehmer Kulinarik. Nur waren durch die Reichhaltigkeit des Belages die Brötchen nach kurzer Zeit stellenweise etwas angenäßt. Befund C+. Die Tournedos kamen mit attraktiver Füllung, harmonierten bestechend mit Schinken, Käse und den Bohnen. Befund B. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: schleppend mit Wartezeit, es dauerte unangenehm lange, bis die Speisen kamen es wird nicht nachgeschenkt WLAN unbekannt Dieses Lokal könnte sich mit flinkerer Bedienung zu einem attraktiven, vielbesuchten Lokal entwickeln. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne, um zu sehen wie es sich entwickelt.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03,1	**Kreiller's, Cafe Bar Bistro, Kreillerstr. 21, 81673 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/454583333** Lichtblick im Osten Münchens Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im OG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe (abgesehen von den Plätzen des Netto-Marktes in EG) Stil regional, individuell Terrasse mit künstlichen Palmen im 1. OG Es gibt ein Mittagsmenü Mo - Fr 5,50.- oder AYCE 6,90.- Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Hotelgäste naher Hotels viel Laufkundschaft Küche: Brot: Drei Semmeln (Mohn, Sesam, Sesam dkl.) Der Juror wählte aus der Wochenkarte Medaillons von der Rinderhüfte, mit Parmesanschinken ummantelt, serviert auf knackiger Salatvariation mit Balsamikodressing 11,90.- Riesling (auch aus der Wochenkarte) aus der Pfalz 0,2L 4,20.- Dieses teuerste Gericht der Tageskarte kam als gehäufter Teller mit viel frischem Salat mit etwas Mais, etwas Gurke und Chinakohl, Paprika gelb, rot, Kresse, Lollo Rosso, Karotte, Rettich und Medaillons obenauf. Letztere waren mit Schinken-Käse umwickelt, gelegentlich sogar fein krossig und von aparter Kulinarik. Schön. Hier hat sich die Küche bemüht und auch Qualität geliefert. Nur beim Balsamikodressing spart die Küche bitte das nächste Mal nicht mehr! Befund B. Der Riesling war sehr stark gekühlt. Kein Befund zu Wein. Service: sofort Garstufe nicht erfragt Brot wird nicht nachgelegt	**B** **/293**	**C**

		WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,1	**Schmankerlwirtshaus Krone, Gasthof, Domplatz 3, 85072 Eichstätt, Familie Schaller, Internet-Adresse 08421/4406** _____ Situation: ruhig gelegen keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe (sehr günstig, je 30 Min. 25 ct) Stil regional und individuell Terrasse Resultat: hier verkehren Touristen, Dombesucher viel Laufkundschaft Küche: kein Brot Der Juror nahm Räucherfischteller, mild geräuchertes Lachs- und Forellenfilet auf Blattsalaten mit Balsamiko-Dressing, dazu Weißbrot 7,20.- „Was der Chef gerne ißt“, Zartes Weideochsenfilet Madagaskar mit grünen Pfefferkörnern und Cognac-Rahm, dazu Kartoffelbällchen 18,50.- Creme Brule (Gebrante Vanillecreme) mit frischen Früchten serviert (sic) 4,50.- Tafelwasser 0,5L 2,00.- Die Vorspeise kam optisch aufgeräumt mit Sahne-Meerrettich, der nichts von Meerrettich hatte (nur Mut, liebe Küche, da stirbt der Gast schon nicht, wenn`s mal etwas schärfer ist), Lollo Verde und langweiligem Brot. Der Fisch war von hoher Qualität und, was den Lachs angeht, aufwändig drappiert. Befund B. Das sauber aufgebaute Hauptgericht überzeugte sogleich durch die zum Fleisch gegebene Sauce: Sie harmonierte brillant mit dem medium bestellten Fleisch. Schön anzusehen waren die üppig, aber nicht störend verabreichten, grünen und roten Pfefferkörner. Die Kartoffelbällchen sind Standardküche; ein bischen mehr Pepp könnte da einiges bewegen. Befund B. Die Crème Brûlée kam in zwei kleinen Gläsern; mit dabei waren dünne Früchtescheiben und etwas Zierrat, ferner Sahne. Die Vanillecreme war kulinarisch völlig witzlos und uninteressant. Da reißt auch die vorliegende schöne Optik nichts mehr heraus. Befund C. Service: sofort Garstufe erfragt es wird nicht nachgeschenkt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B/B/C** **/294**	**C**
B_u	03,1	**Quarré, Gaststätte, im Hotel Adlon, Unter den Linden 77, 10117 Berlin, Pächter, Internet-Adresse 030/22610**	**B/C/B** **/295**	**C-/D1/D1**

Klassisch war einmal - in der Touristentenabsteige

_____

Situation:
kaum Parkplätze in der Nähe
Tiefgarage
im Sommer stehen Tische vor der Türe
Stil individuell international

Resultat:
hier verkehren viel an Laufkundschaft und einfache Hotelgäste/Touristenten

Küche:

Am.B.: Kräuterpraline mit Cassis
Der Juror bestellte von der Karte
Seeteufel-Ceviche mit Meerrettich und Spreewaldgurken 21,00.-
Bratwurst vom Hummer auf Erbsen-Minzpürré 28,00.-
Kalbsrücken, „zu unseren Grillgerichten liefern wir:“ Pfifferlinge und Grenaille-Kartoffel 39,00.-
Chablis 1er Cru Montée de Tonnérre Jean Durup 13.-
Perrier 0,75L 11,00.-

Es kam langweiliges, nicht mehr frisches Brot, 3-fach sortiert; auf Wunsch: gesalzene Butter; erste Butter hart und kalt, zweite und dritte Butter streichfähig. Rotes und weißes Salz auf dem Tisch. Die erste Butter - zu vier Stück Brötchen - kam als so kleines Stückchen, daß sie nicht nur nicht ausreichte für ein zweites Brötchen, sie war so rekordverdächtig klein, daß sie den ersten Platz auf unserer Rangliste „Kleine Menge“ erhielt.

Der Fisch kam optisch sauber aufgebaut, der Meerrettich unmerklich untergehoben, mit kräftigem Eindruck. Warum nicht! Die kleinen Gurkenstückchen harmonierten als Herausforderung von der Säure her. Befund B. Die als Zwischengericht angebotene Hummer-Bratwurst kam in ihrer geschmacklichen Zurückhaltung gut zurecht mit den Erbsen; die Minze ließ sich nicht orten. Optischer Aufbau. Befund C. Das Kalb brachte ungefragt Rosmarinkartoffel statt der Grenaille. Die Bedienkraft klärte nach Rückfrage in der Küche auf, daß das ein Fehler in der Karte sei; offenbar hatte es noch niemand bemerkt (zu: Service). Gegrillte Zitronenhälfte mit Rosmarinzweig, große rote Paprika, gegrillt, Pfifferlinge. Drei Butter zum Hauptgericht: Normale Butter, Zitronenbutter, Café de Paris. Kulinarisch war diese gehobene Bauernküche gewiß kein Highlight - trotz der Café de Paris, die aber dennoch keine war, denn die Kapern fehlten. Das ist für den Juror, der Genf gut kennt, kein Wunder, denn das Originalrezept ist nach wie vor geheim und diese Butter wird nur im Original goutiert. Befund nach B. Nachdem dem Juror die Dessertkarte doch nicht angeboten worden war und er die langen Wartezeiten nicht mehr ertragen wollte, verzichtete er auf selbiges. Zum Schluß kommen fünf Pralinen auf dem Schiffchen, sie sind klebrig und nicht in Papierrosette: Zum Abschied - die Serviette ist schon abgeräumt - hat man klebrige Finger. Fein. Denkt hier überhaupt irgendwer mit?
Das Hauptgericht war der höchstwertige Gang.

Service:
Der Juror kam unfreiwillig zu einem Abendessen im Quarré, siehe Adlon Lorenz.

Die Tische sind klein, die Stühle sind klein, die Gerichte sind anspruchslos; sodann fragte sich der Juror bald, ob er denn überhaupt in „dem“ Restaurant des Adlon gelandet war. Das war er nicht und der Service hat es verbockt - und das macht er wirklich umfassend: Die wegen ihrer geringen Menge nachgeorderte Butter kam als zwei Stückchen, doch schien es die Bedienkraft nicht zu interessieren, daß eines der Stückchen dabei auf den Tisch fiel - unter der Glocke heraus. Da lag es nun und soll es etwa der Gast wieder hineinfingern??? Das Brot-Nachlegen wurde nicht erfragt, das Wasser wurde nicht zügig nachgefüllt, so daß der Juror zu oft auf dem Trockenen saß und die Wartezeiten auf die Gerichte waren erheblich. Befund C-/D1/D1. Das kriegen wir in so mancher jungen Küche beträchtlich besser. Bemerkenswert neben der Winz-Butter war auch das Wasser: Elf Euro für 0,75L. Noch so ein Rekord. Zwei Rekorde, die niemand braucht - in einem Lokal, das auch der Gourmet nicht braucht.

		WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 13/08 Michelin: Varta:**		
B	03,1	**Daitokai, Kurfürstenstr. 59, 80801 München** **089/----** < möglicherweise in München nur vorübergehend geschlossen, deshalb noch nicht gelöscht > _____ Situation: im Keller wenige Parkplätze in der Nähe Resultat: nicht billig Küche: Aus früherer Bewertung: Aufregend: Auf der heißen Tischplatte (elektisch beheizt) wird das Fleisch angerichtet (nur bestimmte Menüs). Befund für unsere Gerichte C. Service: lieblos Der Juror bekam als Entscheidungshilfe gesagt, dass das teure Menü die Nachspeise einschließt, an der Kasse durfte er diese dann aber noch draufzahlen - kein Wort der Entschuldigung, nur Ausreden, warum DER JUROR (!) das falsch verstanden habe. So nicht, Daitokai! Ein Restaurant, auf das die Welt verzichten kann. Wir werden es kein weiteres Mal besuchen. 2005/06/07/08 war wegen Umbau (?) geschlossen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **--** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B**	**D2**
B_u	03,05	**La Romantica, Ristorante, Kronstadterstr. 30, 81677 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/9305995** _____ Situation: nahe befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil italienisch mit Tageskarte sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat:	**B/B+/B** **/296**	**C**

		In dem von außen unscheinbaren Lokal verkehren Personen aus dem Einzugsgebiet, Hotelgäste Küche: Brot hell/dunkel, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Jakobsmuscheln 9,50.- Branzino Loup de Mer 18,50.- Crema Catalana 4,00.- Wein 0,2L 3,50.- Adelholzener 1,80.- Die Vorspeise kommt in bestechender Optik: Die Jakobsmuschel-Teile werden mit Tomate und Beigaben in zwei - echte - Muschelschalen gegeben. Die Aromatik gelingt regelrecht. Befund nach B. Der Fisch kommt als Ganzes und wird von der Bedienkraft auf Frage hin zerlegt. Resultat: Nur noch wenige Gräten stören den Juror. Aromenseitig ist der auf der Haut zumeist gelungen angebratene Fisch perfekt. Befund zu B+. Der Salat ist siebenfach sortiert und frisch. Die Creme Catalana ist himmlisch - und wenig. Und deswegen zu teuer. Befund B. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Muschelgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, mindestens wegen dem Fisch.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	03,05	**Hubertus, Gaststätte, im Hotel Vier Jahreszeiten, Bahnhofstr. 23, 82467 Garmisch-Partenkirchen, Britt und Martin Ortlieb, www.vierjahreszeiten.cc** **08821/9160** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe (Bahnhofplatz) Stil regional, individuell 11:00 - 22:30 Uhr, Mo - So Resultat: In dem Lokal verkehren Laufkundschaft (Bahnhofsnähe) und Hotelgäste Küche: Guido Kramer kein Brot Fasanenbrustfilet mit Pilzkruste, Karottengemüse und Kräuterkartoffeln 14,20.- Getränk 0,33L Das im Grunde genommen einfache Gericht (Fleisch, Karottenscheibchen, Kartoffeln) kommt mit ebenso einfacher Aromatik und befindet zu C+. Service:	**C+** **/297**	**C-**

		schleppend WLAN: The cloud, kostenpflichtig Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir beim Bahnhof sind.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+	03,05	**Wieninger Bräu, Gasthof, Bernauerstr. 13b, 83209 Prien, M. & M. Mitterer GmbH, www.wieningerbraeu.de 08051/61090** Konventionell _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im UG keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe (1,20.-/h); günstigster Parkplatz: P1 (0,40.-/h) Stil regional, bayrisch Terrasse Mo, Mi - Sa 10:00 - 24:00 Uhr; So + Fe 09:00 - 24:00 Uhr Warme Küche bis 22:00 Uhr Resultat: In dem Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Jugendliche, Interessierte, Stammtische und -gäste, Touristen, Ausflügler, Prien-Besucher, Laufkundschaft, Shopper, Neugierige Küche: Feines Rehragout mit Pilzen, Semmelknödel und Preiselbeeren 11,60.- Wasser. kl. 2,20.- Das Gericht kam gulaschgleich im großen ovalen Teller. Daneben kam die Sauciere mit den Preiselbeeren. Der Juror fand eine gewaltige Menge verschiedener Pilze beigegeben. Sehr schön. Die Bearbeitung des Rehfleisches befindet wie Standardküche. Das Semmelknödel bestach hinsichtlich seiner Aromatik und Konsistenz. So hätten wir es gerne öfter. Im Ganzen ein sehr akzeptables Gericht, das nach B+ befindet. Service: sofort WLAN: keines Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B+** **/298**	**C**
B	03,05	**Zum Freischütz, Bayrisches Gasthaus, Neustadt 446, 84028 Landshut, Bruno Karolus, Internet-Adresse 0871/26487** Unverfälscht _____ Situation:	**B** **/299**	**B**

		an weniger befahrener Straße ruhig gelegen keine eig. Parkplätze wenig Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch Resultat: hier verkehrt Laufkundschaft Küche: Der Juror wählte gemäß dem angetroffenen Ambiente Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur 5,80.- Tafelwasser 0,5L 2,20.- Ungewohnt, Schnitzel auf dem Teller zu haben, war der Juror von dem beigegebenen Kartoffelsalat überrascht. Dieser zeigte sich in natürlicher Aufmachung und natürlichem Geschmackseindruck, so daß ein Gespräch mit der Küche entstand und des Jurors Eindruck bestätigt wurde: Die Kartoffel werden im Dämpfer zubereitet und es werden fein gehackte Zwiebeln hinzugegeben; es handelt sich nicht um die oftmals anzutreffende Eimerware. Das Fleisch war ebenfalls von geeigneter Qualität und Verarbeitung. Befund B. Sehr hoher Befund. Service: besonders freundlich und nett Der Pächter und Koch nahm sich die Freiheit, unseren Juror zu vorgerückter Stunde selbst zu bedienen. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Selbstverständlich.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,05	**Eierwiese, Schank-, Speisemeisterei & Biergarten, Auf der Eierwiese 1, 82031 Grünwald, Wirtsleute Mo & Markus Immerler, www.eierwiese.de** **089/64966600** _____ Situation: eig. Parkplätze Stil jungbayrisch und international Die Karte umfaßt: Frühlingsspeisen, aus dem Suppentopf, aus der Bäckerei, Vorspeisen und Brotzeit (darunter: „Unser legendäres Tartar“), allerlei Grünes aus der Gärtnerei, Zwischengangerl und Vegetarisches, große Schmankerl und Leckereien, kleine Speisen für Kinder und Senioren, süße Sachen zum Abschluß Resultat: hier sieht man manch pikierten Grünwaldler, aber auch die Mutter mit Kind Küche: Der Juror bestellt Vorspeise Unser legendäres Tartar vom bayrischen Weiderind mit Wachtelspiegelei, Salatsträuberl und ofenfrischem Bauernbrot 10,90.-. Hauptgericht Doradenfilet vom Eierwiesengrill in der mediterranen Kräuterkruste auf Lauchgemüse und Paradeiserl 17,90.- Dessert Himbeer-Kokospfannkuchen mit Ahornsirup und gestäubter Minze 6,50.-	**B/B/B /300** **B /301**	**C-** **C**

		Wasser 0,5L 3,70.- Das legendäre Tartar, von dem die Bedienkraft bemerkte, daß es recht üppig sei und ob man großen Hunger mitgebracht habe, war ein feinpassiertes, das zwar gewürzt, aber endlich doch zurückhaltend war. Das Ganze geht auch aromatischer und der Juror konnte nicht nachvollziehen, warum gerade dieses Tartar legendär sein sollte und vor allem nicht, WER dieses Tartar als legendär bezeichnet. Ceterum censeo, die gelieferte Menge war auch nicht „üppig“, sondern Vorspeise. Schön waren die zwei (!) Wachtel-Spiegeleier, die zwar typisch nicht geschmacksintensiv sind, jedoch optisch wirken. Das ofenfrische Bauernbrot waren Scheiben aus einer Art 400g-Kasten-Mischbrot einfachen Geschmackseindruckes sowie ein dunkleres, knuspriges Brot, das der Juror eher als frisch ansieht, als das erstgenannte. Befund B. Die Dorade kam mit angenehm knuspriger Haut, war bedeckt mit der (unnötigen) Kräuterkruste und brachte ein exzellentes Lauchgemüse. Der Juror konnte nicht klären, was es mit der mediterranen Kräuterkruste auf sich haben sollte. Mit von der Partie waren noch die sechs kleinen Strauchtomaten, die Paradeiserl. Vielleicht soll die Verwendung des Wortes Paradeiser, zumal noch in Diminutivform, die größere Besonderheit darstellen; die Karte versucht ja diesen Eindruck hervorzurufen. So findet der aufmerksame Juror Wortverwendungen, die er schon etwa bei Schuhbecks Speisekarte gelesen hatte (etwa Gangerl). Eine gute Küche zeichnet sich jedoch nicht durch aufgepeppte Bezeichnungen ihrer Gerichte aus. Befund B. Das Dessert überzeugte seitens der aromatischen Himbeeren; irgendetwas von Kokos war vom Juroren nicht zu detektieren. Interessant wäre es jedoch schon gewesen zu sehen, wie die Küche den nicht typischen Einklang von Kokos mit Himbeere zu erzeugen sucht. Das zurückhaltend applizierte Ahornsirup schien dem Juroren nicht dasjenige aus Kanada zu sein, das sich vom hierzulande erhältlichen „kanadischen“ im Aroma unterscheidet. Dies stand aber auch nicht in der Produktbeschreibung und findet somit keinen Eingang in die Bewertung. Die gestäubte Minze hätte man besser beschrieben als „mit Puderzucker bestäubte Minzblätter“ - was als solches kulinarisch garnicht unattraktiv war. Befund B. Service: nicht bald - der Juror merkte sich schon die Uhrzeit Die Wartezeiten auf die Gerichte waren erheblich. Nachgeschenkt wird nicht. Das Wasser war mit Gas bestellt und kam ohne. Die Papierservietten sind stillos und passen so garnicht zu einer Küche, die ihre Karte mit wohlgewählten Worten aufpeppt. Befund C- . WLAN ungeklärt **Zweiter Test** Der Juror nahm Bayrisch Creme, im Glas serviert mit gehackten Pistazien und Erdbeeren 5,50.- Espresso, doppelt 3,00.- Die Creme kam im Glasbecher, die Erdbeeren waren aromaitsch, jedoch die Pistazien sehr sparsam verabreicht. Befund B. Service bald Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03,0	**Avus, Gaststätte, im Hotel Avus Motel, Halenseestr. 51, 14055 Berlin, Pächter, www.avus-motel.de 030/3010570** Bekannte Lokation _____ Situation: an der Stadtautobahn; verkehrsgünstig zu allen Autobahn gelegen überraschend ruhig gelegen im bekannten Rundbau (die Hotelzimmer weisen sämtlich nach Süden, d.h. von der Autobahn	**B** **/302**	**C**

		weg, und sind deswegen ruhig, EZ/2010 55,00.- incl. reichhaltigem Frühstücksbuffet, das unseren Befunden C und B entspräche) eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil individuell Geöffnet 0-24 Uhr (!) Küche 0-24 Uhr Resultat: In dem nicht mehr modern wirkenden Lokal verkehren Reisende, LKW-Fahrer, Hotelgäste, Touristen, Berlin-Besucher, Geschäftsleute Küche: Brot hell Rotkäppchen-Sekt, halbtrocken, 0,2L 4,40.- Springbockgeschnetzeltes 11,95.- Syrah Rose 0,2L 3,80.- Salat/Dessert-Upgrade 1,90.- Bei Etablissements dieser Art geht es natürlich nicht gourmetmäßig zu, sondern eher travelmäßig, stellte der Juror fest. Nichtsdestotrotz bot die Küche zur Fußball-WM in Südafrika Springbock an, mit Urwaldsauce (!), was immer das sein könnte. Das Resultat jedenfalls war aromenreich und das Fleisch könnte tatsächlich Springbock gewesen sein, doch das vermochte der Juror trotz eines früheren, mehrwöchigen Aufenthalt in Südafrika/Zululand nicht verläßlich bestätigen. Der Salat dazu war frisch und mehrfach sortiert. Befund B. Sowohl über Rotkäppchen-Sekt als Intro als auch über den - zumindest nicht sauren und sogar oberflächlich passenden - Syrah verlieren wir uns nicht. Service: sofort, dann schleppend ohne Eile mit Wartezeit Garstufe nicht erfragt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03,0	**Am Gasteig, Gasthof, Münchnerstr. 14, 83703 Gmund, Köck KG, Internet-Adresse** **08022/7378** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional Terrasse hinter dem Haus Resultat: In dem regional eingerichteten Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Stammtische und -gäste, Handwerker, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Tegernsee-Besucher, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Neugierige Die Kissen im Gastraum sind bestickt, z.B.: Ein solcher Gast ist lieb und wert der fleißig zahlt was er verzehrt.	**B** **/303**	**C**

		Küche: Schweinemedaillons in Pfifferlingrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 13,20.- Wasser 0,5L 2,50.- Der Salat kam sehr frisch mit Weißkraut, Karotte, Tomate, grünem Salat. Die Medaillons kommen mit durchschnittlich aromatischen Pilzen. Die hausgemachten Spätzle sind nicht weltbewegend. Befund B. Service: schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03,0	**Ho, Gaststätte, Parkstr. 15, 82008 Unterhaching, Pächter, Internet-Adresse** **089/61199717** Der Jasmintee! _____ Situation: sehr ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe Stil regional, bayrisch, individuell und international, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Biergarten Geführt von Chinesen 11:30-14:30 Uhr, 17:30-23:00 Uhr Resultat: In dem Lokal verkehrt das typische gemischte Publikum Küche: „Vogelnest“ Nudelkorb, gefüllt mit verschiedenen, gebratenen Fleischsorten und Gemüse, scharf 13,00.- Jasmintee 1,90.- Die wie ein Vogelnest angerichteten, angebratenen Nudeln kamen optisch gelungen und brachten auch genügend Aromen bei - nichtzuletzt wegen der zugegebenen Fleische und Gemüse. Die angegebene Schärfe fanden wir nicht vor. Befund B. Der Jasmintee ist ein Gedicht! Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/304**	**C**

B	03,0	**Prinzregent-Garten, Gaststätte, Benedikterstr. 35, 81241 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/8202760** Große Portion _____ Situation: an der Straße gelegen im EG Parkplätze in der Nähe Stil regional, Biergarten Resultat: In dem gewöhnlich ausgestatteten Lokal verkehren Anwohner, vor ihren Bieren sitzende Suffköpfe, die sich über andere Gäste belustigen, Stammtische und -gäste, Bierdimpfl, Handwerker Es zog eiskalt durch das Lokal, als eine Falttüre aufgemacht wurde. Küche: kein Brot Jägerbraten vom Kalb mit frischen Rahmschwammerln, dazu Butterspätzle 9,50.- Getränk 2,70.- Es kamen zwei genügend große Stücke Fleisch, von denen anderswo jedes eine eigene Portion ergeben hätte. Die Pilze waren höchst aromatisch, wie der Juror berichtete; nur die Spätzle aromatisierten gewöhnlich. Befund B. Service: schnell das Gericht kam schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/305**	**C**
B_u	03,0	**Waldwirtschaft Großhesselohe (WaWi), Gastwirtschaft, Georg-Kalb-Str. 3, 82049 Großhesselohe, Sepp Krätz, Internet-Adresse** **089/74994030** Fein sein wollen macht noch nicht fein _____ Situation: in Sackgasse sehr ruhig gelegen eig. Parkplätze Stil regional, individuell und international Biergarten Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste und viel Laufkundschaft, Interessierte - oft recht blasiert Küche:	**C/B/C** **/306**	**C**

		Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, keine Butter, kein Dip Spanferkelsülze auf Radi-Carpaccio mit Vinaigrette 8,50.- Hirschragout mit gebratenen Pilzen, Blaukraut und Semmelknödel 14,50.- Erdbeercharlotte auf Vanille-Sauerrahm 7,50.- Gerolsteiner 0,75L 5,70.- An Weinen gab es: Sepps Lieblingswein Baron de Ley Reserve, Rioja Spanien, Barbera d'Alba, Rappalino Italien, St. Laurent Erzeugerabfüllung, Wartenburg Winzer, Pfalz, Blauer Zweigelt, WaWis Roter Das Brot ist nicht mehr frisch Das bestellte Wasser 0,5L kam ungefragt 0,75L. Die leidlich optisch gestaltete Spanferkelsülze litt kulinarisch etwas unter dem minder passenden Radi, was noch zusätzlich verstärkt wurde durch die säuerliche Vinaigrette und die Silberzwiebeln auf eben dem Radi mit Radieschen. Befund C. Einen Versuch war es wert, doch empfehlen wir mehr Engagement bei der Kreation der Gerichte. Besser war das Hirschlein mit seinen Beigaben abgestimmt: Hier harmonierte alles akzeptabel - warum nicht gleich so?. Das Blaukraut kam mit einem Klecks Apfelmus und erschien etwas zu intensiv süß. Statt dem Ästchen Beeren hätten wir lieber die obligatorische Preiselbeermarmelade gehabt. Das Fleisch war im großen tiefen Teller ohne optische Ambitionen gekommen, war aber selbst garnicht so üppig an Menge. Auch hatte es keinen bemerkenswerten Hirschgeschmack. Die Pilze waren aromatisch gebraten. Befund B. Das Dessert war von der kulinarisch nicht ausgereizten Art, sprich: man hat mehr erwartet - und der Vanille-Sauerrahm war ein Unglück. Die Küche muß nicht immer besonders exquisit alles irgendwie aufpeppen, damit es etwas Besonderes wird. Hier wirkte es gequält und Sahne hätte es auch getan! Sie hätte voraussichtlich den Befund auf ein B gehoben; so aber bleibt es bei einem traurigen C. An den sechs Erdbeerscheibchen fand sich noch das Grün; die Pistazienkrümel und der Zuckerstaub wollten die Optik aufwerten, genauso wie der Spritzer rote Sauce - alles sehr ungelenk und ohne echtes Geschick. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sehr schnell es wird gelegentlich nachgeschenkt man fragt aktuell nach, ob der Gast zufrieden sei WLAN unbekannt An Gault Millau: Die Waldwirtschaft ist kein „Bierhaus". Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht zwingend.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Bierhaus/08 Michelin: Varta:**		
B_u	03,0	**Alpen Caravan Park Tennsee, Restaurant ZUM MINI [auch: Beim Mini], Am Tennsee, 82494 Krün [auch: Klais/Krün], Fam. Zick OHG, www.camping-tennsee.de** **08825/170** _____ Situation: ruhig gelegen am Campingplatz viele eig. Parkplätze Stil regional und international, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Terrasse Mitte Dezember bis Anfang November ab 10:30 Uhr; im Winter Dinstag geschlossen; auf der Rechnung heißt es: 12:00 - 14:30 Uhr, 18:00 - 20:30 Uhr Resultat: hier verkehren vornehmlich Wanderer und Gäste des Campingplatzes, Laufkundschaft	**-** **/307** **B/B** **/308**	**-** **C**

		Küche: Der Juror nimmt einen Espresso vorab. Die Enttäuschung folgt postwendend: Auf den Espresso, doppelt, kann man verzichten; er schmeckt mehr nach Kaffee als nach richtigem Espresso. Da muß man mal die Maschine einstellen! **Zweiter Test** Pesto-Knoblauch-Spirelli mit Rukkola, Oliven, Gemüse 6,95.- Gefüllte Wildfleischroulade mit Preiselbeeren und Wacholderrahm-Sauce, dazu Wirsinggemüse und Speck-Zwiebel-Kartoffelpürree 15,85.- Petrusquelle 0,5L 2.90.- Die Spirelli kamen mit deutlichem Knoblauchgeschmack. Die Ursache waren zwanzig (20!) Knoblauchzehen im Gericht. Rekord! Was aber, wenn ein Gast diese ißt ... ? Die Oliven waren nicht entsteint. Kulinarisch wertete der Juror das Gericht nach Befund B. Beide Teller waren groß. Die Roulade kam mit Preiselbeerbirne und zwei Schalen mit Pürree und Wirsing. Letzterer brachte so garnicht den erwarteten Wirsinggeschmack. Doch das Pürree mit Speck und Zwiebeln entschädigte weitgehend. Die Sauce war von bemerkenswertem Geschmackseindruck; die Roulade hatte wiederum leider nicht den erhofften Wildeindruck, so daß der Juror die Bedienkraft klären ließ, was da für ein Wild verwendet worden sei. Es soll lt. Küche Hirsch gewesen sein. Befund B. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, wenn es nicht Knoblauch ist!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,0	**Paulaner`s, Wirtshaus mit Biergarten, Hotel Arabella Sheraton, Arabellastr. 6, 81925 München** **089/92640** _____ Situation: abseits vom Verkehrsstrom gelegen eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Tiefgarage Stil regional und international, günstiges Tagesgericht erhältlich Das Paulaners ist im TG, das Restaurant ZEN, füher Ente vom Lehel, befindet sich im EG hinter der Rezeption Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste und Geschäftsleute Küche: Brot ist: Körbchen mit Brötchen und Brezen Der Juror wählte, weil lt. Bedienkraft die Lachsforellenschnitte groß sei: Hauptgericht: Gebratene Lachsforellenschnitte mit Schnittlauchgschmand, Nisserlsalat und gebackenem Reiberdatschi Fried slice of salmon trout with chives sour cream, lamb`s lettuce and baked potato pancake 13,50.- Hauptgericht: Hirschmedaillons mit Mandelkruste, Gänseleber, Preiselbeeren, Blaukraut und Schupfnudeln 21,00.- Medaillons of deer with almond crust, goose liver, cranberries, red cabbage and finger shaped potato dumplings Bad Brombacher premium 0,75L 3,50.-	**B/B** **/309**	**C**

		Der Lachs war einigermaßen kross angebraten, der Salat umfangreich und der Reiberdatschi ein bischen zu ölig. Befund B. Das ummantelte Hirschfleisch war nicht so recht Hirsch, denn die Kruste war vom Geschmackseindruck arg im Vordergrund, die Gänseleber tadellos, Preiselbeeren zu wenig, das Blaukraut und die Nudeln attraktiv. Beim Geschmackseindruck wird Gewohntes nicht übertroffen. Befund B. Auf Desserts verzichtete der Juror, denn deren Angebot war einfach zu unattraktiv. Service: sofort; die Speisen kamen schnell, auch die Rechnung, obwohl innerhalb einer halben Stunde jeder Platz belegt war (Das ZEN/ Ente vom Lehel hatte wg. Umbau geschlossen) es wird nicht nachgeschenkt kein WLAN verfügbar Anm.: Der Feinschmecker ist besser im ZEN/der Ente vom Lehel aufgehoben. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03,0	**Gasthof zur Post, im Hotel Zur Post, Bodenseestr. 4a, 81241 München** **089/896950** _____ Situation: Das Hotel wurde vor längerer Zeit renoviert, hat sich seitdem gut entwickelt und ein Restaurant dabei. wenige Parkplätze in der Nähe Resultat: man strebt gehobenes Niveau an Die Küche ist durchgehend warm. Küche: früher schon von uns eingestuft (B, C) **Zweiter Test** Es gibt offenbar nur wenig Gerichte mehr als die Tagesgerichte; das meiste ist einfachere Kost. Nebenbei gibt es ein Stammessen für 6,50.- (BM 9/08); heute hätte es Würstchen gegeben. Wir nahmen als Vorspeise Gebratener Ziegenkäse mit Speck, Thymian und Honig, geröstete Walnüsse, Baguette 7,80.- Als 2. Gang mußten wir ein Tagesgericht wählen - wir fanden a la Carte nichts außer Hausmannskost - die Garganelli Putanesca - gedrehte Nudeln mit neapolitanischer Sauce, gehobeltem Parmesan 8,50.- Bei der Vorspeise konnten wir nicht feststellen, ob der Käse gebraten war, jedoch war sie für das Auge schön anzuschauen und holte unzweifelhaft ein klares B. Das Tagesgericht war langweilig und war von gewöhnlicher Qualität. Der Parmesan hat da nichts rausgerissen; vielleicht auch deshalb nicht, weil er stellenweise zusammengeklumpt war - Parmesan sollte, allen anderen und ach so aktuellen Erkenntnissen zum Trotz, immer FEIN appliziert werden. Dieser Patzer hätte nicht sein müssen. Hier gibt es nur einen Befund nach C. Wir verstehen nicht, wer diese Torheit eingeführt hat, Parmesan über die Speisen zu hobeln. Was wir aber befürwortet hätten, das wären schwarze Trüffel statt der lächerlichen Parmeanscheiben gewesen - das hätte gleich viel besser harmoniert! Der Würzburger Wein war von akzeptabler Qualität. 4,70.- Der Cappuccino 3,20.- kam schnell und war qualitativ bemerkenswert. Service:	**B** **/310**	**D1**

		Früher ohne Tadel Der Bedienkraft fiel die Tischdecke beim Neu-Decken herunter; diese kam aber nach ein bischen Abstauben trotzdem auf dem Tisch. Unsere Tischdecke war bemerkenswert verbröselt - auch die vom Tisch gegenüber sichtbar. Resultat ist ein verständliches D1. Es gibt Papierservietten. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+	03	**mezzodi, enoteca caffe Ristorante, Steinstr. 57, 81667 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/484950** Kleine Gerichte _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil ital., Bistro Geführt von Chinesen Resultat: In dem an der Gourmetregion Steinstraße gelegenen Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Freundinnen, Einzelpersonen, Laufkundschaft, Muttis mit Kinderwagen (das blau angelaufene Kind wird an einem kalten Wintertag nach 20 Minuten auch schon vom draußen geparkten Kinderwagen mit ins Lokal genommen). Es ist alimentari-like eng und offenbar auch gemütlich genug, daß man sich hier trifft, um nett zu plauschen. Auch findet man Frauen, die ob ihrer geglaubten Feinheit die Schnute verziehen und sich dann generös herablassen, ihre wirklich kleine Bestellung abzugeben. Es ist, als ob das Ambiente solchermaßen Verhalten generieren würde. Küche: Porcchetta e Fettuna (Rosmarinlende, Kn. Brot) 7,00.- 2008 Grand Bois 5,50.- 2007 Corbieres 0,2L 5,50.- Der Juror erhielt nach kräftiger Wartezeit sein Gericht: Auf den ovalen Teller waren die dünnen, mit der im Lokal zur Schau gestellten, alten italienischen und rot-lackierten (!) Hand-Schneidemaschine abgesäbelten Fleischscheiben aufgehäuft. Begleitet wird das Ganze von vier Weißbrotscheiben, die mit Öl, Knoblauch und etwas Grün perfekt angeröstet sind. Auf dem Teller befindet sich noch etwas abgelaufenes Öl, in das der Juror immer wieder die Fleischscheiben einbrachte. Der resultierende Genuß überraschte den Juror beträchtlich. Befund B+. Die in der Karte vorhandenen ital. Weine sagten dem Juroren nicht zu; er wählte nacheinander zwei Franzosen, zu denen die Bedienkraft jedoch nichts sagen konnte, weil diese erst neu im Programm seien. Der Juror kannte die Weine jedoch und berichtet, er habe gut gewählt; die Weine harmonierten bestechend mit dem Gericht. Service: nicht eilig Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Für die kleine Küche.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B+** **/311**	**C**
B	03	**Brecherspitze, Gasthof, St.-Martin-Str. 38, 81541 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/6514201**	**B** **/312** **B** **/313**	**C** **C-**

		Man macht nichts aus sich _____ Situation: nahe befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger Küche: kein Brot Echte Vorspeisen gibt es nicht. Schweinefilet im Speckmantel gebraten, Champignonsauce und Spätzle 15,90.- Primaqua blau 0,5L 3,10.- An den Tisch kamen drei Medaillons, die sehr aromatisch und optisch gelungen mit Speck umfaßt waren. Die Spätzle harmonierten bestechend mit der Sauce; die Pilze mangelten im wesentlichen an Aroma. Befund B. Service: sofort; heute war eine Gesellschaft anwesend und jeder Platz belegt - es gab etwas Wartezeit auf das Gericht es wird gelegentlich nachgeschenkt **Zweiter Test** Putenschnitzel vom Grill auf Rahmsauce, Spätzle und Salat 9,90.- Primaqua blau 0,5L 3,10.- Die Pute kam auf vortrefflich aromatischer Sauce; die Spätzle sind, was sollten sie sonst sein, akzeptabel, der Salat frisch. Befund B. Service: Toilette: Keine Handtücher, Seifenspender leer WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wir sind nicht überzeugt.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	03	**Reitschule, Cafe, Königinstr. 34, 80802 München, Reitschule Gastronomie GmbH, Internet-Adresse 089/21268230** Bekannte Adresse in München. Schwabinger Restaurant _____ Situation: am Englischen Garten gelegen keine eig. Parkplätze einige Parkplätze in der Nähe	**-** **/314** **C** **/315**	**C**

		Stil individuell und international Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Allianz-Mitarbeiter, ältere Mitbürger, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche: Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, Tiegelchen mit einem Stück Butter, Brotteller mit normalen Besteck-Messer Aus den Reitschule-Klassikern: Boeuf Tartare mit Pommes Frites und Wachtelei 11,90.- 2007 Riedencuvée - Zweigelt trocken, Carnuntum - Glatzer 0,2L 6,60.- Espresso, dopp. 3,40.- Die Pommes kommen in einer nicht großen Bratensoßenschale, sind etwas fett; dazu kommen Schälchen mit Mayonnaisse und Ketchup. Das Tartar ist von gewohnter Art. Das Ei ist auf grober Senfsauce, dazu eine kleine Salatvariante. Befund C für das einfache Gericht; kein Befund über Pommes Frites. Der Wein harmonierte bestechend gut mit dem Gericht. Service: sofort, der Wein kam sehr schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	03	**Zum Kurfürst, Gaststätte, Hochmuttingerstr. 15, 85764 Oberschleißheim, Peter Kunstwadl Gaststättenbetrieb GmbH, Internet-Adresse** **089/3154543** Es ginge besser _____ Situation: abseits befahrener Straßen ruhig gelegen im EG Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell iergarten Terrasse Wirtsgarten innen mit Kastanien Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Touristen, Wanderer, Schloß-Besucher, Geschäftsleute, Laufkundschaft Küche: Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, kleiner Brotteller, mit fast streichfähiger Butter Der Juror nahm unter Wildgerichte: Hirsch-Carpaccio auf Preiselbeer-Balsamiko-Marinade mit sautinierten Pilzen 12,00.- Schweppes Ginger Ale 2,40.- Am.B.: Auf dem gebogenen Löffel kam wortlos ein nicht annonciertes Etwas, das der Juror nicht detektieren vermochte. Es	**C+** **/316**	**C**

		war von keinem irgendwie gearteten Gusto. Das optisch überzeugend aufgebaute Hirsch-Carpaccio kam noch stellenweise leicht rot, harmonierte mit der Preiselbeer-Balsamiko-Marinade und litt etwas unter den recht unattraktiv aromatischen, sautinierten Pilzen. Befund C+. Service: sofort es wird nicht nachgeschenkt zum Carpaccio kamen Salz- und Pfeffermühle, Balsamiko und natives Olivenöl Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt. Das Amuse Bouche wurde nicht annonciert. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Es kann eigentlich nur besser werden.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03	**Desbrosses, Brasserie, im Hotel Ritz Carlton, Potsdamer Platz 3, 10785 Berlin, Pächter, www.desbrosses.de 030/337776340** _____ Situation: am bekannten Platz ruhig gelegen sehr wenige eig. Parkplätze Tiefgarage Stil international, günstiges Tagesgericht erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste und Besucher des Potsdamer Platzes Küche: Vierfach sortiertes Brot Flammkuchen „Nicoise“ mit Thunfisch, Bohnenpaprika und Wachteleiern 13,00.- San Pellegrino 0,5L 8,00.- Der Flammkuchen war kross und von der erwarteten Qualität. Großes Blech; zehn schöne Teile geschnitten; hauchdünn. Befund B. Das krosse Brot war lt. Bedienkraft vom Haus frisch gebacken. Service: sofort und sehr freundlich man wird frühzeitig gefragt, ob man zufrieden ist Für eine Brasserie ist der Preis für das Wasser übertrieben. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicherlich!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 13/08 Michelin: Varta:**	**B**	**/317**	**C**
B	03	**Hofbräu am Dom, Gasthaus, Domplatz 3, 93047 Regensburg, Pächter, www.hb-am-dom.de 0941/69875729**	**B**	**/318**	**C**

		_____ Situation: ruhig gelegen keine eig. Parkplätze wenig Parkplätze in der Nähe Parkhaus Dachauplatz, nahe Maximiliansstraße; mit Dachaussichtsplatz; 2 Std. 1,60.- Stil regional, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Terrasse Mo - So 10:00 - 01:00 Uhr1 Resultat: hier verkehren Touristen, Einheimische, Dom-Besucher viel Laufkundschaft Küche: Cordon Bleu 9,80.- Appolinaris 2,20.- Der Juror bekam ein sehr großes Cordon Bleu, schön gefüllt, aber mit zu wenig Käse, mit vielen Kartoffeln sowie Blattsalat, mit Blaukraut, Karotten, Chinakohl, Radi, eine Scheibe Gurke. Befund B Service: sofort Leider kam zu den Kartoffeln nicht der bestellte Sauerrahm, sondern Salat-Mayonnaise - und das dazu noch in vier Plastikbeutelchen ... WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, um richtig satt zu werden.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	03	**Zur Post, Gasthaus, Lenbachplatz 9 - 10, 86529 Schrobenhausen, Familie Riedlberger** **08252/2075** _____ Situation: ruhig gelegen nicht sehr viele Parkplätze in der Nähe, geb.pfl. Stil regional im Sommer sind Tische vor der Türe Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste und Einheimische Küche: Da es Spargelsaison ist, nimmt man in der Spargelstadt auch nur Spargel. Hier ist er von hoher Qualität. Spargel mit heißer Butter, alt. Hollandaise 13,50.- Spargelwein Sylvaner (Rechnung), Weingut staatlicher Hofkeller, der Wein zum Spargel, ein Geschenk der Natur, Franken Müller Thurgau QbA trocken, Franken Sylvaner Kabinett trocken, www.spargel.de (Tischkarte) 0,2L 4,90.- Espresso, dopp. 3,00.-	**C+**	**/319**	**C**

		Zum Juroren gelangte ein vollendetes Spargelgericht: Acht Stangen Spargel - ohne lästiges Wasserbad - mit vier sauber aufgereihten Kartoffeln, etwas Schnittlauch, ein kleines Bäumchen Petersil, ein Segment Tomate für die Optik, eine kleine Sauciere mit der Hollandaise, die von der Bedienkraft als sehr gut empfohlen worden war. Alternativ hätte der Juror Butter wählen können. Der Spargel war von der erwarteten Qualität, sauber geschält, die Kartoffel waren im Sinne eben des Wortes butterweich und entfalteten - auf der Gabel in Verbindung mit den Spargelabschnitten aufgenommen und in Hollandaise eingetunkt - ihren nahezu himmlischen Geschmack. Der Genuß wurde sachgemäß ergänzt durch den Müller Thurgau, der jedoch für sein Niveau überteuert war. Er wird tatsächlich als Spargelwein bezeichnet und harmoniert großartig. Eine große Freude für den Juror. Befund C+. Service: sofort WLAN unbekannt Anm.: Waschraum mit leerem Seifenspender (und das beim Platzhirsch am Ort) Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Mindestens für den hervorragenden Spargel!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03	**Seichter, Gaststätte, Augsburgerstr. 7, 87600 Kaufbeuren, Pächter, Internet-Adresse** **08341/3039** _____ Situation: an befahrener Straße, gegenüber der Stadthalle ruhig gelegen eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe Mo - Do 10:00 - 22:00 Uhr, Fr 10:00 - 14:00 Uhr jeden ersten Fr. im Monat auch 17:30 - 22:00 Uhr So 10:00 - 17:30 Uhr Stil regional Biergarten Resultat: hier verkehren vornehmlich Gäste aus dem Umland; es gibt nicht viele Restaurants Küche: Gebratene Zanderfilets mit Spargel, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 16,90.-. Tafelwasser 0,5L 2,20.- Der attraktiv zubereitete Fisch kam mit einer gut abgestimmten Sauce Hollandaise, Schrobenhausener Spargel und den passenden, weichen Kartoffeln. Etwas lilafarbiger Schnick-Schnack war über das Gericht gegeben. Befund B. Vom Haus gab es mit der Rechnung Vanilleeis mit feiner Whisky-Karamelsauce (dieses stand auch auf der Tafel - mit größerer Menge und kostet dann). Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Natürlich.**	**B** **/320**	**C**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
B_u	03	**Alte Einbachmühle, Landgasthof, Einbach 119, 83646 Wackersberg, Ristow Gastro GmbH, www.einbachmühle.de** **08041/804664** Durch die Eingemeindung ist die korrekte Adresse - eigentlich innerhalb von Bad Tölz - Wackersberg/Oberfischbach (Wackersberg im Navi eingeben). Auf der anderen Straßenseite, sagt die Wirtin; ist Bad Tölz. _____ Situation: ruhig gelegen und nicht in Lauflage eig. Parkplätze Stil regional und international Biergarten Küche durchgehend Mo, Mi - Fr 16:00 - 24:00 Uhr; Sa/So/Fe 11:00 - 24:00 Uhr Resultat: hier verkehren Einheimische, Familien mit ihren Kindern, Touristen, Kundschaft von den umgebenden Kliniken und Sanatorien Küche: Brot hell/dunkel Serrano-Schinken mit grünen Oliven und Grissini 8,80.- Rosa gebratene Lammnüßchen mit Rosmarinjus auf Kichererbsengemüse 16,80.- Mousse au Chocolat (das auf der Rechnung ausgewiesene Milchreismousse ist falsch) 5,80.- Mouton Cadet Cabernet Sauvignon Cab. AC Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux 0,25L 6,80.- Pellegrino 0,5L 2,90.- Der hauchdünne Schinken kam mit harten, unentsteinten grünen Oliven, die zwar schon gut zusammenpaßten, jedoch - was die Oliven anbelangt - mechanisch zu fest waren. Die beigegebenen Grissini waren der völlige Unsinn (was soll das denn??); der Juror ließ Brot kommen - auch auf die Gefahr hin, den kleinen Brotkorb wie in der Karte mit 2,70.- und den großen mit 3,70.- zahlen zu müssen. Aber da wurde der Reinfall erst so richtig perfekt: Das Brot war von so garkeinem Aroma - weder das helle noch das dunkle. Das macht unser Bäcker um die Ecke beträchtlich besser. Der Juror ließ es in seiner Not auf dem Teller mit der Soße vollsaugen, was zumindest bei dem hellen Brot eine gewisse Verbesserung brachte. Befund B. Das Hauptgericht harmonierte ebenfalls gut - sogar mit den etwas ungewohnten Kichererbsen. Das Gericht hatte etwas von einer Scheiterhaufenoptik, gewann aber durch das bestens von der Küche aufbereitete Fleisch. Befund B. Das Dessert brachte mehrere (gleiche) Mousse au Chocolat auf dem Teller mit einer gewohnten gelben Soße. Befund B. Der zwar nicht teure, jedoch attraktive Wein harmonierte mit den Speisen wunschgemäß. Der Juror wählte ihn persönlich aus. Service: sofort und freundlich Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum nicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B/B/B**	**/321**	**C**
B	03	**Humplbräu, Gasthof und Hotel, Obermarkt 2, 82515 Wolfratshausen, Pächter, www.humplbräu.de** **08171/483290** _____	**B**	**/322**	**C**

		Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional Resultat: viel Laufkundschaft Küche: 685 Geschmorte Lammschulter nach Art des Hauses in Rosmarinsauce auf Gemüse-Kartoffeln 12,60.- Der umfangreiche Teller brachte die regional typisch bereitete Speise in akzeptabler Qualität. Befund B. Service: schnell kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03	**Bayerischer Rigi, Terrassen-Cafe-Restaurant e.K., Matthäus-GüntherPlatz 2, Auf dem Berg, 82383 Hohenpeißenberg, Fam. Fischer** **08805/330** Massentourismus _____ Situation: oft proppenvoll Parkplätze gegen Gebühr Parkplätze auch vor dem Haus große Gaststätte, Terrasse Auf der Karte finden sich ferner: Argentinisches Angussteak mit Pommes Frites und Kräuterbutter 12,90.- Schweinelendchen mit Waldpilzen in Rahm und Kartoffelplätzchen 11,50.- Burgunderschmorbraten vom Rind mit zwei kleinen Semmelknödeln 8,40.- Gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsauce mit Pellkartoffeln und Brokkoli 9,50.- Resultat: typisches Ausflugslokal; schöne Aussicht Küche: Als die Juroren zum erstmaligen Test eintraten, roch es nach *altem Fett*. Die Juroren schreiben: „Wir machten, dass wir weiterkamen“, Testabbruch. Das Restaurant war restlos belegt. Service: - **Zweiter Test** Auch heute kamen Gerüche aus der Küche in den Gastraum. Sie waren jedoch bei weitem nicht so störend wie erlebt, was wohl eher am niedrigen Gästeaufkommen lag als an der Lüftung, denn diese kann nur so gut sein, wie die Küche abgeschlossen ist, doch sieht man in diese hinein beim Eintreten.	**D1 /323** **B /324**	**-** **C**

		Junghirschsteak in Wacholderrahmsauce mit Rahmschwammerl, Spätzle und Preiselbeerbirne 13,50.- Wasser 0,5L 2,60.- Der Hirsch kam von Gusto und Konsistenz wie Hirsch zu kommen hat. Der Spätzle-Ersatz war das vom Juroren gewünschte Kartoffelpüree, welches 0,60 .- Aufpreis kostete. Die Preiselbeeren waren eher sauer und nicht recht aromatisch passend. Die Pilze brachten typischen Geschmackseindruck, auch die Sauce, waren ihrer aber bedauerlicherweise nicht sehr viele. Der Befund ist nach B. Service: sofort Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	03	**Buchenhain, Hotel - Waldgasthof, Am Klettergarten 7, 82065 Baierbrunn, Pächter, Internet-Adresse 089/7930124** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich Fr. Ruhetag Die Karte umfaßt auch Hummer in versch. Applikationen auf einer A4-Seite. Resultat: hier verkehren Ausflügler Küche: kein Brot Hirschkalbschnitzel mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren 13,50.- Everess Mineral 0,5L 2,90.- Das Schnitzel war gut durch, ebenfalls gut angebraten und fast überwiegend zart. Die Sauce harmonierte besonders mit den in einem separaten Schüsselchen gereichten Spätzle. Die Preiselbeeren hatten nicht das zu Wild gewünschte Aroma. Befund B. Der Juror nahm dann, um einen weitergehenden Eindruck von der Küche zu erhalten Beef Tartar, schmackhaft zubereitetes Rinderhackfleisch mit Holzofenbrot 12,80.- Almdudler 2,20.- Der Tartar kam mit mehreren Zwiebelringen, in denen jeweils Häufchen von Salz, rotem Paprika, weißem Pfeffer, Kräutern, Zwiebeln angelegt waren. Eine recht nette Idee, auch das große Butterröschen. Der Tartar war folglich ohne wesentliche eigene Würze, aber von hoher Qualität. Das sog. Holzofenbrot hätte irgendein Brot sein können. Es war nicht knusprig, noch mit einer besonderen Rinde - wie langweilig. Unter Holzofenbrot verstehen wir typisch etwas anderes. Befund B. Service: sofort Die Bedienkraft fragte nachträglich, ob Tafelwasser oder Mineralwasser; das Tafelwasser war aber interessanterweise ebenfalls ein Mineralwasser. Nach einigen Minuten sagte die Bedienkraft den Almdudler ab; man hätte in einem Jahr nur fünf verkauft und führe ihn	**B** **/325**	**C**

		nicht mehr. Warum steht er dann in der Getränktekarte? Befund C. kein eigenes WLAN Anm.: In Baierbrunn südlich der S-Bahn-Station abbiegen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03	**Süßbräu, Gasthof, Alte Bergstraße 453, 86899 Landsberg, Fam. Matheis** **08191/39192** Eines der wenigen Lokale in der gesamten Gegend _____ Situation: an kaum befahrener Straße (die Alte Bergstraße, zu deren Geschichte der Wirt einiges zu erzählen hat). In dem Gebäude des Süßbräu hielt im heute nicht mehr vorhandenen Festsaal um 1930 ein gewisser Mann aus Österreich, der schon früher mit Landsberg Kontakt hatte, eine Rede. ruhig gelegen; sehr bayrisch gehalten Parkplätze vor der Türe Stil bayrisch, günstiges Tagesgericht erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Einheimische und Touristen viel Laufkundschaft Küche: kein Brot Lendensteak mit Bratkartoffeln und Salatteller 12,50.- Uttinger Keltenbrunnen 2,40.- Das Steak war von erwarteter Aromatik, mit Röstzwiebel-Fäden bestreut und etwas fest. Die Kartoffel waren vier Viertel einer ganzen Kartoffel, die wunderschön angebräunt waren. Befund B. Service: sofort man fragt, wie durch das Steak sein soll kein eigenes WLAN Anm.: Die Alte Bergstrasse wies ein Kuriosum auf: Sie war bis zur Einweihung der neuen Straße (1936) in beide Richtungen linksseitig zu befahren. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/326**	**C**
B+	03	**Fischmeister, Gaststätte, Angerbadergasse 6, 85354 Freising** **08161/989106** _____	**B+** **/327**	**C**

		Situation: ruhig gelegen keine eig. Parkplätze geb.pfl. Parkplätze in der Nähe Parkhaus: in der Umgebung; bis 20:00 Uhr kostenloser Parkplatz bei Aldi in der Angerbadergasse Stil Fisch-Restaurant, Tagesgericht erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Laufkundschaft und Shopper Küche: Der Juror ließ sich aus der Tageskarte empfehlen: Wolfsbarschfilet vom Grill auf jungem Fenchel, Oliven, Salat, gerösteten Tomaten 10,90.- Wein der Woche: Bianco di Custoza, ital. Weißwein, trocken, rassig, ausdrucksstark, harmonisch, fruchtig 0,2L 4,20.- Das Gericht kam mit zwei Filets, die etwas zu viel Öl bekommen hatten, jedoch noch nicht darin unangenehm waren. Die Optik war bemerkenswert klar und harmonisch gestaltet. Ein Brot war in der Komposition integriert. Besonders erfreuten den Juror die sechs Strauchtomaten (noch am Strauch hängend), die - von der knusprig gegrillten Haut umfangen - perfekt gegrillt waren. Der Befund fiel dem Juroren nicht leicht, denn hier wird der Befund nach B+ beinahe übertroffen, jedoch der nach A wegen dem zu üppig applizierten Öl noch nicht sicher genug erreicht. Der Juror rät zum Nachtest und vergibt den Befund nach B+. Der Wein überzeugte bezüglich seiner obigen Beschreibung nicht. Service: sofort und sehr freundlich WLAN-Verfügbarkeit unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	03	**Cafe Restaurant Schloß Dachau, Schloßstr. 2, 85221 Dachau, HZ Gastronomie - Partyservice GmbH, www.cafe-restaurant-schloss-dachau.de** **08131/4543660** _____ Situation: oben am Schloß ruhig gelegen eig. Parkplätze, geb.pfl. Stil regional und international Mi - So Resultat: Schloßbesucher und Interessierte sind hier anzutreffen Erster Besuch: An der Zufahrt zum Schloß-Parkplatz prangt ein Schild „Restaurant geöffnet“. Auch die Speisekarte im Kasten am Eingang und dieser selbst sind beleuchtet. Jedoch ist das Restaurant GESCHLOSSEN. Selbst nach Monaten (04.2009) steht das irreführende Schild noch da. Befund D3 (Öffnungszeiten nicht eingehalten). Küche: Vier verschiedene Brotscheiben, weiß, gelb, braun/Kruste, mit Körnern, mit Brotteller, Kräuterquark, Butter Vorspeise	**-** **/328** **B/B/B** **/329**	**D3** **C**

		Wildhasenrücken auf marinierter Rotweinbirne an Feldsalat in Feigen-Cranberrie-Dressing und Kartoffelstroh 12,90.- Hauptgericht Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten, auf Blaukraut mit Cranberriesjus und Karotten-Salbeiravioli 19,90.- Dessert Geeiste Schokolasagne mit pochierter Vanillebirne 7,90.- 2005 Merlot Vin de Pay's DOC Baron de Rothschild 0,1L 2,50.- Petrusquelle 0,5L 3,30.- Das Brot war frisch und etwas wenig, aber es wurde nachgebracht. Die Vorspeise war ein umfangreicher Teller, der durch hochwertiges Fleisch und mit Moosbeeren verfeinerten Feldsalat überzeugte. Schön das Kartoffelstroh. Befund B. Die Ente war perfekt und brachte einige Beilagen mit, die aber allesamt - auch das Blaukraut - nicht wirklich begeisterten. Befund B. Das Dessert war schön aufbereitet, die Vanille der Birne war undetektierbar. ¾ einer Erdbeere und einige Fruchtstückchen reißen da nichts raus. Befund B. Service: sofort nachgeschenkt wird nicht Gemessen am Internet-Auftritt des Schloß-Restaurants war dieser Mittagstisch enttäuschend. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03	**Augustiner Bräustüberl, vorm. Pantlbräu, Gasthaus, Untermarkt 16, 82418 Murnau, Inh. Helmut Müller 08841/672959** _____ Situation: nahe der Fußgängerzone eig. Parkplätze Stil regional, Tagesgericht erhältlich Resultat: hier verkehren Anwohner und Spaziergänger Küche: Von der Tafel: Braten vom Weide-Lamm in Thymianrahm mit Kartoffeln und Speck-Bohnen 10,80.- Wasser 0,4L 2,50.- Das Lamm war von hoher Qualität, hatte den erwarteten Geschmackseindruck und kam mit der korrekt abgestimmten Sauce. Die Kartoffeln hätten weicher sein dürfen; die grünen Bohnen hatten Schinkenwürfelchen und Speck bei sich und harmonierten im Geschmackseindruck bestens. Befund B. Service: sofort kein WLAN	**B** **/330**	**C**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03	**Altes Fährhaus, An der Isarlust 1, 83646 Bad Tölz, Pächter, Internet-Adresse** **08041/6030** _____ Situation: abseits gelegen einige eig. Parkplätze Stil regional und international Mi-So 11:30-14:00; 18:00-21:30 Resultat: wer hier verkehrt, konnte nicht geklärt werden (s.u.) Küche: Reißer-Kluge Elly Service: Da die Öffnungszeiten des Alten Fährhaus sowohl im Internet als auch an der Türe mittags mit Mi - So 11:30 -14:00 Uhr angegeben sind, kamen die Juroren Do um 12:00 Uhr. Die Bedienkraft informierte sie, daß sie abends wiederkommen sollten, denn heute habe niemand angerufen und sie würden dann nicht aufmachen. Was soll denn das??? Die Öffnungszeiten stehen fest, aber man öffnet nicht. So nicht, ihr alten Fährleute. Dieses Geschäftsgebaren ist absolut unzuverlässig; hier kann man niemanden hinschicken noch einladen. Ist da jemandem sein Bekanntheitsgrad zu Kopfe gestiegen? Dieses Verhalten erfährt einen Befund nach D3 (grobe bis vorsätzliche Nachlässigkeit; Öffnungszeiten nicht eingehalten). Kein Test möglich. **Zweiter Test** Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, Brotteller, mit Butter, Kräuter-Quark-Dip Gebratene Gänseleber und Steinpilze auf Blattsalaten 19,50.- Rehbockrückenfilet an Kirsch-Balsamikojus mit Gemüse, Pfifferlingen und Spätzle 28,50.- Dreierlei Mousse au Chocolat „Valrhona“ mit Mango 9,50.- 2006 Pouilly Fumé Domaine Serge Dagueneau et Filles - Vignerons, Les Berthiers, 58150 Pouilly-sur-Loire 0,375L 19,00.- San Pellegrino 0,5L 5,20.- Das Brot kam in Form von vier weißen und einer dunklen Scheibe (mit Kernen). Die Butter war einigermaßen streichfähig und genauso zu wenig an Menge wie das Quarkdip. Die Vorspeise stellte eine nicht kleine Menge dar und fiel durch hohen Salatanteil an Rukkola und grünem Salat auf. Die Gänseleber war, wie gebratene Gänseleber zu sein hat. Die Pilze kamen kulinarisch nicht zur Geltung. Befund B. Das Reh kam medium in einer wunderbar homogenen Konsistenz und harmonierte brillant mit dem Jus. Die Beigaben Brokkoli, Blumenkohl und dünne kleine Bohnen wirkten phantasielos wie Hausmannskost. Die Pfifferlinge waren da schon pfiffiger, wenn da nicht noch die wie gerupft wirkenden Spätzle gewesen wären. Befund B. Das Dessert kam mit angenehmer Optik und brachte einen längs geöffneten Schokozylinder, der die zwei helleren der Mousse beherbergte, sowie Mangostreifen geeigneter und Himbeeren bester Aromatik, daneben ein dunkleres Mousse. Die drei Mousse zeichneten sich nicht durch auffallend geprägte Aromatik aus. Befund B. Die Gerichte wurden nicht annonciert. Sitze fleckig und „gesessen“ (sowas haben wir seit einem Jahrzehnt nicht gesehen) Garstufe erfragt Fast schon mutige Preisgestaltung für die Leistung. Da sind wohl die 13 Gault-Millau-Punkte jemandem zu Kopfe	**-** **/331** **B/B/B** **/332**	**D3** **C**

		gestiegen. WLAN: Ein ungesichertes WLAN „default“ ohne Funktion. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Kein wesentliches Interesse.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 13/08 Michelin: Varta:**		
B g	03	**Alpengut Elmau, Hotel-Restaurant-Cafe, Elmau 10, 82493 Elmau, Barbara und John Brooke, www.alpengut-elmau.de** **08823/9180** _____ Situation: ruhig gelegen und nur über eine Mautstraße erreichbar (ein Euro der Maut wird auf der Rechnung gutgeschrieben) Parkplätze unweit Stil regional ab 09:00 Uhr, Küche warm bis 20:30 Uhr; Mo - So; Betriebsferien siehe HomePage Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste, Wanderer, Laufkundschaft, Touristen Küche: Weißes Welsfilet im Kartoffelmantel gebacken, dazu Rahmspinat und Herzoginkartoffeln Geeister Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Preiselbeeren Tafelwasser 2,10.- Der Fisch kam mit dem erwünschten Aroma. Der Spinat war offensichtlich bar des Rahmes, jedoch sehr ansprechend und die Kartoffeln fein passiert und dann sogar - mit Oberhitze - etwas angebräunt (sehr schön!). Befund B. Der geeiste Kaiserschmarrn - zwei Scheiterhaufen, viele Blicke von Gästen ringsumher - kam zum einen Teil auf Apfelkompott und zum anderen auf den Preiselbeeren. Leider war er zu kalt und deswegen zu hart und verbog die kleine Gabel. Der kulinarische Wert wurde erst erreicht, als der Juror die Haufen zerlegte und etwas auf Temperatur kommen ließ. Nun zeigte sich das Gericht auch wert eines Befundes nach B. Service: schnell Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B/B** **/333**	**C**
B u	03	**Saha Cafe Restaurant, Giselastr. 10, 80805 München, www.saha-cafe.de** **089/38380786** Schwabinger Restaurant _____ Situation: abseits befahrener Straße keine eig. Parkplätze Stil international ab 12 Uhr wird es schlagartig voll; es gibt Tische, an denen man sehr unbequem (zu tief) sitzt	**B/B/B** **/334**	**C**

		Resultat: hierher begeben sich Angestellte ansässiger Firmen; man sieht viele Anzugträger Küche: Brot ws/sw im Körbchen Die Juroren nahmen das (maximal zweigängige; keine eigentliche Vorspeise) Business-Lunch 11:00 - 15:00 Uhr Business Lunch 2 Vegetarische Lasagne mit Spinat-Ricotta dazu Beilagensalat 6,50.- Business De Luxe Frischer Lachssteak mit karamellisierten Endivien und Kräuterreis 9,90.- Dessert des Tages Crema Catalano 2,00.- Weißer Burgunder 2004 Immeng. Hof (Pfalz) leuchtendes gelb mit grünen reflexen, intensiver duft nach zitrusfrüchten und florale noten; feinwürziges säurespiel, sehr lebendig 0,1L 2,70.-, 0,2L 5,30.- Das Brot war frisch, die Lasagne gut gefüllt mit Rikotta und Spinat. Der Salat war groß, vielfältig gemischt und frisch aromatisch. Der Lachs war sehr schön knusprig, der Reis aromatisch. Das Dessert war optisch kein Highlight, jedoch auffallend in der Aromatik. Befund jeweils nach B. Der Wein war nicht von der einfachen Art, die andernorts oftmals ausgeschenkt wird. Service: sofort WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	03	**Geisel's Vinothek, im Geisel-Hotel Excelsior, Schützenstr. 11, 80335 München** **089/551370** Situation: in der Fußgängerzone ruhig gelegen Parkhaus: im Geisel-Hotel Königshof unweit Stil international Resultat: Hotelgäste, Laufkundschaft Küche: Frank Tautenhahn Der Juror wählte das Mittagsmenü Kleiner Prosciutto San Daniele mit marinierten Oliven Poullardenbrust an Wirsing, Speck und Petersiliengnocchis incl. Kaffee oder Espresso und San Pellegrino 0,5L 18,50.- Der Prosciutto war nicht auffallend schön angemacht; die Hauptspeise schon. Das Hauptgericht war gut abgestimmt und von hoher Qualität. An Petersiliengnocchi gab es zu wenige. Befund jeweils B. Service: sofort und sorgsam	**B/B** **/335**	**C**

		es wird nachgeschenkt Geisels Vinothek als Weinstube zu bezeichnen, wie es Gault Millau macht, trifft nicht den vorgefundenen Stil - auch nicht, wenn Herr Geisel sein Kind Vinothek nennt. Das scheint aber eher in der vermutlich beabsichtigten Abgrenzung zu seinen anderen Lokalitäten begründet zu sein. Wir fragen uns, ob Gault Millau hier wirklich schon mal zu Besuch war ... Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Weinstube/08 Michelin: Varta:**		
C_u	03	**Oliv`s, Gaststätte, im Hotel Vier Jahreszeiten, Münchner Str. 17, 82319 Starnberg, Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg GmbH & Co KG** **08151/44700** _____ Situation: an befahrener Straße eig. Parkplätze Stil regional Im Industriegebiet Starnbergs gelegen; Blick auf die Tankstelle gegenüber und die Ansaugtürme der Klimaanlage. Nur Namensgleichheit mit dem gleichbenannten Kempinsky-Hotel in München. Dieses Hotel hier ist Mitglied der World-Gruppe und wird von einem Pharmatechnik-Betrieb (auf dem selben Gelände im Industriegebiet) betrieben. Resultat: hier verkehren Hotelgäste Küche: Drei versch. Brotsorten, Brotteller, einfaches Kräuter-Frischkäse-Dip Der Juror wählte aus der Mittagskarte das dreigängige Business Lunch und Kaffee (2gg. 14,50.-; 3gg. 20,50.-) Karotten-Orangensuppe mit gerösteten Mandeln Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichschaum auf Kartoffel-Wurzelgemüseragout oder die vom Juroren gewählte In Aromen gebratene Renke mit Kerbelschaum auf Blattspinat und Zitronenkartoffeln Topfenknödel mit Butterbrösel auf Marillenröster Gerolsteiner 0,75L 6,00.- Durch die (alternativenlose) Suppe wirkte das Menü etwas einfach. Die drei Fischteile zeigten je eine verkohlte Blase. Die Optik des Hauptgerichts war dennoch ausgezeichnet. Das Dessert war gewöhnlich. Befund jeweils C. Da die Fischteile sofort als verkohlt hätten identifiziert werden können, hätte auch die Bedienkraft so etwas nicht ausliefern dürfen. Befund D3, grobe Nachlässigkeit (zu: Service). Service: schnell nachgeschenkt wird zögerlich Brot wird nicht nachgelegt Anm.: Wenn man schon glaubt, sich Vier Jahreszeiten nennen zu müssen, dann sollte man die Küche an die Anforderungen anpassen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn es besser wird, schon.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C/C/C /336**	**D3**

B_u	03	**La Brasserie, Hirschgartenallee 41, 80639 München, Inh. Familie Lankri** **089/174232** Französisch _____ Situation: an ruhiger Straße wenige Parkplätze in der Nähe Stil französisch, günstiges Mittagsgericht, mit Dessert/Salat, erhältlich Resultat: der es kennt, findet es auch Küche: Brot hell, kein Brotteller, keine Butter noch Dip Von der Tafel das Mittagsmenü bis 15:00 Uhr: Gemüsecreme-Suppe Steinbeißerfilet auf Wirsinggemüse mit Salzkartoffeln Eklairs (Vanille, Schoko, Kaffee) 2006 Rose la Chevalier, Vin de paix d' OC 5,70.- Cafe Creme 2,20.- Dessert du jour 2,50.- Es handelt sich um ein ansprechendes, wenngleich nicht ganz typisch französisches Menü. Die Suppe war kremig und von geeigneter Qualität. Fisch und Beilagen harmonierten. Das Dessert war nach Befund B, die anderen Komponenten ebenfalls. Eclairs/Wein ohne Befund. Service: schnell Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B/B/B** **/337**	**C**
B	03	**Bella Italia (Stachus), Ristorante, Herzog-Wilhelm-Str. 8, 80331 München** **089/593259** _____ Situation: ein Italiener; früher herausragender Billiganbieter, nach der Euroeinführung endete das. Parkplätze im Parkhaus nebenan Resultat: oft voll Küche: alle Pizzen sind weich, wie Gummi, außer das Pizzabrot mit Knoblauch und Tomate (die letzten beiden dazuverlangen!) - das ist knusprig und bleibt es auch lange, am besten ein großes nehmen, das gleicht den fehlenden Belag aus; die Nudelgerichte mögen auch die Italiener (man probiere Spaghetti mit Erbsen Gioiosa).	**C** **/338** **B** **/339**	**D3** **C**

		Empfehlenswert: die abwechslungsreichen Angebote der Tageskarte und der Nizzasalat. Bis auf die genannten Pizzen (Befund C) sind alle Gerichte verläßlich Befund B) Service: Wartezeiten von 20 Min. sind möglich, bis die Bedienkraft kommt - auch bei halbleerem Lokal; besonders Juroren ohne Begleitung verließen mehrfach nach mehr als 20 Min. Wartezeit das Lokal Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03	**Zum Stern, Gasthaus, Dorfstr. 33, 82487 Oberammergau, Inh. Johanna Lang, gasthausstern.oberammergau@t-online.de** **08822/867** _____ Situation: an recht befahrener Straße Stil regional und international Resultat: viele Touristen Küche: Zartrosa Tranchen vom Schweinefilet auf Calvadosrahm mit glacierten Apfelspalten dazu Zapfenkroketten und Blattsalate der Saison 15,80.- Wasser 0,4L 2,30.- Der Juror erhielt einen großen, sehr schön angerichteten Teller sowie einen vielfältig gemischten Salat. Eine rote Nelke krönte das Gericht; ungewöhnlich - aber mal was anderes. Das Fleisch war zwar nicht gerade zartrosa, aber es war von Qualität und harmonierte mit den Äpfelchen und der Sauce. Die Zapfenkroketten waren eine Spur zu fest. Befund B. Service: schnell Kostenloses WLAN von maxspot (erfordert Adressenverifikation) Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/340**	**C**
B	03	**Maronis, Cafe Bar Restaurant, Mohrenplatz 10, 82467 Garmisch-Partenkirchen, www.maronis-gap-de** **08821/9669566** _____ Situation: in der Fußgängerzone ruhig gelegen kaum Parkplätze in der Nähe Stil Cafe mit Restaurantkarte im Winter gab es eine kleine Eisbar vor der Türe, die auf einem gewaltigen Eisblock aufgebaut worden war. Resultat:	**-** **/341** **B** **/342**	**C**

		meist Laufkundschaft: am Tresen stehen jede Menge frühschöppelnde Herren Küche: Die Juroren kamen nur zum Kennenlernen der Örtlichkeit. **Zweiter Test** 2 Weißwürste mit Breze 5,90.- Hefeweißbier 0,3L 2,40.- Heute nahm der Juror das günstige Angebot mit Weißwürsten an. Die Weißwürste sind von der Metzgerei Fink und den Münchner Weißwürsten von Hofbräuhaus, Zum Ewigem Licht und Wallner/Großmarkthalle kulinarisch ebenbürtig. Befund B. Service sofort; auch diesen Winter gibt es wieder die Eisbar Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	03	**Insel-Mühle, Romantik Hotel & Restaurant, Von-Kahr-Str. 87, 80999 München, Weber GmbH & Co Hotel- und Gaststätten KG, www.weber-gastronomie.de** **089/81010** _____ Situation: seitlich befahrener Straße eig. Parkplätze Stil international Resultat: hier verkehren Hotelgäste und Einheimische Küche: Der Juror wählte das Menü aus der Tageskarte 25,00.- Am.B.: Flußkrebssalat Rote Beete Suppe mit Flußkrebsen Loup de Mer auf Kartoffel-Kürbispüree mit Pernodschaum Lauwarmer Bananen-Schokokuchen auf Apfelstrudeleiscreme Adelholzener 0,5L 4,20.- Das auf der Karte ausgewiesene Brot mit Griebenschmalz 1.50.- p.P. wurde nicht berechnet. Das Menü hat eine ansprechende Optilk. Das winzige Teelöffelchen Amuse Bouche wird ignoriert. Kulinarisch bewegt sich das Menü auf einfachem Niveau. Das Brot war ausschließlich Weißbrot. Befund dreimal C. Service: sofort Man darf selbst nachschenken, da wenig aufmerksam nachgeschenkt wird. Toilettengerüche empfangen den Gast beim Eintritt in das Restaurant. WLAN ist vorhanden, war jedoch nicht betriebsfähig. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wir wüßten nicht, warum.**	**C/C/C** **/343**	**C**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
B	03	**Cafe Kunsthalle, Fünf Höfe, Theatinerstr. 8, 80333 München, Elsenrieder GmbH** **089/20802120** Günstig in der City _____ Situation: in den Fünf Höfen gelegen keine eig. Parkplätze unten Cafe, oben Restaurant einfache Karte; je Wochentag zwei Tagesgerichte (Sa nur eines), daneben eine Wochenkarte mit Garnelen, Rotbarben und Rehrücken Resultat: hierher kommen Einheimische und Touristenten auch von der nahe gelegenen Maximiliansstraße Küche: Garnelenspieß mit sautinierten Enokkipilzen und Zitronengrasschaum 11,50 San Pellegrino 0,5L 4,00.- mit Zitrone Dieses Wochengericht ist leider nur gering an Menge und geht eher als Vorspeise durch. Schön, daß der gewöhnliche Spieß durch eine Art Gemüseast ersetzt war; dieser Stengel brachte überraschend sogar etwas zusätzliches Aroma an die Garnelen, war aber nicht zum Genuß vorgesehen. Vom Geschmackseindruck war das kleine Menü attraktiv. Befund B. Service: sofort und nett Hier sitzt man nichteinmal schlecht und Tagesgerichte sind günstig. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/344**	**C**
C	03	**Asam-Schlössl, Maria-Einsiedel-Straße 45, 81379 München, www.asamschloessl.de** **089/7236373** _____ Situation: ruhig gelegen wenige Parkplätze Stil vornehmlich bayrisch Wirtsgarten barocke Räume im 1. und 2.OG Resultat: Die Karte ist umfangreich, bietet aber als Vorspeisen nur drei Salate, eine Bratensülze, eine Terrine und Forellenfilet und ist auch sonst recht gewöhnlich. Küche: Schweinebraten mit Kruste, Dunkelbiersauce und lauwarmer Kartoffelsalat (/Kartoffelknödel) 10,90.-	**C/C** **/345**	**C**

		Vanesso - Vanilleeis mit Espresso 3,95.- Selters 4,90.- Der Juror nahm mit Kartoffelknödel. Der Braten hat eine gewohnte Qualität, die Sauce kennt der Juror auch als besser - genauso, wie das Kartoffelknödel. Dafür war aber dann die Menge groß; hier wird auch der Isarradler satt. Befund C. Das Eis mit Kaffee ist nicht gerade die neueste Kreation und deswegen auch geschmacklich gewöhnlich. Befund C. Service: zügig; die Mahlzeit kam schnell Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03	**Lenz, Speiselokal Lenz, Pettenkoferstr. 48, 80336 München** **089/55239771** _____ Situation: in Sichtweise der Theresienwiese keine eig. Parkplätze Frühstück 10:00 - 12:00, Sa/So 10:00 - 15:00 Uhr Speisekarte und Tagesangebote Resultat: viele graue Anzüge von umliegenden Firmen und ihre Begleitungen ab 12:00 Uhr sehr gut besucht Küche: Von der Tageskarte/Tafel: Schweinelendchen aus dem Ofen mit Waldpilzen, frischen Kräutern & Creme fraiche, dazu Serviettenknödel 7,90.- San Pellegrino 0,5L 3,80.- Die Pilze waren schön aromatisch; die Mahlzeit war, wie man es erwarten kann. Obwohl es die Karte anders suggeriert, bildeten frische Kräuter und Creme Fraiche nur die Sauce, nicht die Beilage. Befund B. Der Preis ist sehr günstig. Service: sofort; die Mahlzeit war sehr schnell auf dem Tisch Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/346**	**C**
B g	03	**Nero, Ristorante & Lounge, Rumfordstr. 34, 80469 München, Vita GmbH, www.nero-muenchen.de** **089/21019060** „Pizza und mehr“ _____ Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze	**B** **/347** **B** **/348**	**C**

		Pizza aus dem Holzofen Resultat: hier ist viel Laufkundschaft; früher hatte das Nero nur abends geöffnet, nun auch mittags. Küche: Jeden Tag ein spezielles Angebot: Heute konnte der Juror wählen: Pizza mit Lachs und Rukkola, mit gemischtem Salat 7,00.- Vöslauer 0,33L 2,90.- Die Pizza hätte die Beste uns weit über München hinaus bekannte werden können, wenn sie nicht etwas an Aroma gemangelt hätte. Das kann aber daher rühren, daß bei Pizza mit Lachs - und hier wurden Mengen appliziert ! - und Rukkola nicht so auf den Teig geachtet werden muß. Der Boden war jedenfalls hauchdünn und lange bis in die Mitte knusprig. Fast so, wie wir es bei dieser Pizza erfahren, so soll es sein! Der Salat bedarf besonderer Erwähnung: Er war einer der größten Salate, die uns jemals untergekommen waren, denn er kam in einem fast schüsselgroßen, tiefen Teller. Hierzu gehörte dann noch die laut Aussage der Bedienkraft hauseigene Salatsauce, die der Juror beachtenswert fand. In Summe hat den Juror ein bemerkenswertes Gericht erreicht. Hier vergibt der Juror gerne und mit voller Überzeugung Befund B. Ein Nachtest wird verifizieren müssen, wie hier andere Pizzen im Vergleich sind. Service: sofort und besonders freundlich, engagiert und bemüht Endlich mal eine Pizza - fast wie von der Köchin in Kalabrien. **Nachtest** Pizza Quattro Stagioni 9,00.- Profiterol 4,20.- Wasser Vöslauer 0,33L 2,90.- Auch diese Pizza ist hauchdünn und ziemlich lange am Rand knusprig. Sie ist umfangreich belegt, jedoch mangelt auch ihr etwas das Aroma. Sie ist aber immer noch besser, als der Ramsch, den man uns in den verschiedenen Lokalen bislang vorsetzte. Der Profiterol war einwandfrei. Befund B. Man hat ein Beiblatt in der Karte, das zu einigen Bestandteilen der Speisen im Nero genauere Auskünfte gibt: Mozzarella Fiordilatte Auf unsere Pizza kommt kein gewöhnlicher Käse. Wir verwenden ausschließlich Mozzarella Fiordilatte D.O.P., der einzige Mozzarella, der nach neapolitanischer Tradition verwendet werden darf. Mozzarella di Bufala Unseren Büffelmozzarella importieren wir direkt aus Battipaglia (SA). Es handelt sich um D.O.P. - das bedeutet: Denominatione d' Origine Protetta (geschützte Ursprungsbezeichnung für Lebensmittel) - frischer Mozzarella erster Qualität. Wöchentlich geliefert, kann es mal ausgehen, bis die neue Lieferung kommt. Weitere Erklärungen gibt es zu Salsiccia, Lardo die Colonnato, Sfilacci, Straccnino. Service bald Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03	**Ludwig 1897, Cafe 1897, Heiliggeiststr. 6, 80331 München, www.restaurant-ludwigs.de 089/21994870**	**B /349**	**C**

		_____ Situation: ruhig Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Stil: vielfältig; kein Cafe gehört zum Hotel nebenan Resultat: von Touristen und Hotelgästen besucht die Lüftung macht den Gastraum zugig Küche: Riesengarnelen 13,40.- Adelholzener 0,25L 2,50 Die Riesengarnelen kamen auf zwei Spießen mit Tomatensauce, Reis, Salat und Tomatenscheibe. Der Juror war sehr zufrieden. Befund nach B. Service: die Bedienkraft war nicht ganz die flotteste Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	03	**Bella Italia (Asamhof), Ristorante, Sendlinger Str. 28, 80331 München** **089/2609377** _____ Situation: Ein Italiener; früher herausragender Billiganbieter, nach der Euroeinführung endete das Ist seit etwa 1983 am Ort und war bis 2003 einige Jahre aus dem Gebäude herausgegangen, da der Vermieter inakzeptable Mietforderungen stellte. In den erschlossenen Höfen zur Sendlinger Straße gelegen Kaum Parkplätze vor der Türe, aber ein Parkhaus ist beim Stachus Resultat: recht gut besucht Küche: Im BM, wie auch sonst, war die Pizza 7 („Bella Italia“) außen knusprig, der Boden fest und der innere Bereich etwas weich. Vom Geschmackseindruck her gibt es bessere Pizzen. Für die Deutschen genügt das wohl so. Das Pizzabrot mit Knoblauch und Tomate (dazuverlangen!) - das ist knusprig und bleibt es auch lange, am besten ein großes nehmen, das gleicht den fehlenden Belag aus. Die Nudelgerichte im Bella mögen auch die Italiener (man probiere Spaghetti mit Erbsen Gioiosa). Bis auf die genannten Pizzen (Befund C) sind alle Gerichte verläßlich Befund B) . Empfehlenswert: die abwechslungsreichen Angebote der Tageskarte und der Nizzasalat Service: Wartezeiten gab es bei unserem Besuch um 22:45 Uhr nicht.	**B** **/350**	**C**

		Mittags wird es erst ab 12:30 Uhr voll. **Zweiter Test** Pasta Lavagna 6,80.- Die Teigtaschen waren gefüllt mit Kürbis und Ricotta. Befund B. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,95	**Ratskeller, Restaurant und Lounge, im Rathaus, Rathausplatz 2, 86150 Augsburg** **0821/31988238** _____ Situation: ruhig gelegen keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus in der Nähe (billiger als auf der Straße) Stil regional, günstige Wochen- und Tagesgerichte erhältlich vorne ist die Lounge (ab 18:00 Uhr), weiter hinten und unten das Restaurant (9:00 - 0:00 Uhr) Resultat: hier verkehren Laufkundschaft, Touristen und Augsburger Küche: kein Brot Zanderfilet, Rauten von Zander auf Blattspinat mit Hummersauce und Kräuterkartoffeln 13,20.- Ruppertsberger Riesling Classic, Ruppertsberger Winzerverein, Pfalz, Deutschland 0,2L 4,60.- Doppelter Espresso 2,50.- Der Juror erfreute sich an den sauber gestalteten Gericht. Der Zander war auf der Haut sehr schön knusprig gebraten und aromatisch wie man es erwartet. Die Hummersauce harmonierte per se nicht auffallend mit dem Spinat, war aber ein akzeptabler Einfall. Hier fehlte nur noch ein Quentchen an Abstimmung. Befund B. Service: nach drei Minuten kam eine Bedienkraft zum Juroren, obwohl sie zuvor schon an ihm vorbeigegangen war WLAN ungeklärt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/351**	**C-**
C g	02,95	**Seehaus im Engl. Garten, Straße, Kleinhesselohe 3, 80802 München, Internet-Adresse** **089/3816130** Schwabinger Restaurant _____ Situation: entfernt von befahrenen Straßen im Englischen Garten gelegen	**C/B** **/352**	**C**

		eig. Parkplätze gegen Gebühr Stil: regional und international Die Kuffler-Gruppe besitzt Haxnbauer, Spatenhaus an der Oper, Seehaus im Engl. Garten, Wirtshaus im Grüntal, Mangostin Asia Restaurants, Oktoberfest Weinzelt, Hotel München Palace (von dem die Fa. Kuffler sagt, es habe eine der schönsten Hotelbars). Resultat: hierhin fahren Spaziergänger, Touristenten und Münchener Küche: Hausgebeizter Graved Lachs nach schwedischem Originalrezept, Dill-Senfsauce und knusprigen Reiberdatschi 15,50.- Pralinenmoussetörtchen mit weißer Moccasoße 7,50.- Adelholzener 0,75L 6,20.- Diese eher nur zur Vorspeise taugliche Speise zeigte nur eine gewöhnliche, sprich durchschnittliche Qualität. Das Dessert war optisch und kulinarisch leicht über gehobener Einfachheit. Befund B; Befund zur Hauptspeise C. Beide Gerichte sind gleichartig nivelliert. Ausschlaggebend ist das Hauptgericht. Service: schnell, aber es dauerte mit dreißig Minuten übermäßig, bis der Juror die Rechnung verlangen konnte, denn man versorgte die besser besetzten Tische offensichtlich konzentrierter und sah das Zahlungsersuchen des Jurors nicht. Störend war es dem Juroren, daß er einen Tisch hatte, der schlimm wackelte und den man ihm trotz Unterlagen nicht feststellen konnte. Resultat war, daß von der herbeigerufenen Bedienkraft die Tischkerze auf den anderen Tisch verpflanzt wurde, damit sie nicht etwa auf seinem Tisch umfällt(!). kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht gerade mit Leidenschaft.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,95	**Großmarkthalle, Gaststätte, Wallner und Walter GmbH, Kochelseestr. 13, 81371 München** **089/764531** Früh auf _____ Situation: An der Großmarkthalle gelegen; deshalb schon am frühen Morgen geöffnet. Wer nach langer Reise mit Jet-Lag vom Flughafen eintrudelt, kann hier ganz hervorragend akklimatisieren und sich mit allerhand Gerichten wieder in das jetzt und heute einphasen. Die Küche ist vornehmlich bayrisch. Mo. - Fr. 07:00 - 17:00 Uhr Sa 07:00 - 13:00 Uhr Resultat: von den Beschäftigten der Großmarkthalle frequentiert und von Kennern; nach einigen Berichten im lokalen Fernsehen zu einiger Berühmtheit gelangt und fortan vor allem Samstags von allerlei lederhosentragendem Volk mit gequält gestelztem Bayrisch freudig besucht. Parkplätze im Umfeld sind knapp und die Politesse giert herum. Küche: 4 Weißwürste 7,60.- 4 Brezn 2,80.-	**B /353** **B /354** **B /355**	**B** **B** **B**

		Helles Bier 2,85.- Die Weißwürste sind denen vom Münchner Hofbräuhaus mindestens ebenbürtig und schon über Jahre von erstaunlich konstanter Qualität. Die erforderlichen Brezen sind frisch und aromatisch; der Senf ist perfekt und in genügender Menge. Befund B. Alle anderen Speisen stellen uns ebenfalls sehr zufrieden. . Service: schnell Beachtenswert ist die für ein Münchner Speiselokal ungewöhnliche Beginnzeit von 7:00 Uhr, ab der es schon warme Küche gibt. Ideal ist das, wenn man gerade frühmorgens vom Flughafen kommt und die innere Uhr nach einem warmen Abendessen verlangt. Ob dieser besonderen Serviceleistungen ergibt sich der Befund zu B. Hier kann man Gästen beste Münchner Küche zeigen. **Zweiter Test** 3 Weißwürste 6,60.- 2 Brezn 2,00.- Weißbier 3,45.- Alles wird teurer, so auch hier. Die Qualität der Weißwürste ist gleichbleibend hoch. Befund B. **Dritter Test** 3 Weißwürste 6,60.- 3 Brez`n 3,00.- Hefeweißbier 3,45.- Qualität gleichbleibend. Befund B. Der angegebene Gourmet-Faktor gilt NUR für die Räumlichkeiten auf der Großmarktseite (Nordseite). Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Tun wir.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	02,9	**Zur Post, Gasthof, im Gasthof Zur Post, Hinterriss 10, A-6215 Hinterriß, Fam. Reindl, www.post-hinterriss.at +43/5245/206** Typische Ausflugsgaststätte _____ Situation: nahe befahrener Straße gelegen im EG eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe und vor dem Haus Stil regional Terrasse/Großer Gastgarten, beschattet Im Sommer kein Ruhetag geöffnet täglich von 11:00 bis 20:00 Uhr Resultat: Man nennt sich ein Tiroler Wirtshaus. In dem Lokal verkehren Senioren, Hotelgäste, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Radfahrer, Eng- und Hinterriß-Besucher. Hirschbeobachtung im Freigehege; Eigener Fischteich - frische Forellen; Wildbret aus unseren Wäldern	**B/C+** **/356**	**C**

		Hausgeräucherter Bauernspeck; Selbstgemachter Kuchen und Strudel In der Karte sind die Erzeuger der von der Post verwendeten Produkte angegeben (mit Selbstverpflichtung). Küche: kein Brot Dorschfilet paniertes grätenfreies Fischfilet, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und gemischter Salat 8,70.- Apfelstrudel mit Sahne 3,50.- Mineralwasser Silberquelle Austria 0,33L 2,10.- Großer Brauner 3,00.- Glas Tee 2,10.- Das panierte Dorschfilet war von der einfachen Fraktion, wurde jedoch von dem vortrefflich aromatischen und verläßlich selbergemachten Kartoffelsalat im Niveau angehoben. Auf den K.Salat war etwas Kresse gegeben; daneben und darauf lagen grüner Salat, Karottenschnetzel, Weißkraut, Rettich und Gurke sowie ein Segment Tomate - alles bestechend frisch. Befund B. Der Große Braune ist ein doppelter Espresso, erreicht jedoch keinesfalls einen italienischen. Der Tee kam sehr durchschnittlich. Wiederum der Apfelstrudel zum Dessert erzeugte Wohlgefallen bei den Juroren: Er war ein großes, langes Stück mit frischer Sahne (Originaltext vom Juror 2: „wie von der Kuh“) und von überzeugender Aromatik. Befund C+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C^{+}_{u}	02,9	**Kull, Buffet, Marienstr. 4, 80331 München, Kull & Weinzierl GmbH & Co KG, Internet-Adresse 089/221509** _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten Parkgebühren Stil regional, individuell sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem lauten Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Touristen, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Freundinnen Küche: Brot hell/dunkel, dreifach sortiert, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Thunfischtatar mit Wasabicreme 14,50.- Maispoulardenbrust mit Curry-Vanille-Polenta und Artischockengemüse 15,50.- San Pellegrino 0,5L 4,20.- 2008 Ziereisen 8,50.-	**B/C+ 357**	**C-**

		Die eine dunkle Scheibe Brot war nicht knusprig und kam recht flau wie die weißen Scheiben auch. Als Intro kam ein niedriges Schälchen mit grünen und schwarzen entsteinten Oliven nebst einigen Zahnstochern zum Aufpicken - wie überzeugend elegant. Der 1. Gang, ein zylindrisches Stück Thunfischtatar von 8 cm Durchmesser auf dünnen Gurkenscheiben - gewiß schon von der Konzeption kein aromensicheres Highlight - auf dem rechteckigen Teller, dabei eine weiße Wasabicreme, kam optisch attraktiv aufbereitet und befand sich kulinarisch im einfachen Segment. Befund B. Der 2. Gang, eineinhalb Teile Maispoulardenbrust mit einem Haufe wie dünner Kartoffelbrei sowie Gemüse kam aromenseitig nicht gut ausgearbeitet und überzeugte nicht. Befund C+. Der Wein kam aromatisch kräftig, doch war dessen Preis klar zu hoch. Der 2. Gang ist das höherwertige Gericht. Service: Sofort, später zögerlich Es ist beträchtlich laut bei Kull durch viele Gespräche und im Hintergrund spielt noch Musik mit deutlichen Bässen. Als der Juror den Wein wählen wollte, wurde er "fachkundig" gefragt, ob er weißen oder roten wolle. Er bejahte rot und verlangte den Besten des Hauses - und die Bedienkraft zog sogleich eine Flasche roten hervor. Sie hatte genau ein Exemplar schon dabei. Der Juror stellte richtig, daß er den Besten wolle und bekam gesagt, daß das der Beste sei (?!). Es gilt zu vermuten, daß Kull genau einen Wein rot und einen weiß anbietet. Jedenfalls war das Gelieferte bestimmt nicht ein "Bester". Die nach dem 1. Gang bestellte Karte mit den Desserts kam dann doch nicht und der Juror mußte nachfragen - und kräftig warten. Er wählte unter den fünf Desserts, die allesamt gleich kosten, nämlich 6,00.-, ein Fondant au Chocolat. Als dann zehn Minuten niemand mehr kam, verlangte der Juror die Rechnung und ging, ohne Trinkgeld zu hinterlassen, was übrigens nur einmal alle 400 Restaurantbesuche passiert. Nachgeschenkt wird nicht; auch wenn das leere Glas neben der Flasche steht. Erst nach beträchtlicher Zeit erbarmt sich die Bedienkraft. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht sicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+	02,9	**Drehleier, Gaststätte, Rosenheimerstr. 123, 81667 München, Pächter, Internet-Adresse 089/482742** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell Resultat: In dem gewöhnlich ausgestatteten Lokal verkehrt das Publikum der Drehleier, die täglich wechseknde Aufführungen bietet Küche: kein Brot Drei steyrische Spinatknödel mit gehobeltem Parmesan 7,20.- Sauvignon Haut Poitou 0,2L 4,40.- Die Spinatknödel kommen kräftig mit Parmesan belegt in Buttersauce im großen und hohen 30cm-Teller. Das Gericht ist aromenreich, was überrascht und stellt den Juror zufrieden. Befund B+. Der Wein harmoniert gut und ist von sehr akzeptabler Qualität.	**B+** **/358**	**C**

		Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne - und wir sind gespannt.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B+	02,9	**Raabe am See, Gaststätte, Seestr. 97, 82237 Steinebach-Wörthsee, Pächter, www.raabe-am-see.de 081537205** _____ Situation: ruhig gelegen im EG Parkplätze gegenüber nicht viele Parkplätze in der Nähe Stil regional Biergarten sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem ländlich erscheinenden Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Stammtische und -gäste, Touristen, Wanderer, Ausflügler Küche: Tagesgericht 6,50.-. Kl. Tafelwasser 0,33L 1,70.- Der Juror wählte als Tagesgericht Lamm (-scheiben) mit Kartoffelgratin. Befund B. Gute Leistung. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B+** **/359**	**C**
		< Hier mußte, gemäß unseren Regeln, ein Testbericht entfernt werden >	**/360**	
B+	02,9	**Essbar, Bar - Ristorante, Steinstr. 85, 81667 München, Joe Sorrento, www.ideal-gastro.de 089/62232876** Italiener mit interessanter kleiner Küche _____ Situation: ruhig gelegen im EG	**B+** **/361**	**C-**

		keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil Die ESSBAR hat ital. Gerichte! wenige Plätze Resultat: In dem gedrängt eingerichteten Lokal In der Gourmetregion Steinstraße verkehrt meist Haidhauser Publikum Kleine Zweier- und Vierertischchen. Küche: Brot: eine Sorte, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Verwunderung machte sich beim Juroren breit, als er die Karte aufschlug: Er fand keinerlei vollwertige Speisen. Die Bedienkraft klärte auf: Auf den Tafeln an der Wand gäbe es noch viel mehr ... Die Tafeln an der Wand enthielten italienisch beschriebene Gerichte und wurden wild von der Bedienkraft durcheinander und vom Juror nicht nachvollziehbar übersetzt. Der Juror wählte: Pasta con le vongole 9,90.- Peroni Bier 0,33L 3.00.- Die Pasta waren von hocharomatischem Geschmackseindruck und brachten 15 Muscheln, von denen eine nicht aufgegangen war. Diese dann dem Gast trotzdem zu offerieren, ist ein Mangel (zu: Service). Befund B+. Gute Leistung für das einfache Gericht. Enttäuschend war das safrangelbe Brot vom Aroma her: Es hatte einfach garkeines und war furchtbar langweilig. Service: sofort Auf Frage sagte die Bedienkraft, Pizza und Lasagne habe man nicht, da müsse man noch etwas weiter gehen (wohl meinte sie das Bella Italia am Rosenheimer Platz, 20m entfernt). Ganz schön gleichgültig. WLAN unbekannt Am Brot sollte die Restaurantleitung noch arbeiten (lassen). Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,9	**Stephans Gasthaus, Gasthaus, im Hotel Alpen, Adolf-Kolpingstr. 14, 80336 München, Pächter, www.alpenhotel-muenchen.de** **089/596010** Hotelrestaurant _____ Situation: nahe dem Hauptbahnhof ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus gegenüber Stil regional und individuell Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste	**B** **/362**	**C**

		Küche: Brot hell/dunkel Pfeffersteak vom Angusrind mit Speckkartoffeln und Prinzessbohnen 18,90.- Bitter Lemmon 2,90.- Das Fleisch hat die bestellte Garstufe eingehalten. Es kommen dazu: Ein Schälchen Bratkartoffeln mit Schinkenwürfeln, auf dem Fleisch eine genügende Menge grüne Bohnen angenehmer Aromatik. Ebenfalls attraktiv ist die dunkle Pfeffersauce mit einer erheblichen Menge Pfefferkügelchen, die nicht nur zum Anschauen vorgesehen waren. Befund B. Service: Wartezeit Garstufe erfragt es ist beträchtlich warm WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D3	02,9	**Gablerbräu, Gaststätte, im Hotel Centralhotel, Linzer Gasse 9, A-5020 Salzburg, Pächter, www.gablerbrau.com 0043/662/88965** Etwas enttäuschend _____ Situation: die Linzer Gasse ist Fußgängerzone ruhig gelegen keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; Parkplätze vor dem Hotel Bristol Stil regional Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Touristen, Wanderer, Salzburg-Besucher, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Küche: Straßburger Entenpastete mit Zwetschken-Cassissauce und Waldorfsalat 7,80.- Kutschersteak von der Schweinsrose mit Biersauce und Erdäpfelspalten 11,50.- Nudeln mit Tomatensauce 8,50.- Kastanien-Tiramisu mit Rumzwetschken 5,50.- Gasteiner 0,75L 4,40.- Die Vorspeise kam in sehr ansprechender optischer Gestaltung und brachte eine Entenpastete (nicht -leberpastete!) mit der erwarteten Aromatik. Beigegeben waren neben dem Waldorfsalat und der gut abgestimmten Sauce vier Toastdreiecke und Butter. Befund B+. Das auf der Rechnung Bierkutschersteak genannte Kutschersteak mit Biersauce und Kartoffeln kam als große Menge, war kulinarisch gut gelungen und, was nicht auf der Karte stand, begleitet von Weißkraut, etwas Tomate und Grün. Befund B. Nicht so das Nudelgericht. Der Juror berichtet, daß er nicht glauben konnte, daß man ein Nudelgericht so schlecht bereiten kann. Die Nudeln waren verkocht. Da reißt auch eine Tomatensoße mit einigen Zucchini nichts mehr raus. Befund D3. Das Dessert entschädigte den Juror. Es kam in genügender Menge, wohlabgestimmt und optisch schön dargestellt. Befund B.	**B+/B/D3/B**	**/363**	**C**

		Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: zügig es wird nicht nachgeschenkt Die Belüftung der Toilette ist absolut ungenügend. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht sehr sicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,9	**Zum Wilden Mann, Gaststätte, Anzingerstr. 40, 81671 München, E. Vonmetz, Internet-Adresse 089/407356** Günstig _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze einige Parkplätze vor dem Haus (Parkscheibe; max. 1 Std.) Stil regional Biergarten Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Geschäftsleute Küche: Der Juror nahm das Tagesgericht von der Schiefertafel Feldsalat mit Preiselbeerdressing, gebratenem Entenbrustfilet und Birnen 7,50.- Bauernwein, weiß, 0,2L 2,70.- Die Ente kam mit genügenden Teilen, war gelegentlich rosa gelungen und von einfacher Qualität. Das Preiselbeerdressing bescherte eine beträchtliche Aromaverbesserung. Es fanden sich viele Preiselbeeren. Auch war der Feldsalat nicht geizig appliziert. Die Birnen zeigten mehr die gute Absicht der Küche als den aromatischen Hype, was aber bei der Birne ohnehin nicht so leicht gelingt, wegen ihrer fragilen Reifezustände. Befund B. Der Wein - ohne Befund - war beträchtlich einfach, ohne jedoch von irgendwie schlechter Qualität zu sein. Service: sofort Toilettenspülung ohne Wasser WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, bei dem Preis.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/364**	**C**
C g	02,9	**Zum kleinen Seehaus, Gaststätte, Buchscharnstraße 11, 82541 St. Heinrich, Sulzmann Gastro GmbH, www.kleines-seehaus.de 08801/550**	**C/B** **/365**	**C**

		Am See sein macht noch lange nicht fein _____ Situation: ruhig gelegen am See; Badegelände direkt angrenzend („alter ADAC-Badeplatz“) Parkplatz (3,-./Tag) Stil international Terrasse Do Ruhetag Resultat: hier verkehren Badegäste und Ausflügler Küche: Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, Brotteller, mit einer Rosette Butter, mit einer Rosette Kräuterbutter Vorspeise: Bouillabaisse nach Art des Hauses, Fischsuppe mit verschiedenen Fischen, Safran, Tomatenwürfel und extra Knoblauchsauce 7,90.- Hauptgericht: Eglifilets mit Zitrone, Kapern, Butter, dazu kleine Kartoffel 17,50.- Teinacher Gourmet 0,2L 2,40.- (0,5L nicht verfügbar) Weinempfehlung „Elles“ Chateau Flotis rosé (ohne Jahrgangsangabe) 0,2L 5,60.- : Die Kräuterbutter kam salzig, die Bouillabaisse wassrig; sie hatte auch nicht die in der Karte beschriebenen Tomatenwürfel, sondern enthielt nur einige verlorene Tomatenstückchen. Da hat das getrennt gereichte Schälchen Knoblauchsauce auch nichts mehr rausgerissen. Befund C. Mit dem Hauptgericht kamen vier (!) Fischfilets. Diese waren von angenehmem Geschmackseindruck. Die (eigenwilligen) Kapern hätten ihrer mehr sein dürfen. Befund B. In Ermangelung attraktiver Desserts verzichtete der Juror auf selbige. Gegeben hätte es: Dunkles Schokoladen-Mousse Crème brûllée Vanilleeis & Fragolino Selber g´machter Kaiserschmarrn Gebratene Erdbeeren mit grünem Pfeffer in Rahm mit Vanilleeis Die o.g. „Weinempfehlung“ (übrigens eine (1) Weinempfehlung für alle Gerichte - und dann natürlich rosé, damit man sich nicht nach rot oder weiß entscheiden muß) brachte einen einfachen Wein. Dieser war wegen der hohen Sommertemperaturen stark gekühlt, was absolut duldbar ist; nach einiger Zeit hatte der Wein seine korrekte Temperatur angenommen. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Ausschlaggebend ist die Bouillabaisse. Service: sofort das Wasser wurde nie nachgeschenkt, der Wein ein Mal WLAN vom Haus, aber nicht frei zugänglich Anm.: Sowohl auf dem Parkplatz als auch auf der Terrasse sind Stechmücken schon zur Mittagszeit. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	02,9	**Fichtl, Gasthaus Restaurant Pension u. Ferienwohnung, Auf der Burg 12, 86977 Burggen, Besitzer Hans Meixner.** **www.gasthaus-fichtl.de** **08860/283**	**B/B** **/366**	**C**

		_____ Situation: ruhig gelegen am Hügel eig. Parkplätze Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich Terrasse Mi - So 10:00 - 23:00 Uhr; Mittagstisch 11:30 - 14:00 Uhr; Abendtisch 17:30 - 21:00 Uhr; Nachmittag Kaffee und Kuchen Resultat: hier verkehren Hotelgäste, viele Ausflügler Küche: Kleines Rahmschnitzel mit Spätzle und kleinem Salat 6,60.- Rindersteak „John Wayne“ mit Röstzwiebel, Westernbohnen, Knoblauchsauce, Country Fries und kleiner Salatteller 13,50.- Adelholzener 0,75L 3,50.- Das Rahmschnitzel kam mit Ei paniert, in geeigneter Qualität, die Spätzle erwartungsgemäß; frische Petersilie, Kiwischeibe, halbes Melonensegment, Soße mit (geschlagener) Sahne waren beigegeben. Der kleine Salat war vielfach sortiert: Grüne Bohnen, etwas saure Karotten, Rettich, Zwiebeln, Blattsalat, Soße im grünen Blatt. Befund B. Das Rindersteak „John Wayne“ kam mit einer Physalis und einem halben Melonensegment, in medium; die Röstzwiebeln hätten weicher sein können, Westernbohnen und Knoblauchsauce harmonierten mit ihrer Umgebung; Country Fries kamen separat, dazu ein kleiner Salatteller. Befund B. Zu den beiden Gerichten stellte man eine Schüssel Kartoffelsalat, die aufs Haus ging. Nett. Service: sofort und freundlich Garstufe nicht erfragt es wird nicht nachgeschenkt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	02,9	**Augustiner-Mundart, Gasthof, Reifenstuelstr. 1, 80469 München, Mundart Gastronomie GmbH, www.augustiner-mundart.de** **089/76701113** Eine Neuentdeckung _____ Situation: ruhig gelegen keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstiges Tagesgericht und ein Tagesdessert, erhältlich Küche ab 11:00 Uhr Die Karte umfaßt - neben der regulären Karte - unter Mittagsgerichte 11:00 - 15:00 Uhr, Mo - Fr: 4 Stück Reiberdatschi mit Zimtzucker und Apfelkompott 5,90.- Holzfällersteak in Zwiebel-Speck-Sauce mit Champignons und Bratkartoffeln 6,90.-	**A/B /367** **C+ /368**	**C** **B**

		Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pom Frits und Ketchup 5,90.- Münchner Schnitzel mit Senf-Meerrettich-Panade und Kartoffelsalat 6,90.- Rikotta-Ravioli in Tomatensugo mit Parmesankäse 5,90.- Kalbsgulasch in Rahmsauce und hausgemachten Spätzle 6,90.- Leckere Schupfnudeln mit buntem Gemüse in Limonen-Curry-Sauce 5,90.- Putenschnitzel in Kokosmantel auf Aprikosen-Tomaten-Chutney, dazu Reis 6,90.- Große bunte Salatvariation mit Himbeervinaigrette mit Spargel 5,90.- Brathering, sauer mariniert, mit Zwiebelringerl, dazu Röstkartoffeln 6,90.- Resultat: hier verkehren Anwohner, Laufkundschaft Küche: Pouchiertes Wallerfilet aus dem Wurzelsud mit Gemüsestreifen, Meerrettichspäne und Butterkartoffeln 13,90..- Mascarpone-Mousse mit frischen Früchten 4,90.- Tafelwasser 0,5L 2,90.- Der Juror erhält ein optisch sehr ansprechend gestaltetes Gericht - und das mit Fisch(!) - mit dem für diesen Fisch erwarteten Gusto. Die beigegebenen Kartoffel kamen angenehm; an Gemüsestreifen hätte das Gericht kulinarisch mehr vertragen - eine Frage der Optik, so wenig zu applizieren. Interessant war die schön eingedickte, gelb-transparente Safran-Ingwer-Soße am Tellerrand, die nicht nur eine optische Funktion hatte, sondern mit dem Waller kulinarisch hochwertig harmonierte. Befund A. Das Dessert bestand aus drei Mousse, aufgefächerten Erdbeeren, Orangenfilets, rotem Melonensegment. Es kam mit sorgfältig gestalteter Optik und gelangte in der Summe kulinarisch nach Befund B. Service: sofort und freundlich die Küche beantwortete gerne alle Fragen WLAN unbekannt Bemerkenswerte Preisgestaltung bei den Tagesgerichten. **Zweiter Test** Fischpfanne mit frz. Gemüseragout, Reis 11,50.- Tafelwasser 0,25L 2,10.- Das Gericht von der Tafel war eine große Menge und enthielt lt. Koch drei verschiedene Fische. Das Gericht war von einfacher Optik und gewöhnlicher Kulinarik; nur der Reis war außergewöhnlich angenehm, aromatisch und bißfest. Befund C+. Der Koch bemühte sich persönlich, die Erwartungen des Jurors zu erfragen und bot auch Forelle, blau, als besonders empfehlenswert an. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicherlich!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1u	02,9	**Charles Lindbergh, Gaststätte, Kempinski Hotel Flughafen, Terminalstr. Mitte 20, 85356 München, www.kempinski-airport.de, www.kempinski.com** **089/97820** Ein Kempinski? _____ Situation:	**B/B /369** **D1/A/A /370** **B/B/C /371** **B/B /372** **B/B /373** **C /374**	**C** **C-** **B** **C-** **C** **D1**

		zwischen Terminal 1 und 2 im Zentralbereich des Flughafens Franz-Josef-Strauß/München ruhig gelegen Parkplätze am Terminal unweit und in der Tiefgarage lt. Bedienkraft kann das hauseigene Schwimmbad zu den Öffnungszeiten benutzt werden Stil international; es gibt ein Tagesmenü, das man aber auch - und wahrscheinlich besser und passender - aus der Karte zusammenstellen kann. vorne ist die Bar, weiter hinten das Restaurant; es gibt wöchentlich wechselnde Themenabende mit Buffets 18:00 - 22:30 Uhr 06:00 - 10:30 Uhr 12:00 - 15:00 Uhr 18:00 - 23:00 Uhr Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste Küche: Brot ws/sw, Brotteller, Dip Der Juror nahm abends die Vorspeise Hummerschwanz mit Sauce Hollandaise überbacken und grünem Papaiasalat 18,90.- Weinempfehlung 2005 Chablis Lemont 1er Cru A.O.C. Weingut Laroche 0,2L 26,00.- Kaffee Creme Brullee mit Ingwer-Eis (sic) 7,50.- Gerolsteiner 0,25L 3,70.- Espresso dopp. 5,00.- Der Hummerschwanz war eine Hälfte; mit der Hollandaise war nichts überbacken und der grüne Papaiasalat war weiß/orange - oder soll grün roh heißen? Das einzige Grün war das Bananenblatt, auf dem der Papaiasalat kam. Die Optik war klar geordnet, kulinarisch war keine Kreativität ersichtlich. Das Brot war sehr frisch und knusprig; der Juror orderte deshalb genußvoll nochmals. Das Dip jedoch kam kreidig. Das Dessert war von einfacher optischer Gestaltung, jedoch kulinarisch bemerkenswert. Der Befund nach B ist jeweils angemessen, jedoch entspricht er nicht dem, was der Gast eines Kempinski erwartet. Hier hat die Leitung einiges noch zu perfektionieren. Der Wein entsprach nicht seinem Preis. Service: sehr guter, Kempinski-gemäßer Service es wird nachgeschenkt man vergaß, dem Juroren seine Scheckkarte zurückzugeben, so daß er an der Garderobe 10 Minuten gewartet hat, bis das jemandem auffliel WLAN kostenpflichtig **Zweiter Test** Brot ws/sw, Brotteller, Maronen-Sesam-Dip Der Juror wählte heute drei Gänge aus der Karte Sashimi von Lachs und Thunfisch auf Sojasprossensalat und Teriyaki-Sauce Seeteufel-Medaillons an Chilischaumsauce mit geschmorten Vanillegurken und Duftreis Bananen-Maskarpone-Mousse mit Ingwer-Champagner-Sorbet Gerolsteiner 0,75L Das heute dreifach sortierte Brot war nicht mehr knusprig und kam auch nicht ganz frisch. Man versicherte dem Juroren glaubhaft, daß es jedoch frisch aufgeschnitten sei. Das dem Juroren ersatzweise gebrachte zweite Körbchen war kaum besser und die Bedienkraft führte das auf allenfalls vorhandene Unterschiede beim Backen der Brote zurück (es werde immer wieder neu gebacken). Das Dip kam vom Geschmackseindruck nicht nach Maronen und Sesam. Die Vorspeise war		

schön anzusehen und ein geeignetes Intro. Kulinarisch befindet sich die Küche mit diesem eine volle Stufe über Normal-Gut (B): Befund A. Der Fisch der Hauptspeise hätte aus der Tiefkühltruhe des Diskounters sein können und der Duftreis duftete nicht. Befund D1. Einen kleinen Hoffnungsschimmer brachte wiederum das Dessert; das Mousse war überraschend gut mit dem Eis abgestimmt und die Optik stimmte auch. Da hätte der Juror auch mehr davon ertragen. Ein Befund nach A wird erreicht.

Service
es wird nicht nachgeschenkt; das erwartet man aber bei einem Kempinski. Befund C-

Schade, daß die Küche kein A2+ erreicht.

Dritter Test
Brot dreifach sortiert; Brotteller, Dip
Der Juror nahm aus der immer noch gleichgebliebenen Karte
Venus Muscheln mit Knoblauch und Koriander 18,50.-
Gebratenes Spanferkelrückensteak mit karamellisiertem Spitzkohl und Schwarzbrotknödeln 25,50.-
Häagen Dazs Eiscreme 8,00.-
Cabernet Sauvignon, Vin de Paix, trocken, Weingut Croix de la Montagne
Tonic Water 0,2L 3,70.-
Gerolsteiner 0,5L 6,50.-

Immer noch gilt, daß das Brot beim ersten der Besuche frischer und knuspriger war. Die Muscheln waren von der erwarteten Qualität Befund B. Das Hauptgericht war von schöner, jedoch einfacher Art. Kulinarisch befand es sich sicherlich nicht auf dem Olymp - eher auf dem Hausberg. Befund B. Gleiches gilt für die außergewöhnlich innovative Eiscreme, die es auch beim Pizzaservice und in der Videothek gibt. Befund nach C.

Service
außergewöhnlich freundlich, engagiert, nett und umsorgend
heute wurde nachgeschenkt

Vierter Test
Brot zweifach sortiert; Brotteller mit Butter und Tomaten-Chili-Dip
Heute erlebte der Juror einen Themenabend. An diesem gibt es Buffet oder von der Karte. Die Karte steht dabei fest wie der Fels in der Brandung, denn sie ist immer noch die gleiche Karte wie bei den letzen Besuchen.
Vorspeise
Consommée vom Wildgeflügel mit Waldbeeren Wan Tan 8,50.-
Hauptgericht
Gebratene Kartoffelgnocchis mit Ricotta und schwarzen Trüffel
Gerolsteiner 0,5L 6,50.-

Nach kurzer Zeit kam die Bedienkraft und teilte mit, die Gnocchis seien aus. Also wählte der Juror
Bachsaibling mit Büsumer Krabben, Rote Beete, Agar Agar, jungem Spinat und Basilikumgnocchis; Riesling D, halbtrocken, 0,375L
Nach bemerkenswerter Zeit, mittlerweise hatte der Juror schon lange das Süppchen und fast den ganzen Brotteller durch, kam die Bedienkraft und der Juror mußte daran erinnern, daß er sich noch für den Hauptgang umentscheiden mußte und präsentierte seine Wahl. Diese war der Bedienkraft jedoch sichtlich unangenehm, mußte sie ihm doch mitteilen, daß das mit den Büsumer Krabben nicht geht, denn da seien auch Gnocchi dabei und die seien eben AUS.

Nun entschied sich der Juror nochmals um und entschied sich zu
Kalbstafelspitz mit Morchelmilch pochiert auf Kürbis-Wirsingkohl-Gemüse und Kartoffel-Speckmousseline 27,00.- ,
die er auch bald bestellen konnte. Auf den Wein verzichtete er. Mittlerweile hatte er auch das gesamte Brot aufgegessen, die Butter war weg und das Dip leer. Wenn jetzt nochmals die Bestellung abgesagt worden wäre, hätte der Juror das Lokal verlassen.

Die Suppe war von angenehm intensivem Auftritt; das große Wan Tan war single und mußte umständlich zwischen Löffel und Gabel zerlegt werden. Die freiwerdenden Beeren harmonierten wegen ihrer angestammten Säure so garnicht mit irgendwas im Umfeld. Diese Spielerei mit Beeren in Wan Tan hätte man sich sparen können. Der Befund für die Suppe ist

		nach B. Das Brot, das der Juror notgedrungen zur Überbrückung der Wartezeit nahm, war frisch, die Butter streichfähig und das Dip angenehm - und zu wenig. Etwas entschädigt wurde der Juror durch den dann auch eintreffenden zweiten Gang, denn dieser war erst mal genügend in der Menge (der Juror war mittlerweise verständlicherweise ziemlich hungrig geworden). Zweitens war es aus Bestandteilen kräftiger Aromamatik und drittens harmonierten diese. Der Tafelspitz - ohnehin nicht ein Bringer, was den Geschmackseindruck angeht - war gut ergänzt durch das Gemüse und durch das Kartoffelpüree mit seinen Schinkenteilchen (es waren KEINE Speckteilchen, sondern nitritrote Schinkenteilchen). Befund nach B. Wegen der unangenehmen Wartezeit verzichtete der Juror auf das Dessert, er will ja auch noch mal nach Hause fahren. Service bis zur ersten Bedienung verging nicht viel Zeit das Wasser wird nicht nachgeschenkt das Brot wird nicht nachgelegt alles dauert lange bis die Rechnung kam, dauerte es nicht lange - bis sie bezahlt werden konnte schon **Fünfter Test** Brot dreifach sortiert; Brotteller mit Butter und Aprikosen-Chili-Dip Penne mit getrockneten Tomaten, Oliven und gehobeltem Parmesan 11,00.- Bananen-Kokos-Tiramisu mit Mokka-Biskuit 9,00.- Offener Weißherbst: Deutschland 2007 Spätburgunder Weißherbst Kabinett, trocken, Weingut Joachim Eger, Baden 8,50.- Das Brot war heute wieder recht gut, aber der phantasielose Chili-Dip - heute mit Aprikose - enttäuschte aromatisch und auch dadurch, daß es zu flüssig war. Das Nudelgericht war recht kräftig im aromatischen Befund, nur der Parmesan hätte etwas gleichmäßiger verteilt werden sollen. Befund B. Das Desert kam im Glas und war Standard-Küche. Befund B. Der Wein war passend. Service freundlich und schnell Der Juror teilte der Bedienkraft mit, daß das Dip zu flüssig war, was scheinbar interessiert aufgenommen wurde. **Sechster Test** Brot vierfach sortiert, Brotteller, Papaja-Basilikum-Dip Wienerschnitzel mit Gurkensalat und Bratkartoffel 19,00.- Gerolsteiner 0,5L 6,50.- Das Schnitzel war ungewöhnlich dünn; die Panade hing locker herum; der typische kräftige Geschmackseindruck des Wiener Schnitzel war nicht vorhanden. Das Gericht gibt es überall besser und zudem zu einem Bruchteil des Preises. Gurke paßt nicht zu und Bratkartoffel sind gewiß keine Innovation beim Schnitzel. Das Dip war wieder - wie schon letztens bemängelt - zu flüssig und aromatisch unattraktiv. Befund C. Service Es dauerte beträchtlich zu lange,. bis das Gericht kam. Der Juror bekam wegen der Wartezeit schon Zeitungen angeboten - und man entschuldigte sich. Der Juror hat bei der langen Wartezeit ein zweites Brotkörbchen samt Dip verzehrt. Gleiches bis zum Erhalt der Rechnung, wegen der erheblichen Wartezeit - das Lokal war halbleer. es wird sehr selten nachgeschenkt. Lt. Bedienkraft wechselt die Speisekarte alle drei Monate - man sei ja auch kein Familienhotel (wörtlich). Das ist richtig - und wir sind nicht gewillt, hier nochmals herzukommen. Der Service ist bestimmt nicht Kempinski-gemäß. Befund wegen der Wartezeiten D1. Völlig unverläßliche Qualitäten. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein, nicht gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		

C_u	02,9	**Kroenner, Kaffeehaus Confiserie Chocolatier, Achenfeldstr. 1, 82467 Garmisch-Partenkirchen, Familie Kroenner, www.kroenner.com** **08821/3007** _____ Situation: in der Fußgängerzone ruhig gelegen einige Parkplätze zur Seite Stil Cafe mit kleiner, täglich wechselnder Mittagskarte mit regionalem und internationalem Angebot umfangreiche Frühstückskarte, Kuchen, Kaffees, Tees u.a. meist einige Stühle vor der Türe; Dachterrasse man schreibt sich mit oe, aber am Lokal steht ö. Resultat: DIE Institution in GAP; in unsere Wertung aufgenommen aufgrund der Restaurantanteile Hier findet sich so manches blasiert tuendes Menschlein, das das Näschen über irgendetwas rümpfen zu müssen glaubt. Küche: Die Juroren orderten in Ermangelung von regulären Vorspeisen folgende Abfolge Quiche, Speck klein 2,40.- Hausgemachter Zwiebelkuchen 2,80.- Saftiges, geschmortes Hirschraqoute mit Preiselbeersahne und dazu hausgemachte Haselnuß-Spätzle 12,90.- Eclair 3,10.- Kännchen Kaffee 4,60.-, Kännchen Tee 4,60.- Das Hirschraqoute - was immer das ist - war ein Hirschgulasch mit mächtigem Geschmackseindruck nach Wacholder und Rosmarin, der Hirsch trat geschmacklich definitiv in den Hintergrund; die Preiselbeersahne war schwach im Aroma und hat der Sahne nicht bedurft - einfach mehr Preiselbeeren wäre einfach besser gewesen. Was die Haselnuß in den Spätzle gemacht haben soll, konnte nicht geklärt werden; der Zwiebelkuchen war leicht warm, mit Schinken, und erfüllte die Erwartungen, Quiche und Eclair ebenfalls. Befund dreimal C. Kaffee und Tee sind gewöhnlich. Service: zügig; die große Rechnung ließ auf sich warten, denn sie wurde vergessen. Befund C-. **Zweiter Test** Quiche, Speck, Schinken, groß 4,40.- Quiche, Schinken 2,10.- Tee 2,30,. Espresso, dopp. 4,40.- Heute haben wir - in der Krümmung der Front sitzend - die etwas lädierte Einrichtung wahrgenommen. Für das erste Haus am Platz sollte die Geschäftsführung auch etwas in so Kleinigkeiten wie Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer investrieren - es wird schon nicht alles gleich gestohlen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C/C/C**	**/375**	**C-**
C_g	02,9	**momo, Luisenstr. 14, 80333 München, momo GmbH** **089/59998895**	**C/B**	**/376**	**C**

		_____ Situation: an den Lenbachgärten gelegen keine eig. Parkplätze Stil international by Frank Heppner Heppner schreibt in seiner Hauszeitung, er präsentiere eine moderne Interpretation der asiatischen Küchenphilosophie und überrasche seine Gäste mit „Geschmacksexplosionen“. 11:30 - 01:00 Uhr; Sa/So/Fe 17:00 - 01:00 Uhr Resultat: hier finden sich Laufkundschaft, Angestellte von in der Nähe befindlichen Firmen usw. Küche: Von der Kreidetafel: Tondoori marinierte Gänsebrust mit japanischen Gemüse-Antipasti 17,00.- Perlhuhnbrust auf Curry-Polenta und Gemüse 19,00.- Staatl. Fachingen medium 0,5L 4,00.- Die Gänsebrust kam optisch schön und erfreute den Juror kulinarisch. Tandoori soll wohl die Gewürzmischung und nicht der Ofen sein. Befund B. Das Perlhuhn stellte eine enttäuschend kleine Portion dar und war auch nicht die vom Chef angekündigte „Geschmacksexplosion“. Befund C. Solche Gerichte mögen für den Laien eindrucksvoll sein - uns langweilen sie nur. Diese zwei Menükomponenten sind gleichartig nivelliert. Ausschlaggebend ist das Hauptgericht. Service: schnell Brot gibt es erst nach der Lieferung des ersten Ganges. ein (fremdes, ungesichertes) WLAN „schulung“ - wohl von der Schule gegenüber - war eine Zeit lang verfügbar. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,9	**Menterschwaige, Gutshof und Biergarten Menterschwaige, Menterschwaigstr. 4, 81545 München, Isar Gastronomie GmbH, www.menterschwaige.de** **089/640732** _____ Situation: ehemals königliches Gut; ruhig gelegen am östlichen Isar-Hochufer eigener Biergarten und Gartenterasse eig. Parkplätze Stil bayrisch und international Resultat: hierher kommen viele Bewohner der angrenzenden Villenviertel und Isarbummler Küche: „Fisch Mixed Grill“ mit Filets von Edelfischen und Riesengarnelen in Riesling-Dillsauce dazu Kürbis-Spinatgemüse und Basmatireis 18,90.- Adelholzener 0,25L 2,50.-	**B** **/377**	**C-**

		Die zwei (nicht näher bezeichneten) Fischteile und zwei Riesengarnelen sättigten den Juror nicht. Das Gericht war schön drappiert und von ansprechender Qualität. Befund B. Service: schnell statt dem bestellten Wasser 0,5L kam 0,25L. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,9	**Valentin-Stüberl, Dreifaltigkeitsplatz 2, 80331 München, www.valentinstueberl.de, www.lookall.de** **089/226950** Schon früh auf _____ Situation: ruhig kaum Parkplätze in der Nähe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren bodenständige einheimische Küche mit einiger Individualität von 10:00 (!) - 22:00 Uhr warme Küche Resultat: von Münchnern und Touristen besucht Küche: Rotbarschfilet gebacken, dazu Sauce Remoulade und hausgemachter Kartoffelsalat 10,95.- Wasser 0,2L 1,65.- Der Fisch war sehr aromatisch, wenngleich er am Morgen bestimmt nicht noch geschwommen ist, die Remoulade gewöhnlich und kein Highlight, der hausgemachte Kartoffelsalat könnte tatsächlich dieses Attribut verdienen. Befund B. Service: um 10:30 Uhr war es noch leer; die Bedienung erfolgte unmittelbar Beachtenswert ist die für ein Münchner Speiselokal ungewöhnliche Beginnzeit von 10 Uhr, ab der es schon warme Küche gibt. Ideal ist das, wenn man gerade frühmorgens vom Flughafen kommt und die innere Uhr nach einem warmen Abendessen verlangt. Ob dieser Tatsache erhöht der Juror den Befund auf ein B (besondere Serviceleistungen). Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/378**	**C**
B_u	02,85	**Goldener Hirsch, Hotel - Gasthof, Reichsstr. 44, 86609 Donauwörth, Pächter, www.goldener-hirsch-donauwoerth.de** **0906/3124** _____ Situation: an befahrener Straße	**C/B/B/B** **/379**	**C**

		keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich Terrasse Resultat: viel Laufkundschaft Küche: Spargelsalat mit Kräutervinaigrette, dazu Baguette 6,90.- Rieser Schweinemedaillon mit Käse und Tomate überbacken, dazu Kässpätzle 4,90.- Spanferkelrücken mit Brezenknödelscheiben und Gemüse 3,90.- Küchenchefs Schnitzel vom Schweinefilet in Bröseln gewälzt, aufgebacken, dazu Kartoffelspecksalat 3,90.- Mineralwasser 0,5L 2,20.- Cappuccino 2,00.- Schweinemedaillon, Spanferkelrücken und Schnitzel waren in der Karte ausgewiesene Probierportionen, die lt. Bedienkraft kleine Portionen darstellen. Der Spargelsalat brachte eine passende Sauce, rt/ge/gn Paprika in kleinen Würfeln, Zwiebelschnetzel, bischen Ei und drei Blatt Blattsalat. Der kulinarische Befund ist nach C. Die Probierportionen kamen auf schön angemachten Tellern. Das Schweinemedaillon hatte ansprechende Qualität; die Kässpätzle waren ebenfalls akzeptabel. Auf letzteren fanden sich feine Zwiebelfäden. Befund B. Der Spanferkelrücken kam mit zwei Brezenknödelscheiben (das ist aber zu wenig!), Blumenkohl, Zucchini, in Butter zerlassenen Semmelbrösel auf Broccoli, das Schnitzel mit einem perfekten, aromatischen Kartoffelsalat mit Schinken und beides war von überzeugender Qualität. Befund jeweils B. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	02,85	**Landhaus Kalteis, Gaststube, Rotterstr. 2, 83104 Ostermünchen, Josef Kalteis, www.peppi-kalteis.de 08067/90800** _____ Situation: an befahrener Straße einige eig. Parkplätze Stil regional und international Mi - So 11:00 - 14:00 Uhr; 17:00 - 21:00 Uhr Resultat: hier trifft man Einheimische, auch die Kinder der Bedienkraft nach der Schule Küche: Kalteis Josef Weißbrot im Körbchen Anti Pasti 8,90.- Kalbsleber 13,90.- Grand Marnier 6,80.-	**B/B/C**	**/380**	**C**

		Der Juror nahm den Salat, weil es als Vorspeise nur Salate in Varianten gab. Der Salat war vielfältig, der Parmesan nicht aufdringlich. Befund nach B. Diese Menükomponente ist unterschiedlich nivelliert. Die Leber war fein gebraten, der Thymianjus bemerkenswert, das Gemüse harmonierte zwar nicht bestechend, war aber eine gute Beilage. Befund B. Das Dessert war etwas karg, fand der Juror faktisch doch nur einige Orangenscheibchen, ein Tortensegmentchen und ein Eis. Kulinarisch war das Ganze auch nicht der kulinarische Olymp, sondern lediglich ganz nett. Befund C. Diese Menükomponente ist unterschiedlich nivelliert. Service: sofort Anm.: siehe auch *Salettel im Landhaus Kalteis* Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	02,85	**Fischer, Restaurant Cafe Biergarten, 82266 Stegen am Ammersee, www.fischer-stegen.com** **08143/447655** _____ Situation: viele Tagesausflügler aus München und Umgebung, viele Touristen bei schönem Wetter sitzt man draußen im Cafe oder im Biergarten mit Selbstbedienung sowohl drinnen als auch draußen sind die Tische ungedeckt, jedoch kommt kein Gastwirtschafts-Image auf (ebenfalls wegen des angezogenen Preisniveaus nicht); zum Nachteil wird es drinnen, denn schon bald hat man allerlei (dunkle) Kondensat-Flecken auf dem Tisch Resultat: Parken kostet und Parkmöglichkeiten sind knapp Küche: Es gibt auch ein 2- oder 3-gängigen Quick-Lunch (14/18.-); der Juror nahm den Lunch 2. Es gab Zwiebelsuppe mit einer Baguettescheibe, die getoastet und von Fett vollgesogen war, danach Rotbarsch auf Kartoffelbrei mit Gemüse mehrfarbig umlegt, schön anzuschauen, angeblich kommen alle Speisen so fein drappiert. Befund zur Suppe C und zum Fisch B. Frz. Weißwein, Chardonnay, nicht erwähnenswert 5,50.- Tafelwasser 0,5L 2,60.- Espresso mit separatem Kännchen Milch kam zügig Service: im Gegensatz zum Schreyegg nebenan durfte der Juror elektronisch kommunizieren; draußen war eine Bedienkraft einmal sehr freundlich und engagiert, schnell und bemüht (man hat uns sogar sofort unseren Durstlöscher nach eigenen Vorgaben gemischt); drinnen kam sie recht bald; man war nicht ganz darauf gefaßt, daß man drinnen Platz genommen hat kein Fischmesser zum Fisch Anm.: Es gibt im Sommer viele Stechmücken - äußerst lästig, besonders am Abend Man hört die Küche im Gastraum Es gibt einen Internet-Hotspot, der jedoch nicht vom Gast genutzt werden kann. Wozu dient er dann? Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C/B** **/381**	**C**

B g	02,85	**Hofbräuhaus am Platzl, Platzl 9, 80331 München, Familie Sperger, www.hofbraeuhaus.de** **089/2901360** Weltbekannt _____ Situation: die klassische Touristentenhochburg, in die auch Einheimische und Stammtische finden unten ist die „Schwemme“, oben das Restaurant kaum Parkplätze in der Nähe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren 09:00 - 23:30 Uhr (vor 10:00 Uhr sind schon mal die Brezen dem HB nicht angeliefert gewesen) Resultat: unten oft laut, Musik spielt ab 11 Uhr, manchmal Betrunkene, Garten oben feiner; mit Terrasse, die manchmal öffnet Küche: tadellos Weißwürste fast immer perfekt (entgegen den Gerüchten auch am Montag), viel Senf verlangen (jetzt kommt der Senf im Porzellantöpfchen, früher im fingerhutgroßen Papierhütchen - grausam, was Raffgier der Geschäftsleitung so vollbringt!) empfehlenswert: die Schweinshaxe Bisherige Ergebnisse: Befund C. Service: unten meist recht schnell oben im 1. Stock etwas eleganter; hier kann man auch (erfüllbare) Sonderwünsche äußern Es gibt Leihkräfte und Angestellte. Wer genau hinsieht, kann beide unterscheiden: Angestellte fragen, ob man noch einen Wunsch hat und lesen manchmal Wünsche von den Augen ab - Leihkräfte erhalten ihren Lohn so oder so; sie bedienen oder auch nicht. Wenigstens einige Male im Jahr ißt ein Juror seine Weißwürste hier. **Zweiter Test** Weißwürste 1P. mit Breze 5,10.- Breze 0,90.- Weißbier 0,5L 3.65.- Perfekte Weißwürste. Befund B. Service: In der absolut rekordverdächtigen Zeit von 04:13 Min. standen die Weißwürste heute auf dem Tisch (!) in der Schwemme. Das gab es noch nie. Befund B. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Tun wir.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/382** **B** **/383** **B** **/384** **B** **/385**	**C-** **C** **C** **B**
B	02,8	**Gala, Ristorante Cucina Italiana, Feilitzschstr. 15, 80802 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/34076955** Schwabinger Lokal _____	**B** **/386**	**C**

		Situation: in Schwabing ruhig gelegen im EG seit 09.2010 kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage in der Occamstraße Stil italienisch sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem klassisch weiß/hell ausgestatteten Lokal wird die Pizza auf dem Lavastein-Ofen bereitet. Wer verhindern will, daß die Pizza durchweicht wegen des gewählten Belages, kann „seinen“ Belag auf Pizzabrot bestellen. Küche: 4 formaggi 5,50.- Getränk 0,4L 3,90.- Die große Pizza kommt rundum hauchdünn, geschnitten und aromenseitig zufriedenstellend. Einzig die vier Käse lassen sich nicht einwandfrei gegeneinander abgrenzen. Befund B. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir schnelle, gute Pizza wollen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	02,8	**Art-Bar, im Hotel Dorint Vital Royal Spa, Krinz 32, A-6100 Seefeld/Tirol, Pächter, Internet-Adresse 0043/5212/44310** Viel Durchsatz im großen Hotel _____ Situation: unweit befahrener Straße, ruhig gelegen eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Tiefgarage Stil individuell Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste keine Laufkundschaft Küche: aus der Hallenkarte: Gebratenes Zanderfilet an Weinsoße mit feinen Nudeln 21,00.- Geeister Kaiserschmarrn mit Beeren 6,00.- Frittatensuppe 5,00.-	**C/C/C/C** **/387**	**C-**

		Nougatterrine mit frischen Früchten 5,50.- Römerquelle 0,75L 5,60.- Die Beschreibung des Fischgerichtes läßt dieses besser erscheinen, als es ist: Der Fisch ist nicht viel mehr als warm und die Nudeln sind die regulär zu erwartende Qualität. Der Fisch liegt auf einem nicht passierten Spinat; eine schrumpelige Kirschtomate, etwas Brokkoli, ein Sträußchen Grün und ein Stückchen Lauch finden sich zusammen mit einem Segmentchen gelber Paprika. Befund C. Und mit geeistem Kaiserschmarrn sollte man sich nur versuchen, wenn man zuvor schon einmal bei Schuhbeck ebensolchen gekostet hat. So ist jedoch nur der Name gleich. Das optisch aufgeräumt wirkende Gericht kommt mit vier Erdbeerhälften (und dem lästigen grünen Strunk jeweils), drei Him- und drei Brombeeren und einigen Fäden roter Sauce mit Erdbeergusto. Befund C. Für Suppe und Nougat gilt entsprechendes; beide befinden regulär und deswegen nach C. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort, mit Wartezeiten bis zur Offerte der Speisen es wird im wesentlichen nicht nachgeschenkt Brot wird nicht nachgelegt Die Gerichte wurden nicht annonciert. WLAN kostenpflichtig vom Haus; kostenfreier Internetzugang für Hotelgäste in der Lobby Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C g	02,8	**Hirsch, Gaststätte, im Hotel Hirsch, Kaiser-Maximilian-Platz 7, 87629 Füssen, Pächter, www.hotelhirsch.de 08362/93980** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen eig. Parkplätze Stil regional und international Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste viel Laufkundschaft Küche: Hirschragout mit Champignons, Brokkoli, Preiselbeeren und Nußspätzle 11,90.- Passionsfruchtsorbet mit Obstsalat und Maraschino 5,90.- Mineralwasser 0,5L 2,90.- Das sorgfältig angeordnete Hirschlein war von verhaltenem Geschmackseindruck, war aber sehr passend ergänzt von den sehr genügend eingesetzten Pilzen, die ihrerseits von geeigneter Qualität waren. Befund C+. Das Dessert kam mit beeindruckender Optik sauber gegliedert und war vom Geschmackseindruck befriedigend. Der Maraschino konnte beim besten Willen nicht detektiert werden. Befund C. Service: als der Juror eintrat, fand er zunächst keine Bedienkräfte vor Der Juror verlangte ohne die immerfort langweiligen Brokkoli und mit nur wenigen der dem Gourmet unattraktiven Spätzle;	**C+/C**	**/388**	**C**

		die Rechnung wurde in der Folge aus freien Stücken von 14,90.- auf 11,90.- reduziert. Ordentlich. Befund C. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,8	**Weißes Bräuhaus zum Krenkl, Gaststätte, Altstadt 107, 85028 Landshut, Pächter, Internet-Adresse 0871/24801** _____ Situation: an weniger befahrener Straße nahe der Fußgängerzone gelegen ruhig gelegen keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch Biergarten Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste, viel Laufkundschaft Küche: kein Brot Von der Tageskarte 211 Zanderfilet natur, in der Pfanne gebraten, in feiner Zitronensahnesauce, dazu Salzkartoffel und Salat 9,90.- Tafelwasser 0,5L 2,80.- Den Juror erreichte ein außergewöhnlich aromatisch zubereiteter Fisch, der in der Pfanne geschickt angebraten war. Die Salzkartoffel waren tadellos, der Salat einfach. Der Befund ist nach B. Service: schnell Im Waschraum funktioniert der Siemens-Uralthändetrockner nicht und Papier für die Hand ist keines da. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Vielleicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/389**	**C-**
B g	02,8	**Bräustüberl Schloß Seefeld, Schlosshof 4c, 82229 Seefeld, Ursula und Roland Hartmann, www.braeustueberl-seefeld.-de, www.schloss-seefeld.eu 08152/99120** _____ Situation: im Schloß Graf Töring gelegen oberhalb des Pilsensees ruhig gelegen genügend eig. Parkplätze Stil: Man schreibt „Das Schloss Wirtshaus mit der modernen bayrischen Landküche“	**B/B/B** **/390**	**C-**

		10:00 - 24:00 Uhr durchgehend warme Küche Resultat: hier verkehren Gäste aus dem gesamten weiteren Umfeld es kann passieren, daß ein Dutzend Kinder gleichzeitig durch die Gaststube toben hier ist der Gastraum oft gefüllt Küche: Vorspeise: Steinpilz-Tiramisu (Mousse von Steinpilzen und Madeiragelee) mit Rucola-Feldsalat 8,90.- Hauptspeise: Doradenfilet (Goldbrasse) mit Limettenbutter gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Salatteller 16,80.- Winterliches Lebkuchenmousse mit Burgunderrbirne auf Vanillespiegel 6,80.- Wasser 0,50L 2,90.- Dopp. Espresso 4,00.- Die Vorspeise brachte dem Juroren kulinarisches und optisches Vergnügen. Sie war nicht gerade klein und hätte mancherorts ein vollwertiges Menü dargestellt. Die Pilze waren von genügend ausgeprägtem Aroma; der Feldsalat ist Zeichen der Zeit. Befund B+. Die Dorade war fast knusprig und von sehr aromatischem Geschmackseindruck; dieser wurde aber durch die viele Butter relativiert, denn die Butter machte den Fisch doch etwas fett. Auf den Befund wird dies jedoch nicht stark rückwirken, denn die Menübeschreibung spricht selbst von „in ...-butter gebacken“. Die Limettenbutter stellte sich allerdings nur als vier Limettenscheiben dar, die auf den in Butter gebratenen Fisch aufgelegt wurden. Die Rosmarinkartoffel hätten auch weicher kommen können; zumindest kleinere Ausgaben von diesen waren jedoch schon auf diesem Weg. Der Salatteller war bemerkenswert vielfältig gemischt. Befund B. Das Dessert kam auf einem großen Teller und war eine Augenweide. Die Vanillesauce kam in ausreichender Menge; die Birne war schön dunkelrot und es fand sich noch ein Erdbeerchen. Das Mousse hatte schönen Lebkuchengeschmack. Der Befund war sehr leicht zu geben. Befund B. Service: die Bedienkräfte haben sehr viel zu tun nach Wartezeit kommt die Karte die Speisen lassen teilweise auf sich warten; erheblich war das beim Dessert; der Juror wollte schon verfrüht die Rechnung verlangen kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	02,8	**Turmwirt, Hotel Turmwirt, Ettalerstr. 2, 82487 Oberammergau, Familie Georg Glas** **08822/92600** _____ Situation: an wenig befahrener Straße wenige Parkplätze in der Nähe; einige eigene Parkplätze Stil regional und international Minotel Resultat: gemischtes Publikum, aber viele Omis da Küche:	**B/C** **/391**	**C**

		Vorspeise Gebratene Putenleber an Feldsalat mit Balsamico-Portwein-Glace Grilled liver of turkey with lettuce and Balsamic-Port-sauce 9,20.- Hauptgericht Wildteller mit Madaillons vom Hirsch und Wildschweinbraten, dazu glacierte Maronen, Waldpilze und hausgemachte Eierspätzle Game selection with vernison and roasted wild boar with chestnuts, mushrooms and homemade noodles 18,20.- Gerolsteiner 0,5L 3,50.- Die Vorspeise war genug an Menge, um beinahe ein Hauptgericht darzustellen, jedoch nicht besonders variantenreich, denn eigentlich waren nur zwei Dinge auf dem Teller: Leber und Salat - und die waren beide einfach. Befund C. Der Wildteller überraschte mit einer leichten geschmacklichen Differenzierbarkeit der Wildsorten; ebenfalls waren die Waldpilze im Geschmackseindruck überzeugend. Befund B. Service: schnell WLAN Ungesichertes WLAN verfügbar, aber nicht einsatzbereit Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,8	**Königsquelle, Restaurant & Bar, Baaderplatz 2, 80469 München, Schreiber u. Fröhlich GmbH 089/220071** _____ Situation: recht ruhig hinter dem Patentamt in der Nähe des Dt. Museums gelegen kaum Parkplätze; Parkhaus in der Nähe Stil bayrisch und international So - Fr 17:00 - 01:00 Uhr; Sa 19:00 - 01:00 Uhr Resultat: hierher kommen Einheimische und andere Küche: Pappardelle mit kleiner gefüllter Rinderroulade und frischen Pilzen 14,80.- San Pellegrino 0,5L 3,50.- Das Gericht kam schön angemacht und war ein Genuß. Befund B. Service: sofort Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/392**	**C**

B_u	02,8	**Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom, Frauenplatz 9, 80331 München** **089/2919450** _____ Situation: ruhig direkt gegenüber dem Frauendom gelegen im 1. OG gibt es die meist etwas weniger überfüllte Dürerstube. keine eig. Parkplätze Stil nürnbergisch und bayrisch man gibt die „Glöckl-Nachrichten“ heraus, ein kostenlos bereitgestelltes Infoblatt des Hauses. Resultat: hierher kommen Einheimische und Touristen Küche: Von der Tageskarte Hausgemachtes Entenleber-Mousse mit Rotwein-Gelee, Toast und frischem Feldsalat in Haselnuß-Dressing 9,60.- Fisch des Tages: Gegrilltes Wildlachs- und Donauschillfilet auf Blattspinat Zitronen-Kapernbutter und kleinen Schmorkartoffeln 14,60.- Tafelwasser 0,5L 3,80.- Beide Gerichte waren von befriedigendem Geschmackseindruck und hatten optische Qualitäten. Befund jeweils B. Service: sofort; der Fisch dauerte etwas, was jedoch speisenbedingt sein kann Als der Juror die Rechnung geordert hatte und zum Hände waschen ging, fragte die (darüber vom Juror informierte) Bedienkraft nach kurzer Zeit im Herren-Waschraum, ob noch jemand da sei und wartete vor diesem mit der Rechnung - man träumt das ja, oder? Das ist ja wie in der Comedy Show! Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B/B** **/393**	**C-**
B_u	02,8	**Cameleon, Bistro & Restaurant, Sebastiansplatz 3, 80331 München, www.cameleon-bistro.de** **089/26949120** _____ Situation: ruhig gelegen kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Mo - Sa 10 - 24 Uhr Resultat: machen auf französische Küche keine Speise-„Karte“, sondern eine Tafel, die jedem auf den Tisch gestellt wird, der die Karte verlangt. Sehr lustig. Und in französisch. Wieder so ein Laden, der glaubt, alles in französisch machen zu müssen - das kennen wir aber in Frankreich und den USA beträchtlich besser und vor allem niveauvoller. Küche: Entrée Sehr kleine Ravioli mit Fischfüllung und Trüffelöl, Rukkola auf Sahne-Buttersauce mit Salbeijus 12,50.- Abend Divers	**B/B/B** **/394**	**C-**

		Risotto mit Spargel und Pinienkernen, einer reduzierten Bouillon, Creme fraiche 15,00.- Dessert Crème brûllée mit Feigen 6,80.- Perrier 0,33L 2,60.- Chardonnay 0,2L 5,90.- Der erste Gang war sehr zufriedenstellend, als er endlich geliefert wurde. Offenbar war die Küche völlig überfordert damit, daß der Laden einmal voll war. Eben das hatte den Juror auch gewundert und deswegen hat er an diesem Abend das Cameleon besucht. Der Chardonnay war eine Überraschung bei offenen Weinen; er war von hoher Qualität und lt. Küche speziell ausgewählt. Der zweite Gang - der Juror hatte mittlerweile wegen der langen Wartezeit das zweite Brotkörbchen geleert - kam und ließ eine ähnlich gelungene Komposition wie der erste Gang erhoffen, doch so war es leider nicht, denn der Spargel distanzierte sich durch seine Säure schon sehr von dem Risotto. Eigentlich störte er nur. Die reduzierte Bouillon, also eine eingedickte, trug nur zur Optik bei, soweit der Juror bei den gegebenen Umständen feststellen konnte. Das Risotto erinnerte an Milchreis. Beide Gänge sind völlig überteuert. Dieses Gericht bescherte dem Juroren eine unruhige Nacht durch - verhalten ausgedrückt - erhöhte Magensäure und entwässernde Wirkung. Letzteres dürfte sicherlich auf den Spargel zurückzuführen sein. Die Crème brûllée war nicht erwähnenswert. Nur knapp erreichte der Befund über die drei Komponenten jeweils ein B. Service: sehr lange Wartezeiten auf die Speisen. Befund C- . Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Es gibt anderes.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	02,75	**Post-Hotel, Obermarkt 9, Einfahrt Karwendelstr. 14, 82481 Mittenwald, Rademacher KG, www.posthotel-mittenwald.de** **08823/9382333** _____ Das Post-Hotel bietet drei Restaurants: Die ehemalige Thurn- und Taxis`sche Poststation „**Postklause**“,. die „**Taverne**“ und „**Zum Postillion**“ Situation: an befahrener Straße und an der Fußgängerzone gelegen eig. Parkplätze an der Karwendelstraße mit Schwimmbad Stil bayrisch, regional und international Resultat: Wenn Gault Millau den Alpengasthof Arnspitze in Mittenwald testet, dann MUSS auch das Hotel Post ebd. inspiziert werden. Küche: Pastetchen gefüllt mit Ragout Fin und Sauce Hollandaise, überbacken 6,50.- Barbarie-Entenbrust , Orangensauce, Brokkoli-Röschen, Kartoffelkroketten 16,50.- Gerolsteiner 0,25L 1,90.- Den Juror erreichte eine schöne Königinpastete mit einem klassischen Ragout Fin. Beigegeben war etwas Gemüse, das geschmacklich gelungen abgestimmt war. Der Juror war sehr erfreut. Befund B. Die Ente kam mit Kartoffelkroketten, Brokkoli und gerösteten Mandelscheibchen und zeichnete sich dennoch durch rein garnichts aus. Zumindest wurde der Juror satt und die Sauce harmonierte mit den Komponenten. Befund C.	**B/C**	**/395**	**C**

		Die Gerichte werden als gleich nivelliert angesehen. Service: Leider fehlte die Worcestersauce. Die darauf angesprochene Bedienkraft hatte den Begriff Worcestersauce noch nie gehört und wußte nicht, um was es sich dabei handelt. Wahrscheinlich war es ihr erstes Mal. Der Juror schickte sie dann los, um solche zu holen. Doch Sekunden später schon eilte die Bedienkraft, bei der bestellt worden war, herbei - mit der besagten Flasche, und klärte das Dotscherl auf. Wasser wird nicht nachgeschenkt. Wartezeiten, bis die Bestellung aufgenommen wurde und später ebenfalls. Hier haben wir mehr erwartet, wenn man den sonstigen Anspruch der Post vor Augen hat. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	02,75	**Seehotel Leoni, Gaststätte, im Hotel, Assenbucherstr. 44, 82335 Berg, Dr. Lohbeck GmbH & Co KG, www.seehotel-leoni.com** **08151/506430, Hotel -5060** _____ Situation: an der Dampfer-Anlegestelle Leoni ruhig gelegen wenige eig. Parkplätze keine Parkplätze in der Nähe Stil regional Terrasse Resultat: hier verkehren Hotelgäste, Wanderer, Touristen und Dampferfahrer viel Laufkundschaft Küche: Brot hell/hell, dotiert, Brotteller, Butter Der Juror nahm aus dem Vier-/Fünf-Gänge-Gourmet-Menü Vorspeise: Gänseleber auf drei Arten zubereitet, mit Orangenbrioche 17,50.- Hauptgericht: Gegrilltes Rinderfilet auf der Zwiebel-Senf-Kruste an Möhren-Frühlingslauch-Gemüse und Kartoffelkrapfen 23,00.- und aus dem Vier-Gänge-Klassik-Menü Dessert: Panna Cotta mit Aprikosen-Biskuitroulade und Erdbeerglace 8,50.- Pellegrino 0,5L 4,50.- Portugieser Weißherbst, Weingut Schneider, Pfalz Die Butter zum Brot kam kalt, hart und sprang vom Teller. Die Vorspeise bestand aus gebackener Gänseleber, einem Formkügelchen auf der Basis der Gänseleber und einem China-Suppenlöffel mit ebensolcher. Dem Triumvirat beigegeben waren vier Toastecken mit Orangenmarmelade sowie eine allgegenwärtige Schicht harter, glasiger, teils brauner Sauce, die von der Bedienkraft nicht benannt wurde und genauso wie die Orangenmarmelade von fraglicher Kulinarität war. Befund für das optisch nicht optimierte Gericht nach C. Das Hauptgericht kam mit beträchtlich besserer Optik als die Vorspeise. Das Filet kam ungefragt medium, in bester Qualität mit fein passender Senfsauce und harmonischem Geschmackseindruck am Gemüse. Die Kartoffelkrapfen sind Standard-Beiwerk minderer Kulinarität. Befund B. Sehr schön gestaltet kam das Dessert, als es endlich kam: Ein Gläschen Panna Cotta mit eingestecktem Gebäckteil, eine Biskuitroulade und Erdbeereis mit einigen Fruchtstückchen. Ein weltbewegender Geschmackseindruck kam nicht zustande. Befund B.	**C/B/B** **/396**	**C**

		Der einfache Wein war von minderer Attraktivität. Service: sofort nach dem Hauptgang wurde vom Juroren erfragt, ob er noch etwas wolle, einen Kaffee, ein Dessert oder etwas anderes, da erinnerte er die Bedienkraft an sein schon längst bestelltes Dessert - und wartete üppig Garstufe nicht erfragt es wird nicht nachgeschenkt Fliegen von den umgebenden Bauernhöfen Die Fensterrahmen sind zu den Silikondichtungen hin verschmutzt. WLAN vom Haus Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	02,75	**Zum Augustiner, Bayr. Gasthaus, Augustinerplatz 2 Neupfarrplatz 2 (zwei Adressen zum selben Objekt), 93047 Regensburg, Pächter, www.augustiner-regensburg.de** **0941/5840455** _____ Situation: an ruhiger Straße ruhig gelegen nicht viele Parkplätze in der Nähe Parkhaus Dachauplatz, nahe Maximiliansstraße; mit Aussichtsplatz am Dach; 2 Std. 1,60.- Stil regional, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Biergarten Resultat: hier verkehren Touristen, Einheimische viel Laufkundschaft Küche: Bierbrauer Pfandl, Geschnetzeltes von Rind und Schwein in einer pikantem Paprikarahmsauce mit Kartoffelrösti 14,40.- Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln 6,80.- Pellegrino 0,5L 3,90.- Die Pfanne war nicht so groß wie erwartet; sie enthielt die schmalen Fleischstücke, drei Rösti, Karotten, Erbsen, wenig Brokkoli, Blumenkohl, eine kleine Bratwurst aufgeschnitten an beiden Enden, Schinkenstreifen gegrillt. Das Fleisch war gut durch, die Sauce sehr aromatisch und üppig in der Menge. Die Rösti aromatisierten sehr verhalten. Befund B. Der Kaiserschmarrn enttäuschte etwas, denn er war wenig süß, da die Küche ihn nicht gerade reichlich gezuckert hat; die Rosinen konnte der Juror gleich garnicht finden, jedoch war die kleine Veredelung mit den gebrannten Mandeln und Honig gelungen. Befund C. Service: sofort es wird nicht nachgeschenkt WLAN unbekannt Anm.: Zahlt man mit Karte, verschwindet die Bedienkraft in den Gewölben und man sieht sie minutenlang nicht mehr.	**B/C** **/397**	**C**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,75	**Zur Post, Gasthaus, Wolfratshauserstr. 13 - 15, 82065 Baierbrunn, Pächter, Internet-Adresse 089/79355478** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen eig. Parkplätze Stil bayrisch (man nennt sich „Ein bayrisches Gasthaus“), günstiges Tagesgericht erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Einheimische und Anwohner, am WoEnde Ausflügler Küche: kein Brot Gebeiztes Schweinefilet mit Kroketten und Kräuterrahmsoße 13,80.- Tafelwasser 0,5L 2,60.- Das Fleisch kam sauber appliziert, die Kroketten schön aufgereiht in genügender Menge. Befund B. Service: schnell WLAN ungeklärt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/398**	**C**
B	02,75	**3M, Bistro, im Hotel Steigenberger Drei Mohren, Maximilianstr. 40, 86150 Augsburg, www.augsburg-steigenberger.de** **0821/50360** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage Stil regional und international vorne ist das Bistro, weiter hinten das Restaurant des Hotels Resultat: im Restaurant verkehren vornehmlich Hotelgäste, im Bistro Laufkundschaft Nachdem der Juror im Restaurant um 13:43 Uhr nicht mehr bedient wurde, besuchte er das Bistro. Küche:	**B** **/399**	**C**

		Brot hell, im Korb Der Juror bestellt Unsere Aktion im März Ragout - die gewürfelte Speise Ragout vom Butterfisch mit Champignons und grünem Spargel in der Blätterteigpastete 11,50.- Hallgartener Mehrhölzchen Riesling Qualitätswein, halbtrocken, Rheingau 0,2L 4,10.- Das optisch schön dargebotene Gericht entschädigte den Juror etwas wegen dem leistungsschwachen Restaurant. Leider waren die Spargelanteile nicht detektierbar. Der Rest des Gerichts jedoch entsprach den Erwartungen (und wurde noch positiv durch den vom Juroren selbst gewählten Wein unterstrichen - geht nicht in den Befund ein). Das Brot ist nicht übermäßig frisch und aromatisch. Das Gericht erfährt den Befund nach B. Service: sofort WLAN ungeklärt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	02,75	**Wirtshaus Zum Herrmannsdorfer Schweinsbräu, Herrmannsdorf 7 , 85625 Glonn, www.schweinsbraeu.de 08093/909445** Sehr Bio _____ Situation: ruhig gelegenes Landgut mit bäuerlicher Bewirtschaftung in biologischer Weise eig. Parkplätze über der Straße Stil regional und international Mi - Fr 12:00 - 14:00 Uhr; 18:00 - 01:00 Uhr Sa 12:00 - 15:00 Uhr; 18:00 - 01:00 Uhr So 12:00 - 01:00 Uhr Resultat: sehr biologisch orientiert; mit Verkauf biologischer Waren Küche: Thielemann Thomas Brot, dreifach sortiert, mit Brotteller und gut streichfähiger Butter Am.B. Kalbsleber mit Feldsalat und Kürbiskernöl Vorspeise Marinierter Bachsaibling mit Olivenöl und grüner Pfeffer mit karamellisierten Roten Beeten und Avokado, Meerrettich 14,50.- Hauptspeise Kalbsleber, Scheiben in Butter saftig gebraten, dazu ein cremiges Bohnengemüse, Kartoffelpüree und säuerliche Soße 22,00.- Dessert Schokoladenpastete mit glasierten Ananasscheiben serviert, dazu Kürbiskerneis 11,00.- Finale Naschereien: Mandelsplitter mit sehr dunkler Schokolade Adelholzener 0,75L 5,90.- Das Amuse Bouche war ein rechter Lichtblick; es war nicht zu klein und aromaseitig attraktiv. Ein sehr schönes Intro auch	**B/B/B** **/400**	**C-**

		schöner Optik. Die Vorspeise kam optisch schön bereitet und war von gut abgestimmtem Geschmackseindruck. Der Meerrettich in der Sauce konnte nicht detektiert werden. So war jedoch die weiße Sauce ohne Aroma. Die Kalbsleber war sehr gut durchgebraten und etwas zu stark angebräunt resp. trocken. Das kam offenbar daher, daß der Koch zum Telefon gerufen wurde und länger mit dem Anrufer redete, daß er am besten Thymian und Rosmarin beigeben solle. Dabei rief er einmal in die Küche, man solle die Leber wenden. Resultat war die durchbratene Leber - und ein kaltes Püree. Dieses war vermutlich in der Zeit, in der die Leber länger briet, abgekühlt. Sehr nachlässig und kein Zeichen einer guten Küche. Wie bei der Vorspeise war auch hier die (säuerliche) Soße nicht detektierbar. Und das war auch gut so, denn säuerlich hätte auch garnicht zu gebratener Kalbsleber gepaßt - außer man sieht das als aparte Individualität an. Das Dessert war optisch schön bereitet, hatte jedoch keine nennenswerte kulinarische Basis; die Pastete war schlichtweg langweilig und offensichtlich zu trocken. Das Eis war viel zu fest und hätte auch gerne mit etwas Aroma kommen können; gleiches gilt für die sehr interessant in Folienstärke aufbereiteten Ananasscheiben, die optisch an die Ingwerhäufchen beim Sushi erinnerten. Der Befund der drei Menükomponenten ist nach B, wobei das (nicht zu bewertende) Amuse Bouche auch besseren Häusern gestanden hätte. Der Juror vermerkt, daß die Menükomponenten für das vorhandene Ambiente von Restaurant und Anlage - gepaart mit dem Bio-Konzept - zu überfrachtet wirken. Weniger Vielfalt und mehr Geschmacksdefinition könnte mehr sein und es ist ohnehin zu überlegen, ob die Herrmannsdorfer Anlage nicht als Landgasthof mit einer regionalen Karte besser in ein irgendwie geartetes Konzept paßt. Service: sofort, weil nur ein Pärchen zur Mittagszeit als Gast anwesend war statt der bestellten 0,5L kamen ungefragt 0,75L das sehr knusprige Weißbrot aus dem Brotkorb wurde vom Juroren nachbestellt - und man brachte ihm dann tatsächlich 2,0 Scheiben (offenbar handelt es sich hier um sehr wertvolle, rare Ware) zwischen den Gerichten sind bemerkenswerte Wartezeiten; auch wird nicht zeitnah abgeräumt und nur einmal nachgeschenkt kein WLAN Hier ist bei Gault Millau wohl etwas viel Begeisterung über das präsentierte Öko-Konzept in die Bewertung eingeflossen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, wenn wir Bio wollen** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 16/08 Michelin: Varta:**		
B	02,75	**Tutzinger Hof, Gasthof, im Hotel Tutzinger Hof, Hauptstr. 32, 82327 Tutzing, www.tutzinger-hof.de 08158/9360** _____ Situation: an befahrener Straße eig. Parkplätze vor dem Haus kaum Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Resultat: hier verkehren Laufkundschaft, Anwohner und Gäste Küche: kein Brot Vom Grill und aus der Pfanne Grillteller „Tutzinger Hof“, kleine Steaks vom Schwein, Rind und Pute auf Bratkartoffeln und Speckbohnen, Grilltomate und Kräuter-Knoblauchbutter 12,90.- Adelholzener 0,5L bestellt, 0,25L erhalten 1,40.- Die grünen Bohnen mit der genügenden Menge an Speck-Schinkenwürfeln waren sehr aromatisch, das	**B** **/401**	**C**

		geschmackstragende Element und verdeckten die Kartoffeln etwas. Die Fleischteile waren perfekt. Befund B. Service: Schnell; Rechnung mit Bewirtungsbeleg war nicht möglich WLAN gegen Gebühr Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,75	**Pacific Times, Baaderstr. 28, 80469 München** **089/20239470** _____ Situation: recht ruhig gelegen keine eig. Parkplätze Stil: verschiedenartig Resultat: hier treffen sich Stammgäste, Laufkundschaft Küche: Straußenfilet mit Schattenmorellensauce und bardierten Bohnen mit Streichholzkartoffeln 18,00.- Gerolsteiner 0,75L 5,50.- Das Filet war großartig und die Beilagen waren ebenfalls angenehm. Befund B. Service: schnell Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/402**	**C**
B	02,75	**Casa della Pizza, Ristorante, Rumfordstr. 2, 80469 München** **089/23077390** Pizza in der Innenstadt und günstig _____ Situation: 11:30 - 01:00 Uhr keine eig. Parkplätze Ein Italiener mit Lieferservice Es gibt Mittagsmenüs mit Getränk 0,25L oder Hauswein 0,1L Hat Holzofen-Pizza; der Pizzerist wirbelt die dünnen Teige geschickt in der Luft herum Der Juror ging am Lokal vorbei, als dessen Bedienkraft vom Supermarkt einen roten Plastikkorb mit einer Packung gefrorene Tagliatelle und allerlei anderen Nahrungsmitteln in das Lokal trug. Der Juror schreibt: Dann kann ich mir meine Tagliatelle gleich daheim machen! Resultat:	**B** **/403**	**C**

		hier verkehren Anwohner und auch Anzugträger Küche: Mittagsmenü Pizza Proscutto mit Hauswein 0,1L, rot; zus. 7,60.- Die Pizza war sehr groß (ca. 30 cm) und etwas fade. Sie war jedoch im Holzofen korrekt zubereitet worden. Im Laufe der Zeit wurde die Pizzamitte weich. Aber im Vergleich mit dem, was wir hier in Süddeutschland sonst so an Pizzen vorgesetzt bekamen, war das noch leicht zu verschmerzen. Befund B. Service: sehr schnell, engagiert, freundlich Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,75	**Seven Fish, 7FISH, Gärtnerplatz 6, 80469 München** **089/23000219** _____ Situation: wenn möglich stehen Tische auch vor der Türe kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Resultat: die Karte hat nicht viele Gerichte und die in nicht leicht zu verstehender Art; so wurde das Lunch von der Bedienkraft als Vorspeisengröße beschrieben. Küche: Brot ohne Geschmackseindruck, mit Gewürz-Dip und Brotteller/Messer Das Getränk wird nachgeschenkt. Der Juror wählte aus dem Fisch-Menü „C&B Connexion“ Calamaretti auf Tomaten-Carpaccio und Feldsalat „Norway“ Kabeljau mit Artischocken-Graupen und Estragon; zus. 16,50 Selters 0,75L 7,50.- Die Calamaretti waren perfekt angebraten; das Tomaten-Carpaccio war: einige Scheiben Tomaten. Der Kabeljau war, wie schon die Calamaretti, perfekt und kam schön für`s Auge angerichtet. Das Brot könnte besseren Geschmackseindruck bringen; das Dip verbessert es nicht. Trotzdem Befund B. Service: recht zügig Der Tisch wackelte. Aufgrund einer (provozierten) Äußerung zu seiner Krawatte hielt die Bedienkraft den Juror für einem Chauvinisten. Der Juror wollte eigentlich ein 0,5er Wasser; das 0,75er war zu groß - und sehr teuer. Dieses Selbstbewußtsein sollten sich die sieben Fische nicht erlauben. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B /404**	**C-**
B_u	02,7	**riva bar pizzeria, Bistro, Im Tal 44, 80331 München, Kull & Weinzierl GmbH & Co KG, Internet-Adresse** **089/220240** Für den schnellen Imbiß	**B/B 405**	**C**

		_____ Situation: an befahrener Straße gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; Parkhaus im Riegerhaus Stil zumeist italienisch sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem loungemäßig ausgestatteten Lokal verkehren Touristen, Angestellte, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Freundinnen Küche: Brot hell, keine Butter, kein Dip Linguine mit Trüffel 13,80.- Profiterol nero 2,00.- Verdicchio 0,2L 5,60.- Die Nudeln waren einfach, die Trüffel von akzeptabler Qualität. Befund B. Der sehr preisgünstige Profiterol kam entsprechend als kleine Portion. Befund B. Der Wein war etwas enttäuschend einfach. Service: sofort; Wartezeit, bis die Rechnung verlangt werden konnte. Brot wird nicht nachgelegt Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	02,7	**Wagner, Konditorei Tagescafe, Wiesseerstr. 3-5, 83703 Gmund, Pächter, Internet-Adresse** **08022/96860** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil Cafe mit kleinen Gerichten Terrasse 09:00 - 18:00 Uhr Resultat: In dem Lokal verkehren Touristen, Ausflügler, Stammtische, Bierdimpfl Küche:	**B/B /406** **B /407**	**C** **C**

		Königin-Pastetchen gefüllt mit Ragout-Fin 5,90.- Rühreier mit Schinken, Butter, Brot 6,50.- Breze 1,00.- Adelholzener 0,25L 2,20.- Tee Glas 2,40.- Kuchen 3,10.- Die Juroren waren von Darbietung und Qualität der Speisen sehr angetan. Auch die Aromatik stellte sehr zufrieden. Nur die Breze erreichte nicht die Erwartungen der Juroren. Den Königin-Pastetchen beigegeben waren einige Scheiben Gurke, je ein Segment Tomate und Zitrone und etwas Grün als Nippes. Befunde B/B. Der Kuchen kam nach Mainstream. Service: Die eingangs bestellten Pfannkuchen mit Speck und Champignons gibt es nicht. Die Quiche Loraine gibt es nicht. **Zweiter Test** Toast Hawaii 7,20.- Kuchen 3,80.- Glas Tee 2,40.- Seeberger Kännchen Kaffee, entkoff. 4,80.- Heute nahm ein Juror Toast Hawaii. Dieser war wie erwartet sorgfältig aufgebaut und mit etwas Grün, Gurke, Tomate und oranger Paprika ergänzt. Auf den Toast hat die Küche je drei Sauerkirschen appliziert - warum auch immer. Beide Juroren waren auch kulinarisch von der Qualität überzeugt. Befund B. Der zweite Juror nahm den Erdbeerkuchen und empfand diesen als zu trocken. Tee und Kaffee verdienen des Lobes. Besonders der Seeberger-Kaffee erzeugte Begeisterung beim Juror. So wünschen wir uns Kaffee überall, denn besser als dieser kann Kaffee kaum mehr sein. Kein Befund für Kuchen, Tee und Kaffee. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, für etwas Leichtes.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	02,7	**Bachmaier Hofbräu, Gaststätte, Leopoldstr. 50, 80802 München, Pächter, www.bachmaier-hofbraeu.de 089/3838680** Hier gibt es auch Hummer (04.2010). Schwabinger Restaurant _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch und individuell sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem hölzern eingerichteten Lokal ohne Tischdecken verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Handwerker, Touristen, Schwabing-Besucher, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige, Freundinnen	**B/B+** **/408**	**C**

		Küche: kein Brot Mittagstisch Jungschweinebraten in Kümmeljus mit Kartoffelknödel und Krautsalat5,90.- Trilogie von der Erdbeere (Erdbeertiramisu, Erdbeermousse und marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis) 5,90.- Getränk 0,5L, alk.frei 3,90.- Der Mittagstisch war Schweinebraten mit Weißkraut und Kartoffelknödel. Das Gericht entsprach voll den Erwartungen an die regionale Küche. Befund B. Das Dessert übertraf unsere Erwartungen. Es kam nicht nur optisch überzeugend, es war auch attraktiv an Aromen, wenngleich Erdbeere auch intensiver aromatisch geht. Der Teller ist schön bestäubt, trägt zwei Kleckse Erdbeermousse, Erdbeertiramisu mit Minze gespickt, eine Kugel Vanilleeis mit genügend Erdbeerstückchen, Schokocreme. Befund nach B+. Schön. Service: sofort WLAN unbekannt Günstige Preisgestaltung Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,7	**Bayerischer Hof, Gaststätte, im Hotel Pension Bayerischer Hof, Walchenseestr. 36, 82494 Krün, Pächter, Internet-Adresse** **08825/1043** Hotelrestaurant _____ Situation: ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Stil regional, bayrisch Terrasse Resultat: In dem wie ein Wintergarten wirkenden Lokal verkehren ältere Mitbürger, Hotelgäste, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Mittenwald-Besucher. Küche: Schweinebraten mit gerösteten Knödel und Blaukraut 9,90.- Getränk 2.90.- Das bemüht aufgebaute Gericht überraschte mit seinen drei Scheiben Braten und den geschnittenen, einzeln angebratenen Knödelscheiben. Der Braten kam mit dem erwünschten zarten Fleisch, die Knödelscheiben harmonierten sehr zufriedenstellend mit der trefflich angepaßten Soße. Etwas Orangen-, Apfel- und Salatnippes wollte die Optik aufbessern. Befund B. Service: schnell Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt	**B** **/409**	**C**

		WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C g	02,7	**Sauerlacher Post, Gasthof, im Hotel Sauerlacher Post, Tegernseer Landstr. 2, 82054 Sauerlach, Pächter, Internet-Adresse** **08104/830** Hotelrestaurant _____ Situation: an befahrener Kreuzung; verkehrsgünstig zur Autobahn München - Salzburg ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional, bayrisch, individuell und international Biergarten Terrasse Wirtsgarten innen mit Kastanien Resultat: In dem Hotelrestaurant verkehren Privatleute, ältere Mitbürger, Hotelgäste, Stammtische und -gäste, Tagungsteilnehmer, Touristen, Ausflügler, Geschäftsleute, Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche: Harald Scheinecker kein Brot, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Spezialitäten aus dem Heimatland unseres Küchenchefs Harald Scheinecker: Tafelspitzsülze auf Vogerlsalat mit Kürbiskernöl und Dressing 4,20.- Ganserl-Krautfleckerl mit Petersilie im Pfandl serviert 7,90.- Grüner Veltliner 0,2L 4,50.- Aromaseitig hat uns die Vorspeise enttäuscht: Die Tafelspitzsülze hat kein Aroma geboten; das Kürbiskernöl kennen wir auch aromatisch und vom Dressing hätten wir gerne erfahren, was es denn für eines ist. Da hilft auch nicht, daß einige Sonnenblumen- und andere Kernchen beigegeben sind sowie etwas Balsamiko. Befund C. Anders die Krautfleckerl: Diese kamen aromatisch durch den Schinken; das Kraut brachte eine eigene Art von Säure in das Gericht und die reichlich verabreichte Petersilie die Nuance Bitterkeit. Das Ganze kam im lang anhaltend warmen Pfännchen. Befund B. Der Wein - immerhin wurden dem Juroren zwei verschiedene Weine vorgeschlagen - war von der einfachen Art und dem Juroren nicht näher benannt worden. Eine Weinkarte gibt es nicht. Wer gute Küche machen will, darf den Gästen gerade guten Wein nicht vorenthalten, denn anders handelt es sich oftmals um mindere Qualitäten. Hier wird nun der Wein stiefmütterlich behandelt. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Die Vorspeise ist ausschlaggebend. Service: sofort - und mit der Anrede „Kann man Ihnen helfen?“. Warum hält man den Gast immer für hilfsbedürftig? es wird nicht nachgeschenkt und es gibt keine Weinkarte Die Gerichte wurden nicht annonciert. WLAN: vom Haus (hotel post), Kennung und Paßwort an der Rezeption Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, ohne zu wissen, ob es wieder österreichisch wird.**	**C/B** **/410**	**C-**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
B	02,7	**Hamberger, Gasthof, Anzingerstr. 1, 85614 Eglharting, M. Hundseder, Internet-Adresse 08091/562068** Hätte das Zeug für mehr _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen eig. Parkplätze Stil regional, Mittagsgerichte Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Privatleute aus der näheren und weiteren Umgebung, Stammgäste Küche: Gamsbraten mit Spätzle und Blaukraut 12,80.- Wasser, groß 2,40.- Der selbst in Bayern nicht oft angebotene Gemsenbraten kam in genau der erwarteten Art und Aromatik. Die Beilagen waren groß (Knödel) und frisch (Salat). Der Befund ist nach B. Service: sofort WLAN unbekannt Der Hamberger hat die Lokalität, die sich zum - vielleicht regional orientierten - Gourmet-Lokal entwickeln könnte. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne. Und wir wollen sehen, wie es sich entwickelt.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/411**	**C**
B g	02,7	**Sollner Hof, Gasthof, Herterichstr. 65, 81479 München, Sickendiek Gastronomie GmbH, www.sollnerhof.de 089/74982910** Ländlich _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch, regional, günstiges Tagesgericht erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Hotelgäste, Stammtische aus dem Einzugsgebiet Solln und Grünwald	**B/B** **/412**	**C**

		Küche: Weißbrot Geräucherte Entenbrust und Hirschschinken Preiselbeerdressing, Kräutersalat mit Austernpilzen 11,00.- Schweinebraten vom Hofgut Schwaige mit Kartoffelknödel und Krautsalat 9,80.- 2008 Riesling, trocken, Hofmann, Franken 0,25L 5,50.- An Brot kam ein sehr leerer Teller mit zwei kräftigen Scheiben knusprigen Weißbrotes. Die Vorspeise kam mit zwei verschiedenen Hirschschinken in rot und dunkelrot, Austernpilzen, etwas Rukkola und anderem, zumeist grünem Salat. In der Karte die Betonung auf Kräuter zu legen ist übertrieben. Befund B. Das Hauptgericht war der klassische Schweinebraten, sogar mit etwas Kruste, mit der zu erwartenden aromatischen Biersauce und einem hohen Tellerchen Weißkraut. So soll der Schweinebraten sein. Befund B. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Die Vorspeise ist ausschlaggebend. Service: sofort WLAN: hotel.net Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	02,7	**Zur Post, Gasthof, Kirchenplatz 1, 85540 Haar, Pächter, www.gasthofzurposthaar.de** **089/4606054** Ruhig _____ Situation: an ruhiger Straße ruhig gelegen im EG Parkplätze in der Nähe, teilweise aber nur für 1 Stunde Tiefgarage in 150m Entfernung Stil regional, individuell und international, günstiges Mittagsgericht erhältlich Biergarten Resultat: hier verkehren vornehmlich Einheimische Küche: kein Brot Geschmortes Kaninchen in Speck-Zwiebelsauce Dazu Butternudeln und frischen Kräutern 10,70.- Tafelwasser 0,4L 1,90.- Das Kaninchen kam sauber hergerichtet mit etwas Gemüse und Bandnudeln. Die Soße harmonierte gut. Befund C+. Service: sofort kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum nicht.**	**C+** **/413**	**C**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
B	02,7	**La Villa, im Bamberger Haus, Brunnerstr. 2, 80804 München, La Villa Betriebs GmbH, Internet-Adresse 089/3088966** _____ Situation: im Luitpoldpark gelegen keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe Stil regional Terrasse (lt. Hausprospekt eine der schönsten Terrassen Münchens) anderes als der Name vermuten läßt, kein Italiener täglich ab 11:00 Uhr Frühstück und durchgehend bayrische und internationale Gerichte sowie wechselnde, preiswerte Mittagsmenüs Di-Do 11-01:00 Uhr, Fr, Sa 11-03:00 Uhr, So 10-01:00 Uhr Mo im Winterhalbjahr geschlossen Lt. Hausprospekt nennt sich das getestete Lokal La Terrazza (auf der Rechnung steht La Villa) und befindet sich zusammen mit der Cantina Mexicana & Churrasceria Brasil im „La Villa im Bamberger Haus“. Merkwürdig kompliziertes Konstrukt. Resultat: hier verkehren vornehmlich Parkbesucher Küche: Lammrückenfilet zartrosa gebraten, an Tomaten-Thymianjus mit Mandelbroccholi und hausgemachten Kartoffelrösti 15,90.- Hausgemachte Bayrisch Creme (unter Verwendung von Milch/Sahne hergestellt) an Waldbeerenragout mit frischen Früchten (gewachst) 4,50.- Casa de Campo Cabernet Carmenere Valle central, tiefrote Farbe mit lila Färbung, starke Note von dunklen Beeren, gut geeignet zu rotem Fleisch und Käse, Chile 0,2L 4,60.- Das Lamm kam mit sechs Teilchen in genügender Menge, war meist schön rosa und harmonierte bestechend mit der Soße. Auch die selbst geriebenen Kartoffelrösti erfreuten den Juror. Der kontrastierenden Broccholi und Zwergtomaten hätte es nicht bedurft: Die Broccholi sind zu primitiv und die Tomaten zu sauer - da nutzt es auch nichts, wenn die Broccholi mit Mandeln bestreut sind. Weniger wäre hier mehr gewesen. Veredeln kann man auch geschickter. Befund B. Das Dessert brachte eine üppige Menge Waldbeeren mit Sauce sowie einige beigelegte ebensolche Früchte, Physalis. Es war von dem zu erwartetenden Gusto. Befund C. Der Wein hätte gut zum Fleisch gepaßt, doch war er unachtsam temperiert, sprich 5 - 7° C zu warm. Das machte ihn ungeeignet für das Gericht. Service: mit Wartezeit WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Von der Karte abhängig.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B/C**	**/414**	**C**
B	02,7	**Takara, Japanisch Imbiss, Japanisches Restaurant, Asia Küche, Augustenstr. 4, 80333 München, www.takara-muenchen.de** **089/51556699** Der kleine Japaner	**B** **B**	**/415** **/416**	**C** **C**

		_____ Situation: sicherlich kein Schnellimbiß, eher ein Lokal, das das Zeug zum asiatischen Restaurant hat wenige Parkplätze in der Nähe es gibt Asahi-, Kirin- und Sapporo-Biere Sushi All You Can Eat am Mittag 8,90.-, am Abend 12,90.-; Sushi Menü 4,90.- , Angebot Sushi von der Tafel, abends, 6,90.- (05.2009) Mo - Sa 11:00 - 22:00 Uhr, So 17:00 - 22:00 Uhr Resultat: viel Laufkundschaft und Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche: viele versch. asiat. Gerichte, jedoch aromaseitig nicht sehr abwechslungsreich große Portionen bemerkenswerter Mittagstisch (von Qualität, viel, nicht teuer): 6,90.- für 15 (!) Sushi (California, Lachs Maki, NiGiRi-Lachs, -Thunfisch, -Scampi), Ingwer und Wasabi (08.2009) günstigstes Sushi in town (es gibt im Sommer 2008 eine große Platte Sushi als all you can eat für 8,90.-, aber nach einem Teller ist man schon satt - und glücklich. Bisheriger Befund B. Service: sehr freundlich Zahlen muß man an der Theke beim Gehen Auch Nachbestellen macht man an der Theke WLAN: Einige (fremde) gesicherte und ungesicherte Netzzugänge verfügbar Anm.: Da gehen wir gerne hin. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Verläßlich. Für Sushi!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,7	**Zur Mühle, Gasthaus, Mühltal 10, 82064 Straßlach, Renate Kreisz, Robert Hirtl, www.gasthausmuehle.de 08178/3630** _____ Situation: sehr ruhig an der isar gelegen eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch Biergarten Resultat: hier verkehren Wanderer, Radfahrer und Ausflügler Küche: Frischer Saibling gebraten mit Bratkartoffeln und Salat 12,50.- Wasser 0,5L 2,00.- Der Saibling kam perfekt angebraten und mit trefflichen Kartoffeln. Der Juror hatte den Salat abgewählt und den in der	**B /417** **Vortest /418**	**C**

		Karte als hausgemacht beschriebenen Kartoffelsalat genommen. Dieser war tatsächlich selbst gemacht und von feiner Qualität. Befund B. Service: sofort kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Immer. Der Fisch!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B g	02,7	**Limm, Gasthaus, Zum Neuwirt, Hauptstr. 29, 82541 Münsing, Pächter, Internet-Adresse 08177/411** Neubayrisch _____ Situation: an befahrener Straße wenige Parkplätze Stil bayrisch Resultat: viele Einheimische und Ortsansässige Küche: Limm Sebastian Brot sortiert, Brotteller, Dip Der Juror wählte aus der sonst sehr regionalen Karte die anspruchsvollsten Teilnehmer aus: Vorspeise Kalbstafelspitz mit Kräutervinaigrette und gebratenes Kalbsbries auf Schwarzwurzelsalat 10,00.- Hauptgericht Medaillons vom Rehrücken mit Wacholderrahm, gebratenen Schwammerl, Rosenkohlblättern und Serviettenknödel 19,00.- Dessert Beeren auf Biskuit, mit Mandelschaum überbacken, dazu Vanilleeis 7,20.- Die Vorspeise kam mit aufgeräumter Optik und nicht verspielt. Das hätte aber auch nicht geschadet. Der Tafelspitz war fein und zart, das Gemüse harmonierte; nur das Bries fiel erstaunlicherweise durch seine Opulenz an Fett auf. Befund B. Das Reh war mit dem Wacholder aromaintensiv und wäre noch besser gewesen, hätte man es dem Juroren nicht ungefragt rare offeriert. Auch hätte es schon ruhig etwas mehr durch sein sollen. Das Gemüse ergänzte gut und der Rosenkohl war neben dem Serviettenknödel vom Aroma eine Freude. Befund B. Da die Mengen auf den Tellern nicht klein waren, hätte der Juror beinahe auf das Dessert verzichtet. Und das wäre schade gewesen, denn da hätte er etwas versäumt. Etwas ganz anderes bei der Bestellung vor Augen, erreichte ihn das Dessert als eine Art gefüllter Suppenteller, der zuunterst eine Scheibe Biskuit hatte, darauf die phantastische weiße vanillige Sauce, die die Beeren trug und das Ganze war leicht überbräunt. Als Top war das vortreffliche Vanilleeis platziert. Die Sauce war in ausreichender Menge auf dem Teller und war aromatisch so attraktiv, daß der Juror sobald den Entschluß faßte, dieses wahre Schmankerl so bald wie möglich nochmals zu genießen. Der Befund gestaltete sich für den Juror nicht leicht, denn ein hoher Teller - zumal noch gefüllt - hat per se nicht den selbstverständlichen Anspruch, ein hochwertig anzusehendes Gericht zu offerieren. Ein Befund nach B scheidet aus, da das Dessert verlässlich darüber ist; ebenso hat es eine interessante Optik. Der Befund nach A verlangt eben die gestaltete resp. ansprechende Optik UND das überdurchschnittliche kulinarische Erlebnis, was beides allemal erfüllt ist. Befund A. Diese Menükomponente ist gleichartig nivelliert zur Hauptspeise. Ausschlaggebend ist das Hauptgericht. Service:	**B/B/A /419**	**C**

		schnell es wird nicht nachgeschenkt es riecht nach Küche im Eingangsbereich und Gastraum kein WLAN An Gault Millau: Das Limm ist kein „Bierhaus“. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja und bestimmt wegen des Desserts.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 13/08 Michelin: Varta:**		
B_u	02,7	**Alte Post, Gaststätte, Hotel Alte Post, Dorfstr. 19, 82487 Oberammergau, Familie Anton Preisinger,** **www.altepost.com** **08822/9100** _____ Situation: an der Straße, aber ruhig gelegen wenige Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch Resultat: Küche: Die Juroren nahmen Rinderrückensteak mit Bratkartoffeln und Salatteller 14,90.-. Allgäuer Käsespatzen mit Röstzwiebeln, Blattsalate 6,90.- Tee 2,10.- Tafelwasser 0,4L 2,20.- Beide Juroren waren sehr zufrieden. Das Steak kam zwar ungefragt nur knapp medium, war jedoch zart genug und im Geschmackseindruck vom Besten. Die vom Feinschmecker normalerweise nicht gerade favorisierten Bratkartoffel hatten feine Zwiebelfäden untergehoben bekommen und gewannen dadurch beträchtlich. In Summe befinden die Juroren nach B. Der separate Salat war einfach, bleibt aber ohnehin als Beilagensalat ohne Befund. Die für Oberbayern nicht typischen Käsespatzen waren ausschließlich mit Käse und keinerlei Fremdfetten zubereitet. Die Qualität überzeugte den Juror sehr; er befand, daß er noch nie „solch gute Käsespatzen“ erhalten hatte. Beide Juroren befanden die Käsespatzen nach B. Der separate Salat war einfach. Service: schnell Als die Bedienkraft für einen italienischen Gast eine andere Karte holen mußte, zischte sie Mißfallenslaute. Befund C-. Eine andere Bedienkraft berichtete Gästen, die Weißwürste dauerten lange - sie seinen gefroren. Gut, das zu wissen. **Zweiter Test** Die Juroren besuchten das gut besetzte Lokal und fanden heute einen Platz im (moderneren) Glaskasten. Nach bemerkenswerter Zeit kam eine Bedienkraft und wollte die Bestellung von Getränken aufnehmen. Die Juroren ließen aber erst die Karte kommen - was nochmals dauerte. Die Juroren resümierten mittlerweile, daß sowohl Küche als auch Bedienkräfte völlig überfordert waren: Überall saßen hungrig wartende Gäste herum und die Bedienkraft der Juroren beteuerte, daß sie alleine gelassen sei und ihr niemand helfe. Als die Juroren dann auf der Karte gewählt hatten, warteten sie wiederum beträchtlich lange und konnten nicht bestellen. Sie verließen nun das Etablissement in der regen Hoffnung, vielleicht woanders einkehren zu können.	**B/B /420** **- /421**	**C-** **D1**

		WLAN ist als public und als private vorhanden; das public konnte nicht benutzt werden. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,7	**Postillion , Schmankerl & Mehr, Restaurant Frühauf, Restaurant Bar, Nördliche Hauptstr, 17 -19, 83700 Rottach-Egern** **08022/704640** _____ Situation: an befahrener Straße einige eig. Parkplätze; bis 2 h mit Parkscheibe kostenfrei Stil vornehmlich bayrisch Resultat: Holzstühle und -tische gut besucht Küche: Gedünsteter Waller mit Blattspinat und Meerrettichsauce 14,80.- Gerolsteiner 0,5L 4,20.- Der Waller war viel an Menge, der Spinat optimal harmonisiert. Befund ein sicheres B. Service: sofort Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/422**	**C**
D1	02,7	**Käfer, Feinkost Käfer GmbH, Prinzregentenstr. 73, 81675 München, Gerd Käfer, www.feinkost-kaefer.de** **089/4168247** Überschätzt _____ Situation: an stark befahrener Straße eigene Tiefgarage Gerd Käfer ist in München ein Begriff für den Feinschmecker. Resultat: Die Küche ist international Küche: Vorspeise: Gänseleber aus dem Perigord, Gâteau Feigen, Pinienkerne, Friseespitzen, Rosinenbrioche 26,00.- Hauptspeise: Fasan aus Burgenländer Jagd, Supreme, Wacholderschaum, Ananaskraut, Kartoffelmousseline, glacierte Trauben 32,00.-	**D1/A+/B** **/423**	**B**

		Dessert: Valrhona Caraibe Schokolade Creme Brûlée, Muskatkürbis, Marillensorbet 15,00.- San Pellegrino 0,75L 7,50.- Bei Käfer ist es sehr warm, obwohl die Außentemperaturen sehr niedrig waren. Das war dem Juroren unangenehm; es kann von der im Raum integrierten Küche herrühren. Das Restaurant ist recht beengt. Dies alles erleichterte es dem Juroren nicht gerade, sich dem Test in gewohnter Art und Weise hinzugeben. Es kam kein Amuse Bouche; Brot gab es weiß und dunkel, beides frisch, in der Holzschale mit Teller und Butter. Es war von hoher Qualität. Die Gänseleber ließ das Herz des Jurorsen höherschlagen. Die Feigen waren ihrer nur eine an der Zahl - was soll das? Hierfür ergibt sich der Befund zu D1, weil der Juror die angekündigte Eigenschaft „ ... Feige*n*“ als nicht erfüllt angesehen hat. Der Fasan war großartig, die glacierten Trauben eine Erwähnung wert. Das Kartoffelmousseline nennt sich auch Püree. Das Ananaskraut erschien ein Stück zu säuerlich, was es folglich zu stark von den anderen Komponenten des Hauptgerichtes absetzte. Das Dessert kam auf einem Hartholzsockel in drei Ebenen und war der krönende Abschluß des Abends und ließ aber trotzdem das wesentliche und entscheidende Quentchen Innovation und kreativen Geist missen. Das Mahl war „gute Küche“, erreicht jedoch sicher nicht die Gipfel großer Küchen. Das Hauptgericht befindet der Juror nach A+. Über das Dessert war nicht leicht zu entscheiden. Der Befund ist unsicher zwischen B+ und A; gewählt wurde A zugunsten der Küche, da Zwischennoten bei dem vorliegenden Bewertungsschema nicht möglich sind und auch keinesfalls angestrebt werden. Wie Gault Millau hier auf 15 Punkte kommt, ist dem Juror ein Rätsel. Es ist schade, daß eine solche Örtlichkeit es nicht zu mehr als zu einem Gourmet-Faktor von unter 3 schafft. Service: viel engagiertes und bemühtes Personal; es hätte höherfrequent nachgeschenkt werden können. Befund B. Gerd Käfer sollte sich überlegen, ob in seinem Restaurant nicht weniger mehr wäre und die Küche nicht besser in einem eigenen und separaten (!) Raum aufgehoben ist. Dem Juroren schienen die druckvolle, warme Enge des Restaurants sowie die Präsenz der Küche Gründe zu sein, wegen denen sich hier kein richtig schöner und gelöster Feinschmeckertempel ausbilden kann, sondern vielmehr nur ein Restaurant mit vielen Tischen, wobei jeder zur Verfügung stehender Platz genutzt wird. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wollen wir heiße Enge?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 15/08 Michelin: Varta:**		
B_u	02,7	**Deutsche Eiche, Reichenbachstr. 13, 80469 München, J. Sattler GmbH, Josef Satter und Dietmar Holzapfel, www.deutsche-eiche.com** **089/2311660** Günstig _____ Situation: im Haus des gleichnamigen Hotels gelegen nahe Viktualienmarkt keine eig. Parkplätze Stil: Bayrisch und international 07:00 - 01:00 Uhr Resultat:	**B/B** **/424**	**C**

		traditionsreich sehr günstiger Mittagstisch wochentags, z.B. im BM11/08: Cordon Bleu 4,90.- (!) Die Karte ist folgendermaßen: Frühstück 7 - 11 Uhr Kleine Gerichte und Brotzeiten 11:30 - 24:00 Uhr Aus der Pfanne Vom Grill und aus dem Ofen Klassiker heute Vegetarische Gerichte Fischgericht (ja, singular, es handelt sich tatsächlich um 1 Gericht) Dessert Anm.: Teuerster Wein 19.- (Flasche 0,7L) Küche: Der Juror wählte Cordon Bleu vom Schwein mit knusprigen Pommes Frites und kleinem Marktsalat 12,40.- (Samstagspreis) Dessertteller Deutsche Eiche 6,20.- Mineralwasser 0,5L 3,00.- Der Juror schreibt: Eine gute, große Mahlzeit mit Cordon Bleu klassisch. Salat ebenfalls gut. Dessertteller gut. Befunde B/B. Service: sofort Anm.: Das Lokal ist in der Nicht-Hetero-Szene ein Begriff. Wenn wir wochentags ein billiges Mittagsgericht wollen, gehen wir hier hin. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	02,7	**Taverna Korfu, Boschetsrieder Hof, Boschetsrieder Straße 47, 81379 München, www.taverna-korfu.de 089/7854942** _____ Situation: an befahrener Straße wenig Parkplätze in der Gegend An der Hauswand steht noch Boschetsrieder Hof, aber es ist ein Grieche. Resultat: wird nicht nur von Anwohnern gerne frequentiert Küche: Wir waren immer zufrieden. Befund B. **Zweiter Test** Der Juror wählte Vorspeise: Garrides Saganaki, Scampi in frischer Tomaten-Käse-Cognac-Sauce 7,90.- Hauptgericht:	**B /425** **B/B /426**	**C**

		Loup de Mer vom Grill mit gemischtem Salat 11,90.- Mineralwasser 1,80.- Der Juror konnte eine formidable Knoblauchsauce hinzu wählen. Die Vorspeise kam mit einer sehr ansprechenden und den Gaumen verwöhnenden Sauce. Der Juror hätte nur gerne zu jedem der immerhin acht Scampi ein bischen mehr von den kleinen Tomatenstückchen gehabt, aber auch so kam hier ein bemerkenswertes Gericht. Normale Ansprüche sind hier voll erfüllt. Befund B. Der Fisch kam als Ganzes, ließ sich einfach von Kopf, Gräten und Schwanz befreien (dafür gab`s einen Grätenteller) und war bzgl. der Haut perfekt zubereitet. Die Knoblauchsauce harmonierte. Der Salat war gewöhnlich. Befund B. Service: freundlich beide Bedienkräfte sehr freundlich; man sah kontinuierlich nach, ob für den Gast alles in Ordnung ist. Das ist ein sicherer Beleg für den Befund nach B. Hier gilt: Es muß nicht immer Tzaziki sein, oder: Wenn es mal griechisch sein soll ... Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Mit Freude.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,7	**s' Wirtshaus am Sendlinger Tor (lt. Schild); Sendlinger Wirtshaus, Sendlinger Torplatz 10, 80336 München 089/59946908** Situation: Am belebten Platz in der Innenstadt gelegen, kinonah, wird bis in die Nacht frequentiert Biergarten-Tische vor der Tür und dunkles Holz drinnen; die Tische sind ungedeckt und zeigen ihre Benutzung Parkhaus: Stachus Resultat: viel Laufkundschaft, Touristen Küche: Ochsenbrust mit Meerettichsauce, Gemüsestreifen und Salzkartoffeln 5,50.- Alk.fr. Weißbier 3,70.- Das Gericht war Tagesgericht (zum erstaunlich günstigen Preis) und erstaunlicher Qualität: Das Fleisch war sehr angenehm und weich, Kartoffeln bestens; knapp wurde schon ein B geholt Service: kam schnell, das Essen auch ein Gast, der mit uns kam, mußte draußen etwas lang warten im Gastraum wurde an einer Holzverkleidung fleißig und laut gebohrt Anm.: Wenn`s mal billig und gut sein soll. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, gerne wegen der Preise.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/427**	**C**

B	02,65	**Berg, Landgasthof, Schmidberg 2, 82547 Berg/Eurasburg, Pächter, www.landgasthof-berg.de** **08179/1661** _____ Situation: ruhig gelegen eig. Parkplätze Stil regional Biergarten sommers sind Tische auf der Terrasse Resultat: In dem ländlich wirkenden Lokal mit dem schönen Blick über Wiesen verkehren Touristen, Wanderer, Ausflügler, Radler Küche: Brot hell/dunkel Wildhasenkeule an Wacholdersauce mit Spätzle und Blaukraut 15,80.- Getränk 0,5L 3,10.- Die Wildhasenkeule brachte den korrekten Geschmackseindruck. Die Beilagen kamen in Standard-Qualität. Befund B. Service: sofort die Wildhasenkeule kam beträchtlich schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/428**	**C**
B_u	02,65	**Löwen-Brauerei, Privatbrauerei Braugasthof Hotel, Hermann-August-Str. 2, 86825 Bad Wörishofen, Alois Forster Löwenbräu e.K., Roland Forster, www.loewenbraeu-bad-woerishofen.de** **08247/96840** _____ Situation: ruhig gelegen eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe Stil regional und international, günstiges Tagesgericht erhältlich Die Karte umfaßt: Tageskarte, Suppen, für den kleinen Hunger, kalte Vorspeisen, Salate, Vegetarisches, Mehlspeisen, Fisch, Köstliches aus der Brauhausküche, Schnitzel, Steak, internationale Küche, Grillplatten für zwei Personen, Toastspezialitäten, Dessert, Brotzeitkarte, Biere, Weine Resultat: hier verkehren Hotelgäste, Urlauber und Besucher der Kur-Einrichtungen viel Laufkundschaft Küche:	**B/B** **/429**	**C-**

		531 Ganze Maischolle in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln und Spargel mit Sauce Hollandaise 18,50.- 758 Bierlikör- Pana Cotta mit Erdbeersauce 3,90.- Leusator 0,25L 2,50.- Wasser 0,5L 2,80.- Die Scholle kam perfekt; die Kartoffel waren tadellos, der Spargel (zwei Stangen) zu wenig und die Hollandaise sehr angenehm. Befund B. Das Dessert mit dem nicht nach Bier schmeckendem Bierlikör war eine kulinarisch und optisch attraktive Gestaltung. Befund B. Der Leusator ist ein Starkbier mit 17% Stammwürze aus dem Hause. Service: sofort Im Waschraum war keine Seife, der uralte Siemens-Händetrockner war ohne Funktion und eine der zwei Toiletten hatte kein Papier. Provinz. kein WLAN Anm.: Dieses „Löwenbräu“ ist nicht verwandt mit dem gleichnamigen in München und auch nicht mit den vielen anderen, die über Deutschland verstreut sind. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,65	**Burgklause, Gaststätte, im Hotel Klausenhof, Burggraben 8, 82418 Murnau, Familie Werner Gilg, www.burgklause-murnau.de** **08841/5360 /-61160** _____ Situation: an befahrener Straße eig. Parkplätze Parkhaus in der Nähe (2 Stunden kostenlos) Stil regional, günstige Tagesgerichte erhältlich Biergarten Resultat: hier verkehren Hotelgäste und Spaziergänger Küche: Schweinefilets im Speckmantel gebraten und Kräuterjus mit Bratkartoffeln 11,20.- Adelholzener 0,5L 2,90.- Die drei Filets kamen wie Medaillons und waren sehr schön gebraten und auch aromaseitig eine Freude. Die Kartoffel kamen mit Räucherschinken und kleinen Zwiebelfäden. Das Gericht war nicht nur zufriedenstellend, sondern auch ergiebig. Befund B. Service: sofort kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/430**	**C**

B	02,65	**Volksgarten, Briennerstr. 50, 80333 München** **089/57877859** _____ Situation: an befahrener Straße im Hinterhof des Volkstheaters gelegen keine eig. Parkplätze Stil international sehr gut besucht Resultat: hier trifft man sich speziell vor und nach dem Besuch des Volkstheaters; da gibt es viel zu sprechen und es ist laut wie im Kindergarten Küche: Rehragout mit Spinatspätzle Preiselbeeren und Kopfsalat 14,50.- Tafelwasser 0,4L 2,80.- Der Kopfsalat war nicht nur Kopfsalat, sondern vielfältig und von erwähnenswertem Geschmackseindruck, woran die Sauce Anteil hatte. Das Rehragout war hochwertig bereitet und von natürlichem Geschmackseindruck. Befuind B. Es hätte auch Loup de Mer als ganzen Fisch gegeben 16.- . Service: sofort und freundlich Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/431**	**C**
A	02,65	**Lucullus, Gaststätte, Birkenau 31, 81543 München** **089/662951** _____ Situation: Holzbestuhlung, einfach gehalten, im Sommer sind Tische draußen Parkplätze sind knapp Biergarten Stil: griechisch Resultat: auch Griechen essen hier immer sehr gut besucht und recht laut drinnen Küche: alles zeigt hohe Qualität und Freude, den Gast zufrieden zu stellen einmal war ein Salat so umfangreich, dass beide Juroren zusammen ihn nicht essen konnten Service: freundlich	**B** **/432** **B/A/C/C** **/433**	**C** **C**

		Die Juroren nahmen Gyros 8,00.- Mangoldblätter gefüllt mit Baramundifilet dazu Reis und Salat in Zitronen-Knoblauchsauce 8,50.- Galaktobureko 3,00.- Griechischer Joghurt mit Honig und Früchten 3,00.- Kokinelli, rose, mild 0,2L 3,30.- Imiglikos weiß oder rot, halbsüß 0,2L 3,30.- (gewählt: rot) 2 Mineralwasser 0,4L 6,00.- Das Gyros kam mit mehreren Pita-Brot; der Teller war umfangreich. Die Qualität war wie aus Griechenland bekannt. Befund B. Die Mangoldblätter kamen mit einem angenehmen Fisch und Reis mit aufgeräumter Optik und gewannen ganz entscheidend durch die besonders gelungene, aromatische und harmonierende Sauce. Ein für den Feinschmecker bemerkenswertes Gericht, das - völlig überraschend - den Befund nach A erreicht. Der Salat war frisch. Der griechische Joghurt war von gewohnter Qualität - Befund nach C - und veranlaßte den hierdurch wohlgestimmten Juror, auch noch den „Galaktobureko“ zu nehmen. Dieser kam nach Befund C. Die Weine werden nicht befunden. Auf der Karte kommen die Mangoldblätter zu 9.- . Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	02,625	**Torbräu, Conditorei Cafe am Isartor, im Hotel Torbräu, Tal 41, 80331 München, Pächter, Internet-Adresse 089/242340** Günstig und angenehm _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im OG elf eig. Parkplätze (Pflugstr.), vornehmlich aber für reine Hotelgäste kaum Parkplätze in der Nähe Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten Parkgebühren Stil individuell Resultat: In der Konditorei gilt eine Wochenkarte mit mehreren Gerichten. Hier verkehren Anwohner, alte Mütterchen, Privatleute, ältere Mitbürger, Senioren, Freundinnen, Hotelgäste, Stammgäste, Touristen, Geschäftsleute, Laufkundschaft Küche: Fettuccine mit Lachs-Sahne-Sauce 7,90.- Kaiserschmarrn mit roter Grütze 4,40.- Forster Mariengarten, Pfalz, Riesling Q.b.A., halbtrocken, voll und saftig 0,2L 4,50.- Die Fettuccine kamen auf dem großen Teller und waren reich an Lachs mit einer sehr angenehm abgestimmten Sauce. Befund B. Das Dessert erreicht die landläufigen Erwartungen und befindet zu C+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, wegen der ruhigen Atmosphäre. Dallmayr-Kaffee.**	**B/C+** **/434**	**C**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
B_u	02,6	**Weinhaus Knott, Gaststätte, Ismaningerstr. 5, 81675 München, GR-Gastroservice Gerhard Rieder, Internet-Adresse** **089/473733** Weinhaus ohne Wein _____ Situation: am befahrenen Platz seit 1898 ruhig gelegen im EG; Weinprobe im Keller keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell Resultat: In dem wie ein kleines Restaurant, nicht wie ein Weinhaus wirkenden Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Interessierte Küche: Brot hell Echte Vorspeisen gibt es nicht Hummer-Limonensuppe mit Flusskrebsschwänzchen und Garnelen 4,80.- Pfefferlendchen vom Schwein, mit Pfeffersauce , Speckbratkartoffeln und Salatteller 9,90.- Getränk 4,90.- Zuerst bekam der Juror eine Schüssel mit Salat hingestellt. An Besteck gab es nur einen Löffel - für die bestellte Suppe. Also wartete der Salat. Die Suppe kam nach geraumer Zeit; sie enthielt zwei Garnelen und vier oder etwas mehr Schrimps. Die Aromatik der Suppe war kräftig und in der erwarteten geschmacklichen Ausrichtung, auch trug sie bestimmt genug Salz mit sich. Optisch kann eine Suppe an sich nicht viel ausreizen; diese hier hatte einen kleinen Rahmspiegel und darauf etwas Grün. Für die leicht veredelte Suppe ergibt sich der Befund zu B. Die zwei Teile Pfeffersteak waren sauber aufgebaut und sorgfältig mit Pfeffer versehen. Die beigegebene Soße harmonierte. Die Bratkartoffeln waren von gewohnter Art, also leicht fett, jedoch mit aromatischem Schinken, der Salat herrlich frisch, mit dick geschnittener Gurke, halben Kirschtomaten. Befund B. Der (unbekannte) Wein bedarf keiner Beschreibung. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort Im „Weinhaus Knott“ werden Weine zum Mittagstisch auf der Karte nicht angeboten. Der Juror erzeugte etwas Aufwand für die Bedienkraft, als er frech einen frz. Weißwein verlangte - folglich in der Erwartung, solche Extravaganzen, siehe ober - garnicht angeboten zu bekommen. Doch man offerierte ihm im Weinhaus Knott tatsächlich sage und schreibe zwei französische Weine, ohne Namen, ohne Jahrgang, ohne näheren Blick auf das Etikett, nämlich einen so genannten fruchtigen und einen trockenen. Hier bei Knott sind Weinkenner am Werk. Kein Wunder, daß im Weinhaus Knott ALLE Gäste nur Bier vor sich stehen haben. Gleich nachdem die Suppe am Tisch stand, kam das Brotkörbchen - mit sage und schreibe 1,0 Brotscheiben. Wir sind ja der Meinung, daß es jederzeit eine Hungersnot geben kann, aber Knott muß nicht damit beginnen. So werten wir dasselbe nur als Geiz, den wir so kaum sonst gesehen haben. Zum vorhandenen Salz- und Pfefferstreuer gibt es bei den Lendchen eine Pfeffermühle. Auf dem Tisch steht ein Orchideengewächs. WLAN unbekannt	**B/B** **/435**	**C-**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **In ein Weinhaus ohne Wein?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D2	02,6	**VINO_CAFFE, Restaurant Bistro, Hochbrückenstr. 14, 80331 München, Pächter, Internet-Adresse 089/210288388** Neu. Klein. Und die ganz große Überraschung. Anfangs. _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten Parkgebühren Stil individuell und international sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem Lokal mit kleinen Tischen verkehren auffällig viele Freundinnen und Pärchen. Küche: Brot hell/dunkel, sechs kleine Speck-Muffin, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Auf der Wandtafel stehen die Speisen: Vorspeise: Jakobsmuscheln auf Fenchelgemüse vom Grill 10,50.- Hauptgericht: Papadelle in Limetten-Frischkäsesauce mit Lachs vom Grill und roter Pfeffer 8,90.- Dessert: <keines> 2009 Sauvignon Blanc Les Cepages Baron Philippe Rothschild Frankreich 0,2L 6,80.- Il Chiotto 0,33L 3,90.- Die Vorspeise kommt völlig überraschend in hochklassiger Optik und beschert dem Juroren trotz ihrer Einfachheit ein Geschmackserlebnis. Der Fenchel ist dünn geschnitten und leicht angegrillt, darauf die Jakobsmuscheln, Rukkola, Tomate. Öl ist unauffällig verwendet. Die Muscheln sind perfekt in Zustand und Geschmack. Sehr schön. Der Befund wird mit großer Freude, so berichtet der Juror, zu A2+ gegeben. Eine bestechende Leistung der Küche. Die Speck-Muffin sind hinreißend! Das Hauptgericht: Auch hier hegte der Juror eingangs keine großen Erwartungen, doch ließ ihn die Küchenleistung anläßlich der Vorspeise das Beste hoffen. Und er wurde nicht enttäuscht. Ihn erreichte der große Teller mit cremig umspielten Nudeln, darüber das Lachsstück schön angebraten und - ein bischen irritierend, aber doch interessant - der im Sinne des Wortes „knackige“ rote Pfeffer. Beigestellt wurde frisch geriebener Parmesan erster Qualität. Gerne häufte der Juror diese Leckerei auf seine Nudeln und nahm dazu den perfekten Lachs. Ein Genuß! Wenngleich dieses Gericht bestimmt nicht zu optischen Exzessen zu neigen vermag, so ist es doch im engen Rahmen seiner Möglichkeiten gestaltet, d.h. mindestens sauber aufgebaut. Kulinarisch ist es ein Treffer und befindet verläßlich zu A+. Wir werden sehen, was wir von dieser Küche noch hören werden. Solcherart nun sehr wohlgelaunt, wollte der Juror nun noch ein Dessert. Doch die herbeigerufene Bedienkraft konnte nichts anbieten, außer einem lauwarmen Schokoladenkuchen, der nichteinmal einen Platz auf der Wandtafel gefunden hatte. Da geht der Juror kein Wagnis ein und bestellt lieber die Rechnung. Der Sauvignon ist ein nicht ungeeignetes Gewächs, jedoch völlig überteuert. Der vom Juroren ursprünglich bestellte Wein war nicht lieferbar. An die Leitung: Da üben wir noch ein bischen und dann wird auch das besser! Und der Chiotto schreibt sich korrekt Chinotto. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort; die Lieferung dauert beträchtlich es wird nicht nachgeschenkt	**A2+/A+ /436** **C+/B /437** **D3 /438** **D2 /439**	**C** **C** **C** **D2**

		Brot wird nicht nachgelegt - auch nicht, wenn der Brotkorb ersichtlich leer ist, sondern der Brotkorb nach der Vorspeise ersatzlos entfernt - keine Frage, ob der Gast noch etwas Brot will (und vor allem die formidablen Speck-Muffin). Die Gerichte wurden nicht annonciert. WLAN unbekannt **Zweiter Test** Büffelmozzarella auf Grillgemüse 8,20.- Casarecchia mit Salsiccia in Tomaten-Oliven-Sauce 6,90.- 2008 Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild Bordeaux 0,2L 7,80.- Als Intro kommt heute der schwarze rechteckige Teller mit kleinen geschmorten Tomaten, Balsamicozwiebeln und Öl, jeweils in Schälchen. Das Brot ist hell/dunkel sortiert, frisch und knusprig; leider fehlen heute die delikaten Muffins. Hoffentlich ist das nur die Ausnahme. Die Vorspeise bringt einen etwas wachsigen, unfesten Büffelmozzarella mit verschiedenfarbigen, gegrillten Paprika und Zucchini. Die Abstimmung ist nicht bemerkenswert; das haben wir aufgrund der Erfahrungen des ersten Tests schon etwas anders erwartet!! Der Befund ist zu C+. Die Nudeln hingegen kommen mit dem schon bekannten, frisch geriebenen Parmesan (ein volles Schälchen natürlich), der ital. Wurst (ohne Haut oder andere Unstimmigkeiten), den Tomaten- und (üppig verabreichten) Oliventeilchen. Der Teller braucht keine Vorspeise, um zu sättigen; er ist groß genug. Das eigentlich doch sehr einfache Gericht befindet dennoch zu B. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. **Dritter Test** Der Juror nimmt Gnocchi mit Pesto, Mozzarella und Kirschtomaten 7,90.- und kein Getränk. Er erhält ein TOTAL VERSALZENES Gericht. War das die Rache für das weggelassene Getränk? Befund D3 (Grobe Nachlässigkeit in der Küche). Der dritte Test erfordert einen Nachtest: **Vierter Test** Ein anderer Juror nimmt (lt. Tafel) Gnocchi mit Pesto, Mozzarella und Kirschtomaten 7,90.- und kein Getränk. Er erhält Gnocchi mit Krensauce und Tafelspitz 7,90.- . Das ist aber ein völlig anderes Gericht als auf der Tafel. Das Gericht ist himmlisch abgestimmt und kulinarisch ein Gedicht. Der Befund wäre zu A, wenn es nicht etwas GÄNZLICH ANDERES wäre, als das, was der Juror bestellt hat. Befund D2 (Falsch geliefert). Noch während der Juror ißt, geht die Bedienkraft zur Tafel und löscht den vorherigen Eintrag - um den Text für das real gelieferte Gericht hinzuschreiben. Etwas spät. Befund D2 für diesen Service Und was uns dann erwartet, wollten wir dann doch genauer wissen: **Fünfter Test** Brot hell/dunkel Birnen-Kürbis-Risotto mit gebratenen Scampi vom Grill 7,90.- Das Brot war um 16:00 Uhr zwar noch knusprig, aber schon an den Außenseiten spürbar angetrocknet (alle Scheiben). Das Risotto kam perfekt, jedoch war der Birnengeschmack nicht erwartungsgemäß ausgeprägt. Die Scampi dagegen waren himmlisch. Nur hätten sie mehr an der Zahl sein können: Drei Stück sind etwas knausrig. An Nippes war eine halbierte Kirschtomate und ein Blatt Petersil auf den Teller gelegt. Befund B. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,6	**Schöttlkarspitz, Gasthof, Karwendelstr. 10, 82494 Krün, Pächter, Internet-Adresse 08825/2005** Für den Touristen	**C+ /440** **C/B /441**	**C** **C**

		_____ Situation: nahe befahrener Straße ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Stil bayrisch Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Ausflügler, Privatleute, Hausgäste, Touristen, Wanderer, Laufkundschaft Küche: Leberknödelsuppe 3,50.- Filet-Topf 15,00.- Apfelstrudel Sahne Kännchen Tee Zitrone 2,55.- Tafelwasser 2,20.- Der Filettopf, das waren drei Fleischstücke, eine Wurst aufgeschnitten, Zucchini, Brokkoli, Blumenkohl, aromatische Pilze in der Sauciere, Kartoffelkroketten. Das aromaseitig im Grunde einfache Gericht sättigte den Juror und befindet nach Befund C+. Service: schnell es mußte bar gezahlt werden, der Kartenleser war angebl. defekt WLAN unbekannt **Zweiter Test** Fischfilet „Bootsmann“ paniert und gebacken, mit Sauce Remoulade, bayrischem Kartoffelsalat und Salatteller 7,80.- Spanferkelrücken mit Kartoffelknödel und Blaukraut 10,80.- Zitrone heiß 2,15.- Bitter Lemon 2,10.- Auf dem schwarzen Oktett-Teller kommt ein vielgestalter Salat mit Balsamiko auf den Blättern und Kartoffelsalat. Das - unbekannte und nicht zu detektierende - Fischfilet ist kulinarisch von einfachster Natur und befindet nach C. Der Spanferkelrücken kam in drei Teilen mit Knödel und angenehm abgestimmter Sauce, daneben eine Schale Blaukraut mit dezenter Zimtgabe. Befund B. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	02,6	**Jean de St. Malo, Gaststätte, Holzstr. 25, 80469 München, Inh. Jean-Yves Lethimonier, www.jd-st-malo.de 089/23000077** Enttäuschender Franzose _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze	**B/C-** **/442**	**C**

		kaum Parkplätze in der Nähe Stil französisch Terrasse Küche 18:00 - 23:00 Uhr Resultat: hier verkehren an der frz. Kochkunst Interessierte Die Visitenkarte schreibt: Restaurant mit Blick in den bretonischen Kochtopf; Küche und Meer Küche: Brot hell Entenleber mit Feigensenf und Salat 10,50.- Goldbrassenfilets mit Thymiansauce 22,00- 2008 Entre-Deux-Mer AC Offener Wein Domaine Du Bourdieux Vignoble Bourbon Angenehm blumige fruchtige Note, trocken aber mild in der Säure, lang und tief im Finale Trauben: Sauvignon Blanc, Vermillon, Muskadelle 0,2L 7,50.- Die Entenleber bildete den willkommenen Einstieg; das süße Gericht gefiel durch den Feigenanteil. Das ist nichts weltbewegendes, aber zusammen mit dem schön angeordneten Salat ergibt das optisch gestaltete Intro den Befund zu B. Die Fischfilets enttäuschten den Juror; sie waren wesentlich zu fest angebraten und trieften förmlich von Öl. Das trug nicht zu irgendeinem Wohlgeschmack bei; auch half die Thymiansauce nicht darüber hinweg. Wie gedankenlos von der Küche. Befund C-. Dem Juroren verging das Interesse an der Nachspeise. Der Wein überzeugte nicht. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht für Fisch.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	02,6	**Vapiano, Restaurant im Busbahnhof, Hackerbrücke 4, 80335 München, Pächter, Internet-Adresse 089/54540894** Am Busbahnhof _____ Situation: nahe dem Busbahnhof ruhig gelegen keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell Terrasse Resultat: hier verkehren Touristen, Bus- und Bahnreisende, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche: Man kann sich die Gerichte selbst zusammenstellen; sie werden live zubereitet. Es gibt Salate, Past, Ofengerichte, Grillspezialitäten, Pfannengerichte, Vegetarisch, sogar Vollkornnudeln. Der Juror nahm	**B** **/443**	**C**

		Pasta Filetto d´ Alba 8,50.- Tagliatelle 0,00.- Shiraz 4,80.- Der Juror ließ Tagliatelle mit Fleischstücken von Lamm und einer Würzkombination, Böhnchen, Lauch zubereiten. Als Wein durfte er zwei lt. Tresenkraft empfehlenwerte Weine degustieren und wählte statt einem Chianti einen trockenen griechischen Landwein, genannt Shiraz, der tatsächlich eine gelungene Wahl darstellte. Das Gericht war tadellos bereitet, wie in einem gewohnten Restaurant. Da die Kreation vom Gast festgelegt wird, kann im Vapiano nur die Qualität der Zubereitung befunden werden und nicht die - nach Gästewunsch variable - Kulinarik. Der Befund ist nach B. Service: Self service WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	02,6	**Goldenes Roß, Gasthaus, Rosenheimerstr. 189, 81671 München, Pächter, Internet-Adresse 089/400046** Ordentlich _____ Situation: an stark befahrener Straße keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch, regional, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich kein Ruhetag Resultat: hier verkehren zumeist Anwohner Küche: Schweinelendchen mit Waldpilze, Kroketten, dazu Salat 8,70.- Getränk 3,30.- Den Juror erreichte ein umfangreiches Gericht mit großen Fleischanteilen. Die Lendchen waren perfekt zubereitet, die Pilze von merklichem Aroma. Leider waren die Kroketten - wie fast überall - keiner Erwähnung wert; wenigstens war der Salat frisch und die (viele) Sauce aromatisch. Befund C+. **Zweiter Test** Küche: Die Tageskarte bietet Menü I: Tagessuppe, Grillbraten mit Kartoffelsalat, Dessert 4,90.- Menü II: Tagessuppe, Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes, Salat, Dessert 5,80.- Menü III: Tagessuppe, Pangasiusfilet mit Bratkartoffeln, Salat, Dessert 8,70.- Der Juror nahm Menü 1. Cola 0,2L 1,80.- Als Tagessuppe kam eine Nudelsuppe definierter Aromatik mit nicht knapper Menge an Nudeln. Der Kartoffelsalat war	**C+ /444** **C/C /445** **C+/C/B /446** **B/C- /447** **B/C /448**	**C** **C** **C** **C** **C**

		Mainstram, das gegrillte Fleisch in guter Menge tadellos und aromatisch, die Sauce harmonisch. Befund C. Als Dessert gab es eine recht klein bemessene Menge eines gelben Puddings einfacher Aromatik. Befund C. Bemerkenswert günstiger Preis für das Gericht. Das Getränk war üppig über die Markierung hinaus eingeschenkt. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. **Dritter Test** Küche: Aus der Tageskarte das Menü zu 5,80.-: Getränk 2,20.- Es kommt eine Griesnockerlsuppe mit zwei großen Nocken und einigen beigegebenen Gemüsen. Die genügend ergänzte Suppe ist aromatisch. Befund C+ (!). Das Hauptgericht, Schweinebraten mit Kartoffelsalat, kam heute in zwei auffällig dünnen Scheiben Schweinebraten, Kartoffelsalat, etwas Gurke, einem Segment Tomate und etwas grünem Salat. Die Soße war aromatisch. Befund C. Das Dessert war heute ein Apfelkuchen, mit Puderzucker bestreut. Der Kuchen hatte den kulinarischen Ausdruck wie aus einer Konditorei. Befund B. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort es muß bar gezahlt werden **Vierter Test** Menü III Tagessuppe, Rinderbacken mit Püree, dazu Rahmwirsing, Dessert 8,70.- Der Juror erhielt eine klare Suppe mit reichlich Nudeln, fünf (!) Stücke Rinderbacken, aromatisches Püree und Wirsing hoher Qualität und Aromatik. Das etwas karge und lustlose Apfelküchelchen enttäuschte als Dessert. Befunde B/C-. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Der Gourmet-Faktor steigt auf 2. **Fünfter Test** Menü II Tagessuppe, Schweinebraten mit Knödel, Salatgarnitur, Dessert 5,90.- Getränk 2,20.- Der Juror erhielt eine klare Suppe mit überreichlich Nudeln, zwei Scheiben Schweinebraten, teilweise mit hocharomatischer Kruste (von der auch mehr dabei sein darf), zwei nicht gerade kleine Knödel, angenehme, gut abgestimmte Sauce, dazu grüner Salat mit Karotten und gut harmonierendem Dressing auf getrenntem Teller, Schokoladenpudding. Der Schokoladenpudding war von der einfachen Art. Befund B/C. kein WLAN Das Goldene Roß hat einen beachtlichen Gourmet-Faktor erreicht. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	02,6	**Zur Wagnerei, Gaststätte, Ludlmühlstr.4 , 83673 Bichl, Helmut Seiser, Internet-Adresse 08857/8587** Ganz anders als bayrisch _____ Situation: ruhig gelegen im EG	**B/C** **/449**	**C**

		eig. Parkplätze Stil regional, individuell Terrasse Es gibt Wagnerei-Schnitzel, Germknödel, Reisspezialitäten, Kindergerichte, Nudelspezialitäten, Pfannengerichte, Grillgerichte, Bauernplatte und Flammender Kosakenspieß für zwei Personen, Dönerpizza, Pizzaspezialitäten, Tagliatelle, Cevapcici, Desserts, Eisspezialitäten Resultat: hier verkehren Einheimische, Touristen Küche: Red Hot Chilipeppers, scharfe, rote Jalapenoschoten gefüllt mit Frischkäse, paniert, Salatgarnitur 6,45.- Eine Fuhre Mist, Grillteller mit Gemüse und Pommes Frites 11,00.- Tafelwasser 1,90.- Die Vorspeise kam mit fünf sorgfältig gefüllten und fettarm panierten Jalapenos, Blattsalat, Paprika dreifarbig, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Rukkola und zwei verschiedenen Dip auf extra Teller. Dieses Gericht zeigte sich optisch sauber abgelegt und hatte so garnicht eine Vorspeisengröße; kulinarisch sind solche Kompositionen speisenbedingt etwas im Hintertreffen, als Speise im Kontrast zur gewohnten Küche sind sie jedoch durchaus attraktiv. Tadellose Verarbeitung. Befund B. Das Hauptgericht kam optisch aufgepeppt als kleiner Holz-Schubkarren, der einen Holzteller mit der Pfanne trug. Die Pfanne war üppig angefüllt mit Pommes Frites, Karotten, Erbsen, Bohnen, Speckscheibe, Schweinefleisch, Pute, darauf ein Würstl. Ganz nett, die Idee, dennoch ein einfacheres Gericht in akzeptabler Qualität. Befund C. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt. Das mit Kohlensäure bestellte Wasser kam ohne. WLAN: keines vom Haus Interessante Küche auf dem Land und etwas anders. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja; wir sich etwas gespannt.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,6	**Aujäger, Gasthaus, Austr. 4, 82544 Puppling, Hans Dosch, Internet-Adresse** **08171/78556** Sehr bayrisch _____ Situation: abseits befahrener Straße ruhig gelegen an der Isarbrücke eig. Parkplätze Stil bayrisch, günstiges Tagesgericht erhältlich Mi - So durchgehende Küche Resultat: hier verkehren vornehmlich Ausflügler, Skater und Radfahrer	**B** **/450**	**B**

		Küche: Von der Schiefertafel: Gefüllte Schweinbrust mit Salat 6,90.- Wasser 0,5L 2,20.- Die Schweinebrust ist gut gebraten, von ebenso angenehmem Geschmacksbefund und bringt eine erwähnenswerte Kruste mit. Befund B. Sehr schön. Der Salat ist zusammengestellt aus grünem und lila Burgundersalat (Lollo Rosso und Verde), Gurke, Kartoffelsalat, Weißkraut, etwas gelber und roter Paprika, etwas Tomate. Die Sauce harmoniert; der Salat ist frisch und überzeugend im Geschmacksbefund. Service: sofort und sehr freundlich eine Frage zur Küche wurde umgehend beantwortet das Gericht war in unglaublich kurzer Zeit am Tisch bemerkenswert ist die sehr günstige Preisgestaltung WLAN ungeklärt Ideales Ziel für die Familie und den Radler. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,6	**Waldhaus, Deininger Weiher, Am Deininger Weiher 4, 82064 Straßlach-Großdingharting, Pächter, www.waldhaus-deiningerweiher.de** **08170/92450** _____ Situation: ruhig gelegen; direkt am Wasser eig. Parkplätze Stil regional und international, günstiges Tagesgericht erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Ausflügler Küche: Lammbraten mit Kartoffelgratin 13,60.- Wasser 0,25L 2,10.- Doppelter Espresso 2,10.- Das Lamm zeigt korrekt den typischen Geschmackseindruck und ist gut durch. Das Gratin ist schön überbacken und von nicht geringer Menge. Befund nach B. Service: sofort und freundlich WLAN unbekannt; manche Handies haben Empfangsschwierigkeiten Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/451**	**C**

C g	02,6	**Ferienhotel am Barmsee, Gaststätte, Am Barmsee 9, 82494 Krün, Familie Michael Kriner, www.barmsee.de 08825/2034** _____ Situation: seitlich befahrener Straße eig. Parkplätze Stil bayrisch Küche ab 12:00 Uhr Resultat: Bayrische Musik beschallt den Vorplatz mit seinen Cafe-Gästen Küche: Die Juroren hatten Gänsekeule mit Knödel, heißer Preiselbeerbirne und Apfelmus 13,90.- Lammbraten aus eigener Zucht mit grünen Bohnen und Spätzle (alt. Salzkartoffeln) 10,80.- (Umbestellung Salzkartoffel 0,50.-) Cappuccino 3,10.- Helles Bier, alk.fr. 13.90.- Die Juroren waren sich schnell einig, das Fleisch war jeweils sehr gut durch; besonders der zarte Lammbraten war hier zu loben. Gericht mit Lammbraten Befund B. Gericht mit Gänsekeule Befund C. Service: schnell und freundlich Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B/C** **/452**	**C**
B	02,6	**Rumpler, Gaststätte, Baumstr. 21, 80469 München, Engel GmbH 089/20009309** _____ Situation: eine Gaststätte, in der man gut plaudern und essen kann keine eig. Parkplätze Resultat: junges bis mittleres Publikum Küche: Rumpler`s Schnitzel gefüllt mit Speck, Zwiebel; Essiggurke, Senf und hausgemachter Kartoffelsalat oder Bratkartoffel oder Pommes Frites) 9,80.- Tafelwasser 0,5L 2,70.- Das Schnitzel erreicht in seiner Individualität zusammen mit dem angeblich hausgemachtem Kartoffelsalat einen Befund B. Service: fast sofort	**B** **/453**	**C**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,6	**Hinterbrühl am See, Gasthof, Hinterbrühl 2, 81479 München, Karl-Heinz Wildmoser sen., www.gasth-hinterbruehl.de** **089/794494** _____ Situation: im Biergarten kann man selbst mitbringen, was man essen will tägl. 10 - 24 Uhr; kein Ruhetag Es gibt einige Säle Resultat: hierher kommt der Münchner und Touristenten Küche: Regenbogenforelle blau aus dem Wurzelsud oder nach Müllerin Art gebraten mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln 7,95.- Wasser 0,5L 1,90.- Der Juror nahm blau. Die Qualität war von gewohnter Art. Befund C+. Der günstige Preis ist bemerkenswert. Auch für das Getränk. Service: sofort Man hat ein gesichertes WLAN. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicher. Bestimmt wegen Fisch.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+ /454**	**C**
B	02,6	**Wirtshaus am Hart GmbH, Theaterplatz, Sudetendeutschestr. 40, 80937 München** **089/3116039** _____ Situation: an befahrener Straße Parkplätze auf der Straße Stil: keiner Resultat: gemischtes Publikum Küche: Der Elsässer Flammkuchen ist sehr aromatisch und auch knusprig. Bisgerige Befunde B. Service: teilweise erhebliche Wartezeiten **Zweiter Test**	**B /455** **B /456**	**C**

		Cordon Bleu mit Pommes Frites und gemischtem Salat Das Cordon Bleu war - nach den enttäuschenden Cordon-Bleu-Tests der letzten Zeit - ein wahrer Lichtblick: Es gibt sie also noch, die Küchen, die ein ansprechendes Cordon Bleu fertigbringen. Der Salat war ebenfalls attraktiv. Der Befund ist nach B. Service: sehr schnell, auch die Küche Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,6	**Hotel Ludwig der Bayer, Kaiser-Ludwig-Platz 10 - 12, 82488 Ettal** **08822/9150** _____ Situation: Hotel mit Restaurant eig. Parkplätze gegenüber dem Kloster gelegen Resultat: viele Touristen Küche: Frische aromatische Weißwürste. Befund C+. Service: schnell Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+ /457**	**C**
C+	02,55	**Antica Toscana, Trattoria Holzofenpizza Enoteca, Landsbergerstr. 456, 81241 München, Pächter, www.antica-toscana.de** **089/83999656** _____ Situation: an sehr befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze; Parkplätze in der Parkbucht vor dem Haus Stil italienisch Täglich geöffnet von 11:00 - 24:00 Uhr Resultat: Das durch den Holzofen (mit Temperaturregler und Digitalanzeige) sehr warme Lokal ist gut besetzt mit Gästen. Tipp: Vom Eingang rechts gesehen ist der Raum nicht so warm, da der Ofen seine absurde Hitze hier nicht einbringt. Küche:	**C+/B /458**	**C-**

		Pizza Spinaci die Ricotta 7,90.- (klein) Dolci-Menue Ricotta mit Physalis und Karamel 4,90.- Espresso doppio 3,50.- Hauswein rot , Montepulciano Abruzzo 0,25L 4,20.- Es kommt eine am Rand knusprige, aber innen zwar dünn ausgewalzte, jedoch viel zu feste, dichte Pizza, die durchaus die Gabel biegen läßt. Der Spinat ist frisch und hocharomatisch, der Ricotta akzeptabel. Befund C+. Das Dessert kommt in einem kleinen Einweckglas (mit Glasdeckel und Verschluß!); auf dem ovalen Teller ist optisch bemüht mit Puderzucker, drei Minzblättern und Physalisblättern zu gestalten versucht worden. Im Behältnis der Ricotta, darauf die Karamelsoße und mehrere Physalis. Befund B. Der Wein ist von der einfachen Art, sehr trocken, aber nicht zu sauer. Geeignete (lieblichere) Weißweine konnte man dem Juror nicht bereitstellen. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,55	**H`ugo`s, Pizza Bar Lounge, Promenadeplatz 1-3, 80333 München, Pächter, Internet-Adresse 089/221270** Von der Lokation bevorzugt _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten Parkgebühren und an der Oper Stil italienisch, Tasse Kaffe nicht erhältlich – andere Gäste mußten deshalb auf Espresso, Cappuccino ausweichen, die Speisekarte enthielt nur Pizzen Terrasse Resultat: In dem loungemäßig ausgestatteten Lokal verkehren Touristen, Angestellte, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Freundinnen, Hotelgäste vom nahen Bayrischen Hof. Küche: Brot, drei Scheiben, weiß, Olivenbrot, Mischbrot, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Pizza Gambas Knoblauch: Tomatensauce, Mozzarella, Gambas, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl extra vergine 14,50.- Chardonnay - Ars vivendi 0,2L 5,80.- Am Tisch des Jurors lag das Brot vom Vorgänger im Körbchen – und blieb auch da. Es wurde nicht erneuert noch ergänzt. Alles war nicht mehr frisch, nicht aromatisch, nicht knusprig. Die Pizza kam am Rand knusprig, aber innen sehr weich durch den nassen Belag (Öl, Gambas); die Gambas waren zerkleinert und lagen in Stücken vor – was für ein optisches Unglück, lieblos. Die Aromatik überzeugte nicht. Befund C+. Der Wein war einfach. Service: ohne Eile mit Wartezeit WLAN unbekannt	**C+ 459**	**C-**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,55	**Abwinkler Hof, Gasthaus, Ringbergstr. 43, 83707 Bad Wiessee, Pächter, Internet-Adresse 08022/83868** _____ Situation: ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Stil regional Terrasse Resultat: In dem ländlich ausgestatteten Lokal verkehren Touristen, Ausflügler, Tegernsee-Besucher Küche: Schnitzel Toskana mit Mozzarella überbacken dazu Kroketten 10,90.- Kuchen 2,40.- Sahne 0,80.- Tee, Glas 2,00.- Getränk 0,5L 2,90.- Das Schnitzel ist mit Tomatenscheiben belegt, die mit Mozzarella überbacken sind und etwas mit Schnittlauch bestreut. Abseits liegt Basilikum. Das Ganze wird ergänzt durch vier Kartoffelrösti und wenig einer aromatischen Soße. Befund C+. Service: schleppend ohne Eile mit Wartezeit WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Lustlos.,** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+** **/460**	**C-**
C+	02,55	**Schottenhamel`s Löwenbräukeller, Nymphenburgerstr. 2, 80335 München, Löwenbräukeller Gastronomie GmbH 089/526021** _____ Situation: klassisch und sehr bekannt; im EG links wird im BM 7/08 umgebaut; das Restaurant ist im 2. Stockwerk kaum Parkplätze vor der Türe . Resultat: gesetzt und konventionell Küche: Schweinsbraten, 10,50.- Weißbier 3,90.-	**C+** **/461**	**B**

		Der Schweinebraten war von hoher Qualität. Befund C+. Service: sehr schnell, der Schweinebraten kam innerhalb von Minuten, freundlich und aufmerksam Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,5	**Eng, Alpengasthof, im Hotel Eng, Straße Eng 1+2, A-6215 Hinterriss, Fam. Kofler, www.eng.at +43/5245/231** Typische Ausflugsgaststätte _____ Situation: am Ende des Eng-Tales gelegen ruhig gelegen im EG/HP Sehr viele Parkplätze in der Nähe und vor dem Haus Stil regional Terrasse Resultat: In dem vom Tourismus der Eng erschlossenen Lokal verkehren Senioren, Hotelgäste, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Radfahrer, Eng-Besucher Küche: Tiroler Kartoffelsuppe mit Speck 3,70.- Wiener Zwiebelrostbraten mit Hausmacher Rösti 14,50.- Getränk 3,90.- Die landesübliche Kartoffelsuppe (Tiroler) kommt gewohnt aromatisch; die Speckstückchen heben die Aromatik. Durch den Speck gilt diese Kartoffelsuppe als (leidlich) veredelt für den Befund: Dieser ist nach C+. Der Zwiebelrostbraten ist in der landesüblichen Art (Wiener) bereitet; die Rösti kamen angenehm fettarm. Befund C+. Service: sehr schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir Massenabfertigung brauchen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+/C+ /462**	**C**
C+	02,5	**Poseidon, Gaststätte, Altweg 2, 83250 Marquartstein, Pächter, Internet-Adresse 08641/6979959** _____ Situation: außerhalb gelegen, sehr ruhig eig. Parkplätze	**C+ /463**	**C**

		Stil griechisch Nach vielen Besitzerwechseln ist nun das Lokal auch gut besucht Resultat: In dem ländlich ausgestatteten Lokal verkehren Personen aus dem Einzugsgebiet, ältere Mitbürger, Senioren, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Radfahrer Küche: Brot hell Kalamaris gebacken 12,90.- Getränk 0,4L 2,40.- Die Tester befinden das angenehme Gericht zu C+. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,5	**Zum Sünfzen, Gasthaus, Maximilianstr. 1, 88131 Lindau, Fam. Grättinger, www.suenfzten.de** **08382/5865** _____ Situation: in der Fußgängerzone gelegen ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; Parkplätze vor der Inselstadt (je 1h 0,60.-, Tag 5.-, Vierteljahr 25.-/bei Aufsicht Inselhalle P4 erhältlich) Stil regional Resultat: In dem unscheinbaren Lokal, das die ehemalige Trinkstube der Patrizier war, verkehren Anwohner, Senioren, Stammtische und -gäste,Touristen, Ausflügler, Radfahrer, Lindau-Besucher, Laufkundschaft Küche: Bodenseefelchenfilet, Müllerin, mit Salzkartoffeln 17,50.- Getränk 0,33L 2,60.- Es kommen drei Filets, einige Kartoffel, dazu zwei Zitronenstücke. Die Felchen sind; wie wir sie wollen. Befund C+. Service: sofort Die Tischdecke hat zwei bräunliche Flecken (verborgen unter den Bierdeckeln). WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja.**	**C+** **/464**	**C**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
B	02,5	**Simplicissimus, Gaststätte, Balanstr. 12, 81669 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/23269818** Große Portion _____ Situation: nahe befahrener Straße gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem unscheinbaren Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Jugendliche, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Freundinnen Küche: kein Brot Cordon Bleu mit Bratkartoffeln 11,90.- Scaia 0,2L 4,50.- Das CB ist sehr groß und wird von viel an Bratkartoffeln begleitet. Das Gericht erfüllt die Anforderungen des Jurors an ein CB. Befund B. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir keine hohen Ansprüche haben.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/465**	**C**
B	02,5	**Zangl, Gasthaus, 83627 Warngau, Pächter, Internet-Adresse** **08024/6085765** Sehr einfach _____ Situation: nahe befahrener Straße gelegen im EG eig. Parkplätze Stil regional, Frühstück ab 4,90.- Terrasse Mo - So ab 10:00 Uhr, Sa ab 15 Uhr geschlossen	**B** **/466**	**C**

		Resultat: In dem unscheinbaren Lokal verkehren Reisende, Hausgäste, Touristen Küche: kein Brot Rumpsteak mit Kroketten und Kräuterbutter 9,50.- Getränk 2,40.- Es kommt ein Teller mit einem Riegel Kräuterbutter. Die Kroketten waren wunderschön kross und ohne auffällig viel Fett gebacken. Leider war die Aromatik nach Mainstream. Mit dabei waren ein Segment Tomate und ein Blatt grüner Salat. Das Gericht erfüllte die Anforderungen an die regionale Küche. Befund B. Service: bald Garstufe erfragt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn sie doch etwas aus sich machen würden ...** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C g	02,5	**Weingarten, Berggasthof - Pension, Ratzingerhöhe Weingarten 1, 83253 Rimsting, Fam. Ackermann, www.gasthof-weingarten.de** **08051/1775** _____ Situation: ruhig gelegen mit weitem Blick zu dem Alpen und auf den Chiemsee eig. Parkplätze Stil regional und mehr Terrasse Resultat: In dem Berggasthof verkehren Hotelgäste, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Chiemsee-Besucher. Oberhalb gibt es selbstgebrannte Kräuter- und andere Schnäpse und Liköre bei Georg und Theresia Rappel vom FRITZ'N-HOF, Dirnsberg 1, 83253 Rimsting, Tel. 08051/2857 Küche: Rotflossenwels Müllerin Art in Kräuterbutter mit Dampfkartoffeln 13,80.- Seeteufel in Tomatensoße im Reisrand 14,00.- Irish Coffee 4,20.- Portion Tee 3,20.- Der - etwas ölige - Wels kam auf großem Teller mit drei Kartoffel(-teilen) und Mainstream-Kräuterbutter. Dazu eine halbe Kirschtomate, etwas Dill, der leicht welk daherkam, und die obligate Zitrone. Das Fischlein kam partiell kross, jedoch nicht als aromatischer Hipe. Die dickeren der Kartoffeln waren nicht gut durchgekocht. Befund C. Anders der Seeteufel: Dieser kam zusammen mit der nicht sauren Tomatensauce (die auch für einen Pizzabelag geeignet wäre) aromenseitig ausgeglichen und detektierbar. Der Reis kam perfekt, aber nicht recht aromatisch. Befund B. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Ausschlaggebend ist der Wels. Service:	**C/B /467**	**C**

		sofort Die Gerichte kamen schon bald nach der Bestellung. Die Zufriedenheit der Gäste wurde frühzeitig erfragt. Toilette: Ein seichter chemischer Geruch ist in Toilette und Diele (jedoch ist das getrennt von den Gasträumen) WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C^{+}_{u}	02,5	**Kuchlverzeichnis, Wirtshaus, Rosenheimerstr. 10, 81669 München, Pächter, www.kuchlverzeichnis.de 089/481749** Frequentiert _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage im Hotel Hilton Parkhaus im Gasteig Kulturzentrum Stil bayrisch 17:30-01:00 Uhr, Okt.-Apr. So. ab 12:00 Uhr Resultat: In dem etwas schlicht ausgestatteten Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Interessierte, Hotelgäste vom nahen Holiday Inn, das nur ein Frühstücksrestaurant hat, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Freundinnen Küche: Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Feldsalat garniert 9,70.- Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelknödel und Kraut-Karottensalat 12,80.- Franziskaner Leichtes Weizen 4,10.- Nach einiger Zeit erfährt der Juror, daß das Carpaccio von der Jakobsmuschel aus ist. Er nimmt ersatzweise Carpaccio von der Weißwurst mit Wurzelbrot 6,80.- Auf dem großen schwarzen Teller kommen flächig viele dünne Weißwurstscheiben mit Sprossen und einer Süßsenf-Sauce, etwas grüner Salat als Nippes und das Wurzelbrot genannte Brot im Körbchen. Diese Vorspeise ist schön aufgebaut (Weißwurst und schwarzer Teller), jedoch im Grunde genommen einfach (Weißwurst und süßer Senf). Befund C+. Das Brot ist bestechend kross und frisch. Der ofenfrische Schweinebraten in Dunkelbiersoße erreicht den Juror in etwa in der erwarteten Art und Qualität, nur die Soße gibt's noch aromatischer. Das Kartoffelknödel ist Mainstream und der Kraut-Karottensalat frisch. Befund C+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: hektisch mit Verzögerungen Die gewünschte Pause zwischen den Gängen wurde erfragt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn es etwas anders sein soll.**	**C+/C+** **/468**	**C-**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
B	02,5	**St. Anton, Berggasthof, Kranzberg, 82494 Mittenwald, Pächter, Internet-Adresse** **08823/8001** Am Berg _____ Situation: am Kranzberg Zugang über Kranzberg-Sessellift, Wanderweg Stil regional Terrasse Resultat: In dem Berggasthof verkehren Touristen, Wanderer. Küche: kein Brot Schnitzel mit Kartoffelsalat 8,95.- Glas Tee 2,00.- Wasser klein 2,00.- Das einfache Gericht sättigte den Juror; das Schnitzel war fettarm bereitet worden und der Kartoffelsalat war aromenseitig sehr akzeptabel. Im Ganzen, besonders in Hinblick auf die Aromatik, beschreibt der Juror ausdrücklich eine erstaunlich brauchbare Küchenleistung. Befund B. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja. Wir sind gespannt.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/469**	**C**
B	02,5	**Zur Festung Hohensalzburg, Gaststätte, Südterrasse, Am Mönchsberg 34, A-5020 Salzburg,** **Festungsgastronomie GmbH, www.festungsrestaurant.at** **0043/662/841780** Festungsromantik _____ Situation: auf der weithin sichtbaren Burg gelegen ruhig gelegen mit Aussicht nach Süden und Westen erreichbar zu Fuß und mit der Seilzugbahn Stil regional Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Touristen, Salzburg-Besucher	**B** **/470**	**C**

		Küche: Suppentopf „Festung Hohensalzburg“ (Gemüse, Nudeln, Rindfleisch und Grießnockerl) 6,20.- Mineralwasser 0,35L 2,70.- Das hinlänglich veredelte Gericht stellt dennoch eine einfache Speise dar. Kulinarisch ebenfalls einfach, überzeugte das Gericht durch hohe Qualität. Befund nach B. Service: sofort WLAN unbekannt Der Gourmet-Faktor gilt NUR für die Südterrasse. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,5	**Bayerischer Löwe, Gasthaus, Dr.-Hans-Kapfingerstr. 3, 94032 Passau, Pächter, Internet-Adresse 0851/958010** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch und regional, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Biergarten Resultat: hier verkehren Einheimische, Touristen viel Laufkundschaft Küche: Spanferkel-Leber, Berliner Art, gebratene Apfelringe, Röstzwiebel, dazu kleine Kartoffel 9,95.- Wasser 0,4L 2,10.- Die Küche bereitete die Leber perfekt und sehr aromatisch. Ein Genuß. Die Apfelringe und Röstzwiebeln waren eine gut angepaßte Ergänzung. die kleinen Kartoffel waren von geeigneter Qualität. Befund nach B. Service: schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn es rustikal sein soll.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/471**	**C**
B_u	02,5	**Hofbräuhaus Traunstein, Stadtplatz 20, 83278 Traunstein, Rudi & Petra Zeif, www.hofbraeuhaus-traunstein.de 0861/4379**	**B/B** **/472**	**C**

		_____ Situation: in verkehrsberuhigter Zone gelegen keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch 10:00 - 24:00 Uhr Resultat: hier verkehren vornehmlich Shopper, Einheimische viel Laufkundschaft Küche: Traunsteiner Marktsalat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, knackigen Salaten vom Traunsteiner Wochenmarkt, frischem Schnittlauch und Weißbierdressing 9.20.- Superzartes Riesenochsen-Lendensteak 260g rosa gebraten, mit Kräuterbutter /mit Kartoffelecken und Kräuterquark 15,90.- /mit Riesengarnelen mit Salat (das isst die Chefin gern) 19,60.- Adelholzener Classic 0,2L 2,20.- Mineralwasser 0,4L 2,30.- 2 Espresso 4,20.- Latte Macchiato 2,80.- Befund Der Salat stellte in seiner Größe, Art und Qualität/Frische beide Juroren sehr zufrieden. er kam im großen und sehr hohen Suppenteller. Die Hähnchenteile waren perfekt angebraten. Die Salate waren Karotten, Kraut, Gurke, Radieschen, Lollo Rosso und Verde mit etwas Kresse; Schnittlauch vermißten die Juroren im wesentlichen. Der Juror hat das Weißbierdressing zugunsten Balsamico/Öl abgewählt. Befund B. Die Küche hat beim Steak die gewünschte Garstufe eingehalten; es kam, wie dieses Steak zu kommen hat. Die Kräuterbutter kam glücklicherweise vom Fleisch separiert auf einer Zitronenscheibe und konnte vom Juroren ignoriert werden. Die Kartoffelecken wurden von beiden Juroren gelobt, wie der Kräuterquark auch. Befund B. Die Kaffees kamen zusammen mit je etwas Milch, einem kleinen Glas Wasser und dem (obligaten), hier belgischen, Karamelgebäck. Nichtsdestotrotz ist der Espresso doppia für diese Lokalität entschieden zu teuer. Service: schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn es rustikal sein soll.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,5	**Duschl-Bräu, Rauchkuchl, Gaststätte, Max-Josefs-Platz 12a, 83022 Rosenheim, Inh. Vitus Mitterfeltner 08031/13313** _____ Situation: ruhig gelegen keine eig. Parkplätze wenig Parkplätze in der Nähe Parkhäuser in der Umgebung Stil bayrisch, günstiges Tagesgericht erhältlich	**B** **/473**	**C**

		Resultat: hier verkehren vornehmlich Einheimische und Touristen Küche: kein Brot Aus der Wochenkarte: Forelle Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln 5,95.- Wasser 0,5L 2,60.- Die Forelle war, wie Müllerin Art sein soll; die Kartoffel waren sehr aromatisch. Befund B - ein hoher Befund für das einfache Gericht. Service: sofort und akkurat WLAN ungeklärt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,5	**Kurgarten, Wirtshaus, De-La-Paz-Str. 10, 80639 München, www.kurgarten-muenchen.de** **089/17999081** _____ Situation: ruhig gelegen einige eig. Parkplätze Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich Die Karte umfaßt Tageskarte, Suppen, zwei Vorspeisen (Kanadische Rinderlachsscheiben mit knusprigem Reiberdatschi, Salatgarnitur und Sahnemeerrettich 8,85.- ; Tatar, ca. 120 g, mit gehackten Zwiebeln und Kapern, Essiggurken, Butter und Holzofenbrot 10,90.-), Salate, Nudelgerichte, Fleischgerichte, Fischgerichte, Für den kleinen Hunger, Brotzeiten, Dessert, Eiskarte, Biere, alkoholfreie Getränke, Weiß- und Rotweine und Roseweine, Aperitif, Digestiv, Spirituosen; Warme Getränke 10:00 - 01:00 Uhr Resultat: hier verkehren Anwohner, Laufkundschaft vom nahen Hirschgarten Küche: Schweinefiletmedaillons vom Grill auf hausgemachten Tagliatelle in Gorgonzolasauce 13,15.- Tafelwasser 0,4L 2,35.- Die Medaillons waren tadellos gebraten und kamen schnell. Die Nudeln waren leicht angebraten und schön von Gorgonzola umfaßt. Das Gaumenerlebnis zeitigt einen Befund nach B. In Ermangelung attraktiver Desserts (es gibt lediglich karamellisierten Kaiserschmarrn und den Hinweis auf die Eiskarte) verzichtete der Juror auf selbige. Service: Sofort eigenes WLAN nicht verfügbar Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja doch.**	**B** **/474**	**C**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
D1	02,5	**Fleming`s, im Hotel Fleming`s, Bayerstr. 47, 80335 München, HMG Hotel Management und Servicegesellschaft mbH & Co KG, www.flemings-hotels.com** **089/4444660** _____ Situation: zentral in unmittelbarer Hauptbahnhof-Nähe gelegen Tiefgarage Stil international; günstiges Tagesgericht (ein Gang), mit Dessert, erhältlich Resultat: wenig Publikum Küche: Brot hell/dunkel, Brotteller, Butter Geräucherte Gänsebrust mit Feldsalat, Apfelchutney, Kartoffel-Speck-Dressing 12,00.- Gegrilltes Seeteufelmedaillon, gelbe Paprikasauce, Blattspinat, Kartoffelgratin 15,50.- Selters 0,25L 2,50.- Das Brot war frisch und knusprig; die Butter streichfähig. Die Vorspeise war recht attraktiv gestaltet und hatte hohe Qualität. Befund B. Der Fisch erschien nicht fangfrisch und war richtiggehend aromalos; Spinat und separat gereichtes Kartoffelgratin waren genügend aromatisch. Befund D1. Service: sofort es wird nicht nachgeschenkt Ungesichertes WLAN vorhanden, aber erst nach Anmeldung bei der Rezeption benutzbar In München-Schwabing befindet sich ein weiteres Fleming`s Hotel in der Leopoldstr. 130 - 132, 80804 München, 089/2060900. Auch dieses hat ein Restaurant mit sich. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wozu?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**D1/B** **/475**	**C**
B	02,5	**Qivasou, Karlstr. 27, 80333 München, Qiva GmbH, www.qivasou.com** **07000qivasou** _____ Situation: an den Lenbachgärten gelegen keine eig. Parkplätze Stil international Man liefert fresh steamed food, was heißt, man kocht mit Wasserdampf. Resultat: gemischtes Publikum	**B** **/476**	**C**

		Küche: Von der Tageskarte Tunasteak mit Shitake Gemüse und Duftreis 12,00.- Plose naturale 0,5L 2,60.- Der Fisch war aromatiusch eindrucksvoll, das Gemüse gewöhnlich und der Reis eben ohne Duft, jedoch im Aroma gut. Befund B. Service: Selbstbedienung: Man bestellt und bezahlt am Schalter und nimmt ein Tablett mit Getränk o.a. gleich mit; das Gericht wird gebracht; der Tisch wird abgeräumt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,5	**Lieberhof, Gaststätte, Neureuthstr. 52, 83684 Tegernsee, Josef Pichler, www.lieberhof.de** **08022/4163** _____ Situation: wie ein Berggasthof; Ziel vieler Wanderer auch für Autofahrer, aber wenig Parkplatz 08:00 - 22:00 Uhr geöffnet; Durchgehend warme Küche Resultat: bei schönen Tagen viel Volk Abendveranstaltungen wie bayr. Musik, Zither Küche: vornehmlich bayrisch und von guter Qualität **Zweiter Test** Tegernseer Renke vom Grill mit zerlassener Butter gebraten dazu Salzkartoffel und Blattsalat 12,80.- Wasser 0,5L 2,40.- Espresso 2,00.- Die Renke war perfekt, die Kartoffel von angenehmer Konsistenz und Aromatik und der Salat groß genug. Der Juror befindet nach B. Service: tadellos; die freundliche Crew half dem Juroren bei der Abfahrt, seinen Wagen aus dem Schnee herauszumanövrieren kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B**	**/477**	**C**
C+	02,5	**Harlachinger Einkehr, Karolinger Allee 34, 81545 München, Familie Niederreiner-Greineder** **089/64209093**	**C+**	**/478**	**C**

		_____ Situation: an befahrener Straße eig. Parkplätze Stil bayrisch und mehr 10:00 - 01:00 Uhr Warme Küche 11:30 - 23:00 Uhr Resultat: hierher kommt Laufkundschaft und Besucher des nahegelegenen Tierparks Küche: Räucherlachs auf zwei Stück Reiberdatschi mit Sauerrahm-Dill, Sahne-Meerrettich mit Salatgarnitur 11,80.- Tafelwasser 0,5L 2,60.- Das Gericht kommt auf zwei Tellern. Die Salatgarnitur ist sehr groß, vielfältig und aromatisch. Der Lachs auf den Reiberdatschi ist gewöhnlich, letztere sind nach unseren Vorstellungen zu dünn. Befund C+. Service: sofort Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D2	02,5	**Grill 93, Gaststätte, Marriott München Hotel, Berliner Straße 93, 80805 München, www.marriott-muenchen.de 089/360002747** Schwabinger Restaurant _____ Situation: seitlich befahrener Straße im Marriott München Hotel gelegen keine eig. Parkplätze Stil international Resultat: hierher kommen vorzugsweise Hotelgäste Küche: Kleine Snacks (das waren keine echten Vorspeisen) Nur ein Rote Bete Consommée mit Wan Tan Taschen hätte sich neben der Tagessuppe und den vielen Salaten zur Vorspeise geeignet. Das war dem Juroren zu wenig Auswahl. Die Bedienkraft bestätigte, daß abends die Karte umfangreicher sei. Hauptspeise Schwertfischsteak mit Thymian-Limettenrisotto und glacierten Lauchzwiebeln 21,00.- Lachssteak im Norimantel auf Gemüsestroh mit Wasabi-Kartoffelmousse 18,00.- Crepe Suzette 6,00.- San Pellegrino 0,75L 7,80.- Espresso doppelt 3,80.-	**D2/D1** **/479**	**C**

		Das Brot waren drei verschiedene Brötchen (Semmeln), die eine kalte, nicht streichfähige Butter (ferner auch Becel) mit sich brachten. Nach der Bestellung teilte man dem Juroren mit, daß der Schwertfisch nicht vorhanden sei. Der Juror wählte nun das Lachssteak. Dieses als Hauptspeise ausgewiesene Gericht war eine geringe Portion und sah eher aus wie eine Vorspeise. Kulinarisch war es genauso unauffällig wie der Norimantel (getrockneter Seetang). Das Wasabi-Kartoffelmousse war nicht mehr richtig warm. Befund D1. Die Crepe Suzette waren keine, sondern nur Pfannkuchen mit Marmelade. Offenbar weiß hier bei Marriott keiner, was Crepe Suzette sind. Befund D2 wegen Falschlieferung. Der doppelte Espresso war sehr kräftig und kam mit einem Gläschen Wasser. Service: sofort; der Juror kam vor Restaurantöffnung und wurde dennoch sofort bedient Befund C. Kostenpflichtiges Internet: If you have previously connected in the guest room during your stay, and would like to include free wired-wireless roaming, please click here 60 minutes - € 6.95 (including local tax) (€ 0.26 (including local tax) each additional 1 minute) - 24 hours - € 19.95 (including local tax) Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,5	**Bohne & Malz, Weinstr. 3, 80333 München, www.bohneundmalz.de** **089/295202** _____ Situation: am ruhigen Innenhof gelegen nahe der Fußgängerzone keine Parkplätze Stil international Resultat: hierher kommen Touristen, Münchner, Shopper Küche: Pangasiusfilet vom Grill mit Blattspinat. Safransauce und Pinienreis-Timbale 14,90.- Wasser 0,5L kam ungefragt als 0,25L Apollinaris 3,00.- Der Juror zählte exakt 10 Pinienkerne neben und auf dem Reis. Der Fisch war von angenehmer Art. Befund C+. Service: schnell und freundlich Vorsicht scheint geboten, wenn Fahrradfahrer ihr Fahrrad im Hof des Restaurants abstellen: Dann rennt der Besitzer des Kleiderladens nebenan wild gestikullierend auf diese zu und jagt sie weg (auch wenn sie gerade bei ihm einkaufen wollten). Wir werden sehen, wann dieses Geschäftsgebahren zu dessen Bankrott führt. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+** **/480**	**C**

C^{+}_{u}	02,5	**Georgenhof, Friedrichstr. 1, 80801 München, Peter und Melissa Lamy, Lamy GmbH** **089/34077691** Schwabinger Restaurant _____ Situation: keine eig. Parkplätze Stil bayrisch 08:00 - 01:00 Uhr; warme Küche 11:00 - 23:00 Uhr Resultat: hier treffen sich Anwohner und Schwabing-Geher Küche: Hausente vom Schmiedbauerhof mit Kartoffelknödel und Zwetschgenblaukraut (wählbar ¼ oder ½ Ente) 10,50.-/15,90.- Lebkuchenmousse mit Quitten 6,00.- Selters 0,75L (Wasser 0,5L gibt es nur still) 5,10.- Sowohl Hauptgericht als auch Dessert sind von angenehmer Qualität. Befund jeweils nach C+. Service: sofort Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+/C+** **/481**	**C**
B	02,5	**Zwingereck, Gaststätte, Rumfordstr. 35/Zwingerstraße, 80469 München** **089/294876** Ein bayrischer Jugoslawe _____ Situation: verhältnismäßig ruhig gelegen keine eig. Parkplätze Stil bayrisch, jugoslawisch Resultat: Trotz einiger jugoslawischer Speisen, die angeboten werden, handelt es sich um eine bayische Gaststätte, die von Münchnern und Laufkundschaft angesteuert wird. Die Bedienkraft ist aus Jugoslawien und die Mutter des Kochs. Küche: Raznjici mit Ajvar, Zwiebeln und Djuvec-Reis 8,90.- Tafelwasser 0,5L 2,50.- Das Gericht war gekonnt gemacht; der Reis und die zwei (vollen) Spieße waren von hoher Qualität. Nur ein (1) Fleischstückchen war fester, als die anderen, die wiederum bemerkenswert zart waren. Befund B. Die Portion war groß. Service: Der Service war prompt, das Essen schnell da.	**B** **/482**	**C**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,5	**Cafe Frischhut Schmalznudel, Prälat Zistl Str. 8, 80331 München** **089/268237** Ganz früh auf _____ Situation: Ein Sonderfall an Gastronomie: Die „Schmalznudel“ bietet die bekannten Schmalznudeln, Striezln, Krapfen und Rohrnudeln mit verschiedenen Füllungen zum Kaffee und anderen Getränken an. Früher war nur am frühen Morgen geöffnet, heute ab 7:00 Uhr. Die Schmalznudel ist kein eigentliches Restaurant; unser Befund beschränkt sich auf Schmalznudeln mit Kaffee. kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Resultat: Den Tag lang sitzt Laufkundschaft hier beim Kaffee. Küche: Ein Juror ist bei allen Kaffees und den Speisen immer zufrieden. Befund B. Die Schmalznudel kostet 2.-, der Cappuccino 2,90.- . Service: zügig Mit Jet-Lag begannen wir nicht nur ein Mal unseren Tag - oder besser: beendeten wir die Nacht - in der Schmalznudel mit einem Kaffee und einigen Teilchen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/483**	**C**
B	02,5	**Ayingers, Wirtshaus, Am Platzl 1a, 80331 München** **089/23703666** _____ Situation direkt gegenüber dem Hofbräuhaus gelegenes Wirtshaus 140 Plätze Wirtsgarten mit 80 Plätzen kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Küche von 11:00 - 23:30 Uhr Resultat: Münchner und Touristen verkehren hier; oft überfüllt Küche: Zanderfilets in Almkräutern gegrillt auf Pfefferhollandaise, dazu Gemüse vom Viktualienmarkt, Kartoffelröstinchen 14,50.- Adelholzener 0,2L 2,10.-	**B** **/484**	**C**

		Die Gesamtkomposition war ausgezeichnet. Die Sauce zum Fisch war perfekt abgestimmt. Nur minimale Reste an Gräten waren zurückgeblieben. Es fanden sich zwei (genießbare) Rosenkohl-Kügelchen. Der Juror kann hier leicht ein B vergeben, möchte aber nicht nocheinmal „-filets“ lesen, wenn es sich um genau 1 Filet handelt. Service: schnell und freundlich leider fand der Juror in seinem frisch gereichten Brotkörbchen die enorme Anzahl von 1,0 Brezen - und das um erst 11:20 Uhr. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,5	**Löwe am Markt, Dreifaltigkeitsplatz 4, 80331 München, www.loewe-am-markt.de** **089/224911** _____ Situation: ruhig kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Stil: münchnerisch; es gibt keine ausgesprochenen Schmankerl oder Feinheiten Resultat: typische Gaststätte in München Küche: Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel 10,80.- Tafelwasser 0,3L 2,10.- Der Juror war von der einfachen Mahlzeit überrascht; sie war kulinarisch erstaunlich angenehm. Befund B. Service: prompt; das Gericht kam in sehr kurzer Zeit Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/485**	**C**
B **g**	02,5	**Prinzregent, Gasthof, Loitshauser Straße 5, 83250 Marquartstein, Familie Ammer-Langhuber** **08641/97470** Bayrisch _____ Situation: Typischer bayr. Gasthof Parkplätze Resultat: viele Touristen	**B/B** **/486**	**C**

		Küche: Wir nahmen den Klassiker, Schweinebraten, 8,80.-. Dieser kam mit zwei Knödeln, einem Kartoffelknödel und einem Semmelknödel (die aber beide nicht sehr groß waren) und zwei Scheiben des Schweinebratens. Salat nimmt man vom gut sortierten Buffet. Befund zweimal B. Weißbier, leicht 2,80.- Wasser 0,5L: 2,30.- Service: schnell; wir mußten etwas lange auf die Rechnung warten Hierher kann man Freunde führen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,5	**Augustiner Bräustuben, Augustinerbräu Bierhalle, Landsbergerstr. 19, 80339 München, ABS Manfred Vollmer GmbH** **089/507047** _____ Situation: Versteht sich offenbar als bayrische Traditionsgaststätte erst abends Parkplätze vor der Türe, sonst Parkverbot Resultat: Abends fast schon dauervoll und schlechte Luft Viele Möchtegernbayern spielen heile bayrische Welt; nachgemachte bayr. Kleidung, wohin man schaut; viele Hemdsärmel mit Handy vor der Tür und ganz wichtig beschäftigt Küche: Geschmortes Kalbsherz mit Most-Pommery-Senf-Sauce und Buttergemüse, dazu gebratene Minikartoffeln 9,50.- Das geschmorte Kalbsherz mit Most-Pommery-Senf-Sauce und Buttergemüse, dazu gebratene Minikartoffeln kam nach 6 (!) Minuten. Der Juror staunte, denn dieses teuerste Gericht der Karte wird bestimmt nicht vorgehalten. Es kam in üppigem Umfang und enthielt bei dem Buttergemüse Rosenkohl, den der Juror wider Erwarten und entgegen aller Gepflogenheiten auch zu essen vermochte, trotz aller gewohnter Abneigungen gegen dieses eigenartige Gewächs.Befund B. Wasser 0,4L 2,10.- Service: besonders abends stark gefordert Wir wurden sehr freundlich bedient Leider war es hier mal wieder so, dass wir noch nicht recht saßen und sogleich gefragt wurden, was wir trinken - als ob wir das vor der Wahl der Speisen wüßten. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/487**	**C**
B	02,5	**Kloster Andechs, Bergstr. 2, 82346 Andechs, www.andechs.de** **Kloster/Brauerei 08152/3760** **Bräustüberl 08152/376261** **Klostergasthof 08152/93090** **Tagungen/Seminare 08152/376247 /-376279**	**B** **/488**	**C**

		Weltbekannt _____ Situation: absolutes Ausflugsziel Das Kloster Andechs ist Wirtschaftsgut der Benediktinerabtei St. Bonifaz in München, beherbergt Klosterbrauerei, Gastronomie und Landwirtschaft und ist Tagungs- und Kulturzentrum. großer kostenloser Parkplatz Resultat: viele Touristenten, viele Einheimische und die es gerne wären Küche: sehr hohe Qualität; erstaunlich, wenn man den mengenmäßigen Durchsatz betrachtet Die Schweinshaxe kann ein Einzelner nicht bezwingen. Befund B. Service man holt selbst es wird von freundlichen Mitarbeitern abgeräumt; Befund C. Hier gehen auch echte Einheimische hin. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Tun wir.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,5	**Synanthesis, grch. Lokal, Schopenhauerstr. 67a, 80807 München, www.synanthesis.de 089/64296133** _____ Situation: Holzbestuhlung, einfach gehalten, im Sommer sind Tische draußen wenig Parkplätze Resultat: auch Griechen essen hier Küche: alles ist hier von sehr hoher Qualität. Unsere Gerichte hatten durchgehend Befund B. Service: freundlich Man gebe acht auf Personen, die im Synanthesis nur in den Waschraum gehen und beim Verlassen des Lokals Regenschirme mitgehen lassen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B**	**/489**	**C**
C+	02,46	**Zum Grünen Baum, Wirtshaus, Verdistr. 47, 81247 München, Pächter, Internet-Adresse 089/81089314**	**C+**	**/490**	**C**

		_____ Situation: an befahrener Straße; verkehrsgünstig zu Autobahn München - Stuttgart gelegen im EG zehn eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional Biergarten, Terrasse, Kastanienbäume Resultat: In dem Lokal verkehren Anwohner, Personen aus dem Einzugsgebiet, Reisende, Touristen. Küche: Spanferkelfilet vom Grill, Broccoli, Reis, Sc. Hollandaise 9,30.- Dunkles Radler 3,25.- Es kommt ein Teller mit 2 ¼ Stücken Fleisch, gutem festem Reis, einem Brokkolium, Hollandaise. Die Aromatik ist durchschnittlich und nicht bewegend. Befund C+. Service: etwas Wartezeit bis die Karte kam WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,45	**Tattenbach, Wirtshaus & Stüberl, Tattenbachstr. 6, 80538 München, Pächter, www.tattenbach.de 089/225268** An der Isar und günstig _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, bayrisch; günstiges Mittagsmenü Mo - Fr 11:00 - 01:00 Uhr; Sa/So/Fe 17:00 - 01:00 Uhr Resultat: In dem Lokal mit dunklen, hölzernen Tischen, Stühlen und Wandverkleidung verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Handwerker, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche: Brot, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Menü/Suppe Rinderbraten in Portweinsauce mit Semmelknödel und Blaukraut 6,90.- Kl. Bier 0,3L 2,20.-	**B** **/491**	**C-**

		Der Juror nahm das Mittagsmenü vom Tag. Die Orangen-Blumenkohlcreme-Suppe wirkte vor allem mit ihrer langen Bezeichnung; aromenseitig suggeriert sie hierdurch mehr, als dann geboten wurde, denn von Orange vernahm der Juror nichts. Aufgestreut war etwas Grün. Besser schon das Hauptgericht. Das Fleisch bestechend zart, das mittelgroße Semmelknödel nicht zu fest und natürlich im Aroma, die Soße perfekt, stellte es den Juror gut zufrieden. Nur das Blaukraut war in die Soße gegeben und schwamm dadurch auffällig. Befund B. Service: sofort Papierspender in der Toilette leer WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	02,45	**Specht, Hotel Gasthof, Stadtplatz 43, 86551 Aichach, Pächter, www.hotel-specht.de 08251/87520** _____ Situation: an ruhiger Straße gelegen keine eig. Parkplätze geb.pfl. Parkplätze in der Nähe (0,50.-/ 1 Std.; max 1 Std.) Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich im Sommer sind Tische vor der Türe; Stammtisch Küche durchgehend Mo geschlossen Die Karte umfaßt: Tageskarte, vom Grill und aus der Pfanne, kleine Schmankerl und Salate, Speisen für unsere kleinen Gäste, bayrische Brotzeiten, Belegte Brote, Eis und Dessert Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner und Einkaufsbummler, Laufkundschaft Küche: 678 Strindberg Rostbraten mit Senfkruste und Bratkartoffeln und Salate 11,50.- Wasser 0,5L 2,20.- Die Kruste war weich und so garnicht Kruste. Schade. Das Fleisch hat die bestellte Garstufe eingehalten. Der Salat war einfach zusammengestellt; die Menge des Gerichtes war sehr genügend. Befund C. Service: schnell, sehr freundlich Garstufe erfragt Bestelltes kam rekordverdächtig schnell an jeden Tisch kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/492**	**B**
C_u	02,45	**181, im Olympiaturm, Spiridon-Louis-Ring 7, 80809 München, GF: Frank Wassermann, Dr. Stephan Thewalt, www.restaurant 181.com**	**C/C/C** **/493**	**C-**

089/30668585

Kein Platz, wo Platz ist

Situation:
in 180 m Höhe im Drehrestaurant essen
Parkhaus in der Nähe
Tiefgarage in der BMW-Welt (1. Std. 2,00.-; jede weitere Stunde 1,50.-; max. 10,00.-; geöffnet Mo - Sa 07:30 - 24:00 Uhr; So/Fe 09:00 - 24:00 Uhr)

Resultat:
Man konnte bislang gut essen und plaudern. Ein Besuch 1993 ist uns in guter Erinnerung.

Küche:
Vielseitig; man möchte viel durchprobieren

Service:
tadellos

Bei späteren Besuchen ändert sich das:
Zweiter Test
Es gibt BM 12/08 ein Drei-Gang-Menü, 3 Vorspeisen, 2 Suppen, 8 Hauptgerichte, 2 Gerichte „Für unsere Kleinen“, 2 Desserts, einige Eis- und Früchtebecher, Kuchen, Torte, Strudel.

13:22 Uhr Der Juror wird auf die nicht reservierten Plätze verwiesen. Findet er dann endlich einen, kommt die Bedienkraft und vertreibt ihn mit den Worten, sie müsse erst den Tisch machen. Das macht sie dann aber dann garnicht bis es 13:38 Uhr wird. Etwa die Hälfte des Restaurants steht mit LEEREN reservierten Tischen nicht zur Verfügung; an den anderen Tischen drängen sich die Besucher.

Auf den Tisch kommt ein Untersetzer pro Platz. Der Untersetzer ist dann derjenige von dem Tisch, der nach Aussage der Bedienkraft abgeräumt werden soll - und zwar genau von einem der eben noch benutzten Plätze. Kein Wunder, daß der Juror am Platzset eine verklebte Stelle ausmachen konnte. Schön auch, daß er am Sechsertisch neben einer vierköpfigen Familie sein Dasein fristen durfte. Was für ein blödes Dorfgasthaus!

13:28 Uhr kann der Juror dann das Menü bestellen, ausreichend schnell ist es da:

Mittagskarte von 12:00 bis 14:30 Uhr (die Speisekarte wird Genußbuch genannt)
Mittagsmenü 38,00.-
Tatar vom Räucherlachs, Kartoffel-Lauch-Kuchen
Barbarie Entenbrust, Rahmwirsing, Selleriepüree
Tannenhonigparfait, Apfel-Quitten-Kompott
Tafelwasser 0,3L 3,00.-

Den Räucherlachs konnte man nicht als geräuchert identifizieren; die addierten orangen Kügelchen Rogen passen eher zum Kindergeburtstag.
Die Ente war von gewöhnlicher Qualität und wir kennen sie auch zarter. Einige Federkiele steckten noch. Wie schön - und hart.
Das Dessert kam auf der schwarzen Schiefertafel und war schön anzusehen. Das Eis war gewöhnlich und Quitten sind momentan offenbar „in“. Das Menü erheischt nicht mehr als jeweils einen Befund nach C.
Das Wasser war nicht bestellte 0,5 L sondern nur 0,3 L.

Service:
BM 12/08 nicht besonders angenehm (s.o.); Befund C-.

		Es gibt ein ungesichertes WLAN mit hoher Abstrahlleistung, über das allerdings kein Internetkontakt möglich ist. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wir wissen es nicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+u	02,43	**Post Klais, Gaststätte, im Hotel Post, Bahnhofstr. 7, 82493 Klais, Pächter, www.gasthof-post-klais.de 08823/2219** _____ Situation: ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional Terrasse Resultat: In dem ländlich ausgestatteten Lokal verkehren Anwohner, Hotelgäste, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Radfahrer Küche: Steinbeisserfilet auf Safranrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten 13,20.- Ragout von Edelfischen im Limonen - Hummerfond mit Kräuterjoghurt 11,50.- Spanferkelkeule 11,50.- Variation von der Williamsbirne (Rotweinbirne, Birnenstrudel, Birnensorbet mit Schoko - Mandel - Rosinensoße 9,20.- Kaffee, Tasse 2,10.- Maracuja Schorle 0,4L 4,20.- Adelholzener Classic 0,5L 3,20.- Der Steinbeißer kommt in sehr gewöhnlicher Aufmachung und Optik auf regelrechtem Risotto. Aromenseitig ist nichts zu erwähnen. Befund C. Etwas besser waren die Edelfische; hier waren die Aromen regelrecht. Befund C+. Das Spanferkel kam klassisch und befindet, wie dieses lokale Gericht befinden kann. Befund C+. Das Dessert kommt auf dem großen Glasteller und ist eine Freude für das Auge. Sogleich probierten es zwei Juroren und gelangten einstimmig zu dem Befund B. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Ragout ist ausschlaggebend. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Vielleicht für ein Dessert oder Rustikales.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C/C+/C+/B** **/494**	**C**
C+	02,4	**Hirschau, Gaststätte, Gysslingstr. 15, 80805 München, Hoyer/Böhm GbR, Internet-Adresse 089/3221080** Typische Ausflugsgaststätte _____ Situation:	**C+** **/495**	**D1**

		ruhig gelegen in den Isarauen eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional, Tageskarte (Suppe, Salat, Chicken Wings, drei Hauptgerichte) Biergarten hinter dem Haus, Kinderspielplatz Resultat: In dem rural eingerichteten Lokal verkehren besonders bei schönem Wetter Personen aus dem Einzugsgebiet, Privatleute, ältere Mitbürger, Senioren, Interessierte, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Radfahrer. Bei schlechtem Wetter ist die Lokalität verwaist. Der Juror war Samstag mittags alleine im Lokal. Küche: kein Brot Pikante Chorizo und süße Feige im Ruccolanest, mit Büffelmozzarella und Balsamicocreme 13,50.- Gegrillte Hühnerbrust auf pikanter Kokos - Zimtnage, dazu Gemüsereis 11,50.- Rumänischer Rose-Wein. M_D Olenie, Ein herrlich knackiger Rose, dezente, edle Himbeernoten von feiner Säure, Vital und lecker 4,90.- Ersatz: Riesling QbA Weingut Schloß, Vollrads Deutschland. Trockener schlanker Riesling mit Mineralität und Pfirsicharoma 0,2L 4,50.- Wasser 0,5L 3,00.- Nachden der Juror die teuerste Vorspeise, das Hauptgericht und den vermutlich geeigneten (Rose-) Wein bestellt hatte, kam recht bald die Bedienkraft, um mitzuteilen, daß die Vorspeise nicht lieferbar sei. Der Juror verzichtet bei solchen Unzulänglichkeiten ganz auf das Gericht. Nach wiederum kurzer Zeit kommt die Bedienkraft abermals und erklärt diesmal, auch der rumänische (Rose-) Wein sei aus. Der Juror nimmt ersatzweise den Riesling. Wenn jetzt noch das Hauptgericht nicht lieferbar ist, wird der Tester das Lokal einfach verlassen. So etwas dulden wir nicht. Doch nach gehöriger Wartezeit kommt das Hühnerbrüstchen. Auf dem großen Teller sind akzeptabel angebratene Hühnchenteile, Reis und etwas Grüngemüse in genügender Menge - eine Vorspeise wäre garnicht nötig gewesen. der Kokos-Anklang störte den Juror im ersten Moment, doch dann zeigte sich dieser überzeugend harmonisch. Die Flüssigkeit unter dem Reis hätten wir uns dennoch etwas reduziert vorstellen können. Befund C+. Der ersatzweise gelieferte Riesling kam 4 bis 5 Grad zu warm und verkam dadurch zum elenden Gesöff, was vermutlich auch dadurch unterstützt war, daß dieser Wein sogar korrekt temperiert keinen überzeugenden Auftritt geliefert hätte. Wenigstens ist das Wasser gut gekühlt, aber der Weiße ist regelrecht auf Rotweintemperatur. Als Dessert hätte der Juror noch etwas bestellen wollen, doch berichtete die Bedienkraft, daß es keine Dessertkarte gäbe und man nur Eis und Topfenstrudel habe. Auf solche Exponate kann der Gourmet jedoch verzichten und der Juror verlangte die Rechnung. Service: schnell Die Tischdecke hat mehrere deutlich sichtbare Flecken und die Sitzpolster sind ebenfalls fleckig - ekelig fleckig. Vom Vorgänger - der Juror ist mittags der erste und einzige Gast nach Öffnung des Lokals - liegt noch grober Zucker auf der Decke. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,4	**Karwendel, Berggaststätte, Alpenkorpsstr. 1, 82481 Mittenwald, Pächter, www.karwendelbahn.de 08823/9376760** Typische Ausflugsgaststätte. Hochalpin.	**C+** **/496**	**C**

		——————————————————— Situation: mit der Bergbahn erreichbar, Berg/Tal 1P. 12,00.-, 2P. 22,00.- 2244m Panoramarestaurant Stil regional Terrasse, Liegestühle Resultat: In dem modernsierten Lokal verkehren Bergwanderer. Küche: Von der Tafel: Steinpilzsuppe 4,50.- Vom Glaskasten am Eingang, Tagesgericht heute: Krustenbraten vom Schwein in Dunkelbiersauce mit hausgemachten Semmelknödel & Blaukraut 11,50.- Die Steinpilzsuppe ist kräftig aromatisch und enthält genügend Steinpilzstücke. Eine kleine Sahnehaube toppt das Ganze. Die Menge ist leider nur eine Suppentasse. Von dieser Steinpilzsuppe hätten wir schon noch etwas mehr gewollt. Wegen der geringen Veredelung kein Befund. Der Braten kommt, begünstigt durch die Dunkelbiersauce, klassisch aromensicher. Ob die Semmelknödel tatsächlich hausgemacht sind, konnten wir nicht feststellen; wenigstens das Blaukraut war von der erwarteten Qualität. Dieses Gericht befindet zu C+. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+u	02,4	**Zamdorfer, Wirtshaus, Schwarzwaldstr. 2a, 81677 München, Pächter, Internet-Adresse 089/916921** Typische Ausflugsgaststätte ——————————————————— Situation: abseits der Straße; verkehrsgünstig zu Autobahn München - Passau ruhig gelegen im EG/OG in einer Fußgängerzone, hinter dem Hauptbahnhof, in Bahnhofsnähe keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional Biergarten, Wintergarten Resultat: In dem modern (Wintergarten) bzw. ländlich (Gaststube) wikenden Lokal verkehren Anwohner, Personen aus dem Einzugsgebiet, Privatleute, ältere Mitbürger, Senioren	**C+/C+** **/497**	**C**

		Küche: Der Juror bestellte Resches Schweinsschäuferl auf Dunkelbiersoß´ mit Speck-Kraut und Semmelknödel 9,50.- und die Bedienkraft kam nach kurzer Zeit mit der Mitteilung zurück, das Bestellte sei aus und man könne - bei gleichen Beilagen - ein Spanferkel 12,90.- haben. Tagliatelle an Tomatensalsa mit Rucola, Thunfisch und Parmesanflocken 9,20.- Tafelwasser 0,5L 2,80.- Pfefferminztee 2,20.- Almdudler 0,33L 2,80.- Das Spanferkel kam als zwei große, teils krosse Stücke in bewährter Manier. Das Semmelknödel war aromenseitig sparsam, der Speck-Krautsalat mehr Kraut und ohne bemerkenswertem Speck. Befund C+. Die Tagliatelle kamen mit Tomate, Oliventeilen, etwas Lauch und obenauf Petersil, Parmesanflocken, die man aber andernorts als -Stifte oder gerieben bezeichnen würde. Aromenseitig bestimmt zufriedenstellend, befindet dieses Gericht nach C+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Spanferkel ist ausschlaggebend. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Für Regionalküche.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C g	02,4	**Orchidee, Gaststätte, im Hotel Dorint Vital Royal Spa, Krinz 32, A-6100 Seefeld/Tirol, Pächter, Internet-Adresse 0043/5212/44310** Viel Durchsatz _____ Situation: unweit befahrener Straße, ruhig gelegen eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Tiefgarage Stil lokale, individuelle und internationale Küche am Abend - aber nur mit wenigen Gerichten zur Wahl; NUR nach Voranmeldung Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste keine Laufkundschaft Küche: Vom Buffet, vor der Vorspeise: Acht (!) verschiedene Stangen aromatisches Brot, ebenso aromatische Butter Salatbuffet Die Karte für diesen Abend bietet an: Menü 22,50.- Römerquelle 0,75L 6,60.- Die Menükomponenten:	**C/C/C/C/B/C/C/C /498**	**D1**

		Vorspeisen Räucheraalsülze mit grüner Sauce Weißes Tomatenmousse mit Ruccola und Kartoffelchips Suppe Rinderkraftbrühe mit Schöberl Pfifferlingrahmsuppe Hauptgericht Gefüllte Perlhuhnbrust auf Portweinsauce mit Gemüse Zanderfilet mit Blattspinat in Basilikumsauce mit Gemüsereis (ferner zur Wahl: Spinatknödel in brauner Butter mit Parmesan) Dessert Nußpalatchinken (sic) an Vanilleeis Panna Cotta an zweierlei Fruchtsauce Vom Buffet, gegen Ende der Speisenfolge: Sechs verschiedene Käse zur Wahl (Auswahl von österreichischem und internationalem Käse) Die auch kulinarisch lustlos gestalteten Gerichte - die Juroren haben alle acht Komponenten getestet, bis auf das uninteressante Spinatknödel - können beide Juroren nicht überzeugen noch gar begeistern. Womöglich genügt die Darbietung den Spa-Usern im Haus - uns enttäuschte sie. Einziger Lichtblick wurde das Hühnchen. Für dieses befand der Juror nach B. Der Zander war genau dasselbe wie der Zander aus der Art-Bar. Hier erhoffte der Juror, daß wenigstens im Orchidee-Restaurant anspruchsvoller kreiert und gekocht würde, als an der Bar. Doch das war eben nicht. Der Palatschinken kam dann wenigstens aromatisch und mit ebensolchem Eis, ragte aber kulinarisch nicht über Mindestansprüche hinaus. Gleiches gilt für die Panna Cotta; diese war zudem noch eine geringe Menge, auch wenn etwas Erdbeeren zugegeben waren. Die Befunde sind also C/C/C/C/B/C/C/C. Das hätte durchaus besser sein dürfen, wenn man bedenkt, daß es sich schlußendlich hier um ein mit einem Buffet eingeleitetes Viergang-Menü handelte, das zudem noch mit dem Käsebuffett abgeschlossen wird. Auch, wenn wir natürlich verstehen, daß es sehr aufwendig ist, eine solche Menge an Tischen zu beschicken, so empfehlen wir dringend und, um vor allem dem Namen Dorint gerecht zu werden, die Küche höher zu nivellieren. Warum lädt man nicht aufstrebende junge Köche mit Ideen ein, die sich als Newcomer gut vermarkten lassen und die eigene Küche entscheidend bereichern? Die beiden Hauptgerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Beide werden identisch befunden. Service: sofort, mit Wartezeiten bei der Offerte der Speisen es wird nicht nachgeschenkt das gewünschte Eis zum Wasser kam schnell Brot wird nicht nachgelegt Die Gerichte wurden nicht annonciert. Ein Sitz vom Platz war mit Farbe verschmutzt. Die Bedienkraft brachte Ausflüchte, daß das garnicht so schlimm sei - und wir den Befund zu D1. WLAN kostenpflichtig vom Haus; kostenfreier Internetzugang für Hotelgäste in der Lobby Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Unsicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	02,4	**SCHUMANN'S, BAR AM HOFGARTEN Restaurant, Odeonsplatz 6 + 7, 80539 München** **089/229060** ▬▬▬▬▬▬▬▬▬▬▬▬▬▬▬▬▬▬▬▬	**C/C** **/499**	**C**

		Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil einfach; ähnelt sehr einer größeren ital. Espressobar Zugang über Schumanns Camparino, eine Bar Es gibt auch ein Schumanns in der Maffeistraße; dieses ist jedoch nicht nur optisch mehr Cafe und nicht Restaurant: Es wird nicht getestet. Resultat: aus unerfindlichen Gründen sehr hip und gut besucht; möglicherweise gute Lauflage Auf der winzigen Karte fanden sich mittags nur folgende Positionen: Gemüsesuppe mit Wiener Polenta mit Pilzen Rigatoni ... mit Mozzarellini Tatar mit Brot Hacksteak vom Grill mit Patatas Bravas Himbeer mit Pana Cotta Aprikosen Schokokuchen Küche: Brot: Zwei Scheiben Weißbrot, mit Öl Der Juror nahm das Hacksteak 13,50.- und Himbeeren mit Panna Cotta 4,50.- Das Brot war in Grenzen knusprig. Das Hacksteak war gut angebraten, jedoch innen noch sehr rot. Die Kartoffel kamen mit einem wesentlichen Klecks Mayonnaise, etwas Knoblauch und hatten offenbar keinen Kreuzkümmel, Chili, Paprika und Tomatenmark. Auch fand sich kein Tabasco. Einige von diesen Zutaten hätten wir schon erwartet, denn sie kommen in der landläufigen Patatas-Bravas-Rezepten vor. Das Dessert war: Himbeeren auf Panna Cotta. Befund jeweils nach C. Service: schnell es wurde ein (1) Mal nachgeschenkt Als dem Juror die Serviette vom Schoß fiel, war eine Bedienkraft sofort zur Stelle, hob auf und brachte eine neue. An Gault Millau: Schumanns ist keine Bar. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja. Und wir wollen sehen, wie es sich entwickelt.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Bar/08 Michelin: Varta:**		
C_u	02,4	**Augustiner am Dom, Frauenplatz 8, 80331 München, Wirtsleute Simone und Peter Schmutzer,** **www.augustineramdom.de** **089/23238480** _____ Situation: ruhig direkt gegenüber dem Frauendom gelegen; EG, 1. OG und 2. OG keine Parkplätze Stil bayrisch 10:00 - 24:00 Uhr, durchgehend warme Küche	**C/B** **/500**	**C**

		Hier gibt es auch Elsässer Flammkuchen in verschiedenen Varianten. Resultat: hierher kommen Einheimische und Touristen Küche: Zanderfilet in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln 14,40.- Elsässer Flammkuchen „Auf unsere Art“ Lauch, Käse, Speck 7,95.- Lugana „Borgo Nuovo“ Ein Gruß von der Südspitze des Gardasees. Frisch, weich, lang anhaltender Geschmack 0,2L 5,90.- Tafelwasser 0,4L 2,95.- Der Fisch war in Grenzen knusprig angebraten; die Kartoffeln waren unbedeutend. Befund C. Der Flammkuchen ist der, wie wir ihn kennen. Dieses einfache Gericht ist hier einfach „gut“. Befund B. Der Wein kann seine Beschreibung nicht erreichen. Service: sofort Es kann passieren, daß die Bedienkraft eine Tisch-Reservierungskarte auf den Tisch legt, während man noch ißt. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	02,4	**Wirtshaus in Sendling, Albert Roßhaupterstr. 61, 81369 München** **089/76977655** _____ Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze Stil vornehmlich bayrisch Resultat: hier findet man Einheimische Küche: Aus der Tageskarte Schweinesteak mit Pfefferrahmsauce und Kartoffelkroketten 6,90.- Kleiner Salatteller 2,00.- Walnußeis mit Eierlikör und Sahne 5,50.- Wasser 0,5L 2,60.- Das Gericht war sehr klar aufgebaut, optisch sauber und übersichtlich und kulinarisch kein Durchschnitt. Die Sauce harmonierte. Der Salat war gut abgestimmt und.nicht gerade klein. Der Gesamtbefund ist ein standfestes B. Das Dessert war nicht wie in einem Wirtshaus zu erwarten, ein Allerweltseis, sondern überraschend aromatisch und führte viele Walnußstücke mit sich. Kulinarisch war das Dessert erwähnenswert; die Herkunft konnte nicht geklärt werden. Befund B. Service: sofort; das Steak dauerte die erforderliche Zeit **Zweiter Test** Der Juror nahm von der Tageskarte das Menü 1.zu 7,60.-	**B/B /501** **C/B /502**	**C** **C**

		Tafelspitzbrühe mit Nudeln Schweinelende Bolognese mit Käse überbacken, Tomatenspaghetti und Salat Walnußeis mit Eierlikör und Sahne 5,50.- Wasser 0,5L 2,60.- Die Suppe war nicht sehr intensiv im Eindruck. Das Hauptgericht war speisenbedingt ein recht strukturloser Pampf; die Nudeln waren nicht al dente, der Salat frisch. Befund C. Das Walnußeis kommt von einem Eislieferanten. Es war erwähnenswert aromatisch. Befund B. Das Steak war das aufwändigste Gericht. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
Cu	02,4	**Weißes Bräuhaus, Tal 7, 80331 München** **089/2901380** _____ Situation: zentral und in der Nähe des Hofbräuhauses gelegen eine klassische Münchner Gaststätte mit entsprechend gemischtem Publikum kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Küche bis 23:00 Uhr Resultat: im EG und OG; im Sommer stehen Tische vor der Tür Küche: Der Juror wählte Reiberdatschi (3 St.) 6,30.- Tafelwasser 0,3L 2,80.- Die Reiberdatschi kamen mit Apfelmus und der Juror war zufrieden. Befund B. Service: Die Tischdecke war etwas verbröselt. Die Bedienkraft war auffallend schnell (Corinna) und das Gericht kam über die Maßen rasch. Will der Juror Reiberdatschi, ist er hier richtig. **Zweiter Test** Küche Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salat 12,90.- Tafelwasser 0,5L 3,30.- Das Fleisch war ein nur kleines Teil und hatte kein Aroma, die vielen Bratkartoffel auch nicht. Der Salat war einfach. Befund C. Das Cordon Bleu und der Reiberdatschi sind unterschiedlich nivelliert. Service	**B /503** **C /504**	**B** **D1**

		Die Tischdecke war total verdreckt und verbröselt. Der Juror wartete unverhältnismäßig lange auf die Rechnung, weil die freundliche Bedienkraft sehr viel zu tun hatte. Befund D1. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
Bu	02,4	**Lamm´s Wienerrutsch´n, Sendlingertorplatz 11, 80336 München, Joschi Lamm, www.lamms.de** **089/591963** Tag und Nacht _____ Situation: An einem belebten Platz in der Innenstadt gelegen, kinonah, wird bis in die Nacht frequentiert Im Keller gelegen Biergarten-Tische vor der Tür kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren bürgerliche Küche mit bayrischem Einschlag 00:00 - 24:00 Uhr Resultat: viel Zulauf Die Karte: Suppen, Vorspeisen, Bayrische Schmankerl, Aus unserer Wurstkuchel, Now is Schnitzeltime, Sakrisch guat, Lamms Riesenschnitzel, Tagesmenü der Woche bis 17:00 Uhr 4,90.-, Tageskarte, Nudeln, Vegetarisch, Desert, Hauptgerichte , Salate, Fischgerichte, Unsere Spezialitäten, Für unsere kleinen Gäste, Toast, Pizza, Käse, Brot, Mehlspeisen, Offene Weißweine, Österreich, Deutschland, Franken, Italien, Offene Roseweine, Österreich, Offene Rotweine, Spritzung (Weinschorlen), Flaschenweine Österreich weiß, rot, Flaschenweine Italien weiß, rot, Sekt, Champagner, Heiße Getränke, Alkoholfreie Getränke, Bier vom Faß, Saft und Nektar 0,2L, Apperitiv, Liköre, Tequilla, Cognac und Brandy, Gemischtes, Digestivs, Wodka und Gin und Rum, Bitters, Whisky & Whiskey Küche: Schlemmerschnitzel 9,50.- Mineralwasser 0,4L 2,20.- Der Juror bestellte Schlemmerschnitzel mit Preiselbeeren und Käse überbacken und Pommes Frites. Hierzu gibt es mehreres zu sagen: Der Teller war groß und das Schnitzel auch. Das Schnitzel ist wie der Titel es etwas mißverständlich andeutet, tatsächlich mit Preiselbeeren (und Käse) überbacken. Hier hat der Herr Koch wohl mal üppig Handlungsfreiheit erhalten und alle Register „aparter“ Kreationen gezogen. Die Kartoffelstäbchen haben mit dem Käse zusammen dem Gericht eine sehr fette Note gegeben, die heute nicht zeitgemäß ist. Der Juror wollte fast schon einen Teil zurücklassen. Befund: ein sicheres C. Service: Die Bedienkräfte haben kontinuierlich zu tun. Der Juror kam um 22:30 Uhr in das zu 7/8 gefüllte Lokal und bekam den Katzentisch 3 an einer Säule zugewiesen. Nach fünf Minuten war bestellt und 30 Minuten später kam es, das Gericht. Auch ein anderer Tisch wartete vergleichbar lange, jedoch bestellte ein weiterer Tisch Schweinebraten mit Knödel und Blaukraut sowie eine extra Portion Pommes Frites und erhielt dieses alles in rekordverdächtigen 10 Minuten. Die Wartezeit ist deutlich zu lange; doch kann letztendlich nicht festgestellt werden, ob das an einer unterdimensionierten Küche (-nmannschaft) oder am Service liegt. Der Juror führt das auf den Service zurück und vergibt ein C-. Nach dem Essen kann man noch an die Bar im Eingangsbereich, wo allerhand weibliche Blüten darauf warten, gepflückt	**C /505** **B /506** **C /507**	**C-** **C** **C-**

		zu werden. **Zweiter Test** Der Juror wählte #708 Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter und Pommes 9,50.- Die Bedienkraft riet jedoch zum Rumpsteak 250 g, denn das Steak #708 sei zäh und habe Knorpel. Der Juror wählte nun Rumpsteak (250 g), mit Folienkartoffel, Kräuterbutter, /wählbar lt. Bedienkraft mit Sauce Madagaskar und Kartoffelkroketten 14,80.- Als Wein riet die Bedienkraft zu Blauer Zweigelt Österreich Qualitätswein trocken sanft mild 0,2L 4,30.- oder Nußdorfer Portugieser Pfalz Qualitätswein b.A. trocken 0,2L 4,50.- ; der Della Casa Italien Tafelwein 0,2L 4,10.- sei nichts. Der Juror wurde nicht gefragt, wie er sein Steak wolle. So kam es blutig. Es war genügend durch und außenseitig schön angebraten. Die vom Juroren von einem dritten Gericht übernommene (und von der Bedienkraft empfohlene) Sauce Madagaskar mit Kroketten paßte hervorragend. Befund nach B. Der Blaue Zweigelt war von simpler Natur. Service schnell Die o.g. Beratung zum Gericht schien darauf zu zielen, das 50% teurere Gericht zu empfehlen. Jedoch war die von der Bedienkraft angekündigte Verbilligung des Gerichts nach Wahl der Sauce Madagaskar korrekt realisiert worden (14,10.-). Befund C. **Dritter Test** 23:39 Eintreffen, der Platz ist reserviert (Kärtchen steht verkehrt herum) 23:40 Nicht reservierten Platz genommen 23:41 Karte kommt 23:45 Bestellung wird aufgenommen 23:51 Wasser kommt; die Bedienkraft fragt „Sie haben doch Cevapcici bestellt?“ 00:00 die Cevapcici kommen Der Juror hatte bestellt Cevapcici mit Ayvar, Zwiebelringen 7,20.- Leider zeichnete sich dieses Gericht durch garnichts aus. Befund gerade noch C. Bemerkenswert ist die günstige Gestaltung der Preise: Folgendes findet man: Unter „Now is Schnitzel-Time“: #595 Jägerschnitzel mit Eierspätzle 6,90.- Unter „Sakrisch Guat“: #780 Eine ganze Schweinshaxe mit Knödel 5,90.- Unter „Tageskarte“: #625 Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites 7,50.- ... am besten, man bringt Geduld mit. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, wegen der Öffnungszeiten.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	02,4	**Alla Scala, Ristorante, Sendlinger Tor Pl. 5, 80336 München** 089/2607177 _____	**C** **/508**	**C**

		Situation: an einem stark frequentierten Platz gelegen ein Italiener recht attraktiv eingerichtet im 1. Stock gelegen Parkhaus Stachus Resultat: Angestellte ansässiger Firmen und auch Münchner und Laufkundschaft kehrt hier ein Küche: verschiedene Gerichte gibt es als Mittagsmenü inclusive Salat und Desert (für 7,95.- ! im BM 9/08) Leider durchweicht die mittelmäßige Pizza (#23), 5,90.- sehr schnell; der Rose-(Haus-)Wein 4,50.- ist akzeptabel Wegen der Mittelmäßigkeit der bald durchweichten Pizza war das C nur sehr knapp erreicht (das sichere D1 zu vermeiden half die Tatsache, daß es sich um ein wirklich günstiges Mittagsmenü handelte) Service: zügig Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C g	02,35	**Seefelder Stuben, Gaststätte, Innsbrucker Str. 23, A-6100 Seefeld, Fam. Marcati, www.marcati.at 0043/5212/225890** Mit einigen Qualitäten _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage einige Minuten entfernt Stil regional Terrasse Küche 11:00 - 22:00 Uhr; Fr/Sa bis 23:00 Uhr Resultat: hier verkehren vornehmlich Touristen, viel Laufkundschaft Küche: Hausgemachte Lasagne Bolognese 9,50.- Schweinskarree mit einer Beilage nach Wahl 9,00.- Cabernet Sauvignon 0,25L 5,00.- Die Lasagne ist nach Auffassung des Jurors tatsächlich hausgemacht und von der regelmäßig zu erwartenden Qualität. Befund C. Das Schweinefleischgericht ist Standardart und -qualität. Eine der folgenden Beilagen ist frei; jede weitere Beilage kostet zusätzlich 3,50.-: Pommes, Röstkartoffel, Kroketten, Folienkartoffel, Ratatouille, Gemüse, gegrillte Tomate, gegrillte Polentascheibe. Befund C. Der Wein unbekannter Beschreibung ist nicht erwähnenswert. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Beide werden identisch befunden. Service: schnell	**C/C** **/509**	**C**

		Den Gästen wird bis ins Lokal an den Platz gefolgt und dreimal gegrüßt, als ob der Gast einem sonst durch die Lappen ginge. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+u	02,35	**Ebersberger Seehaus, Restaurant und Hotel, Am Priel 1, 85560 Ebersberg, Pächter, Internet-Adresse 08092/2559195** Mal anders und am See _____ Situation: an einem Badesee inmitten von Ebersberg ruhig gelegen kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional und individuell Terrasse Resultat: hier verkehren Hotelgäste und vor allem Badegäste, Laufkundschaft Küche: Der Juror nahm: „Heute Abend Zweigangmenü“ 10.90.- Putenbrust in Tomaten-Basilikumsauce mit Papardelle Fruchtsalat mit Sorbet Weinempfehlung 2009 Pinotage Rosé Stellenbosch Delheim Südafrika 0,2L 3,80.- Ayinger Tafelwasser 3,00.- Das Hauptgericht kam schnell und war optisch attraktiv aufgebaut. Die Putenteile waren nicht sparsam verabreicht, die Papardelle harmonierten mit der Tomatensauce erwartungsgemäß; das Basilikum und der (zu wenige) eingedickte Balsamiko trugen nur wenig zum Gusto bei. Befund C+. Das Dessert kam ebenfalls optisch aufgemacht und brachte nicht weniger als acht verschiedene Fruchtsorten und ein angenehm umfangreiches Himbeer-Sorbet. Jedoch liegt das im Standardrahmen. Befund C. Service: sofort In der Karte liest man: Liebe Gäste alle Kräuter und eßbaren Blüten stammen aus dem Kräutergarten meiner Frau. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+/C** **/510**	**C**
Bu	02,35	**Zum Steg, alkoholfreie Gaststätte, Dachauerstr. 29, 80335 München, Profis gGmbH 089/59989329** Völlig überraschend _____	**B /511** **B /512** **B /513**	**C** **C-** **C**

		Situation: keine eig. Parkplätze Stil individuell; es gibt faktisch keinen Alkohol Resultat: gemischtes Publikum Küche: Kassler und Wellfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 4,90.- Wasser (nicht wie auf Rechnung Apfelschorle) 0,25L **0,80.- (!)** Der Juror vermerkt: Das Kassler war angebraten worden und kam mit hervorragendem Geschmackseindruck. Das Wellfleisch war ebenfalls aromatisch, das Sauerkraut sorgfältig mit Lorbeer, Pfefferkörnern und kleinen Schinkenwürfelchen abgeschmeckt. Das Püree war nicht aufregend, jedoch kremig-sahnig, was der Juror als höhere Qualität wertet. Optisch ist das Gericht Durchschnitt. Befund B. Bemerkenswert ist der absolut unschlagbare Preis von Gericht und Getränk. Service: fast sofort **Zweiter Test** Küche Pilzpfanne mit Putenfleisch und Nudeln dazu Broccoligemüse 4,90.- Wasser 0,25L ohne Gas (nicht wie bestellt 0,5L und mit Gas, aber mit dem Preis von 0,4L) 1,10.- Das Gericht war sehr aromatisch und lt. Bedienkraft mit frischer hausgemachter Pilzsauce sowie verschiedenen Pilzen hergestellt. Der Brokkoli war frisch. Befund B. Service schnell; das Gericht war sehr schnell am Platz Heute hat die Bedienkraft sich mit dem Preis für das Getränk sehr vertan: 0,25L kosten **0,80.-** und 0,4L 1,10.- Hier macht es Spaß herzugehen. Der Preis ist angenehm und die Qualität der einfachen Speisen ist ebenfalls völlig befriedigend. **Dritter Test** Holzfällersteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salat 8,90.- Cola 0,5L xxxxxx Das Steak ist sehr sorgfältig zusammengestellt, Kräuterbutter und Pommes Frites sind, was sie sind. Und der Salat ist frisch. Das Cola kommt in der Plastikflasche. Auf der Rechnung steht das Gericht mit 6,80.- . Befund B. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne wegen der Preise.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	02,35	**Zum Aumeister, Gaststätte, Sondermeierstr. 1, 80939 München-Freimann, www.aumeister.de 089/325224** _____ Situation: in den Isarauen gelegen; im Sommer Ziel vieler Spaziergänger und Radfahrer; der Profi-Biker fährt aber ohnehin keine so kurze Strecke, wie die von irgendwo in München zum Aumeister, um schon dort etwas zu sich zu nehmen.	**D1/B/B** **/514**	**C**

		Biergarten Resultat: Küche: Der Juror nahm das Mittagsmenü mit drei Gängen 19,90.- Suppe: Kohlrabicremesuppe mit Kaviar und Schnittlauch Hauptgang: Saftiger Schmorbraten vom Wildschweinnacken in eigener Soße geschmort mit Speck-Rosenkohl und Brezen-Serviettenknödeln Dessert: Birnenstrudel mit Vanillesoß´ Wasser 0,4L 2,60.- Die Speisen wurden in gehobener Optik bereitgestellt. Die Suppe gefiel, doch das offerierte Toastbrötchen kam mit grünem (!) Nichtkaviar, der zudem noch einen Dips orangen Nichtkaviar trug. Die darauf angesprochene Bedienkraft meinte, daß das natürlich was anderes sei als Kaviar. Das ist vom Preis her natürlich klar, doch schreibt man dann auch nicht in die Speisekarte Kaviar. Befund D1. Der Hauptgang war wieder von ordentlicher Qualität und der Rosenkohl war gut genießbar, denn nicht jeder kann ihn genießbar kochen. Befund B. Das Dessert enthielt Birne und nicht genannte Nüsse, die zusammen mit viel Vanillesauce guten Eindruck hinterließen. Befund B. Service: schnell Die lakonische Antwort der Bedienung (s.o.) verstimmte den Juror. Der Juror hatte das Wasser als 0,5L bestellt, jedoch ungefragt 0,4L erhalten. Befund C-. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht als Feinschmecker.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
A_u	02,325	**Ciao, Cafe – Ristorante - Pizzeria, Balanstr. 60, 81541 München, Marco Esposito, Internet-Adresse 089/49059934** günstig Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil italienisch, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Biergarten täglich 11:30 - 14:30 und 17:30 - 23:00 Uhr Resultat: In dem gewöhnlich ausgestatteten Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Jugendliche, Handwerker, Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche: Brot hell, keine Butter, kein Dip	**C/C 515** **A 516**	**C-** **C**

		Menü: Pizza Funghi mit kleinem gemischte Salat und Dessert 6,90.- Espresso doppio 2,80.- Landwein rot, Monte Pulciano 0,2L 3,90.- 13:10 Uhr: Der Juror bestellt. 13:31 Uhr: Salat kommt mit vielem weißen Brot, das geschmacklos ist und an der Oberseite schon leicht angetrocknet, auf einem nicht kleinen Suppenteller. Der Salat ist nicht kalt-frisch, ist schon fertig angerichtet mit Öl, winzigen Spritzern Balsamiko und es ist etwas Salz darübergestreut. Die Pizza kommt auf dem 30-cm-Teller und ist fast noch größer, zwar knusprig, aber geschmacklich vom unteren Level, wohl wegen der Funghi. Befund C. 13:33 Uhr: Monte Pulciano oder Chianti kann die Bedienkraft aufbieten, ohne Weingut oder Jahrgangsangabe. Wenigstens kommt der Wein in der Schottglas-Karaffe, die man selbst einschenkt. 13:44 Etwas spät kam die Frage, ob der Juror noch ein Dessert bekäme - das sollte er natürlich bekommen, denn es war im Menüpreis enthalten. Dann aber war das Dessert sofort da: Ein kleines Kuchensegment gelber Quark mit Pflaume. Befund C. Die Pizza ist das höherwertige Gericht. Service: Sofort, lange Wartezeit auf das Bestellte Zufriedenheit frühzeitig erfragt **Zweiter Test** Auf der Tafel vor dem Lokal entdeckte der Juror heute Tagliolini mit Trüffeln und Parmesan (keine Preisangabe). Tagliolini mit Trüffeln und Parmesan 13,90.- Landwein weiß 3,90.- Espresso doppio 2,80.- Zuerst kommt ein ausgehöhlter Parmesan-Laib an den Tisch, dann die Nudeln in einer Pfanne, schon fertig mit der Soße. Der Inhalt der Pfanne wandert in den Parmesan und wird zusammen mit vorher abgeschabtem Parmesan in mehreren Vorgängen auf den Teller des Gastes befördert. Dann kommt der Vorgang, der jeden Juror begeistert: Von der (im Ganzen vorliegenden) Trüffelknolle wird kräftig auf die Nudeln geschabt. Überraschend: Es breitet sich dennoch leider kein herrliches Trüffelaroma aus. Die Aromatik des Produktes ist trotzdem sehr zufriedenstellend; ein Befund kann nur zu A erfolgen, denn die Nudeln sind perfekt, die Soße harmoniert schon durch sich selbst, der Parmesan ist der ideale Begleiter und die Trüffel betonen geschmacklich - nicht geruchlich - das ohnehin schon zufriedenstellende Gericht. Die Bedienkraft berichtet, daß dieses Gericht ein Dauerläufer auf der Karte ist. Sehr schön. Anders der Wein: Dieser überzeugt absolut nicht. Der Tisch ist bebröselt und man sieht den schwarzen Abdruck einer (Wein-)Flasche auf dem ws. Tischtuch. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne, wenn sie Trüffel haben.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+u	02,3	**Schneiderwirt, Gaststätte, Schondorferstr. 7, 86919 Utting, Pächter, www.restaurant-schneiderwirt.de 08806/957338** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG fünf eig. Parkplätze	**B/C+ /517**	**C**

		kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, international und „aus Prag“ Biergarten Resultat: In dem unscheinbaren Lokal verkehren Anwohner, Personen aus dem Einzugsgebiet, Privatleute, ältere Mitbürger, Ammersee-Besucher Küche: Gazpacho Andaluz -Kalte spanische Gemüsesuppe, pikant 4,50.- Loup de Mer (300-600g) vom Grill mit gem. Salat und Weißbrot 16,50.- Getränk 0,75L 4,50.- Das Gazpacho war aromenseitig sehr angenehm, berichtet der Juror. Befund B. Das Fischlein konnte da nicht bestehen; besonders fiel dem Juror das doch etwas reichliche Öl auf. An Kulinarik wurde er nicht erinnert. Befund C+. Für die erbrachte Leistung ist das Gericht zu teuer. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort Gäste wurden in den Garten geschickt, doch war die Gartentüre noch nicht aufgeschlossen. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	02,3	**hunsinger, Gaststätte, in der Neuen Pinakothek, Barerstr. 29, 80333 München, Pächter, Internet-Adresse 089/24290204** Was soll denn das? _____ Situation: ruhig gelegen keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell Terrasse Resultat: hier verkehren Anwohner, ältere Mitbürger, Touristen, München- und Pinakothek-Besucher, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Neugierige Küche: Brot: Weißbrot Thunfisch-Carpaccio mit Ingwer und Wasabi 8,50.- Medaillons vom Seeteufel auf Champagner-Schnittlauchsauce, Gemüse, Duftreis16,50.- Topfenschaum mit Beerensauce 5,50.- Gerolsteiner Medium 0,5L 4,50.-	**C/C/ /518**	**C-**

		Der Juror erhielt als Brot:Zwei lächerliche Scheibchen Weißbrot. Das wassrige Carpaccio, auf trochoidenförmigem Teller, stellte aromenseitig nicht wesentlich zufrieden; den Wasabi fand der Juror erst bei den letzten Bissen - sehr verkürzte Leistung der Küche. Befund C. Der langweilige Fisch des Hauptgerichts kam auf der aromatischen Sauce, brachte etwas einfaches, weiches Gemüse ohne Eigenaromen und einen Duftreis, welcher keiner war. Warum heißt er dann Duftreis, wenn er nicht duftet? Wie man nur Seeteufel so verhunzen kann - bei dem Juror heißt dieses Lokal ab jetzt Ver-Hunzinger. Befund C. Auch dem vergleichsweise einfachen Dessert gelang es nicht, die Begeisterung unseres Juroren zu erzeugen. Zwei Komponenten alleine beglücken noch nicht (T. mit Soße), zumal sie von keiner erwähnenswerten Aromatik waren. Befund C. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: schleppend mit Wartezeit; Der Juror beobachtete: Ein Gast kommt, setzt sich, wartet, hat keine Karte, steht wieder auf, holt sich eine Karte, setzt sich, sucht aus, wird nicht bedient, grumpfelt herum, was man an den Mundbewegungen sieht, und harrt der Bedienung, die andere Tische bedient. Brot wird nicht nachgelegt - auch nicht, wenn der Brotkorb ersichtlich leer ist Wasser wird nicht nachgeschenkt WLAN unbekannt Völlig überschätzt. Man ruht sich nicht ungestraft auf seinen Lorbeeren aus ... Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ganz sicher nicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,3	**Bernstein, Gaststätte, im Deutschen Museum, Museumsinsel 1, 80539 München, Pächter, Internet-Adresse 089/21125452** Im Deutschen Museum _____ Situation: ruhig gelegen im EG; separiert vom Museum/keine Eintrittsgebühr keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe unter Tags mit einigen Parkplätzen in der Eduard-Schmidt-Str. östlich vom Museum Stil regional Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Museumsbesucher, Kinobesucher vom im selben Gebäude befindlichen Kino Küche: Scaloppine Sorentina mit Tomaten-Mozzarella überbackenes Schweinesteak am Zucchinigemüse mit Rosmarinkartoffeln 13,20.- Tafelwasser 0,5L 2,80.- Die aromatischen Scaloppine kamen mit Zucchini, Basilikum, Balsamiko und mit käseüberbackener Tomate. Die Soße harmonierte, die Kartoffel in Kalottenform waren rundum gut angebraten. Befund C+. Service: schnell es wird nicht nachgeschenkt	**C+** **/519**	**C**

		WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum nicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	02,3	**Prinz Myshkin, Vegetarisches Restaurant, Hackenstr. 2, 80331 München, Pächter, Internet-Adresse 089/265596** Sehr individuell _____ Situation: an der Straße keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil vegetarisch sommers Tische vor der Türe Resultat: hier verkehrt Laufkundschaft, Einkaufsbummler Küche: kein Brot Vorspeise: Guakamole, mexikanische Avokadocreme mit Tortillachips und roter Salsa 9,30.- Hauptspeise: Tofu Stroganoff, marinierter Tofu mit Estragon-Wacholder-Rotwein-Champignon-Sahne-Sauce, dazu reicher wir gedämpften Brokkoli und Möhren, wahlweise Basmati-Vollkornreis oder gratinierte Kartoffeln 16,10.- Wasser 0,4L 3,40.- Die Tortillas kommen in der großen Schüssel und wurden gedippt. Ein einfaches Gericht in erheblichem Umfang. Befund C. Zum Hauptgericht: Die Estragon-Wacholder-Rotwein-Champignon-Sahne-Sauce ist genaugenommen eine Estragon-Wacholder-Rotwein-Champignon-Pfeffer-Körner-Sahne-Sauce. Das ist bestimmt sehr wichtig, denn viel ist auch viel(!?). Und gerade auf die (lästigen und kulinarisch völlig überflüssigen) Pfefferkörner hätte man verzichten können. Trotz der Alles-und-Jedes-drin-Sauce kam die Sauce mit dem aromaarmen Tofu und den großen Champignons gut, sprich kulinarisch angenehm. Die gratinierten Kartoffeln trugen nicht zu einer Geschmacksexplosion bei. Befund B. Service: sofort Der zur Wahl stehende Reis oder Kartoffeln wurde nicht erfragt. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn vegetarisch ansteht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C/B** **/520**	**C**
B	02,3	**Schmaus, Gasthaus, Römerstr. 4, 85253 Langengern, Pächter Bärbl und Hans Neumair 08254/8353** _____ Situation:	**B** **/521**	**C**

		unscheinbar; schlecht zu finden im Sommer stehen Tische vor der Tür war ein absoluter Insidertip, als der alte Herr Schmaus noch lebte Mo geschlossen Resultat: heute mehr Bierkneipe mit Bänken draußen hat noch immer guten Ruf oft von Gruppen man möchte sagen heimgesucht Küche: Aus der kleinen Speisekarte wählte der Juror Cordon Bleu mit Kartoffelsalat 8,90.- Tafelwasser 0,5L 2,80.- Den Juror erreichte **das größte Cordon Bleu jemals** - lang wie der Teller im Durchmesser maß, volle 28 cm. Es war sorgfältig gefüllt und von einem hausgemachten Kartoffelsalat begleitet. Sehr akzeptabel. Das einfache Gericht erhält den Befund nach B. Schön. Service: sofort Bei Schmaus gibt es die älteste uns bekannte Toilettenanlage - mit Wandurinal und einem (klemmenden) Vorschieberiegel in der Toilette. Seifenspender leer, aber es stand ein Seifenfläschchen herum. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Tun wir.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	02,3	**Aumühle, Forellengasthaus, Aumühle 10, 83544 Egling, Familie F. Gar** **08178/4351** _____ Situation: ruhig gelegen wenige Parkplätze in der Nähe: Stil regional Biergarten Fischzucht Resultat: hier verkehren Wanderer, Radfahrer, Ausflügler Küche: Saibling „geräuchert“ ofenfrisch mit gemischtem Salat 13,10.- Germknödel 3,90.- San Pellegrino 0,5L 2,60.- Der Saibling aus eigener Zucht kam perfekt und aromatisch. Befund B. Das Germknödel war, wie es zu sein hat. Befund B. Service: sofort es muß bar gezahlt werden	**B/B** **/522**	**C**

		es wird nicht nachgeschenkt kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Immer. Der Fisch!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,3	**Am Ziel, Aindorferstr. 137, 80689 München** **089/70059961** _____ Situation: ruhig gelegen Parkplätze in der Nähe Stammtisch, Bierdimpfln, Stammgäste, einfache Einrichtung, vorstädtisch; es wird geraucht Stil Kneipe mit überraschend umfangreicher Speisekarte. Es finden sich folgende Abteilungen: Tageskarte z.B. mit argentin. Rinderhüftsteak, Rotbarschfilet, Suppen, Omelettes, Beilagen, Finger Food, ofenfrische Pizza Dr. Oetker, Knackig und Gesund, Schnitzel & Co. (Pute, Schwein), Auf die Schnelle, Was koits, Spirituosen, Cocktails, alkoholfreie Getränke, Kinderkarte, Bier Resultat: hier verkehren die typischen Kneipen-Insassen Küche: Laimer Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat - mit Schinken-, Gurken-, Zwiebeln- und Senffüllung 9,50.- Mineralwasser 0,5L **1,50.-** Was ein Laimer Schnitzel ist - nach dem Stadtviertel, in dem das Am Ziel seinen Standort hat - konnte nicht geklärt werden. Auf der Rechnung wurde es als Cordon bleu bezeichnet. Schnitzel und Kartoffel waren bemerkenswert große Portionen und von geeigneter Qualität. Leider war die Panade umfangreich fett. Die Füllung gefiel dem Juroren kulinarisch. Abwertung wegen Fett; der Befund noch B. Der Salat war ebenfalls nicht gerade klein und von ansprechender Qualität. Service: sofort, nett Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/523**	**C**
C	02,3	**Barista, Bar Restaurant, Kardinal-Faulhaber-Str. 11, 80333 München** **089/20802180** _____ Situation: ruhig gelegen in UG, bei den Fünf Höfen keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional und international, ein (1) günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Laufkundschaft und viele Anzugträger	**C/C** **/524**	**C**

		es ist sehr warm Küche: kein Brot Mittagsmenü 9,50.- Spinat-Tomatenlasagne auf Kräutersauce (es gibt keine Alternativen hierzu, also keine anderen Mittagsgerichte zur Wahl; es bleibt nur die reguläre Karte für den, der etwas anderes will) Kleiner gemischter Salat alternativ Grand-Marnierparfait auf Himbeersauce Chardonnay Valensac Pay D' OC 0,1L 3,00.- Das optisch einfache Gericht war von angenehmer Aromatik; das Dessert kam optisch ansprechend auf der flachen Glasplatte, war jedoch, was das Parfait anbelangt, von der kulinarisch gewöhnlichen Art. Die Himbeersauce verbesserte nichts. Befund jeweils C. Der Juror konnte feststellen, daß der alternativ erhältliche Salat ein überraschend großer Teller gewesen wäre (in Suppenteller-Größe) und die Beschreibung „Kleiner gemischter Salat" stark untertreibt. Der Wein war seinen Preis wert. Service: schnell und sehr freundlich; man ist bemüht, den Gast auch zufriedenzustellen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja. Und wir wollen sehen, wie es sich entwickelt.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,3	**Edelweiß, Cafe Restaurant, Kaiser-Ludwig-Platz 3, 82488 Ettal, www.restaurant-edelweiss-ettal.de** **08822/92920** _____ Situation: Touri-Treff Resultat: beim Betreten der Gaststube wird man begafft Küche: Rotbarschfilet, gebacken, mit Kartoffel-Gurkensalat 8,50.- Tafelwasser 0,2L 1,80.- Kaffee „Mafiosi" 4,60.- Wenngleich das Gericht einfach war, war es schön knusprig und aromavoll; der Kartoffel-Gurkensalat schien selbst gemacht. Befund C+. Service: sofort Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+** **/525**	**C**
B	02,3	**Andys Krablergarten, Thalkirchnerstr. 2, 80337 München** **089/26019148** _____	**B** **/526**	**C**

		Situation: nahe frequentiertem Platz kaum Parkplätze in der Nähe Stil verschiedenartig ruhiger Biergarten hölzernes, einfaches Mobiliar schon vor Ladenschluß 20:00 Uhr kann hier voll sein, aber man kann reservieren Resultat: viel Laufkundschaft Küche: Cordon Bleu (Schwein) mit Pommes Frites (/Bratkartoffel) und Salat Der Juror nahm mit Bratkartoffeln. Es kam ein riesiger Teller, der auch gut eine 30-cm-Pizza getragen hätte, mit korrekt gebratenen, sogar etwas knusprigen, nicht fettreichen Kartoffeln und einem sehr zufriedenstellenden Cordon Bleu, das aber in der Panade ein bischen zu viel Fett mit sich brachte. Der Teller war am Rand mit etwas Zierdegrün umstreut, was dem Ganzen noch eine optische Note gab. Hier wird man satt. Befund ist deutlich mehr als ein gutes C - der Juror befindet nach B. Der Salat war einfach, aber frisch aromatisch. Service: sofort und freundlich Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	02,3	**Rosengarten im Westpark, Westendstr. 305, 81377 München, Seegaststätten GmbH, www.rosengarten-westpark.de** **089/57869300** _____ Situation: Lt. Hausprospekt ist das Seehaus Schreyegg zugehörig und soll ebenfalls Restaurant, Cafe, Biergarten, Catering- und Partyservice bieten. Großer Parkplatz hinter dem Haus Ganzjährig geöffnet 10 - 23 Uhr (Nov - Mrz Di Ruhetag) Resultat: Hat traditionelle Schmankerl und kulinarische Spezialitäten. Die Speisekarte ist von der anspruchsvolleren Art. Küche: Der Juror bestellte Wildschweinkotelett mit gebräunten Polentadukaten, Maronen und Holundersauce, doch war dieses aus und er nahm Fasanenbrust mit Kürbisragout, Mandelbällchen und Orangenglace 17,90.- . Tafelwasser 0,5L 2,30.- Der Kürbis zum Fasan war eine gute Idee, doch hat man den falschen Kürbis gewählt - er war zu bitter und harmonierte nicht. Befund C. Service: sofort störend empfand der Juror, daß er schon, als er sich setzte, von einer Fliege und einer Erdbiene umschwirrt wurde. Schön, daß der Juror im Rosengarten nicht wegen seinem Handy und Netbook aus dem Lokal geschmissen worden war,	**C** **/527**	**C**

		wie seinerzeit im Seehaus Schreyegg. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	02,3	**Buongusto Talamonti, Ristorante, Hochbrückenstrasse 3, 80331 München,** E-Mail: talamontigmx.de **089/296383** _____ Situation: an befahrener Straße kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Der Name Talamonti ist der Name des Betreibers des Restaurants Mario Talamonti - Vielen besser bekannt als Graf Porno in dem Film von Alois Brummer „Graf Porno bläst zum Zapfenstreich“ (AZ 14.11.2008). Das Talamonti ist ein Italiener, dessen Pizza uns vor Jahren von einem Besucher eines anderen italienischen Restaurants am Stachus empfohlen worden war (als es hier noch Pizza gab). Resultat: Heute haben sie garkeine Pizza mehr. Küche: Bei einem Vortest bestellte der Juror eine Zabaglione. Es war garnicht leicht, der nur mangelhaft deutsch sprechenden Bedienkraft beizubringen, daß das des Jurors einziger Wunsch, neben dem Pellegrino, war. Zumindest kam ganz schnell das Gedeck weg - incl. der Serviette, so daß der Juror sein Taschentuch nach dem Essen benutzen durfte (das Glas der Zabaglione war außen klebrig). Die Zabaglione war wässrig. Befund D1. Service: Abgesehen von den genannten Verständigungsschwierigkeiten passierte folgendes: Der Juror steckte die manuell angefertigte Rechnung ein - und wurde von der Bedienkraft, die dann zum Kassieren kam, angeherrscht, wo denn jetzt die Rechnung sei. Der Juror nahm zuerst an, die Bedienkraft hätte den Rechnungsbetrag vergessen und erfragte das, doch wurde er nun nochmals laut angegangen, er wolle doch eine Rechnung, oder? Und der Juror mußte die Rechnung der Bedienkraft aushändigen. Ob der vielen Rechnungen gespannt, die bei Talamonti so herumschwirren, wartete der Tester nun auf das, was kommt: Und es kam nun keine Rechnung mehr, sondern nur ein kleiner, weißer Kassenbon wie beim Supermarkt. Für dieses Verwirrspiel mit dem arroganten Ton gibt der Tester ein D4 wegen „Bedienkraft brüskiert Gast, schreit Gast an, hält Gast für blöde“. Und wir werden nachtesten. An diesem Fall haben wir selbst gesehen, daß es völlig unbedeutend ist, wieviel Trinkgeld man gibt, denn der Tester wurde genau in dem Moment angeherrscht, als er den Betrag mit Trinkgeld nannte (und das Trinkgeld war 14% des Rechnungsbetrages, was wir als nicht gerade wenig ansehen - und das für eine Zabaglione). **Zweiter Test /**Nachtest: Um beim Nachtest die gegebene Situation möglichst nocheinmal zu erhalten, ging derselbe Tester am selben Abend nochmals in dieses Lokal. Nun war alles anders: Die Bedienkraft hatte gewechselt; die arrogante Frauensperson war weg und alles lief besser: Der Juror wählte ein Carpaccio di Carne con Crema di Tartuffo 13,00.- Saltimbocca buon gusto mit Beilage („Kalbsröllchen mit Salbei, Schinken und Mozzarella“), medium. 16,90.- Tartuffo Negro 6,00.- .	**D1 /528** **D1/C-/A /529** **C- /530**	**D4** **C** **C**

		Das Mineralwasser kostete 1,80.- ; lobenswert! Die 37,70.- in Summe waren dennoch stark überzogen. Das Carpaccio war nichts besonderes; da haben wir schon besseres für weniger gehabt (Bella Italia Stachus; Goldene Gans). Kein Trüffeleindruck! Zusammen mit dem fehlenden Trüffeleindruck des Carpaccio ergibt sich der Befund zu D1 (zugesicherte Eigenschaft nicht erreicht). Das Saltimbocca war ein langweiliges, kleines Scheibchen Fleisch mit etwas Beilage. Saltimbocca sind ferner keine Kalbsröllchen. Befund C-. Und warum dieser kleine Happen Saltimbocca 16,90.- kosten muß, ist uns verborgen geblieben. Das Tartuffo Negro war sehr angenehm aromatisch; der Nebentisch fragte den Juror über seinen Eindruck von diesem auch optisch attraktiven Gericht. Befund A. Die nunmehrige Service war sehr freundlich, schnell und akkurat. Der Juror fragt sich, warum immer wieder solche unverfroren freche Subjekte wie die Person vom Mittag in einem Lokal angestellt werden. **Dritter Test** Gourmet-Pizza 186 Regina Pommodoro, Mozzarella, Prosciutto e Funghi 8,50.- Getränk 0,3L 3,00.- Da es bei Talamonti jetzt Pizza gibt, freute sich der Juror auf den Test - und wurde sogleich enttäuscht: Die Pizza ist als Ganzes auffällig aromenarm, auf 10 cm schwarz angekokelt und der Teig hat etwas den Geschmackseindruck nach Kalkmauer. Der Teig ist innen weich und entbehrt eines knusprigen Eindrucks. Wenngleich dieser Teig schön dünn ausgewalzt ist, erinnert er an das Niveau einer Bahnhofsgaststätte. Wenn man schon jahrelang keine Pizzen mehr bäckt, weil man sich zu fein dazu glaubt, dann sollte man, wenn man wieder damit anfängt, auch üben, was man verlernt hat. Befund C-. Service: Auf der Rechnung wird die Pizza als Regina/Salami ausgewiesen. Und wie in Etablissements, die ihre Qualitäten schon kennen, üblich, wird stillschweigend abgeräumt und keinesfalls nach der Zufriedenheit des Gastes gefragt - man könnte da ja was zu hören bekommen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ohne Interesse. Ohne Erwartungen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,3	**Gut Kaltenbrunn, Gaststätte, Kaltenbrunnerstr. 1, 83703 Gmund** **08022/7969** Große Anlage, ab 2009 geschlossen _____ Situation: Im Norden des Tegernsees gelegen; mit Blick zum See und in die Alpen Großer Parkplatz Resultat: viele Touries, Radler, Motorradfahrer, Autos Küche: gut bürgerlich Bisheriger Befund B. Service teilweise Selbstbedienung	**B** **/531**	**C**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **--** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,25	**Schatzküche, Gaststätte, Schatzbogen 43, 81829 München, Lösch Party-Service, Internet-Adresse 089/42079090** Sehr günstig und wahrscheinlich das günstigste Lokal weit und breit. _____ Situation: an befahrener Straße; verkehrsgünstig zu Autobahn München - Passau ruhig gelegen im EG im Industriegebiet keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional Terrasse Resultat: In dem rural eingerichteten Lokal verkehren Angestellte aus dem Industriegebiet Küche: Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat 4,80.- Wasser 2,40.- Das Gericht kam in aufgeräumter Art und in gewohnter Kulinarik. Befund zu C+. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Natürlich!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+** **/532**	**C**
C-u	02,25	**Blaue Traube, Gaststätte, im Hotel Blaue Traube, Münzstr. 10, 86956 Schongau, Pächter, Internet-Adresse 08861/90329** _____ Situation: an ruhiger Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional Biergarten Resultat: In dem Lokal verkehren Anwohner, Personen aus dem Einzugsgebiet, Privatleute, ältere Mitbürger, Senioren, Hotelgäste Leere Wein- und Bierflaschen stapeln sich vor den Zugängen zu den Toiletten	**B/C-** **/533**	**C**

		Küche: kein Brot Feine Kräuternocken mit Gemüsestreifen 3,30.- Zarter Rehbraten, Wildrahmsauce mit Spätzle und hausgemachten Pfifferlingstrudel Preiselbeeren, Salat 14,90.- Getränk 0,5L 2,70.- Getränk 0,25L 2,00.- Die Nockerlsuppe ist keine Grießnockerlsuppe, sondern wird aus einem eigenen Brät gemacht. Sie überzeugte den Juror vollends, obwohl gar viele Fettaugen auf ihr schwammen. Befund B. Der Rehbraten war aus; der Juror wählte Kleines Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Kartoffelspalten und Salat 13,50.-. Der zugehörige Salat war fünffach sortiert, dazu Spirali. Das Rinderfilet war tatsächlich ein kleines, brachte aber zwei große Stücke Kräuterbutter. Wer es braucht und mag. Die Kartoffelecken waren angenehm und aromatisch. Leider kam das Fleisch, zu dem keine Garstufe erfragt wurde, nichteinmal medium, wie in einem solchen Fall zu erwarten. Es war nicht sorgfältig gebraten und war außen und am Rand durch, jedoch innen noch stellenweise blau (!). Das mag am parallel stattfindenden Fußballspiel gelegen haben, entschuldigt aber nichts. Befund C-. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Fleischgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort Garstufe nicht erfragt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Der Ort hat kaum was anderes.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,25	**Sepperl, Landgasthof, Dorfstr. 35, 82229 Meiling, Fam. Kowollik, www.sepperlwirt.de** **08153/3406** Ländlich _____ Situation: ruhig gelegen Parkplätze an der Straße Stil regional Biergarten Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Hotelgäste, Stammtische, Münchner Küche: Schweinekrustenbraten aus dem Holzofen in dunkler Biersauce mit Kartoffelknödel und gemischtem Salat 9,10.- Käsespätzle mit Salat 7,80.- Adelholzner 0,5L 3,00.- Portion Tee Earl Grey 3,40.- Der Braten kam mit zwei Scheiben Schwein, zwei gelben Knödeln, im Salat: Weißkraut, Blaukraut, Karottenschnetzel, Tomate, Grünes. Das Gericht war aromaseitig angenehm, der Salat frisch. Befund C+. Die Käsespätzle waren von hoher Attraktivität, wie der Juror sagte. Befund C+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen.	**C+/C+** **/534**	**C**

		Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum nicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+u	02,25	**Osterwaldgarten, Gaststätte, Keferstr. 12, 80802 München, Pächter, Internet-Adresse 089/38405040** Breite Enttäuschung. Schwabinger Restaurant _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze mittags Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch, regional, individuell Biergarten Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Hotelgäste, Angestellte, Anzugträger mit ihren Weibchen, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Besucher des Englischen Gartens. Es ist erstaunlich, wie man hier begafft wird. Selbst als der Juror schon im Auto saß, verdrehte sich das Volk den Kopf. Das kann natürlich auch daran liegen, daß der Juror zu fein erscheint für diese Gegend. Die Bedienkräfte machen sehr auf bayrisch, was die aufgesetzt wirkende Kleidung zeigt. Dazu paßt aber nicht der slawische Akzent der einen Bedienkraft. Küche: Brot hell/dunkel, zweifach sortiert Portwein-Geflügelleber-Pastete mit Mango-Mousse und Kartoffelstroh. 6,90.- Fasanenbrüstchen im Speckmantel gebraten auf Rotweinrisotto mit gebackenen Pilzen 17,90.- Brezn 1,00.- Ginger Ale 2,70.- Das Brot kam angenehm knusprig. Die Vorspeise sind zwei Dreiecke Pastete, dazu etwas Sprossen, gelbe und rote Soße - letztere mit Johannesbeeren - dazu ein rotes Salatblatt mit einer schaumigen, gelben Creme. Diese Bestandteile vermochte der Juror nicht zu identifizieren. Die Pastete machte den Eindruck von vorgefertigter Ware aus der Großmarkthalle; sie überzeugte aromaseitig nicht. Befund B. Der Juror bestellte wie immer das teuerste Gericht, hier den Fasan. Doch teilte man ihm gleich bei der Bestellung mit, dieser sei nicht verfügbar. Das vom Juroren ersatzweise bestellte Rehgeschnetzeltes in Wacholderrahm mit Nuß-Spätzle und Vogerlsalat 16,90.- war dann auch nicht verfügbar. Da der Osterwaldgarten nur fünf Hauptgerichte anbietet, kam der Juror in Entscheidungsnot. Er wählte als letztes das Hirschkalbschnitzel gebacken im Mandel-Haselnuß-Mantel mit Apfelblaukraut, Kartoffelplätzchen und Preiselbeeren 16,90.- , welches glücklicherweise lieferbar war (zu: Service). Zu diesem Gericht treffen auch drei (frische und krusprige) Brezen im Körbchen ein. Der Umfang des Gerichtes ist imposant. Hier wird man satt. Das Hirschkalbschnitzel läßt das typische Aroma missen; das Blaukraut ist dagegen genügend aromatisch; die Kartoffelplätzchen und die Preiselbeeren sind zu wenig. Befund C+. Schade. Das Ginger Ale kommt im kleinen Weinglas und bringt eine Zitrone mit sich. Was hat man sich denn dabei gedacht? Es schmeckt wie Zitronenspülwasser. Schwerer Fehler (zu: Service). Der Juror hatte daraufhin auch kein Verlangen nach einem Dessert. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen.	**B/C+** **/535**	**D2**

		Service: sofort Tritt man ein und geht zum Tisch, wird man noch im Stehen - man hat den Mantel noch an und den Regenschirm in der Hand, von einer Bedienkraft gefragt, was man trinken will. Innerhalb einer Minute kommt die nächste Bedienkraft und fragt, was man trinken will. Störend und aufdringlich. Brot wird nicht nachgelegt - auch nicht, wenn der Brotkorb ersichtlich leer ist Das Zitronenspülwasser bringt den Befund von D2 (falsch geliefert). WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Muß nicht sein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	02,25	**Zum Mohren, Gaststätte, Hauptplatz 148, 86899 Landsberg** **08191/42210** Eines der wenigen Lokale in der Gegend _____ Situation: an befahrenem Platz; sehr bayrisch gehalten ruhig gelegen eines der wenigen Lokal in der ganzen Gegend keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch, günstiges Tagesgericht erhältlich Es gibt auch: Ganze Schweinshaxe, zwei Pfund, reicht für zwei Personen, mit Kartoffelknödel und Krautsalat 9,80.- ; ab 18:00 Uhr Flammkuchen in Variationen Resultat: hier verkehren Ortsansässige und Touristenten viel Laufkundschaft Küche: kein Brot Hirschedelgulasch mit Preiselbeeren und Semmelknödel 10,80.- Riesen-Windbeutel mit Kirschen und Sahne 4,20.- Bonaqua 0,5L 2,50.- Das Gericht kam etwas befremdlich im Suppenteller. Das Fleisch war gut durch, das Semmelknödel von erwartungsgemäßem Geschmackseindruck. Die Sauce war kräftig und von genügender Menge; hierdurch erklärte sich die Verwendung des Suppentellers, zumal sogar ein Löffel beigegeben worden war. Die Preiselbeeren waren ebenfalls ausreichend und gaben mit der Sauce eine aromatische Kombination. Befund B. Der Windbeutel hatte eine große Menge Sahne und Kirschen, jedoch war der als Boden und Deckel konzipierte Teig zu fest. Befund C. Service: sofort; etwas Wartezeit auf das Dessert kein WLAN Frühzeitig kommen, sonst sind die Plätze weg und es gibt keine vergleichbaren Restaurants in der Nähe. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja**	**B/C** **/536**	**C**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
C	02,25	**Zum Rosser, Gasthof, Nördliche Hauptstr. 25, 83700 Rottach-Egern** **08022/24064** _____ Situation: alteingesessen Resultat: auch viele Touries Küche: attraktive Qualität Service: ohne Tadel, jedoch haben wir auf der Terrasse mal lange warten müssen **Zweiter Test** Nun hat der Rosser innen sehr schön und die Karte ist auch ansehnlich. Küche Der Juror bestellte Felchenfilet mit Salzkartoffeln und Mandelbutter, Salat 11.80.- Tafelwasser 0,5L 2,70.- Der Fisch war erstaunlich fett; die Mandelbutter blieb deswegen schon mal stehen. Die zart gekrustete Fischhaut war sehr delikat. Der Salat war mittelgroß und frisch aromatisch. Befund C. Service schnell Im Waschraum fehlen (Papier-) Handtücher; der Juror mußte mit nassen Händen in die Minusgrade des Winters hinaus. Befund C-. Anm.: Auf derselben Strassenseite, Richtung Süden, ist etwa 100m weiter eine Eisdiele, die immer sehr attraktives Eis fabrizierte. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/537**	**C-**
C	02,25	**Cocoon, Christophstr. 3, 80538 München, E4 gastro GmbH & Co KG, Inh. Andrea Wagner, Marcel Braun, www.cocoon-muenchen.de** **089/25541966** _____ Situation: an wenig befahrener Straße gelegen kaum Parkplätze im Umfeld Stil individuell di - do 11:30 - 14:00; di - sa 19:00 - 01:00	**C** **/538**	**C-**

		Resultat: hierher kommen Pärchen, Freundinnen, Anzugträger Küche: Rotbarbenfilet mit Fenchelrisotto 13,00.- San Pellegrino 0,75L 6,00.- Der Fisch war perfekt und sehr wenig an Menge; das Risotto war gewöhnlich. Befund C. Service: Der Juror bestellte 0,5L und erhielt ungefragt 0,75L. Um 11:40 war noch keine Karte da und dem Juroren wurde mündlich vorgetragen, was es an etwa sieben Gerichten (darunter eine Suppe und drei Salate) gebe. Später eintreffenden Gästen offerierte man eine Schiefertafel mit den Gerichten vor Ort. Der Tisch wackelte elend. Befund C-. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Lustlos.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	02,25	**Donisl, Weinstr. 1, 80333 München, www.bayerischer-donisl.de** **089/29084124** _____ Situation: am Münchner Marienplatz gelegene Traditionsgaststätte echt bayrisch es jodelt, ab 16:00 Uhr spielt die Ein-Mann-Kapelle alles findet auf mehreren Ebenen statt Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren 09:00 - 24:00 Uhr, Küche 09:00 - 23:00 Uhr Resultat: hierher kommen Einheimische und Touristen Küche: Der niederbayrische Krustenbraten mit Ismaninger Faßkraut und Semmelknödel von der Tageskarte war von hoher Qualität, 7,65.- Wasser 2 x 2,50.- Befund C. Service: schnell Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/539**	**C**
B	02,25	**Marietta Cucina, Westendstr. 33, 80339 Müchen, www.marietta-cucina.de** **089/22849660** _____ Situation:	**B** **/540**	**C**

		im sehr türkischen Westend (so heißt das Stadtviertel) in Müchen gelegen, haben wir dieses Lokal zufällig auf dem Weg zu einem Restauranttest entdeckt. Es ist klein und nicht selten sehr voll; bei schönem Wetter stehen draußen etwa sechs Tische a 3 Pl.; innen sind es etwa 36 Pl.. wenige Parkplätze in der Nähe Tageskarte wechselt täglich Resultat: scheint vornehmlich von Mitarbeitern umgebender Firmen besucht Küche: Kalbstafelspitz Carpaccio 9,60.- mit Senf, Vinaigrette mit Pfifferlingen, Ruccola und Parmesan; ein absoluter Kinderteller mit einer Folie von Fleisch, zwar nett anzuschauen, aber zu wenig um eine vollständige Mahlzeit darzustellen, jedoch aromatisch überzeugend. Der Parmesan war in mehreren dünnen Scheiben aufgelegt. Körbchen mit 2 Baguettescheiben und 2 ebensokleinen Früchtebrotscheiben. Das B war nur knapp erreicht. Tafelwasser 0,4L 2,50.- Dopp. Espresso 3,20.- Service: recht zügig Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,25	**Aindorfer Hof, Gaststätte, Guido-Schneble-Str. 36, 80689 München** **089/585511** Ehemals ein bayrischer Jugoslawe Im BM 03/2010 im Umbau; ab da neue Leitung Neuer Test vorhanden _____ Situation: Durch den Umbau wurde das Lokal aufgefrischt und heller. Die jugosl. Gerichte sind entfallen. Am Eingang steht: Geöffnet bis 22:00 Uhr; Mi Ruhetag Resultat: Gemischtes Publikum Eine Nachschau ergab, daß der Aindorfer Hof öfter früher als angegeben schließt. Spargel mit Schweinelendchen 8,90.- Getränk 0,5L 2,70.- Küche: Die Schweinelendchen waren perfekt bereitet, der Spargel kein Highlight, da sicherlich nicht aus Schrobenhausen oder vergleichbar. Befund C+. Service: unmittelbar und freundlich _____ Vormaliger Befund: Situation: Stammtisch, Bierdimpfln, Stammgäste, einfache Einrichtung, vorstädtisch Pächter aus ehem. Jugoslawien	**B /541** **B /542** **C+ /543**	**C-** **C** **C**

		deutsche und jug. Küche knappe Parkplätze in der Nähe Resultat: Ambiente kein echtes Highlight Tische im Sommer auch vor der Türe Küche: überraschend attraktive Küche Die jug. Köchin und der Pächter kochen, dass das bei uns zum Tagesgespäch wurde Fleisch ist weich und perfekt gegart, der Krautsalat der Beste, den der Juror kennt und die Karte möchte er am liebsten von oben nach unten und zurück durcharbeiten. Als Beispiel: Belgradteller, mit Pommes Frites (leider), Krautsalat und einem halben Dutzend verschiedenen Fleischarten 9,70.- Wasser 2,30.- Befund B. **Zweiter Test** Eintopf und Getränk 10,60.- Der Eintopf ist immer die einfache Speise in einem Restaurant - hier ist sie essenswert. Großes Lob für die besten großen Fleischstücke, für Keine-Wasser-Suppe und aromatisch ist das Ganze in den Grenzen der Speise auch noch. Service: Keine Rechnung möglich, nur ein Zettel mit den Positionen; die Pächterin ist etwas zu resolut und gelegentilch brüskierend und wenig taktvoll Anm.: Man schließt meist schon um 22:00 Uhr. Der Aindorfer Hof ist gut zu vergleichen mit dem Zwingereck, ebenfalls in München. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	02,2	**Herzogsägmühle, Cafeteria, Dorfplatz 8, 86971 Reiting-Herzogsägmühle, Pächter, Internet-Adresse 08861/219213** Preisgünstig _____ Situation: ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional Terrasse und Minigolf vor dem Haus Freitag Ruhetag Resultat: In dem Lokal verkehren Bewohner der Herzogsägmühle, Personen aus dem Einzugsgebiet, Interessierte alkoholfreies Lokal Küche: kein Brot Tintenfischringe mit Salatgarnitur 3,50.-	**C/B** **/544**	**C**

		Kleines Lendensteak mit getoastetem Bauernbrot und Salatgarnitur 7,80.- Zwei Kugeln Eis 1,20.- Tee, schwarz 1,30.- Mineralwasser 0,5L 1,80.- Beide Gerichte waren ausreichende Portionen. Die Tintenfischringe waren sehr einfache Massenware, die Salatgarnitur grün mit Tomate, Mais und Joghurtdressing. Befund C für die einfache Speise. Das Lendensteak kam medium auf dem getoasteten Bauernbrot und war begleitet von derselben Salatgarnitur wie die Tintenfische. Befund B. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Fleischgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort Garstufe nicht erfragt WLAN unbekannt, Internet Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sehr gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,2	**Leo' s Lounge, Gaststätte, Rosenheimerstr. 98, 81669 München, Pächter, www.leoslounge.com 089/48953050** Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, vielseitig Geöffnet So - Do 10:00 - 01:00 Uhr; Fr, Sa 10:00 - 02:00 Uhr Resultat: In dem einfach eingerichteten Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, Handwerker, Freundinnen Küche: kein Brot Riesenschnitzel mit Pommes Frites oder Bratkartoffel 6,90.- Tafelwasser 0,5L 2,80.- Auf dem 30cm-Teller kam ein sehr großes, aber dünner ausgeführtes Schnitzel mit kleinen, gebratenen Kartoffelecken. Diese waren mit besonders wenig Fett angebraten und gelegentlich leicht kross. Sie kamen sehr delikat, was wir so nicht oft erleben. An Nippes gab es etwas Karottenstreifen, Gurke, Salat. Der Juror konnte bei der Bestellung wählen, ob Pute oder Schwein und ob Pommes oder Bratkartoffel. Das Schnitzel kam erwartungsgemäß gewöhnlich. Befund C+. Auf den Tisch wurden Ketchup und Mayonnaise in Quetschflaschen gestellt. Wer so feine Kartoffelecken machen kann, der kann auch hier etwas mehr Stil offerieren. Service: sofort WLAN unbekannt	**C+**	**/545**	**C**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, mit großem Hunger.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+u	02,2	**Wienerwald, Gaststätte, Valpichlerstr. 60, 80686 München, Pächter, Internet-Adresse 089/567989** Im Test nur wegen Leserwunsch _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze nicht viele Parkplätze in der Nähe Stil Wienerwald Terrasse Resultat: In dem Wienerwald-Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Bierdimpfl, Handwerker, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Freundinnen Küche: Suppe Gutsherren-Art 3,25.- Hendl süß-sauer mit Reis 5,90.- Schweinebraten mit Knödel, dazu 0,5L Triumphator Starkbier, Aktion 6,90.- Kaisersemmel 0,60.- Schorle, weiß 2 x 0,4L 2 x 3,20.- Tee, 2 Glas, 2 x 1,70.- Alle drei Juroren waren sich einig, daß die Gerichte so schmecken und erscheinen, als ob sie sämtlich in der Mikrowelle gemacht würden. Das Ergebnis sind jedoch durchaus landläufig gewohnte Qualitäten, die aromaseitig jedoch nicht unauffällig kommen. Das uns schon lange bekannte Hendl süß-sauer befindet zu C, der Schweinebraten zu C+. Die reich gefüllte Suppe Gutsherren-Art befindet wie ein Gericht - und zwar zu B. Erstaunlich. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Der Schweinebraten ist ausschlaggebend. Der Schweinebraten mit Knödel, dazu 0,5L Triumphator Starkbier, von der Aktion, ist mit 6,90.- ein bemerkenswert günstiges Angebot. Service: Größtenteils schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **<keine Äußerung hierzu>** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C/C+/B** **/546**	**C**
C+	02,2	**Bruck, Brauhaus, Augsburgerstr. 41, 82256 Fürstenfeldbruck, Hannes Sattlegger, Internet-Adresse 089/08141/25490** Ländlich und langsam _____	**C+** **/547**	**C-**

		Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Stil regional großer Biergarten Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Interessierte Küche: nur sehr einfache Vorspeisen erhältlich; nur einfachste Nachspeisen Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Majoran-Sauce und Rotkraut und Rösttaler 16,80.- Wasser 0,5L 2,90.- Nach 37 Minuten kommt das Gericht. Großer Teller mit einer Straße meist rosa Entenbrust, eine Straße dunkel angebratener Rösti, die Soße kräftig aromatisch. Die Preiselbeeren kamen in kleiner Menge; auch hätte man auf diese verzichten können, denn diese kamen viel zu sauer. Unangenehm. Das Blaukraut kam in großer Menge dampfend heiß. Das Gericht befand zu C+. Service: schnell Der Juror wollte als besonderes Schmankerl den Ritter-Bock aus der Speisekarte, doch den gab es nicht. Vielmehr habe man diesen erst an Februar (d.i. in zwei Monaten). Der Juror wollte dann ein Tonic Water bestellen. Dieses gab es auch nicht. Der Juror wollte dann ein Bitter Lemon bestellen. Dieses gab es auch nicht. Der Juror wollte dann ein Ginger Ale bestellen. Dieses gab es auch nicht. Man fragt sich, ob man für blöde verkauft wird. Wenigstens erhielt der Juror dann wenigstens ein Wasser. Einfach geht es auch. Auf der Wildkarte werden noch (es ist Ende Dezember!) „herbstliche Blattsalate“ angeboten. Schläft hier jemand? WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+ g	02,2	**HU, Chinesisch-Mongolisches Restaurant, Boschetsriederstr. 72, 81379 München, HU GmbH, Internet-Adresse 089/72448490** _____ Situation: ruhig gelegen im OG eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil chin.-mongol. Geführt von Chinesen Resultat: In dem Lokal verkehren Anwohner, Personen aus dem Einzugsgebiet, Privatleute, ältere Mitbürger, Senioren, Jugendliche, Interessierte, Freundinnen, Handwerker, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Küche:	**C+ /548 C+ /549 C+ /550**	**C C C**

		kein Brot Der Juror besuchte das Lokal drei Male zur Mittagszeit. Er nahm einmal das Mittagsbuffet, Acht Schätze Ente mit Rot.Curry (7,90.-/7,50.-/9,00.-). Die Gerichte waren angenehm in der Aromatik und brachten den typischen Geschmackseindruck „vom Chinesen“. Befund C+/C+/C+. Service: schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum nicht?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,2	**Das Kaffeehaus, Kaffeehaus Restaurant, Pettenkoferstr. 8, 80336 München, Pächter, Internet-Adresse 089/54507630** Nicht nur Kaffee _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional Terrasse im Sommer Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper Vielfältige Angebote auf der Karte Küche: Brot hell/dunkel, zweifach sortiert, je drei Scheiben Gegrilltes Zanderfilet auf Salat 8,50.- Tonic Water 2,50.- Das Brot ist frisch, wenngleich nicht übermäßig aromatisch. Der Fisch kommt sauber aufgebaut mit Fischbesteck und ist nicht auf der Haut gebraten, dennoch auf einer Seite erwähnenswert knusprig. Zugleich haperte es jedoch mit der Aromatik; diese war nicht gerade interessant ausgeprägt. Der Salat ist sehr vielseitig, mit Balsamiko, und frisch. Befund C+. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+** **/551**	**C**
B	02,2	**Schinken-Peter, Gaststätte, Perlacherstr. 53, 81539 München, Pächter, www.schinkenpeter.de 089/6973590**	**B** **/552**	**C**

		Mehr als Schinken _____ Situation: ruhig gelegen im E keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch, regional, individuell, günstiges Tagesgericht erhältlich Biergarten Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner während der Anwesenheit des Jurors kamen zweimal Personen, um abends Tische für Feiern zu reservieren Küche: Zartes Schweinefilet überbacken mit Preiselbeeren und Camembert, dazu goldbraune Röstinchen, buntes Salatbouquet 13,20.- Bananen Cafe (Kaffee mit Bananenlikör) 4,20.- Der Juror erhielt ein optisch sehr schön aufgeräumtes Gericht: Drei kleine, ansprechend überbackene Filets kamen aromaseitig angenehm, besonders wenn man etwas Preiselbeeren mit auf den Teller nahm. Das bunte Salatbouquet waren: Karotten- und Paprikaschnetzel, Mais, Tomatensegmente, grüner Salat. Befund B. Der Kaffee, den die Bedienkraft so garnicht zu dem Gericht und auch sonst nicht empfehlen konnte, erwies sich sowohl solo getrunken als auch zum Gericht genommen als Reinfall: Bananenlikör paßt offensichtlich nicht zu Kaffee - genausowenig wie Apfel und Zitrusfrüchte. Kein Befund bei Kaffee. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,2	**Drugstore, Feilitzschstr. 12, 80802 München, Inh. DJ. Saffar, Internet-Adresse 089/347531** Qualität in Schwabing. Schwabinger Restaurant _____ Situation: an befahrener Straße seit 42 Jahren am Ort keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell und international, günstiges Tagesgericht erhältlich sommers sind Tische draußen Resultat: hier verkehren vornehmlich Schwabingbesucher und einige Anwohner viel Laufkundschaft	**B** **/553**	**D4**

		Küche: Von der Tageskarte: Argentinisches Rinderhüftensteak vom Grill, gemischte Salatbeilage und Knoblauch-Baguette 6,70.- Tomatensaft 2,60.- Das Steak kam sehr schnell und war attraktiv zubereitet. Es war zart und perfekt - so wie es sein soll. Salat und Baguette waren nicht gerade die kulinarischen Highlights. Da wäre noch etwas Phantasie und Abstimmung erforderlich. Befund nach B. Bemerkenswert ist der günstige Preis. Service: sofort Garstufe nicht erfragt Daß der Juror Tomatensaft bestellte, brachte die Bedienkraft dermaßen aus der Fassung, daß sie diesen Umstand nach einer erstaunten Frage, ob wirklich Tomatensaft, sogleich durch das Lokal schrie und das dann nochmals wiederholte und dem offensichtlichen Chef gleich auch noch mitzuteilen suchte. Wie blamabel für den Juror. Er fühlte sich brüskiert und befindet diesen Service nach D4. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,2	**Fürstenegger, Gaststätte, Fürstenriederstrasse Ecke Würmtalstr. 2, 81375 München, Pächter, Internet-Adresse 089/7141850** Real _____ Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional Biergarten Es gibt Sommer-Spezials, Cocktails, Pitcher, Schorlen, Nektar, heiße Getränke, Weine ws., Weine rt.Tageskarte, knackige Salatvariationen, Brotzeiten, unsere Klassiker, Spezials, Pizzen, Frühstück (9) bis 16 Uhr, Extras Resultat: hier verkehren Laufkundschaft, Friedhofsbesucher von nahen Waldfriedhof, Angestellte Küche: Tageskarte: Holzfällersteak mit gebratenen Pilzen, Speck und Zwiebeln, dazu Pommes 9,20.- Tafelwasser 0,4L 2,50.- Die einfachen Pommes, d.h. Mainstream, waren erstaunlich aromatisch (und nur deswegen werden sie hier erwähnt, bleiben aber ohne Befund) - wahrscheinlich kam das von der geringen verwendeten Fettmenge. Das Steak war perfekt bereitet und zart. Verschiedene Sorten Pilze kamen mit etwas Grünzeug und bildeten ein umfangreiches Gericht auf dem schön aufgebauten Teller. Befund B. Service: sofort WLAN unbekannt	**B** **/554**	**C**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	02,2	**Freihaus Brenner, Gaststätte, Freihaus 4, 83707 Bad Wiessee, Pächter, www.freihaus-brenner.de 08022/86560** Nicht jeder, der auf fein macht, ist es schon _____ Situation: oberhalb Bad Wiessee sehr ruhig gelegener Gasthof, der Wanderern von früher bekannt ist viele eig. Parkplätze Stil regional, individuell und international; man macht jetzt auf fein Terrasse Resultat: hier verkehren Einheimische, Touristen vom Tegernsee seit kurzem auch Ziel von Münchnern und pikiert Gaffenden hinter ihren Sonnenbrillen Küche: Vier Scheiben dreifach sortiertes Brot, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip, kein Garnichts Hausgemachtes Entenleberparfait an Apfel-Holunderkonfit VSP 14,00.- (als nicht-VSP 17,00.-) Maultaschen serviert auf rahmigem Pfifferlingskraut 19,00.- (klein 17,00.-) Die Portion knusprig gebratene Mastente, serviert mit Blaukraut und Kartoffelknödel 18,00.- (klein 14,00.-) Kl. Tiramisu 5,00.- Kl. Tagesdessert 7,00.- San Pellegrino 0,75L 5,20.- Die Entenleber brachte ein beträchtlich großes Stück in der erwarteten Qualität; Apfel und Holunder kamen mit dem applizierten, eingedickten Balsamiko mit gut aromatischem Eindruck. Der Zuckertoast harmonierte. Befund B. Das einfache Gericht mit den Maultaschen befindet nach C. Die Ente kam mager an Aroma und ohne den typischen Eigengeschmack, das Knödel nahezu geschmacksbefreit, die Soße aromatisch unauffällig. Das Blaukraut war sauer an Essig und garnicht angenehm. Der Befund ist nach C. Das Tiramisu kam im Glas mit einem von Schokolade übersponnenen Früchtespieß. Es hatte nichts, durch das es bestechen konnte. Befund C. Das Kleine Tagesdessert stellte einen karmellisierten Apfelpfannkuchen mit Vanilleeis und einem kleinen Sträuchlein Johannesbeeren. Dieses einfache Gericht befindet kulinarisch nach C, weil es nur Mainstream darstellt. . Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: Das Weißbrot war angetrocknet. schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Muß das sein?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B/C/C/C/C /555**	**C-**
C_g	02,2	**Ammersee-Hotel, Gaststätte, im Hotel Ammersee, Summerstr. 32, 82211 Herrsching, Pächter, Internet-Adresse 08152/399440**	**C/C /556**	**C-**

		Am See _____ Situation: am See ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze vor dem Haus und gegenüber wenige Parkplätze in der Nähe Stil regional Terrasse Mo - Sa 11:00 - 23:00 Uhr; So/Fe 11:00- 18:00 Uhr Resultat: hier verkehren Laufkundschaft, Spaziergänger, Touristen Küche: zweierlei Brot Vorspeise: Hausgemachte Sülze von Jakobsmuscheln, Flußkrebsen und Riesengarnelen an Limonensauerrahm, Feldsalat, dazu gebratene Kartoffeln 11,80.- Hauptgericht: Hausgemachte Paella mit gegrillten Riesengarnele, Hühnerfleisch, Rindswurst, Chili-Honigsauce, Sauerrahm und Knoblauchbrot 14,00.- Wasser 4,10.- Das Brot war weich und nicht knusprig. Der Sülze mangelte es einigermaßen an Füllung, das heißt, die Sülze enthielt viel Sülze und wenig von den angegebenen Teilchen und trug etwas Joghurtsauce, darauf ein Dillbäumchen. Den Limonensauerrahm kann man nur als die Joghurtsauce vermuten; von Limonen ist nichts zu testieren. Beigelegt waren vier frittierte Kartoffelslices, 4/4 Kirschtomate, Feldsalat, zwei Chinakohlblätter. Das Gericht war von vornehmlich flachem Geschmackseindruck. Befund C. Die Paella kam mit starkem Fischgeruch und der Fisch in kleinen Teilen: Drei Fischarten, der Lachs leicht kross angebraten, der Zander nicht kross, aber allesamt wie totgekocht, keine Aromatik. Neben diesem Fischdrama kamen die Beilagen nicht besser: Reis, Tomaten, Oliven, Muscheln, Wurst rot, Paprika, Erbsen, ein Töpfchen Sauerrahmdip, ein Töpfchen Chili-Honigsauce, drei gegrillte Brötchen und das schon von der Vorspeise bekannte Dillbäumchen. Da kam uns so manches Fertiggericht, das wir ausprobieren mußten, beträchtlich aromatischer. Nun das Knoblauchbrot: Das waren wohl die drei gerösteten Scheiben Weißbrot - Knoblauch fanden wir nicht; die „gegrillten Riesengarnele“ waren eine (1) an der Zahl - so kann man es auch machen, einmal Plural, einmal Singular paßt immer. Befund C. Service: sofort das Wasser kam wunschgemäß mit dem bestellten Eis dicke Flusen an der Decke über der Treppe vor den Toiletten als der Juror gegessen hatte, wurden ihm sofort Salz und Pfeffer genommen (um diese zur Terrasse zu bringen - warum nimmt man im vollständig leeren Innenteil des Restaurants nicht den vielen unbesetzten Plätzen die Gewürze?). Befund C-. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Unsicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
Cu	02,2	**Holiday Inn, Gaststätte, im Hotel Holiday Inn, Kistlerhofstr. 142, 81379 München, Pächter, Internet-Adresse 089/78002676**	**C/C/C /557** **- /558**	**D3/D1/D2**

Situation:
an befahrener Straße
kaum Parkplätze in der Nähe
Tiefgarage (1,30.- /1 Std.; 13,00.- /24 Std.)
Stil regional und international, günstiges Buffet erhältlich
Biergarten

Resultat:
hier verkehren vornehmlich Hotelgäste und Tagungsteilnehmer

Küche:
Brot hell/hell, Brotteller, mit Margarine
Der Juror bestellte aus der kargen Karte
Vorspeise: Caprese Scheiben von der Strauchtomate und Mozzarella mit Basilikum (4, 8) 10,50.-
Hauptgericht: Rumpsteak mit Zwiebelsauce, Rahmkohlrabi und Kartoffelkrusteln (8) 18,50.-
Dessert: Original Münchner Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce (1, 8) 6,50.-
Gerolsteiner med. 0,5L 5,00.-

/1 mit Farbstoff(en)
/4 Geschmacksverstärker
/8 mit Milcheiweiß

Das Brot kam in zwei Arten, jeweils hell, beide nicht knusprig, eines mit Sesam und Mohn bestreut und innen mit Körnern, das andere pappig, dazu 3 Röschen Margarine, streichfähig. Die Vorspeise kam mit sechs Scheiben Tomaten, sechs Scheiben Mozzarella, grünem Salat und Basilikum und erschien - primitiv. Befund C. Das Steak kam mit der gewünschten Garstufe und war von den Zwiebeln bedeckt. Die Sauce harmonierte; die Kohlrabi mit dem ihnen separat zugegebenen Rahm ebenfalls, hätten sicher aber weicher sein können. Die angebratenen Kartoffelkügelchen waren, wenn sie die Zwiebelsauce aufnehmen konnten, angenehm in der Aromatik. Befund C. Das EINZIGE Dessert - neben „Internationale Käseauswahl mit Nüssen“ - war von regionalem Standard. Es bestand aus Apfelstrudel, zwei Vanilleeis, Vanillesauce, zwei Erdbeeren, einer Physalis, dünne kleine Apfelscheiben, eine Kiwischeibe, zwei dünne Orangenscheiben. Befund C. Die wahrgenommenen Veredelungen waren darin zu finden, daß man je ein Blättchen Petersil auf die Margarine legte und eines wie eine Fahne in die Kirschtomate des Hauptgerichtes steckte.

Service:
sofort; die Bedienkraft fragte auch, ob es mit dem nächsten Gang gleich weitergehen soll
Obwohl lt. Karte die Vanillesauce beim Dessert dabei ist, hat man sie dem Juroren mit 1.- zusätzlich berechnet. Befund D3 (Rechnungsbetrag zugunsten des Betriebes falsch) - und das bei einem Holiday Inn.
Der Juror wurde belehrt, daß man Buffet habe; er wollte aber nach Karte, was bei der Bedienkraft zu etwas Verwunderung führte, aber erklärte, warum die Karte karg erscheint. Tagungsteilnehmer läßt man wohl lieber vom Buffet nehmen. Das scheint diese Klientel zu mögen. So aber gibt es zu den Hauptgerichten nur zwei Suppen, als Dessert lediglich Apfelstrude neben einer Käseauswahl und als Vorspeisen nur die gewählten Scheiben von der Strauchtomate/Mozzarella/Basilikum, Frischer Marktsalat, Holiday Inn Salat.
Auf den Sitzpolster war Kaugummi geklebt und nebenan war auch eine Verschmutzung und dunkle Flecken sichtbar. In der Deckenbeleuchtung fehlen an zwei Stellen die Halogenbirnchen samt Fassungen und es sind nur noch die Löcher hierfür vorhanden. Befund D1.

Zweiter Test
Ein Nachtest am folgenden Tag ergab folgendes:
Original Münchner Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce (1, 8) 6,50.-
Espresso macchiato 3,00.-

Heute kam der Apfelstrudel nur mit Vanilleeis und ohne Vanillesauce. Befund D2 (/zu Service: nicht oder falsch geliefert).

		WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Vielleicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	02,2	**Alte Post, Hotel-Restaurant, Maximilianstr. 39, 87719 Mindelheim, Dr. Klaus Berthold, www.hotel-alte-post.de 08261/760760** Viel durchgeknallte Jugend im Ort (tiefer - breiter - schneller); wir wurden innerorts am selben Abend mehrmals mit bestimmt mehr als 100km/h überholt. _____ Situation: ruhig gelegen in verkehrsberuhigter Zone keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional und international, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Biergarten Resultat: hier verkehren Hotelgäste und Urlauber, Einheimische, Laufkundschaft Küche: Brot hell Serranoschinken mit Oliven und Knoblauchbaguette 6,80.- Variationen von Edelfischenfilets Lachs Barsch Dorade an Salatbouquet 15,50.- Dessertvariationen 5,80.- Adelholzener 0,5L 2,80.- Die Vorspeise kam in geeigneter Qualität und speisenbedingt einfacher Optik. Einige Schinkenteile waren schon trockener und fester. Befund C. Das Hauptgericht brachte den Salat in einem Töpfchen und mit ausgezeichnet aromatischer Süßsenfsauce; die drei Fischteile waren bar jeglichen Aromas; Barsch und Dorade waren zudem strohtrocken. Unangenehm. Befund D1. Das Dessert bestand aus Vanilleeis, Himbeereis, Karameleis, ws. Pudding, Apfelküchlein, Sahne, gefächerte Erdbeere und war optisch sauber aufgebaut. Kulinarisch war es kein Highlight. Befund C. Service: sofort Das Dessert war bei Bedienkraftwechsel vergessen worden; der Juror wartete 20 Minuten vergeblich und bestellte dann die Rechnung - auf der das Dessert aufgeführt war. Nachdem er das bemängelt hatte, erhielt er einen „Absacker“ genannten Cognac auf das Haus. Das Dessert kam dann sehr schnell. Es wird nicht nachgeschenkt. Man sitzt sehr bequem, wenn man eine der Ledergarnituren ergattert. WLAN kostenlos (womöglich nicht vom Haus) Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht zwingend.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C/D1/C**	**/559**	**C-**
C	02,2	**Pfrontener Hof, Hotel-Restaurant, im Hotel Pfrontener Hof, Tirolerstr. 174, 87459 Pfronten, Familie Meyer, www.pfrontener-hof.de** **08363/91400**	**C**	**/560**	**C**

		_____ Situation: an befahrener Straße Pfronten-Reuthe eig. Parkplätze Stil bayrisch und regional, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Biergarten/Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste, Touristen und Reisende Küche: Zwei Stück Forellenfilet, geräuchert, mit Preiselbeermeerrettich, Toast und Butter 8,40.- Oppenheimer 0,2L 2,90.- Espresso, dopp. 1,60.- Das Gericht kam optisch klar gegliedert und ansprechend; sehr schön die Idee, den Meerrettich mit Preiselbeere zu melieren und auf eine Orangenscheibe zu legen. Der Toast war gleichmäßig gebräunt. Die beiden leicht warmen Forellenteile waren von tadelloser Qualität und sehr angenehmem Geschmackseindruck; sie waren begleitet von einem halben Ei, genügend Zwiebelringen - eine gute idee - und etwas Grün. . Befund C. Der vom Juroren dazu gewählte Oppenheimer war ein guter Griff; schön, so einen Wein offen im Restaurant zu erhalten. Genauere Angaben zum Wein können nicht bereitgestellt werden. Service: sofort kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,2	**Guggenberg Alm, Gaststätte - Cafe, Guggenberg 1, 82433 Bad Kohlgrub, , Internet-Adresse 08845/758628** _____ Situation: ruhig gelegen östlich der Hörnle-Bahn einige eig. Parkplätze; großer geb.pfl. Parkplatz unweit Stil regional Küche durchgehend Resultat: hier verkehren vornehmlich Spaziergänger und Wanderer viel Laufkundschaft Küche: 45 Rotzungenschleifen mit Bärlauchsauce mit Dampfkartoffeln und Blattsalat 14,60.- Tafelwasser 0,5L 2,60.- Die Rotzungenschleifen hätte man besser Röllchen genannt. Mit dem aktuellen Bärlauch (es hat eine extra Bärlauchkarte) und den Kartoffeln harmonieren die fünf Röllchen gut. Der Salat ist grün und bringt auch einigen Lollo Rosso und Verde. Befund B.	**B** **/561**	**C**

		Service: zügig kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,2	**La Bouche, Gaststätte, Westermühl-/Ecke Jahnstr. 30, 80469 München** **089/265626** _____ Situation: recht ruhig gelegen keine eig. Parkplätze Stil französisch Resultat: hier herrscht erstaunlich viel Zulauf, von Anwohnern, jüngeren und älteren Gästen. Küche: Gegrilltes Rinderhüftsteak mit Ofenkartoffel , Creme Fraiche und gemischtem Salat 8,50.- Source Badoit, France 4,00.- Das Steak war perfekt und ungefragt medium; es gab einen kleinen Löffel zur Ofenkartoffel. Die Creme Fraiche harmonierte sehr gut sowohl mit der Kartoffel als auch dem leicht salzigen Steak. Befund B. Service: sofort; die Mahlzeit kam schnell. Leider erfuhr der Juror erst auf seine Frage hin, daß es hinten rechts und von vorne nicht sichtbar noch einem weiteren Speiseraum gibt. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/562**	**C**
C+	02,15	**Bricelta, café restaurant bar, Kreuz Str. 3a (Asam-hof), 80331 Munchen, Inh. Francisco Araujo Do Amaral, Internet-Adresse** **089/23225871** _____ Situation: in den erschlossenen Höfen zur Sendlinger Straße gelegen ruhig gelegen im EG in einer Fußgängerzone, hinter dem Hauptbahnhof, in Bahnhofsnähe keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell mit portugiesisch-spanischem Einschlag („Iberischen Spezialitäten Portugiese - Spanische“) Terrasse vor dem Haus Resultat:	**C+** **/563**	**C**

		In dem bistro-ähnlich ausgestatteten Lokal verkehren Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige und naturgemäß bei solchen Gaststätten viele Freundinnen. Küche: Brot hell Der Juror findet unter Vorspeise: Bricelta Tapa's, kalte und warme portugiesische Spezialitäten 13,90.- und will dazu ein Hauptgericht bestellen. Doch die Bedienkraft rät ihm ab; die Vorspeise werde sonst von Paaren genommen. Für Einzelpersonen sei sie schon genug. Wein 5,50.- Getränk 2,00.- Das weiße Brot ist unbedeutend aromatisch. Die „Vorspeise" kommt als großer, linsenförmiger Teller für Zwei. Der Teller ist fünffach unterteilt: Thunfisch, Pute, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse und einiges mehr an Bestandteilen. Das Ganze ist aufregend in immer neuen Geschmacksvarianten. Befund C+. Der Wein war von der Bedienkraft empfohlen worden und ein Rioja - von gewohnter Art. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	02,15	**Merowinger Hof, Sportrestaurant, Florianstr. 26, 85551 Kirchheim, Pächter, Internet-Adresse 089/9032442** Sportgaststätte _____ Situation: an nahe befahrener Straße ruhig gelegen im EG, an einem Sportplatz genügend eig. Parkplätze Stil regional, individuell Terrasse Resultat: In dem eben wie eine Sportgaststätte wirkenden Restaurant verkehren Anwohner, Personen aus dem Einzugsgebiet, Privatleute, ältere Mitbürger, Sportler Küche: Jungbullensteak vom Grill m gerösteten Pfifferlingen, Pommes und Salat vom Buffet 12,50.- Gr. Eiskaffee 3,90.- Tafelwasser 0,5L 2,20.- Vorab durfte der Juror vom Buffet den Salat wählen. Ein Teller war ihm zugestanden. Die offerierten Salate waren bestechend frisch und gut gekühlt, riesenhafte Tomatenscheiben von 7-8 cm, Kraut, Karotten, Gurken, Kartoffelsalat leicht gewärmt, mehrere Blattsalate. Das Salatbuffet stimmte den Juror angenehm ein. Besonders der Kartoffelsalat überzeugte aromenseitig. Wegen des Umfanges des Salates zählt dieser als Vorspeise. Befund zu C+. Das Steak kam perfekt und in Bauarbeiterhand-Größe;	**C+/B/C+** **/564**	**C**

		die Pommes nahm der Juror notgedrungen, die die Pilze aromatisierten nicht genügend. Befund B. Wohlgelaunt nahm der Juror noch das Dessert, den großen Eiskaffee. Bei der vorherrschenden Hitze war dieser sehr angenehm und in üppigem Umfang. Befund C+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort Garstufe erfragt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,15	**stimmt so, Cafe Bar Restaurant, Isartorplatz 4, 80331 München, Pächter, Internet-Adresse 089/2283434** Zeit mitbringen _____ Situation: nahe befahrenem Platz (Isartorplatz) ruhig gelegen im EG/OG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus: beim Mandarin-Oriental und am Isartorplatz Stil regional, individuell; günstiges Mittagsgericht Resultat: In dem modern eingerichteten Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, Interessierte, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Kleine Tische, einige Nischen und Bänke Küche: kein Brot Mittagsgericht Geb. Fischfilet, Remouladensc. u. Kartoffelsalat 5,20.- Apollinaris 2,50.- 12:12 Juror setzt sich (die Bedienkraft sieht ihn) 12:15 Karte kommt 12:26 Bedienkraft kommt, die Bestellung aufzunehmen (der Juror hatte gerade zu packen begonnen) 12:34 Bestellung kommt Es kommt ein gebackenes längliches Fischteil mit einem Porzellantöpfchen Remoulade, daraufgesteckter Zitronenscheibe und einem Kartoffelsalat. An Nippes findet der Juror ein grünes Salatblatt unter dem Porzellantöpfchen. Der Fisch war einfachste Art, der Kartoffelsalat und die Remoulade offerierten sich selbstgemacht - mit unregelmäßigen Kartoffelstücken und vielfältig ergänzter Remoulade. Lobenswert bei diesem günstigen Gericht. Befund C+. Service: verspätet, schleppend, ohne Eile, mit Wartezeit Wasser wird nicht nachgeschenkt	**C+** **/565**	**D1**

		WLAN unbekannt Sehr günstiger Mittagstisch Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,15	**Entenalm, Gasthof, Hochäckerstr. 106, 81737 München, Pächter, www.entenalm.com** **089/6372737** Einfach _____ Situation: ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional, bayrisch Biergarten Terrasse Wirtsgarten innen mit Kastanien Resultat: hier verkehren vornehmlich Fiedhofsbesucher, ältere Mitbürger, Ausflügler Küche: kein Brot Entenleber „Calvados“ Entenleber und Apfelspalten mit Calvados abgelöscht auf Riesen-Rösti dazu Brokkoliröschen 12,80.- Adelholzner sprudelnd 0,75L 5,60.- Der Juror erhält den großen Teller mit reichlich Entenleber, dazu zwei Blumenkohl, zwei Brokkoli, zwei halbe Kirschtomaten, ein großes Rösti auf einer angenehmen Soße, etwas an grünem Nippes liegt dabei. Was der Calvados da suchte, konnte der Juror nicht klären. Auch, was es mit den Apfelspalten auf sich hatte, blieb unklar. Er konnte nicht feststellen, ob diese Ingredenzien nun vorhanden waren oder nicht. Das Gericht war im Grunde genommen von der einfachen Art. Befund C+. Service: schnell Der Juror bestellt ausdrücklich das Getränk mit Kohlensäure und erhält es ohne. Das Wasser bekam der Juror geschlossen vor die Nase gestellt. Es wurde weder geöffnet, eingeschenkt noch nachgeschenkt. WLAN unbekannt Trotz des Namens kein besonderes Paradies für den Liebhaber von Entengerichten. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+** **/566**	**C-**
Bu	02,15	**Schwägele, Landgasthof, Hauptstr. 15, 87672 Roßhaupten, Franz Lipp, Internet-Adresse** **08367/305** Naturbelassen	**C/B** **/567**	**C**

		_____ Situation: an hörbar befahrener Straße eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional Biergarten Resultat: hier verkehren Touristen, Ausflügler, Einheimische Küche: kein Brot Rahmgulasch mit Reis 7,20.- Wildhasenfilet in Cognacsoße mit Spätzle und Blattspinat 18,50.- Wasser 0,5L 2,40.- Die beiden Gerichte kamen vergleichsweise zeitnah und waren von der erwarteten Aromatik. Besonders das Schälchen mit den Preiselbeeren für das Wild gefiel. Separiert kamen der Salat und die Spätzle auf je einem eigenem Teller. Die Befunde sind zu C und B. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	02,15	**Cafe Am Marienplatz, Zum Ewigen Licht, Restaurant Cafe, Marienplatz 22, 80331 München** **089/23886696** _____ Situation: Auf der Rechnung steht Cafe am Marienplatz; es handelt sich jedoch nicht um ein reines Cafe. Hier wurde 1857 (aus einer Notlage heraus) die Weißwurst erfunden, doch heute schaut das nicht mehr so aus („Die Geburtsstätte der Münchner Weißwurst ANNO 1857“ keine eig. Parkplätze Stil bayrisch; es gibt auch Pizza, Pasta, Frühstück - und das Ganze auch auf Englisch Mo - Sa 10:00 - 01:00 Uhr; So 10:00 - 16:00 Uhr Das Restaurant ist klein: Viele Gäste kommen, finden keinen Platz und gehen wieder. Resultat: hier trifft man Touristen und Münchner Küche: Garnelenspieße „Black Tiger“ vom Grill mit Kräuter-Knoblauchbutter, dazu servieren wir kleinen gemischten Salat, Kartoffelsalat, Folienkartoffel, Pommes Frites, Bratkartoffel (oder) Rösti 12,80.-	**C /568** **B /569** **B /570**	**C**

		Tafelwasser 0,4L 2,90.- Der Juror nahm Rösti; diese waren wie die Garnelen leider recht fett und aromalos. Der Befund C wurde nur knapp erreicht. **Zweiter Test** Zwei Weißwürste, eine Breze, Senf 5,50.- Weißbier 4,30.- Die Weißwürste sind „nach Sepp Mosers Rezept“ und aromaseitig sehr attraktiv; die Breze war noch warm; nur der hervorragende Händlmaier-Senf kommt in den lächerlich kleinen Plastiktütchen - aber man kann ja mehr verlangen. Befund B. Der Preis für das Bier erreicht die Schmerzgrenze. Service: sofort **Dritter Test** Zwei Weißwürste, eine Breze, Senf 5,50.- Dunkelbier 4,70.- Die Weißwürste waren heute - wie nun schon gewohnt - von der besten Art und Qualität. Lob für die konstante Qualität der Weißwürste. Gerne brachte die Bedienkraft dem Juroren die verlangte Menge Senfbriefchen. Befund B. Der Preis für das Bier befindet sich in der Schmerzgrenze. Service: besonders engagiert und bedacht (Fr. Epili) Die in manchem Guide gepriesene Terrasse mit Blick auf den Marienplatz ist nicht etwa hoch oben auf dem Dach, sondern nur der im Sommer mit Stühlen und Tischen versehene Vorplatz des Restaurants. Das ist aber dann keine Terrasse - das sind Tische im Freien. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	02,15	**Glockenspiel, Cafe Restaurant Bar, Marienplatz 28/V, 80333 München** **089/264256** _____ Situation: hoch oben über dem Marienplatz gelegen mit Blick auf das Rathaus Der Eingang ist von der Rosenstraße Parkplätze im selben Block im Parkhaus Stil bayrisch und international 10:00 - 01:00 Uhr, So/Fe 10:00 - 19:00 Uhr, Küche bis 23:30 Uhr Resultat: hierher kommen Münchener, Touristen und viele andere es ist sehr viel Geschnatter im Restaurant und dann ist noch Musik vom Lautsprecher es ist beträchtlich warm viel Gegaffe - wohl glauben viele Gäste, hier wäre es etwas besonderes Küche: Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarinhonig und Walnüssen auf Salat 8,80.-	**C/C** **/571**	**C-**

		Mediterranes Kalbsragout mit Kartoffeln und grünen Bohnen 13,80.- Plose 0,5L 3,90.- Es ist immer ein Brotteller am Platz. Die Butter kommt frisch, ist nicht streichfähig, weil zu kalt und die drei Brotarten befriedigten qualitativ allesamt nicht. Das Gedeck/Cover kostet 1.-. Der Ziegenkäse ist nicht weltbewegend; das kennen wir auch besser und die Sache mit dem Rosmarinhonig ist die, daß der Juror diesen nicht registrierte. Die Optik war jedoch nichteinmal schlecht aufgepeppt. Das Fleischgericht war ordentlich anzusehen und kulinarisch zufriedenstellend. Der Juror gibt beide Male den Befund nach C. Service: schnell; der erste Gang kam schnell; der zweite dauerte ewig Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,15	**Der Pschorr, Viktualienmarkt 15, 80331 München, Der Pschorr Gaststättenvertriebs GmbH** **089/51818500** _____ Situation: Im Gebäude der früheren Freibank; neben der später entstandenen Schrannenhalle ist derzeit BM11/08 recht hip und wird auch von allerlei sich als g´führige Bayern darstellenden außerbayrischem Volk als Darstellungsplattform verwendet. kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Resultat: Die Karte liest: Die Spezialität unseres Hauses: Rindfleischgerichte von Murnau-Werdenfelser Rind. Es gibt: Brotzeitkarte, Souvenirs, Hacker-Pschorr-Holzfaßbier stangeneisgekühlt, dazu: Verschiedenes - vom Wiener Schnitzel zum Zanderfilet. Die Tische haben Filzuntersetzer. Küche: Rinderlende mit Kräuterkruste, Kartoffelgratin und Tomaten-Zucchinigemüse 21,50 Tafelwasser 2,60.- Hier kam - ungefragt in well done - eine Rinderlende, die zart war und gut abgestimmt mit dem Gemüse und der Sauce. Das Kartoffelgratin war uninteressant. Befund C+. Service: Erste Bedienung nach 6 Min.; es dauerte auch etwas, bis der Juror die Rechnung verlangen konnte. Befund C-. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+** **/572**	**C-**
C+	02,1	**moccar, Restaurant Bar, Steinstr. 79, 81667 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/44499400** Kleinste Tische _____ Situation:	**C+** **/573**	**C**

		ruhig gelegen im EG kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell Biergarten Terrasse Wirtsgarten innen mit Kastanien Kinderspielplatz Resultat: In diesem nahe der Gourmetregion Steinstraße gelegenen Lokal mit seinen eng stehenden Tischen verkehrt das Publikum vom Franzosenviertel um den Pariser Platz Sehr kleine Zweiertischchen und (doppelt) Vierertischchen; Tischabstand 15 - 20 cm (!) Das Lokal ist schlecht besucht; das nebenan befindliche hacíenda ist beträchtlich besser gefüllt Es ist sehr schlecht beleuchtet, so daß man zum Lesen der Karte eine kleine LED-Lampe erhält. Was für ein Witz. Es gibt keine französischen Weine (wir sind hier im Franzosenviertel ...) und man empfiehlt dem Juroren einen „sehr guten“ chilenischen Wein. Der Juror verzichtet und nimmt ein Allerweltsgetränk. Küche: kein Brot Jack Daniels Pfeffersteak Feines Rinderlendensteak in Jack Daniels Pfefferrahmsauce mit Zwiebelringen, Folienkartoffel und Salat 16,50.- Bitter Lemon 0,2L 3,00.- Den Juror erreichte ein Pfeffersteak aus zwei Teilen mit einer einigermaßen akzeptablen Folienkartoffel mit Joghurt. Das Steak selbst hat die bestellte Garzeit eingehalten und war von erwarteter Qualität. Die Jack-Daniels-Pfefferrahmsauce war nicht gerade die Ausgeburt an Aromatik, doch zeigte sie individuelle Tendenzen. An Zwiebelringen hätten es mehr sein können; der Salat war frisch. Befund C+. Service: sofort Garstufe erfragt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Zur Not.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,1	**Centrale, Restaurant - Cafe - Bistro, Schwanthalerstr. 58, 80336 München, Pächter, www.restaurant-cafe-centrale.de** **089/53868846** Nahe Hauptbahnhof _____ Situation: an befahrener Straße gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Touristen, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche:	**C+** **/574**	**C**

		Cordon Bleu 10,20.- Retsina 0,2L 3,20.- Das Cordon Bleu kam als kräftiges Stück und war ergänzt durch Kartoffelkroketten, Salat, darauf Karottenschnetzel und das übliche Achtel Tomate als nutzloser Nippes. Der Teller war schön bestäubt. Das Gericht befindet nach C+. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	02,1	**Neuwirt, Gasthof, Münchener Str. 10, 85748 Garching, Bes. M. Rieger & Sohn, Internet-Adresse 089/3291258** Enttäuschend _____ Situation: an befahrener Straße; verkehrsgünstig zu Autobahn München - Nürnberg ruhig gelegen im EG einige Parkplätze hinter dem Haus wenige Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell Biergarten mit Kastanien An - offenen - Weinen gibt es: Merlot, Beaujolais, Weißherbst, Grüner Veltliner, Pinot Grigio, Kasteller Kirchberg, Edelzwicker, Chardonnay, Bernkastler Riesling Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Touristen, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen. Auch sitzen einige (laute) Bierdimpfl herum. Küche: kein Brot kein Am.B.: Hauptgericht: Trüffelkarte, Rinderfilet „Rossini“ mit Gänseleber in Trüffeljus auf Toast, dazu Kroketten und Trüffelscheiben 26,50.- Dessert: Geeister Kaiserschmarrn 4,50.- 2008er Gimmeldinger Meerspinne, Das 1. Rendezvous 0,25L 4,50.- Das Rinderfilet kam in optisch ansprechender Form und war mit Karottenstreifen und Trüffelscheiben umlegt; die Kroketten kamen separat. Sie waren sehr heiß und unaromatisch. Die schon auf der Tafel vor dem Haus angepriesenen Wintertrüffel waren allesamt ohne das erwartete Aroma. Was für ein Reinfall. Das angeblich mit Trüffeln bereitete Jus war zwar kräftig in der Aromatik, jedoch nicht durch die Trüffel. Das unerfragt in medium ankommende Fleisch war von der allerbesten Zubereitung; obenauf war die Gänseleber, die aber, was ihren Geschmackseindruck anbelangt, wohl eher vom Rind abstammte. Durch Trüffel und Gänseleber waren die Erwartungen nicht erfüllt; Befund nach D1 (Es liegen Mängel vor: Qualität ... Konsistenz, schlechter Geruchs- und/oder Geschmackseindruck ... zugesicherte Eigenschaft nicht erreicht in Teilen falsch geliefert). Der Geeiste Kaiserschmarrn kam so, wie man ihn unvoreingenommen erwarten würde: Als Kaiserschmarrn, der - wie auch immer - selbst zu Eis gemacht wurde oder Eis in besonderer Weise mit oder an sich trägt. Zumindest kam er fünfschichtig	**D1/C** **/575**	**C**

		und war nicht der bekannte Scheiterhaufen aus einigen gebrochenen Scheiben Vanilleeis mit Zimtbestreu. Aromaseitig war nicht viel her; vielmehr erschienen dem Juroren die sonst vorzufindenden Vanilleeis-Scheiterhaufen geschmacklch höherwertig. Das vorliegende Teil erreicht nichteinmal annähernd die Qualität des äonisch weit entfernten Schuhbeck-Exponats. Leider waren die beigelegten Früchte auch noch Früchte aus dem Glas, was besonders an der unnatürlich pinkfarbenen Kirsche zu erkennen war. So erreicht dieses Dessert nur den Befund nach C. Der Wein war von passender Art und harmonierte mit dem Fleischgericht. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen, da die Bereitung des Geeisten Kaiserschmarrn in der vorliegenden Art recht aufwendig kommt. Ausschlaggebend ist das Rinderfilet. Service: bald Da die nicht näher benannten noch beschriebenen Weine der Karte dem Juroren verständlicherweise nicht zusagten und die Bedienkraft das schnell erkannte, regte die Bedienkraft an, dem Juroren etwas ganz besonderes zukommen lassen zu wollen: Einen besonders guten Wein für Wild. Daß der Juror kein Wild bestellt hatte, sondern das mit Abstand teuerste Trüffelgericht, ging da etwas unter. Es kam ein 2008er Gimmeldinger Meerspinne, Das 1. Rendezvous. Garstufe nicht erfragt Die Gerichte wurden nicht annonciert. Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt. WLAN pumuckl vom Haus; jedoch Schlüssel nicht erhältlich Sehr schade, wenn der Juror wie im vorliegenden Fall keine guten Befunde vergeben kann, denn auf der Tafel vor dem Haus wird berichtet, daß der Koch einige Jahre bei Dallmayr/Urbansky gearbeitet hat. Nutzen hat es offenbar nicht gebracht. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Unsicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,1	**Reutberg, Kloster-Bräustüberl, Reutbergstr. 2, 83679 Sachsenkam, Pächter, Internet-Adresse 08021/8686** Individuell gelegen _____ Situation: ruhig gelegen eig. Parkplätze Stil bayrisch, regional Biergarten Resultat: hier verkehren vornehmlich Touristen, Wanderer, Ausflügler und Interessierte man braut eigenes Bier Küche: Hirschpflanzerl mit Spätzle und Salat 12,90.- Tafelwasser 0,5L 2,60 Der Juror bemerkt die korrekte Aromatik des Fleisches. Die Spätzle waren speisengemäß; die Soße aromatisch. Befund C+. Service: sofort	**C+** **/576**	**C**

		WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Zum Tagesausflug.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,1	**Freiland, Gaststätte, Aidenbachstr. 86, 81379 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/783796** Etwas jugoslawisch _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, jugoslawisch individualisiert Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Geschäftsleute Weine sind lt. Karte Qualitätsweine geografischer Herkunft: Merlot, Chianti, Montepulciano, Krater, Peljesac, Kadarka, Cabernet Sauvignon halbtrocken. Küche: Der Juror nahm aus der Mittagskarte Di -Fr 12.00 - 15.00 Uhr das Menü 3 zu 6,40.- Tagessuppe Grillteller, Nackensteak, Cevapcici, Wammerl, Debreciner, eingelegte Paprika, Aivar und Duvecreis (5,60.-) Nachspeise Peljesac 0,25L 4,00.- Die Nudelsuppe kam sehr heiß mit nicht übervielen Nudeln, etwas Karotte und Grün. Kein separater Befund für dieses sehr einfache Gericht. Der Grillteller war sauber aufgebaut und vielfältig. Befund C+. Die Nachspeise war nicht von der Karte, sondern ein nur mit dem Menü erhältliches Schälchen mit einer Kugel an Himbeereis, Sahne, etwas rote Sauce, Kekssegment. Kein separater Befund für dieses sehr einfache Gericht. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, bei dem Preis.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+** **/577**	**C**
C	02,1	**Drei Kannen, Historische Brauerei, Hafenbad 31/1, 89073 Ulm, Hasmann Gastronomie GmbH,** **www.dreikannen.de** **0731/67717** _____ Situation: am Dom	**C** **/578**	**C**

		ruhig gelegen keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich Biergarten innen Küche durchgehend Die Mittagskarte enthält: Flädele mit Spinat gefüllt, Fleischküchle mit Paprikasoße, Rucola-Spaghetti, Schweinehalsschnitzel mit Specksoße, Frischer Blumenkohl polnische Art, Schlemmerrösti - Rösti überbacken mit frischen Champignons und Käse, Großer Blattsalat mit kaltem Braten, Frische Rahmchampignons mit Semmelknödel, Gemüsebolognes auf grünen Nudeln, Seelachsfilet in Zitronenbuttersoße mit Petersilienkartoffeln; Jeden Freitag fangfrische Forellen, verschieden zubereitet; Saftige Steaks vom Biergartengrill und ofenfrische Brauerfladen (nur bei schönem Wetter). Resultat: hier verkehren Einheimische, Dombesucher, Touristen und Besucher der Fußgängerzone viel Laufkundschaft Küche: Forelle nach Drei Kannen Art mit Äpfeln, Rosinen, Mandeln und Petersilienkartoffeln 11,00.- Tafelwasser 0,5L 2,60.- Der Juror erhielt eine perfekte Forelle, die appetitanregend mit allerlei Beigaben belegt war. Aromatisch, aber etwas ölig, stellte das Gericht den Juror nichtzuletzt wegen der ebenfalls perfekten Kartoffel zufrieden. Befund C. Service: sofort, sehr freundlich und umgänglich (Hr. Ungerer) es wird nicht nachgeschenkt Drei gesicherte und ein ungesichertes WLAN Sehr günstige Tageskarte; diese Gerichte sind sämtlich unter 6.-. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Mindestens wegen dem Fisch.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,1	**Weissbräu Huber, Gasthof, General-von-Nagelstr. 5, 85354 Freising, Familie Wagner** **08161/548686** _____ Situation: ruhig gelegen keine eig. Parkplätze geb.pfl. Parkplätze in der Nähe Parkhaus: in der Umgbung; bis 20:00 Uhr kostenloser Parkplatz bei Aldi in der Angerbadergasse Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich Die Karte enthält: Schmankerl und Dicke Brotzeiten, Suppen, Salate, Für unsere kleinen Gäste, Was G'sund's, Was Warm's, Täglich frisch aus dem Ofenrohr, Aus dem Kupfertopf, Fisch, Riesen-Hamburger, Genuß für zwei und mehr, Desserts Resultat: hier verkehren vornehmlich Ortsansässige und Laufkundschaft von Einheimischen auf Frage empfohlen Auch Gäste berichten über gute Qualität der Speisen; die Speisen seien von der Tageskarte recht groß und von der	**B** **/579**	**C-**

		großen Karte noch größer. Das Lokal ist gut besucht. Küche: Aus der Tageskarte: Ofenfrischer Schweinebraten mit Blaukraut und Knödeln 5,80.- Wasser 0,5L 2,35.- Das Gericht kam außerordentlich bald nach der Bestellung, da lt. Bedienkraft die Tagesgerichte vorbereitet seien. Der tadellose Braten kam mit je einem Semmel- und Kartoffelknödel; das Blaukraut entsprach regionalem Standard. Befund B. Günstige Preisgestaltung. Service: sofort - mit der unnützen Frage nach dem gewünschten Getränk, die vom Juroren abgewiesen wurde, er hatte sich noch nichteinmal gesetzt. Daraufhin dauerte es deutlich, bis er bestellen konnte; später eingetroffene Gäste hatten mittlerweile ihr Gericht schon auf dem Tisch. War das vielleicht Schikane? kein eigenes WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne wegen der Preise.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	02,1	**Mohrenplatz, Wirtshaus & Schmankerlmarkt, Mohrenplatz 4, 82467 Garmisch-Partenkirchen, www.mohrenplatz-garmisch.de** **08821/7322770** _____ Situation: in der Fußgängerzone ruhig gelegen wenige Parkplätze in der Nähe Stil regional und international Resultat: Touristen, Laufkundschaft Küche: Die Juroren nahmen - Gebratenes Zanderfilet unter Kräuterkruste auf Petersilienwurzelgemüse und Tomatenreis 14,50.- - Dreierlei Knödelei aus Spinat-, Käse- und Schwammerlknödel auf Bayrisch-Rahm-Kraut 9,80.- Tafelwasser 0,5L 2,30.- Espresso 2,00.- Cappuccino 2,80.- Der Fisch war von einfacher Qualität und aromamäßig sparsam, die Kräuterkruste etwas fett, das Gemüse delikat, der Reis mit Tomate gewöhnlich. Befund C. Die Knödel waren eine nette Alternative aus der vegetarischen Küche und ihr jeweiliger Geschmackseindruck war, wie ihre jeweilige Art es zu erwarten vorgab. Das Kraut kam mit genügend Rahm und war abgerundet. Befund C. Service: schnell Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja**	**C/C** **/580**	**C**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
B_u	02,1	**Ammergauer Maxbräu, Hotel Maximilian, Ettalerstr. 5, 82487 Oberammergau, www.maximilian-oberammergau.de** **08822/9487460** _____ Situation: recht ruhig im Ort gelegen wenige eig. Parkplätze, einige gegenüber Stil bayrisch mit (wohl gewollt) von Holzwürmern kräftig zerfressenen, lasierten Tischplatten Resultat: hier gibt sich Laufkundschaft die Ehre und Hotelgäste Küche: Flammkuchen, der Klassiker, mit Speck und Zwiebeln, klein 5,90.-, groß 9,50.- Windbeutel, Schwarzwälder, mit Herzkirschen, Sahne, Schokostreusel und Schokoladeneis 7,50.- Wasser 0,4L 2,20.- Espresso, geliefert wurde Kaffee 2,50.- Der Flammkuchen war perfekt, knusprig und aromatisch. Befund B. Der Windbeutel war von Qualität. Befund C+. Service: etwas Wartezeit bis die Karte angefordert werden konnte - und auch ziemlich, bis bestellt werden konnte (der Juror hatte den Kopf schon auf die Hand gestützt). Die Bedienkraft (ein dunkler rundlicher Spaniertyp mit Sprechgarnitur im Ohr) schien völlig überfordert von den wenigen anwesenden Gästen und benötigte 25 Minuten für die Rechnung des Tisches gegenüber. Der Juror wartete ebenfalls üppig auf den mit dem Flammkuchen zusammen bestellten Windbeutel - der Espresso kam gleich garnicht. Erst einer weiteren Bedienkraft schien der Kaffeemangel beim Windbeutel aufgefallen zu sein, denn sie fragte, ob man nicht einen Kaffee dazu erhalten wolle. Der Juror klärte auf, daß er diesen schon bei seiner Bestellung geordert habe - und bekam ... einen Kaffee. Eine Bestellung von vier Posten ist offenbar jenseits der Schmerzgrenze. Befund D2. kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja. Bedienkräfte variieren.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B/C+** **/581**	**D2**
C_u	02,1	**Villa Flora, Restaurant Bar, Hansastr. 44, 80686 München, Di Gastro, Villa Flora GmbH & Co.KG, www.villa-flora.com** **089/54717575** _____ Situation: nahe befahrener Straße ruhig gelegen eig. Parkplätze Stil verschiedenartig, mit Brunch, Vorspeisen, Fisch, Country usw. Resultat: unterschiedliches Publikum verkehrt hier Küche:	**C/C** **/582**	**C**

		Crotin de Cavingol, gebratener Ziegenkäse mit Parmaschinkenmantel und Ruccolasalat Filetsteak mit grüner Pfeffersauce und mediterranes Gemüse mit Rosmarinkartoffeln Mineralwasser 0,5L bestellt, 0,25L erhalten Die Vorspeise hätte man besser Rukkola mit Ziegenkäse genannt als umgekehrt. Der Ziegenkäse erschien trocken und die Salatmenge zu groß. Das Filetsteak kam wie bestellt gut durch und war von geeigneter Qualität. Befund zweimal C. Service: sofort Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	02,1	**Hundskugel, Hotterstr. 18, 80331 München** **089/264272** _____ Situation: Münchens älteste Gaststätte; seit 1440, urkundlich erwähnt Küche von ca. 11:00 - 22:00 Uhr; geöffnet 10:30 - 24:00 Uhr kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Resultat: vornehmlich bayrische Küche Küche: Der Juror ließ sich von dem vor dem Lokal auf einer Tafel angeschriebenen Gericht Gams (!) mit Knödel usw. anlocken. Sollte es das hier geben - Gemse? Drinnen erfolgte die Ernüchterung bei der Bestellung: Die Gams war eine Gans - und die war AUS, wie er bald erfuhr. Frage: Warum steht das dann noch auf der Tafel vor dem Lokal? Aber der Juror wählte sogleich adäquaten Ersatz: Wildkaninchenbraten mit Knödel und Preiselbeeren. Nach geraumer Zeit wurde ihm abermals beschieden, er solle etwas anderes wählen; das Kaninchen sei AUS. Jetzt wurde es langsam eng für den Juror, denn die anspruchsvolleren Gerichte waren deren nur noch sehr wenige (einen Schweinebraten kriegt der Gast in jeder Bahnhofsgaststätte). Er wählte Wildschweinbraten mit verschiedenen Knödeln und Preiselbeeren 16,50.- Wasser 0,4L 2,50.- Und dieses Gericht konnte nun auch geliefert werden. Das Semmelknödel war etwas fest, die Preiselbeeren ausdruckslos und das Wildschwein hätte auch Hausschwein sein können. Befund C. Service: Eine einzige Bedienkraft bedient und hat viel zu tun; der Juror mußte etwas warten; zusammen mit den oben erwähnten Umbestellungen, die dem Service zuzuschreiben sind, ergibt sich der Befund C- . Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Mit unsicheren Erwartungen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/583**	**C-**

C	02,1	**Lindengarten, Trattoria, Agnes-Bernauer-Str. 115, 80687 München, www.trattoria-lindengarten.de** **089/564452** _____ Situation: einige eig. Parkplätze ein Italiener mit Biergarten 11 - 24 Uhr durchgehend warme Küche Der Betreiber hat noch zwei weitere Restaurants in München. Resultat: hier verkehren auffälig ruhige Leute Küche: Der Juror wählte die Tageskarte. Die Schweinelendchen 15,10.- mit Kürbis und gratinierter Mozzarella, dazu Tagliatelle, kamen auf einem quadratischen Teller und waren schön anzusehen; die Nudeln hatten einen eigenen Teller; Brot war genügend vorhanden. Kulinarisch war das Ganze nicht erwähnenswert. Befund C. Salz und Pfeffer in kleinen Gläschen stehen auf dem Tisch; mache Gäste bekommen aber die große Pfeffermühle dazu. Gibt es hier Gäste in zwei Qualitäten? Kein Tafelwasser erhält; San Pelegrino 0,7: 4,50.- Service: nur schnell (s.u). Der Gastraum ist sehr warm und die Luft stickig (14:00 Uhr). Der Juror dachte anfangs daran, wegen dieser Temperaturen zu gehen. Auf die auffällige Wärme angesprochen, wurde der Ober plötzlich wortkarg und nicht mehr gesehen. Wie es dem Gast geht, interessiert hier offensichtlich niemanden. Oder ist es so, wie bei einem getesteten Asiaten, der dauerwarm hat und ganz penibel darauf achtet, daß die Gäste dann viele Getränke bestellen? Abwertung wegen Desinteresse. Befund D1. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/584**	**D1**
B_u	02,1	**Lauterseealm, Am Lautersee 6, 82481 Mittenwald, Steffi Speer** **08823/928932** _____ Situation: am Lautersee gelegen, der nicht mit dem Auto angesteuert werden kann; nach einer halben Stunde Fußmarsch von Mittenwald aus (der Anzug muß zuhause bleiben; es geht teils kräftig bergan) gelangt man zum Lautersee; es ist alternativ jedoch möglich, mit dem Bus der Linie 1 hochzufahren; dann sind es nur noch wenige Minuten des Weges. Resultat: wird von Mountain-Bikern und anspruchslosen Wanderern frequentiert; mit dem Bus kommen ganze Heerscharen auch unbeweglicher (d.h. unsportlicher) Zeitgenossen Küche: Der Krustenbraten war von akzeptabler Qualität, aber für den Wandersmann wohl zu klein, die Scholle war attraktiv, wenngleich die Sauce nur Alltagsküche war. Befund C und C. Service:	**C/C** **/585** **C/B** **/586**	**D1** **C-**

		etwas Warten war angesagt der Cappuccino für 2,50 kostete auf der handgeschriebenen Rechnung 3,50.- . So nicht! Befund D1 **Zweiter Test** Almtoast (Rinderlendenschnitte, Kräuterbutter, Salatgarnitur) 10.50.- Tellerfleisch (gek. Ochsenfleisch) mit Meerrettich und Kartoffelsalat 8,50.- Wasser 0,7L 4,00.- Beide Gerichte sind Hauptspeisen. Der Almtoast kommt mit einem angemessen großen Stück Lende sowie Salat und der unvermeidlichen Mainstream-Kräuterbutter. Befund C. Das Tellerfleisch war von sehr hoher Qualität und zart. Der Meerrettich war scharf wie frisch gerieben; der Kartoffelsalat wiederum Mainstream. Befund B. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: mit Wartezeit Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	02,05	**Königlicher Hirschgarten, Gaststätte, Hirschgarten 1, 80639 München, J. Eichmeier, www.hirschgarten.de 089/17999119** _____ Situation: ruhig gelegen keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe (südlich) Stil bayrisch, günstiges Tagesgericht erhältlich Die Karte enthält: Aperitif, Biere von drei Brauereien, Tageskarte - eine Seite, Vorspeisen, Suppen, Würstel tägl. ab 9:00 Uhr, Beliebte Evergreens, Fischgerichte, Hirschgarten- Frühstücksteller 9:00 - 11.00 Uhr, Hirschgarten-Klassiker, Brotzeiten, Des Zuckerbäckers Handwerk, Eis aus eigener Herstellung, Heiße Getränke, Ausschankweine 0,2L, Flaschenweine 0,75L, Sekt & Champagner, Kinder- und Jugendgetränke, alkoholfreie Getränke, Spirituosen Resultat: hier verkehren Spaziergänger vom nahen Hirschgarten, Einheimische, Touristen Küche: Medaillons vom Wildschweinrücken auf Sauerkirschsauce, dazu gebratene Semmelknödelscheiben 14,80.- Grand Marnier Parfait mit Sauerkirschen und Sahne 5,80.- Tafelwasser 0,5L 2,90.- Der Juror verzichtete auf die Vorspeise in Ermangelung von attraktiven diesbezüglichen Angeboten. Allenfalls hätte es als akzeptables Angebot vier Garnelen in Knoblauch gegeben. Das Hauptgericht war von der simplen Natur (nur Fleisch und Knödel) und zudem noch kaum größer als eine (kleine) Vorspeise. Die drei Medaillons waren gut gebraten, die fünfeinhalb Kirschen unnötig. Die Knödelscheiben waren kein Erlebnis. Befund C. Für das Dessert gilt Vergleichbares. Das Parfait war von einfachem Eindruck; sogar vom Gebäckröllchen konnte der Juror solches sagen. Die Früchte waren etwas sauer; der Befund ist nach C. Service: sofort	**C/C** **/587**	**C**

		WLAN nicht verfügbart Anm.: Gerne hätten wir vom Königlichen Hirschgarten Aufregenderes mitgeteilt. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ohne Leidenschaft.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	02,05	**Zum Spöckmeier, Rosenstr. 9, 80333 München, K. und S. Langegger** **089/268088** _____ Situation: seit 1450 am Ort in der Fußgängerzone gelegen kaum Parkplätze in der Nähe, Parkplätze in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren 09:30 - 24:00 Uhr Resultat: vornehmlich bayrische Küche Küche: Der Juror wählte eines der anspruchsvollsten Gerichte der Karte: ¼ (Kirchweih-) Gans in Natursauce, mit Bratapfel, glacierten Maronen, Kartoffelknödel und Blaukraut 15,95.- Adelholzener 0,25L 2,70.- Hier wurde dem Juroren eine große Portion serviert. Die Gans war gelegentlich etwas trocken, ansonsten von geeigneter Qualität. Die Maronen und der Bratapfel sind eine gute Idee des Hauses. Das Blaukraut erfuhr der Juror anders als gewohnt; das Kartoffelknödel war von klassischer Art. Befund C. Das Getränk kam korrekt temperiert. Service: Der Juror wartete auffällig lange und hatte schon begonnen, die Minuten zu zählen, bis jemand kam. Nach der Bestellung ging es aber zügig weiter und das Gericht kam bald. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/588**	**C-**
B_u	02,05	**Laimer`s, Agricolastr. 16, 80687 München** **089/546601** _____ Situation: War früher das „Slawonien“, das im Haus des REX-Kinos eine bekannte jugoslawische Küche anbot. Heute ist es weltoffener, nennt sich Laimers nach dem Stadtteil, und ist unter neuer Führung mit eigenständiger Küche, die bayrische Elemente genauso enthält wie internationale. Parkplätze knapp Biergarten unter Kastanien Holzstühle und -tische drinnen Ab 10 Uhr gibt es Frühstück in vielen Variationen und auch Weißwürste (bis 15 Uhr). Ab 11 Uhr gibt es die Wochenkarte Mo-Fr. Ab 17 Uhr gibt es eine Abendkarte.	**C** **/589** **B** **/590**	**C** **B**

		Resultat: Illustres Publikum; im Sommer ist draußen unter den Kastanien viel los Küche: Bei einem ersten Test waren die Weißwürste nicht erwähnenswert. Befund C. Service: Bei einem ersten Test war der Service gewöhnlich. Spanferkelrisotto 9,80.- Tafelwasser 0,4L 2,50.- . Das Spanferkelrisotto mit Birnen-Blaukrautsäckchen war eine überraschende Menge, hatte eine hohe Qualität und erfreute den Juror mit einer beigelegten Stange grünen Spargels, etwas Blumenkohl, etwas Karotte, etwas Zucchini. Deutlich zeigte die Küche, daß sie auch auf die offerierte Optik achtet. Befund: Hier war der Juror zwischen C und B hin- und hergerissen; das Faktum, daß der korrekte Reis für das Risotto verwendet worden war, ließ den Meßzeiger dann mehr nach B ausschlagen und der Befund wurde zum knappen B. Service: Beim Spanferkelrisotto war der Service sehr gut. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	02,05	**Il Rifugio, Ristorante, Waldfriedhofstr. 88, 81377 München** **089/ 7149388** _____ Situation: im Sommer sind Stühle vor der Tür man hat durchgehend geöffnet nicht viele Parkplätze im Umfeld ein Italiener Resultat: wird gerne besucht; wir kamen einmal Montags um 14 Uhr und es war wenig los, ebenso um 21 Uhr. Küche: viele verschiedene Pizzen, die zudem noch recht attraktiv sind, was uns aus mehreren früheren Besuchen bekannt ist: Die Calzone 5,80.- war ohne die beliebte Luftblase und kam knusprig (sofort waren wir an unsere bislang zu den besten gehörenden Pizzen erinnert. Die gab es in Maestre gegenüber dem Bahnhof. Vielleicht schaffen wir es noch einmal dorthin, um unsere Erfahrungen hier zu vermelden). Befund B. Tafelwasser 0,5L: 2,80.- Service: sehr schnell, der Salat stand weniger als 2 Minuten nach unserem Eintreffen am Tisch (wir hatten das Menü gewählt, das den Salat einschließt). Die Pizza kam auch gleichermaßen schnell und zwar brachte sie die wohl ital. Köchin. Diese holte die leeren Teller auch wieder ab und erkundigte sich auf Italienisch nach unserer Zufriedenheit und - ganz geschäftstüchtig - ob es vielleicht noch ein Espresso sein darf. Er durfte und wir waren angenehm angetan. Mit anderen Speisen als den Pizzen werden wir die Bewertung nach B nochmals prüfen müssen. Wir sind gespannt.	**B /591** **C/C /592**	**B** **C**

		Zweiter Test Als ob der Juror Unmögliches verlangt, nahm die Bedienkraft die Bestellung einer Pizza „Parma Ruccola Parmesan“ entgegen (10,50.-). Die Pizza war zumindest außen knusprig. Der Parmaschinken (das Wort Schinken fehlt auf der Karte) war lasch, der Rukkola nicht rukkolabitter und der Parmesan konnte nicht wirken, denn die Modeerscheinung, Parmesan zu hobeln läßt eben Parmesan nicht genügend zur Geltung kommen. Wann werden die Küchen auf diesem Planeten endlich begreifen, daß Parmesan NUR ZUR GELTUNG KOMMT, wenn er fein genug gerieben verabreicht wird?! Jetzt ist der Juror, der letztens auch die Calzone hatte, etwas enttäuscht. Die Zuppa Romana war gewöhnlich. Befund C/C. Service: nicht aufmerksam (die eine Bedienkraft hatte kurz später Feierabend) Als lästig empfand es der Juror, daß er permanent von einer Fliege umschwirrt wurde; das war auch kein Wunder, denn die Eingangstüre war offen und die kalte Herbstluft zog herein. Später eintretende Gäste baten nach kurzer Zeit, die Türe zu schließen. Der Juror erhielt als Rechnung eine „Getränke Zwischenrechnung“, die explizit „Gilt nicht als Rechnung“ liest. Auch nach dem Zahlen kam keine Endrechnung nach. Gerade noch Befund nach C. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	02,05	**Spatenhof Keller, Neuhauserstr. 39, 80331 München, www.spatenhof.de** **089/264010** _____ Situation: In der Fußgängerzone gelegen Hat Tische mit Bewirtung draußen (in der Fußgängerzone) und den Gastraum im Keller. Der Waschraum, der etwas auffällig nach Chlor riecht, ist am Eingang zum Gastraum und wird auch von Gästen von oben und von Nicht-Gästen frequentiert - schade, wenn man daneben sein Essen zu sich nehmen muß. Der Gastraum ist, wohl auch durch die vielen 25W-Glühlampen an den Tischen bedingt, recht warm und hat kaum Lüftung; nur sporadisch kommt ein leichter Luftzug durch. Kaum Parkplätze vor der Türe, aber zwei Parkhäuser in der Nähe 10:00 - 23:00 Uhr Resultat: viel Laufkundschaft, besonders draußen; auch von Münchnern frequentiert Küche: Jägerschnitzel 10,50.- Weissburgunder 3,20.- 2 Espresso zus. 3,60.- Das Gericht kam bemerkenswert schnell. Leider war das Aroma nach garnichts, auch die Pilze nicht; als Wein wurde roter und weißer gleichermaßen empfohlen. Unser Espresso kam schnell und sogar mit der gewünschten kleinen Menge Milch im Kännchen. Wie zu erhoffen, wurde die Milch nicht berechnet. Befund nach C. Service: Bedient wurden wir sofort, denn es war recht leer unten; Der Kellner fragte bald nach unserer Zufriedenheit und war dabei sehr darauf bedacht, nicht zu stören - sehr schön. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja**	**C** **/593**	**B**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
-	02,0	**Augusta-Wirt, Landgasthof, Kiefernstr. 29 , 86551 Aichach-Gallenbach, Pächter, Internet-Adresse 08251-896108** _____ Situation: ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional Terrasse hinter dem Haus sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem einfachen Lokal verkehren Anwohner, Personen aus dem Einzugsgebiet. Küche: - Service: Das Lokal hatte trotz Werbetafeln an der nahen Durchgangsstraße überraschenderweise geschlossen. Befund D3 (Öffnungszeiten nicht eingehalten). Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**-**	**C**
B	02,0	**Maisach, Bräustüberl, in der Brauerei Maisach, Hauptstr. 24, 82216 Maisach, Pächter, Internet-Adresse 08141/94210** Naturbelassen _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze eig. Bier Parkplätze in der Nähe Stil regional Biergarten Resultat: Es darf geraucht werden (06/2010); Aschenbecher auf allen Tischen ohne Decken. Das Lokal befindet sich in der Brauerei Maisach Das Lokal ist im bayrischen Outfit mit Holztischen, Holzstühlen und Holzbänken. An der Eingangstüre zur Gaststube steht Schwemme, wie beim Hofbräuhaus in München. Man dreht sich gruppenweise um, um zu sehen, was der andre Tisch bekommt. Küche: kein Brot Grillteller Bräustüberl Rinderlende, Schweinefilet, Putenbrust, Würstel, Speck, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und frisches	**B** **/594**	**C**

		Marktgemüse17,50.- Räuber Kneissl Bier 0,5L 2,90.- Der Grillteller hat drei Stücke Fleisch, wobei das Größte durchaus zu einer eigenen Mahlzeit gereicht hätte. Das Fleisch und die Kartoffel sind sorgfältig ohne zu viel Fett zu verwenden, teilweise kross angebraten worden. Das Gemüse ist Karotten, Artischocken, Blumenkohl. Das nach rustikal gutierte Gericht befindet zu B. Service: schnell Garstufe nicht erfragt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Für das Rustikale.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+u	02,0	**Zur Brücke, Gasthaus, im Hotel Zur Brücke, Loisachstr. 1, 82438 Eschenlohe, Fam. Reiter, Internet-Adresse 08824/210** _____ Situation: gelegen im EG eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch Terrasse vor dem Haus und über der Straße Resultat: In dem unscheinbaren Lokal verkehren Anwohner, Stammtische und -gäste, Touristen, Wanderer, Ausflügler, GAP-Besucher Küche: kein Brot Aus der Genießerkarte Gebratene Scheiben von der Rinderlende, Sommersalate und junger Parmesan 14,20.- Tagliatelle mit Champignons und Kirschtomaten 7,90.- Frische Fische Forelle „Müllerin Art“ oder „blau“, zerlassene Butter, Salzkartoffeln und Blattsalate ab 12,40.- Renkenfilet „Müllerin“ Salzkartoffeln und Salat 10,90.- Radler 0,5L 2,70.- Ruß´ 0,5L 2,90.- Tafelwasser 0,5L 2,40.- Das Gericht mit der Rinderlende ermangelte an Beilagen, denn nur etwas Salat, der zudem das Fleisch im Essig schwimmen läßt, sättigt nicht nachhaltig. Auch wäre etwas mehr Parmesan angebracht gewesen - und zwar auf dem Fleisch und nicht auf dem Salat. Wenigstens waren die Scheiben aromatisch. Befund C+ für das einfache Gericht. Die Nudeln waren mit den Pilzen aromatisch, die zerkleinerten Tomaten nur etwas für das Auge. Befund C+. Beide Fische waren von der erwarteten Qualität, die Kartoffel passend. Befund C+/C+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Die Lende ist ausschlaggebend.	**C+/C+/C+/C+ /595**	**C**

		Service: schleppend Garstufe nicht erfragt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum nicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02,0	**RILA, Gaststätte, Balanstr. 16, 81669 München, Pächter, www.restaurantrila.de** **089/48998804** Günstiger Lunch _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem unscheinbaren Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, Handwerker, Mütter mit den Kindernt, Freundinnen Küche: Der Juror nahm den Business Lounge (sic) 9,80.- Suppe, zur Auswahl drei Suppen Hauptgericht, zur Auswahl fünf Gerichte Nachtisch, „vom Haus“ Getränk 0,33L Als Suppe nahm der Juror eine Bohnensuppe. Diese kam mit weißen Bohnen und war nicht zu dünn, weil sehr brauchbar angereichert. Fast, so schreibt der Juror, könne er die Suppe landläufig als delikat bezeichnen. Das Schweinenackensteak mit Champignons und Spätzle kam mit viel an brauner, recht aromatischer Soße, die akzeptabel mit den Spätzle harmonierte; der Rest war Mainstream. Befund C+. Als Dessert kam 1/24 Apfeltorte mit etwas aufgesprühter Sahne. Die Torte war bemerkenswert aromatisch. Gerne hätte der Juror mehr davon erhalten. Kein Befund für Kuchen/Torten. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+** **/596**	**C**
C+	02,0	**Lindner, Gaststätte, im Romantikhotel Lindner, Marienplatz 5 , 83043 Bad Aibling, Pächter, Internet-Adresse** **08061/90630** Silberne Zitrone für schlechten Service. _____	**C+** **/597**	**D1**

		Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG wenige eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, bayrisch, individuell Resultat: In dem Hotelrestaurant verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Hotelgäste, Ausflügler, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Küche: Brot mit Kräuter-Dip und Brotteller/-messer Lammfilet im Kräutermantel mit Rucola und Tomaten-Koriandersalat oder mit Riesengarnelen 13,40.- Altkirch 0,2L 5,90.- Espresso-Macchiato 2,20.- Unachtsam hingestellter, halbleerer Brotkorb - so etwas hat keinen Stil. Das Lammfilet kam im - dünnen - Kräutermantel mit wenig Tomaten-Koriandersalat; nach der möglichen Entscheidung zu Riesengarnelen oder nicht wurde der Juror erst garnicht gefragt. Das optisch angeordnete Gericht kam aromenseitig nicht begeisternd, sondern unspektakulär. Befund C+. Auch vom Wein kann der Juror nichts Bemerkenswertes berichten. Hier wird Wein stiefmütterlich behandelt. Service: Beträchtliche Wartezeiten: Der Juror saß erst mal acht Minuten unbedient (und unbemerkt) herum, ohne eine Karte zu haben. Dann konnte er die Rechnung nicht ordern, da keine Bedienkraft kam. Und dann kam der mit der Rechnung bestellte Espresso 18 Minuten nach dem Zahlen immer noch nicht, bis der Juror die Bedienkraft fragte, ob sein Espresso noch kommt. Die Speisekarten werden rar gehalten wie Schätze; im gesamten Gastraum findet man keine einzige - Dessert bestellen Fehlanzeige. Befund D1. Für diese Glanzleistung vergeben wir die **Silberne Zitrone** 2010. WLAN unbekannt Einer der schlechtesten Services seit langem (Di Pietro). Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nur, um zu sehen, ob der Service immer noch so schlecht ist.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	02,0	**Zur Linde, Hotel Landgasthof, Hauptstr. 16 - 18, 85664 Hohenlinden, Pächter, Internet-Adresse 08124/53050** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Stil bayrisch und regional Terrasse Resultat: hier verkehren Laufkundschaft, Anwohner und Durchreisende	**C** **/598**	**C**

		Küche: Saiblingsfilet mit Kräuterrahmsauce, Broccoli und Steakkartoffeln 12,50.- Gr. Tafelwasser 0,5L 2,30.- Das Fischlein kam schön angebraten, doch mit viel zu viel aus ihm heraustretendem Öl, das zudem dem Geschmack abträglich war. Schade, war doch das Gusto besonders der Haut beträchtlich beeindruckend. Auch die Kartoffelsegmente überraschten diesbezüglich. Sie hatten ein angenehmes, rustikales Aroma. Brokkoli erübrigen die Diskussion des Gegenstandes. Befund C. Ohne das leidige Öl hätte die Küche den Befund nach B erreicht; da heißt es, doch ein bischen mehr acht zu geben. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, trotz dem Öl.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	02,0	**Stadtkeller, Gasthof, Brunngartenstr. 7, 85221 Dachau, Pächter, Internet-Adresse** **08131/72559** _____ Situation: am Ende der Straße unterhalb des Dachauer Schlosses gelegen keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch Biergarten Resultat: der kleine Gastraum ist gut besetzt hier verkehren vornehmlich Anwohner, Schafkopfer Küche: Der Juror wählte von der Karte: Halsgratsteak, Bohnen, Salzkartoffeln 8,80.- Mineralwasser 0,5L 2,40.- Das Gericht war ein gut durchgebratenes Fleisch hoher Qualität mit grünen Bohnen und sehr angenehmen Salzkartoffeln. Auf das Fleisch wurde Kräuterbutter gegeben. Befund B. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B** **/599**	**C**
C	02,0	**Seehof, Gaststätte, Seestr. 58, 82211 Herrsching, www.seehof-ammersee.de** **08152/9350**	**C** **/600**	**C**

		_____ Situation: Hotel, Gaststätte, Biergarten, direkt am See gern und viel besucht auch was für die Familienfeier Parkplatz, geb.pfl., vor dem Haus (für Seehof-Gäste 0,20.- pro begonnener Stunde, sonst 1,20.-) Resultat: sehr gut besucht Küche: nie schlecht; hier gehen Einheimische gerne hin - auch in größeren Gruppen Krustenbraten bemerkenswert **Zweiter Test** Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe 3,50.- Zanderfilet vom Grill auf Blattspinat mit Butterkartoffeln und Mandelbutter 13,90.- Wasser 0,4L 2,20.- Die getrüffelte Suppe war nicht lieferbar, was dem Juroren recht schnell mitgeteilt wurde und wäre ohnehin lt. Bedienkraft nur mit Trüffelaroma gewesen, wofür auch der Preis spricht. Der Zander war etwas trocken und schien nicht am selben Morgen noch geschwommen zu sein; der Spinat war auffällig fest und die Kartoffel von regionaler Art. Befund nach C. Service: schnell und freundlich Anm.: 80 m östlich gibt es angenehmes Eis Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+u	02	**Viola, Cafe Restaurant, Wörthstr. 5, 81667 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/4891654** Praktische Angebote _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe Tiefgarage: Pariserstr. 48 (durchgehend geöffnet, 2,00.-/h) Stil regional, individuell, günstige Tagesgerichte erhältlich sommers sind Tische vor dem Lokal Küche bis 0:30 Uhr Resultat: In dem von außen unscheinbaren, eher eine schlichte bayrische Wirtschaft suggerierenden Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Jugendliche, Freundinnen, Frauen mit Kindern, kleine Gruppen, Stammgäste, Handwerker, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper. Viele auch kleine Tische bringen viel Publikum unter.	**C+/C+/C+ /601**	**D2**

		Küche: Tagesmenü 11:00 - 15:00 Uhr Lauchcremesuppe mit Brotwürfel Ofenfrische Schweinebraten in Dunkelbiersauce, mit Kartoffel-Knödel und Salatteller 6,90.- „Heiße Sünde“ Vanilleeis mit Himbeeren und Sahnehaube 5,20.- Cola (classic) 0,3L 2,80.- Die leicht veredelte Suppe mit Brotwürfeln und etwas Schnittlauch ist zu bewerten und befindet jedoch durch die leider nicht wesentliche Aromatik nach C+. Das eine Stück Schweinebraten bringt etwas beigelegte Kruste, ein Mainstream-Knödel und einen vielseitigen, sehr frischen Salat mit gelbem und grünem Paprika, Gurke, Karottenschnetzel und Tomatenteilen. Die Menge ist nicht überwältigend - auf dem 30cm-Teller (natürlich ist das durch den günstigen Preis des Gerichtes verständlich). Die Kulinarik ist Standard, der Befund C+. Das Dessert ist verheerend süß, jedoch zufriedenstellen aromatisch und trägt genügend Himbeeren mit sich. Befund C+. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: schleppend mit Wartezeit 13:07 Juror setzt sich 13:10 Juror bestellt 13:22 Getränk kommt 13:27 Salat und Suppe kommen 13:33 Braten kommt 14:00 Juror bestellt Dessert und die Rechnung 14:22 Rechnung kommt Das bestellte Cola (classic) kam als Pepsi und dazu noch als light. Dies gilt als Falschlieferung. Es wird nicht nachgeschenkt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+u	02	**Bobolovskys, Gaststätte, Ursulastr. 10, 80802 München, Pächter, Internet-Adresse 089/397363** Angenehme Preisgestaltung. Schwabinger Restaurant 2010: Umbenannt zu Orange _____ Situation: ruhig gelegen in Schwabing kaum Parkplätze in der Nähe: Stil regional, individuell, günstiges Tagesgericht erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche: zwei dünne Scheiben Weißbrot Menü II (man wählt zwischen Suppe und Dessert des Tages) Hausgemachte Rucollaspätzle mit Röstzwiebeln und Salatbouquet 6,60.-	**C+/C+ /602**	**C**

		Dessert extra 2,00.- Wasser 2,00.- Als Suppe kommt eine Tomatensuppe mit einem Spiegel aus Sahne. Sie ist angenehm aromatisch. Das Gericht stellt sich dar als leicht angebratene Spätzle mit Käse und angenehmen, weichen Zwiebelfäden, einer Scheibe Gurke, einem Segment Tomate, dazu ein kleines Salatbouquet mit Feldsalat, Lollo Rosso und geometrisch schön bestäubt. Befund C+. Zusätzlich nahm der Juror das Tages-Dessert gegen Aufpreis. Das waren sieben panierte Apfelteilchen, umgeben von einer Schokosoße und in der Mitte einer Dreikantpyramide aus Melone. Das kulinarisch attraktive Gericht befindet nach C+ Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort und sehr schnell WLAN: keines vom Haus Beträchtlich günstig Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ein Nachtest wird erfolgen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02	**Wieninger's Wirtshaus Staufeneck, Wirtshaus, Schloßweg 4, 83451 Piding, Pächter, Internet-Adresse 08651/718383** An der Autobahn Situation: nahe befahrener Straße in Sichtweite der Autobahn, verkehrsgünstig ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch, regional Biergarten „Unser Warmes Büffet ist geöffnet 11:30 - 14:00 Uhr und 17:00 - 22:00 Uhr“: Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Touristen, Wanderer, Schloß-Besucher, Geschäftsleute Küche: Kalter Braten mit Meerrettich, Butter und Brot 7,70.- Espresso, doppelt 2,70.- Der Kalte Braten, mal was anderes für den Gaumen des Gourmets, war - mit dem beträchtlich scharfen, also frischen Meerrettich gekommen - von tadelloser Qualität und auch von angenehmer Aromatik, ohne Fettanteile, Flachsen und was den Gourmet sonst noch so stören könnte. Die Butter war etwas wenig, aber das Brot frisch. Befund C+. Das erhältliche Bier ist Wieninger Schwabenbräu, eine Privatbrauerei. Der Espresso ist für die Lage günstig. Service: sofort WLAN: keines vom Haus	**C+** **/603**	**C**

		Wenn man durch die innere Türe geht, meint man sich am Eingang zum Luxusdomizil. Schade, daß Wieninger's Wirtshaus Staufeneck nur Buffet und Brotzeiten anbietet. Hier wäre, begünstigt auch durch die günstige Lage und die fehlenden Parkplatzsorgen, ein Restaurant für den Gourmet realisierbar. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02	**Zum Storcheneck, Gaststätte, Nelkenweg 3, 81379 München, Pächter, Internet-Adresse 089/72368330; 0163/6079624** Meist günstig _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch, regional Biergarten Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner Es gibt auf der Karte Brotzeiten, Steakkarte, Aus aller Welt, Fisch, Schnitzelkarte, XXL-Schnitzel, [noch eine] Schnitzelkarte, Schnitzel von der Pute, Suppen, Salate Küche: „Die Küche bietet heute:" Nudelsuppe mit Rindfleisch 3,40.- Abgeröstete Knödel mit Schinken, Ei, Salat 5,20.- Hackbraten mit Püree und Bohnen 5,20.- Krustenbraten mit Knödel und Blaukraut 5,90.- Jägerbraten mit Knödel und Salat 6,90.- Holzfällersteak mit Bohnen und Röstkartoffeln 7,90.- Gänsebraten mit Knödel und Blaukraut 12,90.- „Dessert:" Topfenstrudel mit Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne 3,20.- Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesoße, Sahne 3,40.- Topfenpalatschinken mit Erdbeereis, Vanillesoße und Sahne 4,60.- Fünf Stück Apfelkücherl mit mit Erdbeereis und Sahne 4,20.- Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschgenröster 7,40.- ferner: Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus 5,20 Heisse Liebe Vanille Eis mit heissen Himbeeren und Sahne 4,80.- Gemischtes Eis (Vanille, Erdbeer, Schoko) mit Sahne 3,20.- Der Juror wählte Krustenbraten mit Knödel und Blaukraut 5,90.- Getränk 0,3L 2,10.-; 0,5L 3,10.- Der Krustenbraten kommt als zwei Teile mit gut ausgeprägter, angenehmer Kruste und außergewöhnlich zartem Fleisch. Die Soße kann nicht mehr verbessert werden und harmoniert regelrecht klassisch mit den zwei Kartoffelknödeln und dem	**B /604** **C/C /605** **C+/C+ /606**	**C** **C** **C**

		Teller Blaukraut. Die Menge ist groß, der Preis bestechend niedrig und kulinarisch erreicht dieses einfache regionale Gericht den vergleichsweise hohen Befund nach B. Sehr schön. Service: sofort Der bestellte Wein Volkacher Kirchberg Boxbeutel Müller Thurgau halbtrocken 0,25L 4,50.- wurde nach der Bestellung als nicht lieferbar gemeldet; der Juror wählte ein anderes Getränk. **Zweiter Test** Holzfällersteak mit Bohnen und Röstkartoffeln 7,90.- Fünf Stück Apfelkücherl mit Erdbeereis und Sahne 4,20.- Plavac Mazedonien Hauswein 0,25L 2,50.- Das Steak kam mit tadellos bereitetem Fleisch; die Bohnen waren von hoher Qualität. Einzig die Bratkartoffel waren zu fett und aromatisch am unteren Ende einer (fiktiven) Qualitätsskala. Das war nichts. Befund C. Das Dessert war eine üppige Menge, die kulinarisch nach C zu befinden war. Der mazedonische Wein wird nicht bewertet. Der Weißwein (sic) Volkacher Kirchberg Boxbeutel Müller Thurgau halbtrocken 0,25L 4,50.- war auch heute nicht lieferbar. Der stattdessen gewünschte Bernkastler Rieslinng (sic) halbtrocken 0,25L 2,60.- wurde gleich bei der Bestellung abgesagt. Der Juror wählte den mazedonischen Wein. Die Garstufe wurde nicht erfragt. **Dritter Test** Jägerbraten mit Knödel und Salat 6,90.- Topfenstrudel mit Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne 3,20.- Mineralwasser klein 1,50.- Der Jägerbraten kam als zwei genügend große Stücke in Standardqualität mit sehr schön harmonierter Sauce und sehr zufriedenstellend aromatischen Pilzen. Auch das Knödel war von geeigneter Art und hoher Qualität. Gleiches gilt für den Salat. Befund C+. Das Dessert brachte den Klassiker in tadelloser Quatität; das Eis war von angenehmer aromatischer Art. Befund nach C+. Der bestellte Bernkastler Rieslinng (sic) halbtrocken 0,25L 2,60.- war auch heute nicht lieferbar. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicher.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	02	**Cafe Schönblick, Restaurant und Cafe, Hohes Kreuz 11, 85072 Eichstätt, Pächter, www.schoenblick-eichstaett.de 08421/936080** _____ Situation: oberhalb der Straße nach Weißenburg mit Blick nach Eichstätt gelegen eig. Parkplätze Stil regional Terrasse Resultat: hier verkehren Touristen, Besucher des Altmühltals Küche:	**C** **/607**	**C**

		kein Brot Rumpsteak mit Sardelen (sic) und Spiegelei auf Pfefferrahmsauce und Ofenkartoffel mit Kräuterquark 14,80.- Tafelwasser 0,5L 2,30.- Da es nur folgende zwei als Vorspeisen bezeichnete Gerichte gab, Gebackener Camembert auf Toast 5,80.- und Tomaten-Mozzarella mit altem Balsamiko 4,80.- , verzichtete der Juror auf selbige. Das Rumpsteak kam als nicht gerade üppige Portion, ungefragt medium; das Spiegelei war auf dem Steak, dazwischen die Sardellenstreifen - kulinarisch anstrengend bis nicht begeisternd. Die Ofenkartoffel war, wie sie zu sein hat, aber der Quark war in ungenügender Menge verabreicht und machte die Kartoffel zur Enttäuschung. Befund C. Service: sofort Garstufe nicht erfragt WLAN unbekannt Würde man hier einen Gourmet-Tempel installieren, hätte man bei dieser famosen Aussicht immer ein volles Haus. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja - bei dem Blick.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	02	**Alter Wirt, Fahr-Gast-Staette, Forstenrieder Allee 187, 81476 München, Pächter, www.alterwirt-forstenried.de 089/7455460** Viel Automobil _____ Situation: an befahrener Straße eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, Tageskarte Biergarten Resultat: hier verkehren Anwohner und Ausflügler, Laufkundschaft Küche: Ossobuco, Kalbshaxenscheiben mit kleinem Gemüse geschmort, dazu Risotto 13,90.- Geeister Kaiserschmarrn, leichtes Vanilleeisparfait mit Rosinen, Rum & Mandeln auf Himbeeren 5,90.- Adelholzener 0,5L 4,20.- Das Fleisch kam in zweieinhalb großen Stücken und war tadellos bereitet. Das Risotto war nicht knackig, sondern erinnerte mit seiner Optik eher an Milchreis. Befund C. Der geeiste Kaiserschmarrn wurde nach einigen Minuten als nicht lieferbar gemeldet. Die Bedienkraft berichtete, daß die Lieferung erst nachmittags käme. Service: sofort WLAN unbekannt Anm.: Der Alte Wirt legt viel Wert auf Automobilsport. Sogar im Waschraum hängen Bilder von diversen Rennen und Lautsprecher geben eine Rennsituation neben der Piste wieder. Mal was anderes.	**C** **/608**	**C**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	02	**Münchner Kindl, Gaststätte, im Hotel, Damenstiftstr. 16, 80331 München, Pächter, Internet-Adresse 089/264349** _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional Resultat: hier verkehren Hotelgäste, Anwohner, Laufkundschaft es wird geraucht Küche: Cordon bleu mit kleiner Salatgarnitur, Pommes Frites oder Kartoffelsalat 6,90.- Wasser 0,5L 3,10.- Das nicht große Cordon bleu war korrekt gefüllt, der Käse einfach, wie der Kartoffelsalat auch. Der Salat war grün, hatte eine Scheibe Tomate und etwas Kraut dabei. Befund C. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/609**	**C**
C+	02	**Neuhausen, Wirtshaus, Stupfstr. 21, 80634 München, Pächter, www.wirtshaus-neuhausen.de 089/56016257** _____ Situation: in ruhiger Wohngegend keine eig. Parkplätze nicht viele Parkplätze in der Nähe Stil regional, Tagesgericht erhältlich Biergarten Resultat: hier verkehren Anwohner, Mütter und Großmütter mit Kinderwagen Küche: Echte Vorspeisen gibt es nicht. Porksteak Italy, Schweinesteak mit Basilikum-Mozzarella gefüllt, in Pfeffer-Cognac-Sauce, dazu Röstinchen und Salat	**C+** **/610**	**C**

		10,40.- Tafelwasser 0,5L 3,00.- Der Juror erhielt auf dem großen, ovalen Teller ein bemerkenswert dickes Fleisch, schön hergerichtet und angebraten, mit frischem Salat. Der Mozzarella im Fleisch war eine nette Idee; leider erschmeckte der Juror das Basilikum im Mozzarella nicht, obwohl es sich sichbar darin befand. Die Sauce harmonierte angenehm mit den Röstinchen. Befund C+. Service: sofort es muß bar gezahlt werden WLAN: Fünf gesicherte, 2 ungesicherte; keines vom Haus, keines verwendbar. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02	**Aeroplan, Gaststätte, Heideckstr. 12, 80637 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/153819** _____ Situation: ruhig gelegen keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell, günstiges Tagesgericht erhältlich sommers Tische vor der Türe Resultat: hier verkehren meist Anwohner Küche: Das Mittags-Spezial, Dienstag: Tagessuppe (Brokkolicreme-Suppe) Ungarisches Hühner-Paprikasch mit Spätzle 6,40.- Bitter Lemon 2,70.- Der aus Ungarn stammende Koch hat hier für das ansonsten regionale Küche offerierende Aeroplan etwas aus seiner Heimat bereitet: Hühnchen mit Paprikasch. Letzteres ist Paprikapulver mit saurer Sahne und nach Gutdünken Zwiebeln, etwas Knoblauch, Speck. Das Resultat war ein kulinarisch ansprechendes Gericht. Sogar die Spätzle, die sonst kaum in des Gourmet Träumen vorkommen, kamen mit dem Paprikasch attraktiv. Das Hühnchen konnte einfach und schnell von den Knochen befreit werden. Mit dem Paprikasch zusammen kann man sogar von Kulinarik sprechen. Befund C+. Service: sofort WLAN: Acht gesicherte und ein ungesichertes WLAN (aeroplan), das aber nicht eingesetzt werden konnte Anm.: Internet-Zugang im Restaurant Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+** **/611**	**C**

C+	02	**Bayrischer Hof, Gaststätte, Haagstr. 28, 94086 Bad Griesbach** **08532/925350** _____ Situation: in der sog. Altstadt ruhig gelegen keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus in der Nähe Stil bayrisch, günstiges Tagesgericht erhältlich jeder Tag hat sein Gericht; Freitag liefert man frische Forelle aus Pocking Resultat: hier verkehren vornehmlich Gäste der Therme und Einheimische Küche: kein Brot Grillteller nach Art des Hauses; verschiedene Fleischtranchen vom Grill, Grillwürstel, Kräuterbutter, dazu Buttergemüse und Pommes Frites 10,80.- Tafelwasser Kloster 0,4L 2,20.- Espresso, doppelt 1,90.- Der Grillteller kam mit zartem, perfekt gebratenem, aber auch festem Fleisch gewünschter Aromatik. Zu Pommes Frites erübrigt sich jede Äußerung. Leider gab es keine Alternativen. Befund C+. Service: sofort keine Scheckkarten-Zahlung möglich kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+** **/612**	**C**
Cu	02	**Schwabenwirt, Hotel Restaurant, Königsseestr. 1, 83471 Berchtesgaden, Inh. M. Ptacek, Fam. Kriss, www.hotel-schwabenwirt.de** **Hotel 08652/2022, Restaurant 08652/2022** _____ Situation: an befahrenem Platz nahe dem Bahnhof eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch und regional, günstiges Tagesgericht erhältlich Resultat: hier verkehren Hotelgäste, Touristen, Wanderer und Ausflügler viel Laufkundschaft Küche:	**C/C/C** **/613**	**C**

		Vorspeise Geräuchertes Forellenfilet vom Königssee auf Toastbrot dazu Sahnemeerrettich und Salatgarnitur 6,60.- Hauptspeise Ungarisches Pfeffertokany, Schweinefiletspitzen in Pfefferrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle 10,50.- Dessert Topfenpalatschinken mit Vanillesauce und Weichseln 3,50.- Wasser 0,4L 2,10.- Einige Minuten:nach der Bestellung nannte die Bedienkraft die Vorspeise nicht verfügbar und der Juror wählte zur Not das (einfachere) Vorspeisen-Gericht Matjesfilet Hausfrauenart mit Salzkartoffeln 7,90.- . Dieses wurde korrekt zum (günstigeren) Preis der nicht erhältlichen Vorspeise berechnet - aber der Salat fehlte dann. Die drei Gerichte entsprachen der optischen und kulinarischen Darbietung eines Befundes nach C. Die Sauerkirschen waren aromafrei. Service: sofort; Rechnung sofort WLAN unverschlüsselt, ohne Verfügbarkeit, nicht vom Haus Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	02	**Eibsee-Hotel, Am Eibsee 1 - 3, 82491 Grainau, Peter K.H. Rieppel KG, www.eibsee-hotel.de 08821/98810** _____ Situation: ruhig gelegen, direkt am Eibsee geb.pfl. Parkplatz Biergarten Mittags Buffet (nur Veranstaltungsteilnehmer a la carte); abends a la carte 12:00 - 14:00 Uhr; 18:00 - 21:30 Uhr Resultat: hier trifft man Veranstaltungsteilnehmer, wenige Touristen Küche: Der Juror konnte nur das Lunchbuffet 17,50.- nehmen. Die Wahl war möglich hinsichtlich Salate und Vorspeisen Gemüsecremesuppe gebratene Hähnchen Edelfischvariationen kleine Kalbssteaks Krautschupfnudeln, Kartoffeln, Reis, Nudeln, Gemüseauswahl, Spinat Dessertvariationen Fellbacher Lämmler 0,2L 5,15.- San Pellegrino 0,5L 3,70.- Der Juror ließ sich die Fische, Kalbssteaks, Schupfnudeln und Spinat geben. Vorspeise waren frische Salate (rot, gelb, grün) und Lachs. Die Bedienkraft hat dem Juroren zusätzlich frisches Brot aufgeschnitten. Als Dessert nahm der Juror zwei verschiedene Teller mit ihren Saucen.	**C** **/614**	**C**

		Die Speisen entsprachen in ihrer Aufmachung und Qualität einem Buffet. Befund C. Der von der Bedienkraft empfohlene Wein war nicht von der herausragenden Art. Service: sofort/bzw. Selbstbedienung WLAN konnte nicht geklärt werden. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	02	**Tryp, Gaststätte, im Hotel Tryp, Paul-Heyse-Str. 24, 80336 München, www.solmelia.com** **089/514900** _____ Situation: an befahrener Straße kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage Stil regional und international im BM wurde das Restaurant umgebaut; der Test fand im Frühstücksraum im 1. Stock statt Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste Küche: 3 Brotsorten im Körbchen Der Juror wählte aus einer als provisorisch bezeichneten Abendkarte Tapasvariationen des Tages 9,50.- Schweinebraten mit Semmelknödel und Krautsalat9,50.- Schokoladenschaum mit Erdbeerragout 7,50.- Riesling 0,2L 5,00.- Die Tapasvariationen waren Rohschinken, Lachs, Hartkäse, 2 Dip, 2 Salate, Auflauf. Sie waren eine große Menge und mehr als eine Vorspeise. Die drei Brotsorten waren weich und nicht frisch. Das Hauptgericht war ebenfalls umfangreich; es bestand aus Braten, zwei kleinen, gut gemachten Knödel mit etwas Grün drin; die Soße war intensiv an Aroma und führte Fleischwürfel mit sich. Der Befund ergibt sich alle drei Male zu C. Der (unbekannte und nicht abklärbare) Riesling war einfachst und seinen Genuß nicht wert. Service: schnell und recht engagiert es wird nicht nachgeschenkt kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C/C/C** **/615**	**C**
C_u	02	**Gabriels Restaurant, im Hotel Leopold, Leopoldstr. 119, 80804 München** **089/32391887** Schwabinger Restaurant	**C/C** **/616**	**C**

		_____ Situation: an befahrener Straße, jedoch ruhig gelegen einige eig. Parkplätze vor dem Restaurant Stil regional und international, auch rumänische Küche, günstiges Tagesgericht erhältlich, mit Suppe und Dessert Resultat: man trifft hier so manch gut situierte Oma zu mittag hier verkehren ebenfalls Hotelgäste Küche: geschnittenes Weißbrot, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Vorspeise: Gratinierter Ziegenkäse mit Feldsalat 7,20.- Hauptgericht: Pangasiusfilet mit Chinakohl und Salzkartoffeln 13,20.- Gerolsteiner Medium 4,80.- Das Brot war grausam, weiche Kruste, nicht aromatisch - wohl aus dem Supermarkt. Die Vorspeise bestand aus drei getoasteten Baguettescheiben auf denen sich je eine angegrillte Scheibe aus einer Ziegenkäserolle befand. Der Feldsalat war mit Balsamico angerichtet. Der Fisch kam auf Chinakohlsalat; letzterer war lobenswert aromatisch, der Fisch nicht so recht. Wegen den Mängeln beim Brot, der allzu einfach erstellten Vorspeise und dem aromatisch verhaltenen Fisch ist der Befund zweimal nach C. Service: es wird nicht nachgeschenkt kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht zwingend.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	02	**St. Wenzel, Amalienstr. 20, 80333 München** **089/28675758** Wie in Prag _____ Situation: an befahrener Straße wenige Parkplätze im Umfeld Stil böhmisch Resultat: hierher kommen Interessierte, Einheimische und Böhmerländer Küche: Vorspeise Gänseleber mit Mandeln gebraten, auf Feldsalat mit Kirschtomaten 9,80.- Hauptgericht Medaillons von Hirschkalbsrücken in Rotwein-Sauce mit Maronenknödel und Preiselbeerbirne 18,50.- Südmährischer Wein	**C/C** **/617**	**C**

		2006 Sauvignon Auslese, Weingut Pavlov 5,10.- Gerolsteiner 0,5L 4,00.- Neue Geschmackserlebnisse hat der kleine Ausflug nach Böhmen dem Juroren, der Prag einmal ausgiebig bereist hatte, nicht gebracht, wenngleich alles einen ansprechenden Geschmackseindruck hinterlassen hat. Befund zweimal C. Service: sofort mit dem 2. Gang wurde auch schon nachgefragt, ob alles recht sei und daraufhin das erste Mal nachgeschenkt. Der Befund C wird nur knapp erreicht. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	02	**Augustiner am Platzl, Orlandostr. 5, 80331 München, Thomas & Iris Zeilermeier, Zeilermeier Gastro GbR, www.augustiner-am-platzl.de** **089/2111356** _____ Situation: diagonal gegenüber dem Hofbräuhaus gelegenes Wirtshaus viele Plätze Wirtsgarten innen 10:00 - 24:00 Uhr Resultat: Münchner und Touristen verkehren hier; oft überfüllt Die Karte ist typisch bayrisch und wird ergänzt durch herumstehende Tafeln mit Tagesgerichten und Mittagstisch. Küche: Der Juror nahm: Zanderfilet vom Grill mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat 13,90.- Selters Classic 0,25L 2,40.- Dunkles Bier 3,30.- Der Fisch war von geeigneter Qualität und Aromatik. Befund C+. Service: zügige Bedienung, freundlich, Befund C Was den Juror erboste: Er sah, wie seine Bedienkraft einem Gast ein Glas dunkles Bier brachte, das zu 2/3 aus Schaum bestand(!). Der Juror wartete, ob sich durch irgendein Wunder der Schaum doch noch in Bier verwandelt, doch war verständlicherweise das Glas auch als der Schaum zusammengefallen war, nicht voller geworden: Das dunkle Bier reichte bis etwa 2 Millimeter unter das quadratische Brauereiemblem - das Glas war kaum halbvoll. Der Gast war aus Ungarn und glaubte, daß das so recht sei. Der Juror bestellte nun selbst ein dunkles Bier pro forma, doch erhielt ER ein fast vollständig gefülltes Glas. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+** **/618**	**C**
C-	02	**La Dolce Vita, Ristorante, Seestr. 52, 82211 Herrsching**	**C-** **/619**	**B**

		_____ Situation: Ein Italiener am Ort; viel und gerne besucht, auch von Touristenten; im Sommer auch Plätze vor der Tür (mit Heizstrahlern, wenn es kalt ist) bis in die Nacht offen Der Gastraum hat recht viele Plätze und vor der Türe spielt das Sehen und Gesehen werden wenige Parkplätze in der Nähe Resultat: Viel Laufkundschaft Küche: Pizza weich wie ein Waschlappen (#21, La Dolce Vita, mit Carpaccio, hauchdünne Parmesanscheibchen darüber gerieben), Hauswein weiß akzeptabel (trockener Tafelwein) Zur weichen Pizza ist zu vermerken, dass das hätte nicht passieren dürfen, denn das Dolce Vita kann das lt. früheren Besuchen auch anders (wir waren da vor Beginn unserer Aufzeichnungen voll des Lobes) und SO hätten wir gleich die Pizza aus dem dortigen Straßenverkauf (vorgebacken, mit Microwelle erwärmt, überraschend gut und von uns gerne genommen, wenn wir mal vorbeifahren) nehmen können - die ist NICHT so weich! Und zum Parmesan haben wir andernorts schon gesagt: Parmesan sollte, allen anderen aktuellen Erkenntnissen zum Trotz, immer FEIN appliziert werden. Befund C-. Der Espresso mit separater, kalter Milch war sofort da. Service: schnell und freundlich, echter Italiener Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Eher nicht mehr.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	01,95	**corner cafe, Restaurant Cafe, im Hotel Bayrischer Hof, Seepromenade , 88131 Lindau, www.bayerischerhof-lindau.de** **08382/26361** Typische Ausflugsgaststätte _____ Situation: an der Seepromenade gelegen im Hotel Bayrischer Hof NICHT zum Hotel Bayrischer Hof gehörig ruhig gelegen im EG/OG in einer Fußgängerzone, hinter dem Hauptbahnhof, in Bahnhofsnähe keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; Parkplätze vor der Inselstadt (je 1h 0,60.-, Tag 5.-, Vierteljahr 25.-/bei Aufsicht Inselhalle P4 erhältlich) Tiefgarage: Versuchen Sie an der Rezeption des Bayrischen Hof die Zufahrtsberechtigung zum hauseigenen Parkhaus zu bekommen. Stil regional Terrasse Resultat: In dem Lokal verkehren Touristen, Ausflügler, Radfahrer Küche:	**C+** **/620**	**C**

		Saiblingsfilet Mandel 18,70.- Getränk 0,33L 2,80.- Espresso dopp. 3,20.- Mit etwas Wartezeit kommt der große Teller mit dem schön bereiteten Fisch. Die Aromatik ist wie zu erwarten; leider wurde viel Öl verwendet. Befund C+. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	01,95	**daylesfordorganic, Gaststätte, Ledererstr. 3, 80331 München, Pächter, Internet-Adresse 089/45209833** Voll Bio _____ Situation: an der Straße gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten Parkgebühren Stil individuell sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem Lokal, das sich in einem sehr alten Gebäude befindet, verkehren Interessierte, Touristen, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Küche: kein Brot Tagessuppe 6,90.- Risotto mit Pfifferlingen und Kirschtomate 10,90.- Hausgemachte Suppe mit frischem Brot 6,90.- Linguine mit frischem hausgemachtem Basilikumpesto 9,50.- Salate, es gibt sechs Salate, aus diesen wählt der Gast zwei oder drei Combos (2 Sorten) 7,50.- , (3 Sorten 10,50.-) - Kichererbsen, Tomate, Paprika, Korianer, Minze und schwarze Olive 7,50.- - Salat des Tages 7,50.- Home made lemonade rosmary – ginger, Rosmary, ginger, fresh lemon juice, sugar, soda, icecubes 5,50.- Tee (numi organic) Jasmin Green 3,50.- Apfelschorle 3,80.- Petrusquelle 0,25L 2,80.- Espresso 2,50.- Das Risotto kommt im tiefen 30cm-Teller mit üppig Pfifferlingen und war etwas verhalten aromatisch, aber sehr heiß. Der Reis war für ein Risotto nicht zufriedenstellend. Befund C+. Die Linguine waren innerhalb ihrer Möglichkeiten mit dem Pesto genügend aromatisch. Befund C+. Die Salate kamen bestechend frisch und sowohl gut kombiniert als auch aromensicher. Befunde C/C.	**C+/C+/C/C 621**	**C**

		Die Tagesuppe kam heiß und aromatisch; etwas Grün war aufgestreut. Die Getränke sind für den anspruchsvollen Gast angenehm. Das Rosmarin-Gingergetränk ist ein hohes Glas mit einem Sträußchen Rosmarin oben droben, einer Kalotte von der Zitronenschale, einem Eiswürfel und zeitigt recht intensiven Ingwergeschmack. Die Hauptgerichte sind gleichwertig. Service: gleich WLAN: Username gast, PW lampe Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn es irgendwie alternativ sein soll.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	01,95	**Der Hufnagel, Gaststätte, Ottobrunnerstr. 135, 81737 München, Pächter, Internet-Adresse 089/67974242** Gewohnt ländlich _____ Situation: nahe befahrener Straße; verkehrsgünstig zu Autobahn München - Nürnberg ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Stil bayrisch, regional Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger Küche: Unser Business-Lunch, Menü II 8,80.- Tafelspitzbrühe mit Tageseinlage Kleiner Bratenteller mit Knödel und Blaukraut Zwetschgenstrudel Old Vine Tempranillo D.O, Spanien 0,25L 4,90.- Die reiche Tafelspitzbrühe erfreute den Gaumen des Jurors sehr. Sie war ein gelungenes Intro. Befund C+. Der Kleine Bratenteller war von erheblichem Umfang, Knödel und Blaukraut Mainstream. Kulinarisch guten Standard aufzeigend, ist der Befund nach C+. Das Dessert kommt nicht groß und ist minder attraktiv, was die Aromatik anbelangt. Befund C. Der Wein war uninteressant. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+/C+/C /622**	**C**
B+u	01,95	**Bareve, Bar Restaurant Verein, Ursulastr. 3, 80802 München, Bareve GmbH, www.bareve.de 089/332100**	**C/A /623** **B+ /624**	**B** **C**

		Unscheinbar, aber vielversprechend, jedoch unzuverlässig. Schwabinger Restaurant _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich Küche 11:30 - 14:30 Uhr; ab 18:00 Uhr Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Laufkundschaft Küche: Mittagsmenü 3: 7,50.- Tagessuppe Hähnchenbrustfilet mit Speckkruste auf Champignon-Rahmsauce mit Kartoffelrösti Kaffee/Espresso Kombucha 3,30.- Das nur vermeintlich bistrogemäße Etablissement entpuppt sich als eine wahre Überraschung, was die Optik der Speisen angeht: So kam ein aus drei nicht kleinen Teilen bestehendes Hähnchenbrustfilet an den Tisch des Jurors, wunderschön zart und - auch optisch zufriedenstellend - angebräunt, mit feinen Schinkenwürfelchen darüber gelegt und mitgebraten. DAS heißt übrigens NICHT Speckkruste wie in der Karte, denn es ist weder Speck noch Kruste! Wenn die Schinkenwürfelchen nicht mitgebraten, sondern etwa nur beigegeben worden wären, wäre auch die zugesicherte Eigenschaft nicht erreicht worden. Das Hähnchen - mit optischer Gestaltung - kam mit den vier recht großen, dreieckigen Kartoffelrösti auf einer angenehmen, aber verhalten aromatischen Rahmsauce mit einer üppigen Menge an Champignons. Die Rösti machten den Eindruck selber gerieben zu sein und waren sehr zufriedenstellend kross. Beigegeben waren die kulinarisch unwesentlichen Zutaten Salatblatt, Gurkenscheibe, Karottenschnetzel. Der Befund ist nach A zu geben. Sehr lobenswert, liebes Eve! Die Kartoffelcreme-Suppe kam im hohen quadratischen Teller auf Unterteller mit drei Scheiben Baguette von leider sehr einfachem, nicht erwähnenswert knusprigem Eindruck. Kulinarisch ist die nicht veredelte Suppe gut für einen Befund nach C+. Trotzdem beeindruckend. Zum Schluß konnte der Juror noch einen Espresso wählen. Dieser kam auf dem Tablett mit einem kleinen Glas Wasser. So mögen wir das. Der Zuckerstreuer war übrigens auch nicht eines dieser 08/15-Exemplare. Das Bareve versucht, auch auf Nebensächlichkeiten zu achten. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort und besonders freundlich Als der Juror eintrat, stöberte er in einigen Zeitschriften im Eingangsbereich. Als er sich dann setzte, kam sofort die Bedienkraft mit zwei Zeitungen unterm Arm und bot Lesestoff an. WLAN unbekannt Für das nächste Mal achtet die Küche bitte besser auf eine präzise Beschreibung des Gerichtes. **Zweiter Test** Mittagsmenü 3: 7,50.- Tagessuppe Pfannengyros mit Zatziki und Reis Kaffee/Espresso Getränk 3,10.- Heute kam eine Zwiebelsuppe - wieder mit drei Baguettescheiben, die jedoch nun knuspriger waren. Kulinarisch ist die	-	**D3**

		nicht veredelte Suppe gut für einen Befund nach C, doch einfache Suppen werden nicht bewertet. Das Pfannengyros kam mit einem winzigen Glasschälchen Zatziki - zu wenig - und einem qualitativ hochwertigen, natürlich-aromatischen Reis. Viele große Zwiebelringe waren zum Vergnügen des Jurors beigelegt. Das speisenbedingt optisch nicht leicht gestaltbare Gericht fährt einen Befund nach B+ ein. Beachtlich. **Dritter Test** Es ist Freitag, mittags - und das Bareve ist nicht geöffnet. Keine Mitteilung findet sich am Eingang. Auch ein weiterer Besuch wenige Wochen später zeigt dieselbe Situation. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn man geöffnet hätte, kämen wir.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	01,95	**Rabenwirt, Gasthof, mit Gästezimmer Rabenwirt, Kirchenplatz 1, 82049 Pullach, Sibylla und Klaus Abenteuer, www.rabenwirt.de** **089/7930185** _____ Situation: an der Straße ruhig gelegen keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe Parkhaus im Ort Stil regional und international, Tagesgericht erhältlich Resultat: hier verkehren Hotelgäste, Ansässige hinten befindet sich die Terrasse mit einem interessanten Blick am Hochufer über die Isar. Küche: kein Brot am Platz 13:00 Der Juror setzt sich. Am Nebentisch ist ein Hund angebunden und liegt genau im Weg; ein Schlüsselbund liegt am Tisch. Es ist auffällig warm im Gastraum. 13:04 Die Karte kommt. 13:14 Bedienkraft kommt und der Juror kann jetzt nach 10 Minuten bestellen: Vorspeise Lauwarm geräucherte Forellenfilets mit Obers- Kren, Butter und Baguette 7,80.- Hauptgericht Gebratene Hirschlendchen in Pfifferlingsauce mit Schupfnudeln und Vogerlsalat 16,50.- Teinacher Gourmet medium 0,5L 3,80.- 13:44 Das Hauptgericht (!) kommt nach einer halben Stunde Wartezeit; der Juror stellt mit der Bedienkraft fest, daß seine Vorspeise noch garnicht gekommen war. Das Hauptgericht wird wieder in die Küche gebracht. 13:50 Vorspeisenteller kommt; dazu ein Körbchen mit je zwei Scheiben Brot weiß und schwarz. 13:58 Vorspeisenteller und Brotkörbchen werden abgedeckt. 14:09 Hauptgericht kommt wieder. Angeblich wurde es neu gemacht und das vorige weggeschmissen - was der Juror von der Augenscheinnahme her auch unschwer so erkannt hat (und was sich selbstverständlich auch so gehört!). 14:20 Der Juror ist fertig. Das Lokal ist fast leer. Der Juror will endlich weg, aber niemand kommt in seine Nähe. Sicherheitshalber verzichtet er auf Kaffee und Dessert. 14:33 Hauptgericht wird abgedeckt. Juror ordert die Rechnung. 14:35 Die Rechnung kommt. 14:38 Juror zahlt.	**C/B /625** **- /626**	**D1**

		14:40 Der Juror steht auf und ist durstig - er hat womöglich heute Mittag einen Liter Wasser verschwitzt. Der Befund zu den Speisen ist erfreulicher als zum Service. Das Brot, das zur Vorspeise gegeben wurde, war herrlich knusprig, was das Weißbrot anbelangt. Das dunkle Brot war einfach. Die Vorspeise kam mit drei Filets, Sahnemeerrettich („Obers- Kren“), Butter, zwei Mal zwei Brotscheiben, einer Scheibe Karotte und zwei Scheiben Gurke. Störend waren einige feste Gräten im Fisch. Kulinarisch war das Geräucherte etwa verhalten im Auftritt, was jedoch kein Nachteil, sondern eher Eigenschaft ist. Über die Beigaben erübrigt sich jede Feststellung. Befund C. Die Lendchen waren sehr schön zubereitet und von dem erwarteten Gusto, wozu auch die beigegebene Preiselbeersauce mit ihren Aroma beitrug. Diese war nicht von der so oft vorgefundenen ungeeigneten Art (irgendeine Marmelade wird verwendet), sondern betonte den Wildeindruck korrekt. Gegensatz dazu war der Feldsalat, der irgend-eine-Sauce trug und lächerliche Schnetzel von Karotten. Die Pfifferlinge, wegen denen der Juror an diesen Gericht hängen geblieben war, versteckten sich die erste Zeit, denn es waren ihrer nur einige - aber es hieß ja auch nur ...-sauce. Die Schupfnudeln waren zusätzlich noch etwas überbacken, was gut beim Juroren ankam, jedoch nicht im Gericht auf der Karte notiert worden war. Andere Schupfnudelgerichte trugen die Anmerkung über das Anbraten aber bei sich. Befund B. Beide Gerichte sind unterschiedlich nivelliert. Service: Wer genug Zeit hat, kann hier bestimmt essen. Ein Klassentreffen würde der Juror aber hier nicht abhalten , denn sonst ist er das nächste Mal alleine. Der Service ist sichtlich überfordert und das bei einem nicht gerade überfüllten Lokal. Befund C-. Ein Nebentisch beklagte kleinlaut einen Mangel an der Speise und bekam zu hören, daß man sich das nächste Mal sofort melden solle mit so was. Der anfänglich erwähnte Hund, über den beinahe jeder gestolpert wäre, gehörte der Chefin, wie sich herausstellte. Diese kam auch und herzte das Tierchen und beklagte bei dieser Gelegenheit bei ihren anwesenden Bekannten den ach so desolaten Zustand von besichtigten Mietobjekten. Sehr wichtig. Befindet man sich vorne in der Nähe der Bar, stört das regelmäßige Gepiepse, das von der Bar zu kommen scheint. Die massiven Wartezeiten, die der Juror erleben durfte, erfordern einen Nachtest zu gleicher Zeit an einem anderen Tag. **Zweiter Test** Gewürzkaffeeschaum mit Himbeeren und Biskotten 4,80.- Espresso doppelt 2,90.- Der Juror hat heute zum Nachtest - im fast leeren Lokal - eine sehr schnelle Bedienung erfahren; es waren auch andere Bedienkräfte anwesend. Der Irrtum der Kasse beim doppelten Kaffee wurde engagiert korrigiert; auf der Rechnung steht 2 x 2,20.- = 4,40.- . WLAN ungeklärt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht gerne. Was würde uns erwarten?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,95	**Swing, Music-Bar-Cafe; Max-Josef-Weg 1, 83700 Rottach-Egern** **FRÜHER: Bei Manfredi** **08022/8596304** _____ *BJ2007 (damals noch: Bei Manfredi)* Man wollte unserem Juror irgendwelche Fertigteigtaschen als Cannelloni mit Spinat und Ricotta andrehen. Dummerweise kennt gerade dieser Juror die italienische Küche und macht Cannelloni auch selber und kennt Fertigteigtaschen auch von einer bestimmten Kantine. Aufgeflogen, der Beschiß! Blöd gelaufen! Früher waren die Pizzen bei Manfredi Weltklasse. Jetzt ist eine neue Führung da und glaubt offensichtlich, durch Nichtleistung Gäste anziehen zu können.	**C** **/627**	**B**

		Weiterreichender Test wird verweigert. Bewertung im BJ2007 Küche D2; Service C (keine Fortschreibung der Testresultate, da mittlerweile sowohl Konzeptänderung als auch Pächterwechsel) *Ein Jahr später:* *BJ2008* Situation: Bei Manfredi heißt jetzt Swing Music-Bar-Cafe (täglich 10:30 bis 3:00 Uhr) und ist unter neuer Führung. Leider ist die Speisekarte schlimm geschrumpft, denn nun haben wir ja kein vollwertiges Restaurant vorliegen. Man kann draußen sitzen. Speisen soll es während der gesamten Zeit geben, in der geöffnet ist (außer es wäre garnichts los), informierte uns der Wirt. Resultat: Für die schnelle Einkehr nicht nur am Morgen, sondern sogar in der späten Nacht. Küche: Die Pizza Diavolo 9,00.- war recht dick, recht einfach und nicht, wie der Name erwarten läßt, scharf. Dafür war sie nicht durchgeweicht; der Boden war ein bischen zu fest und man hatte so manche Schwierigkeit beim Schneiden (der typische Fall, wo sich das Messer biegt); das Gerolsteiner 0,5L 3,70.- war korrekt temperiert, es gab Eiswürfel dazu und eine Zitrone. Später erhielt der Juror ungefragt weitere Eiswürfel im getrennten Glas abgeboten. Der doppelte Espresso 4,20.- kam schnell und mit kl. Glas Wasser. Die Pizza erreicht das C nur sehr knapp! Service: schnell und freundlich Anm.: Das Swing Music-Bar Cafe ist kein richtiges Restaurant mehr, bleibt aber wegen seiner eigentümlichen Öffnungszeiten in unserer Wertung. Dem früheren Manfredi weint bestimmt keiner mehr nach! Achtung, der Parkplatz vor der Swing Music-Bar Cafe ist gebührenpflichtig und wird streng kontrolliert! Würden wir nochmals privat hier her kommen? **keine Aussage möglich derzeit** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+ g	01,925	**Wittelsbach, Gaststätte, im Hotel Wittelsbach, Bodenschneidstr. 2, 83707 Bad Wiessee, Pächter, Internet-Adresse** **08022/84056** _____ Situation: ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional Terrasse Resultat: In dem unscheinbaren, ländlich gewöhnlich ausgestatteten Lokal verkehren Hotelgäste, Touristen, Ausflügler, Tegernsee-Besucher, Laufkundschaft Küche: Carpaccio al Parmigiano hauchdünn geschnittenes rohe Rindfleisch mit Parmesan Käse und Ciabatta 7,90.- Tageskarte: Schweinebraten mit dunkler Biersoße, Kartoffelknödel und Blaukraut 8,40.- Getränk 2,80.-	**C+/C+** **/628**	**C**

		Das Carpacchio ist etwas dünn bestreut mit Käse, dazu eine halbe Zitrone, Balsamico und aromatischer Kräuterbutter. Ein Ciabatta ist dabei; es wird goutiert wie Brot wie zum Aufbacken. Befund C+. Es kommen zwei Scheiben Schweinebraten in einer dunklen aromatischen Sauce, die keine Dunkelbiersauce war, zwei gelbe Knödel, getrennt gereicht Blaukraut, 1 Scheibe Kiwi, ½ Scheibe Orange , 1 Scheibe Tomate, 1 Blättchen Lolo Rosso. Befund C+. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Das Carpacchio ist ausschlaggebend. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	01,9	**Bergmann's Hof, Gasthaus, Landsbergerstr. 73, 80339 München, Pächter, Internet-Adresse 089/5004050** Situation: an befahrener Straße gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem einfach ausgestatteten Lokal verkehren vornehmlich Anwohner, Personen aus dem Einzugsgebiet, Privatleute, ältere Mitbürger, Senioren Küche: kein Brot Braumeisterschnitzel, ein mit Schinken, Käse und Champignons gefülltes und gebackenes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln 9,50.- Getränk 2,30.- Das wegen der großen Sommerhitze mit Eis gewünschte Getränk kommt wunschgemäß; das Glas ist randvoll gefüllt. Das Schnitzel kommt auf dem großen Teller; es ist geklappt und hat dadurch die Form einer großen Kartoffel. Die Innenseite des Schnitzels enthält üppig viel Schinken, viel Käse, wobei dieser auch ein Analogkäse sein kann, denn er zeigt keinerlei würzige Käsearomen. An Champignons kann der Juror keine entdecken. Die Bratkartoffeln waren im Durchschnitt recht fett. Befund C+. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+** **/629**	**C**

C	01,9	**Zum Alten Wirt von Untermenzing, Wirtshaus, Dorfstr. 39, 81247 München, Pächter, Internet-Adresse 089/8111590** _____ Situation: nahe befahrener Straße; verkehrsgünstig zu Autobahn München - Stuttgart gelegen im EG großer eig. Parkpatz Stil regional Biergarten sehr schattig, keine Kastanien, Wintergarten Resultat: In dem Lokal verkehren Anwohner, Personen aus dem Einzugsgebiet, Privatleute, Touristen Küche: kein Brot Menü 2 Tagessuppe Schweinemedaillons mit Pilzen 6,60.- Radler-Halbe 3,00.- Das Menü 2 waren eine Erbsencremesuppe, Jägergeschnetzeltes mit Nudeln und Salat. Die (einfache) Erbsencremesuppe kam salzig, aber dennoch aromatisch. Auf dem großen Teller kam das Jägergeschnetzelte mit Champignonscheibchen; auf den Spirali war etwas Grün aufgestreut. Befund C. Der Salat war fünffach sortiert. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/630**	**C**
C+	01,9	**Buena Vista, Restaurant Cantina Bar, Seeweg 2, 82431 Kochel am See, Pächter, Internet-Adresse 08851/924613** Versteckt gelegen _____ Situation: gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell Resultat: Das Lokal bietet sich für Laufkundschaft an. Küche: Pollo pikante 9,80.-	**C+** **/631**	**C**

		Eiskaffee 3,90.- Tafelwasser 0,5L 2,80.- Das einfache Gericht befindet zu C+. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	01,9	**Zum Erdinger Weißbräu, Gasthaus, Heiglhofstr. 13, 81377 München, Pächter, Internet-Adresse 089/7194300** _____ Situation: ruhig gelegen im EG Stil regional Resultat: In dem Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger Küche: kein Brot Frisch aus dem Rohr Jungschweinebraten mit Dunkelbiersoß´ und Kartoffelknödel 7,90.- , mit Speckkrautsalat 9,70.- Erdinger Urweiße 0,5L 3,35.- Der Juror nahm das Gericht natürlich zusätzlich mit Speckkrautsalat, um auch wirklich auszureizen, was die Küche bietet. Der Speckkrautsalat war mehr Kraut als Speck; das Aroma litt darunter. Es kamen zwei sehr große Fleischstücke, aber im Grunde genommen hatte man eine einfache Speise. Das Kartoffelknödel war gummig. Befund C+. Service: sofort Das Bierglas war nicht korrekt eingeschenkt. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+** **/632**	**C**
C+	01,9	**Lehel, Bar Food Club, Karl-Scharnagl-Ring 6 , 80538 München, Pächter, www.lehel-bar.de 089/21111760** Bistro-like _____ Situation:	**C+** **/633**	**C-**

		an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell, abends anspruchsvoller Resultat: In dem von außen unauffällig wirkenden Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, Interessierte, Hotelgäste, Geschäftsleute, Mitarbeiter ansässiger Firmen un der gegenüber befindlichen Bayrischen Regierung Küche: Verschiedene Brote in der Selbstbedienung zum Selberschneiden Gericht 3: 6,50.- Getränk 3,50.- Das Gericht 3, das waren Penne Arrabiata mit Parmesan. Die Nudeln waren perfekt; die Soße ebenfalls. Es hätte etwas mehr von dem aromatischen Parmesan sein dürfen. Befund C+ für das einfache Gericht. Service: sofort Mittagsgerichte soll es bis 14:30 Uhr geben, doch wird die Küche schon um 14:00 Uhr verschlossen. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir bei der Regierung zu tun haben.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,9	**Steirer Stubn, Gaststätte, Gstaudleweg 3, 82494 Krün, Pächter, Internet-Adresse 08825/2067** Abends für Touristen _____ Situation: ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Stil regional Terrasse Resultat: In dem gasthof-gleich wirkenden Lokal verkehren Touristen, Wanderer, Ausflügler und abends Besucher der Veranstaltungen Regelmäßige Veranstaltungen der Musik mit Steirer Hans Küche: kein Brot Hungriger Bergbauer Schweinenackensteak mit Kräuterbutter, Speck, Grillwürstel, resche Zwiebel, dazu gibt´s Rösti 12,50.- Ginger Ale **1,80.-** Das merkwürdig benannte Gericht kam als scheinbar große Menge, entpuppte sich aber als Blendwerk: Ein riesiger Haufen angebratener Zwiebel war auf das garnicht so große Fleisch gegeben worden und vergrößerte lediglich optisch.	**C** **/634**	**C**

		Waren erst mal die Zwiebel, die aromaseitig ohnehin unattraktiv ankamen wie Massenware aus der Tüte, auf die Seite geräumt, bestand der Teller plötzlich nur noch aus dem Fleisch , einer Briefmarke an Radiccio und darauf einige kleine Schnetzel Karotte, daneben ein aufgeschnittenes Stückchen Wurst und zwei Scheiben Schinkenspeck. Von der Fertig-Kräuterbutter reden wir erst garnicht. Auf separatem Teller kamen die drei Rösti. Diese waren fettarm bereitet. Befund C. Service: schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, aber nur, wenn keine Touristen den Laden bevölkern.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	01,9	**Alte Wurstkuch', Bistro, Am Pilatushaus, 82487 Oberammergau, Christian Gerold, Internet-Adresse 08822/4484** Etwas versteckt Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil: Auf einem Schild bezeichnet man sich als bayrisch - mediteran (sic). Es gibt Frühstück. Überdachte Terrasse Di - Sa 8:00 - 17:00 Uhr Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Touristen, Wanderer, Oberammergau-Besucher, Laufkundschaft Küche: Take Away Rinderlendensteak mit Pommes und Beilagensalat 7,30.- Apfelstrudel VS 4,20.- Cappuccino GR 2,80.- Wasser GR 2,20.- Das Steak kam klassisch angebraten, die Pommes befinden wir nicht und der Salat war frisch. Befund C+. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+** **/635**	**C**
C+	01,9	**Zum Würmtalhof, Gasthaus, Eversbuschstr. 91, 80999 München, Pächter, Internet-Adresse 089/8122745** Ländlich	**C+** **/636**	**C**

		Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe: Stil bayrisch, regional, günstige Tagesgerichte erhältlich zu 4,80.- Biergarten Mo ab 16:00 geöffnet Sa Schnitzeltag, 12:00 - 16:00 Uhr Resultat: hier verkehren Anwohner, ältere Mitbürger, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen Es gibt laufend verschiedene Veranstaltungen im Würmtalhof, meist Live-Musik. Küche: Menü Seehecht im Bierteig gebacken mit Rahmkartoffeln und grünem Salat 4,80.- Adelholzener 0,2L 1,40.- Das Gericht ist beträchtlich einfach, was durch den Preis verständlich ist. Trotzdem handelt es sich um gute Qualität mit sauberem Aufbau. Der Salat war frisch und umfangreich. Befund C+. Service: sofort WLAN unbekannt Sehr günstig Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicher. Bei dem Preis.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	01,9	**Mundenhamer, Gaststätte, Rainerstr. 2, A-5020 Salzburg, Pächter, Internet-Adresse 0043/662/875693** Einfach _____ Situation: an befahrener Straße im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Touristen, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Bierdimpfl Küche: Mundenhamer-Teller (Schweinefilet, Rinderlende und Geflügelfilet vom Grill) mit marktfrischem Gemüse, Pommes frites	**C+** **/637**	**C**

		und Kräuterbutter 14,50.- (Pommes Frites abbestellt, stattdessen Kartoffelpüree) Espresso, dopp. 3,00.- Der große Teller brachte schön aufgereihte Fleischstücke nebst offensichtlich frischem Gemüse, dazu angenehmes Kartoffelpüree. Kräuterbutter bleibt sowieso immer auf dem Teller des kulinarisch Entschiedenen. Befund C+. Service: etwas unengagiert WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,9	**Waldpark, Gaststätte, Parkstr. 1, 85640 Putzbrunn, Pächter, Internet-Adresse** **089/8809180** Günstig _____ Situation: an ruhiger Straße ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch, regional Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger Küche: Aus der Wochenkarte 11:00 - 16:00 Uhr: Kleine Schweinelendchen natur, mit Kartoffelsalat 4,90.- Wasser 0,3L 2,10.- Die Lendchen waren zwei sehr kleine und zudem nicht dicke Teilchen, die Beilage Mainstream mit einigen Stückchen Lauch und einem frischen, extra gereichten Salat. Befund C. Service: schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Eher wegen dem Preis.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/638**	**C**
C g	01,9	**Volkhardts, Wein und Bistro, Manzingerweg 7, 81241 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/ 82921215** Weinhandel mit Bistro	**C+/C/C+/C+** **/639**	**C**

_____

Situation:
an befahrener Straße
ruhig gelegen im EG/OG
vier eig. Parkplätze, Zufahrt über die Kaflerstraße
kaum Parkplätze in der Nähe
Stil mediterran, etwas thai
wenige Plätze

Resultat:
hier verkehren (wenige) Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft und Weinkäufer

Küche:

Brot hell, kein Dip
Am.B.: Foje Gras mit Pumpernickel
Echte Vorspeisen gibt es nicht.
Die Juroren wählten
Kleine Gerichte
Bunter Antipasti Teller, klein 7,80.- (groß 13,20.-)
Pastagerichte
Cavattelli mit Parmaschinken, Knoblauch und getrockneten Tomaten 7,00.-
Orecchiette Primavera mit Tomaten, Kapern, Oliven und Knoblauch 7,00.-
Gnocchi gefüllt mit Pesto in Salbeibutter 7,00.-
2007 Cabernet del Piave 0,1L 2,00.- (0,2L 3,90.-)
2007 Primitivo a Mano IGT - trocken, A Mano 0,1L 2,80.- (0,2L 5,20.-)
2007 Südafrika Culemborg Classic Red Culemborg,. Western Cape 0,1L 2,00 (0,2L 3,90.-)

Das Amuse Bouche mit Gänseleber überraschte, wenngleich die offenbar thailändische Bedienkraft den Juror nicht so recht erklären konnte, was das annoncierte „Fokra“ ist. Es wurde als „Leber“ erklärt. Leider konnten die Juroren die (Gänse- oder Enten-)Leber nicht auch geschmacklich detektieren. Und der Einsatz von Vollkornbrot - und hier im Besonderen von Pumpernickel - erscheint allen Beteiligten so, als ob man an den Lamborghini einen Schneepflug anbaut: Beide für sich sind brauchbar, aber die Kombination beider ist verfehlt. Nichtzuletzt in dem vorliegenden Fall ist der Pumpernickel mit seiner ausgeprägten eigenen Aromatik kein geeigneter Partner der Leber. Aber für jemand wie das Volkhardts, das eigentlich Weinladen mit Bistro ist, zeigt der Einsatz von Foje Gras einen zumindest höheren Anspruch.
Der Befund für das Gericht kann gegeben werden, obwohl es ein Intro ist, zu C+.
Der als kleines Gericht und nicht als Vorspeise konzipierte kleine Bunte Antipastiteller enthielt getrocknete Tomaten, einige Blatteile grünen Salat, einige Miniwürstchen, gefüllten Pepperoni, gefüllte Paprika, Artischocken, entsteinte grüne und schwarze Oliven, zwei Brocken Gelbkäse. Der Befund für das einfache aber vielseitige Gericht ist C.
Die Pastagerichte waren sämtlich ansprechend und korrekt mit Beigaben hochstehender Qualität zubereitet. Der Befund ist C+/C+.
Französische Weine werden nicht angeboten.- Die gewählten Weine erhalten keinen Befund.
Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Ausschlaggebend ist der Antipastiteller.

Service:
sofort
Die Speisen wurden im wesentlichen nicht annonciert.

WLAN: Zwei WLAN, beide nicht vom Haus

Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Lassen wir uns überraschen.**

Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:

C_u	01,9	**Urthaler Hof, Wirtshaus und Hofladen, Urthal 4, 82404 Sindelsdorf, Rita und Luggi Käser, www.urthalerhof.de 08856/2003 /-2004** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen genügend eig. Parkplätze Biergarten Stil bayrisch Resultat: hier verkehren Einheimische; Touristen der Urthalerhof erhielt verschiedene Prämierungen, Urkunden und Auszeichnungen Küche: Urthaler Schnitzel mit Senf, Zwiebel, Speck und Röstkartoffeln 15,40.- Parfait mit Kirschen 9,80.- Mineralwasser 3,20.- Espresso dopp. 3,30.- Das Schnitzel mit den Kartoffeln war ein Standardwerk der bayrischen Küche und unterschied sich nur wegen den Beigaben, wie Senf und Zwiebel, etwas von diesem. Der Salat war einfach und trug etwas Dressing mit sich. Das Dessert war einfache Eiscreme mit ausgeprägtem kristallinem Charakter, also bemerkenswert wasserhaltig. Befunde C und C. Service: sofort (es war um 13 Uhr noch kein Gast da) Das für einen bayrischen Gasthof teure Schnitzel kam schnell WLAN wird erkannt; es konnte nicht geklärt werden, ob dieses vom Urthaler Hof ist und für die Gäste zur Verfügung steht. Anm.: Es stehen viele Autos herum, aber in der Gaststube ist kein einziger Gast. Die Bedienkraft meinte, es handele sich wohl um die Autos der Mitarbeiter. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C/C** **/640**	**C**
C	01,9	**AIRBRÄU, Brauhaus Kleinkunst Biergarten, Gaststätte, Terminalstraße Mitte 18, 85356 München, www.airbraeu.de** **089/97586717; Sitzres. 089/97593111** Massenansturm _____ Situation: zwischen Terminal 1 und 2 im Zentralbereich des Flughafens Franz-Josef-Strauß/München ruhig gelegen Parkplätze am Terminal unweit (Haltezonen wie Haltezone 34 sind sehr teuer, 3 Stunden 16,00.-; für Parkhaus P20 (ausgeschildert) ist eine Gutschrift möglich, s.u.) Stil regional und international 08:00 - 01:00 Uhr es gibt eine Frühstückskarte und eine Speisekarte	**C** **/641**	**C**

		Resultat: hier findet man Reisende und sehr viele Ortsansässige aus den umgebenden Orten, die die günstigen Parkmöglichkeiten und die Lage des Airbräu nutzen. Küche: Der Juror nahm aus der Speisekarte des Airbräu Unsere Airbräuklassiker Altbayrischer knuspriger Schweinebraten von der Schulter mit Fliegerquellsauce (m. Geschmacksverstärker) mit hausgemachtem Brezenknödel und Speckkrautsalat (m. Nitritpökelsalz) 8,90.- Tafelwasser 0,5L 2,30.- Der Braten war von gewohnter regionaler Art und Qualität; er hätte etwas weniger Fettschicht und etwas mehr Kruste haben sollen. Das Knödel war Standardqualität und der Krautsalat einfach. Befund C. Service: sofort und freundlich Anm.: Parkgutschrift für Parkhaus P20 (bei Mindestverzehr 10.- 2 Stunden, bei 20.- 5 Stunden) erhältlich an der Hauptinformation, die das Parkticket freischaltet. Gault Millau darf hier ruhig die dafür vorgesehenen 11 Punkte geben, die lt. GM-Definition für eine „herkömmliche, durchschnittliche Küche“ vergeben werden. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Bierhaus/08 Michelin: Varta:**		
C	01,9	**Spatenhaus, Spatenhaus an der Oper, Residenzstr. 12, 80333 München, spatenhaus@kuffler.de 089/2907060** _____ Situation: über mehrere Stockwerke gewisses Niveau (die Oper ist gegenüber) Parkhaus bei der Oper Die Kuffler-Gruppe besitzt Haxnbauer, Spatenhaus an der Oper, Seehaus im Engl. Garten, Wirtshaus im Grüntal, Mangostin Asia Restaurants, Oktoberfest Weinzelt, Hotel München Palace (von dem die Fa. Kuffler sagt, es habe eine der schönsten Hotelbars). Resultat: gut besucht Der Juror wählte im 1. OG einen Gastraum, der auf alt getrimmt ist und einen Blick auf die Oper erlaubt. Küche: Der Juror wählte von der Tageskarte. Der Ziegenkäse 14,50.- im Speckmantel gebraten auf Ruccola-Zwergtomatensalat in dunklem Balsamico-Dressing kam sehr fein daher und war jedoch bestimmt keine vollwertige Mahlzeit, eher eine Vorspeise. Befund nach C. Brot wurde nicht beigegeben(!). Der Juror vermutete, daß seine gewählte Speise (und der fehlende Wein-/Bierkonsum) verhinderte, daß er noch Brot dazu erhielt. Tafelwasser gibt es nicht, dafür 0,75L Taunusquelle zu stolzen 6,40.- (!). Man soll wohl besser Bier trinken im Spatenhaus? Service: oft in Eile, aber freundlich und gut Der Ober-Platzzuweiser beobachtet den Juror permanent, als ob der etwas besonderes an sich hätte. Eine spätere	**C /642**	**D1**

		Nachprüfung ergab: Den Juror ziert KEIN drittes Auge auf der Stirn und er hat nur eine einzige Nase im Gesicht. Sein Anzug sitzt perfekt. Dieses Verhalten des Ober-Platzzuweisers ist reichlich aufdringlich - genau wie das der Menschen, die in den Gastraum kommen und sich neben dem Tisch des Jurors postieren und begaffen, was es da so zu Essen gibt im Spatenhaus und was man von der Oper sehen kann; ein Ober-Platzzuweiser sollte genau das verhindern! So aber entsteht der Eindruck, hier darf jeder Tourist „Einheimische“ beim Essen begaffen. Die Bewertung ist für dieses Mal ein sicheres D1. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Weniger.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+u	01,875	**Küche am Tor, Gaststätte, Lueg ins Land 1, 80331 München, Inh. Birgitta Schluchtmann, www.kueche-am-tor.de 089/25547448** Kleiner Raum _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten Parkgebühren Stil individuell sommers sind Tische vor dem Lokal Mo - Fr 12:00 - 17:00 Uhr Resultat: In dem winzigen Lokal verkehren Alternative, Personen aus dem Einzugsgebiet, Freundinnen, Laufkundschaft Küche: **ein** Scheibchen Brot im Körbchen, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Kleine Tagessuppe Apfel-Holundersuppe 3,40.- Tagesgemüse Kürbis-Kartoffeltopf mit Dill und Sauerrahm 7,90.- Dessert Aprikose 1,80.- Dinkel-Gebäck 2,60.- Apfel-Johannisschorle 0,4L 3,10.- Die Suppe war nicht weiter veredelt und wird nicht befunden. Die eine Scheibe Brot: Soll was bedeuten??? Und dieses lächerliche Scheibchen war zwar knusprig, aber bar jeder Aromatik. Das Tagesgericht kam als geeignet große Menge, ergänzt mit Sauerrahm. Befund C+. für das einfache Gericht. Zum Dessert hat der Juror ein kleines Gebäckteilchen mit Dinkel bestellt. Das Dessert befindet zu C. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das Hauptgericht ist ausschlaggebend. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Für die kleine Küche.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+/C /643**	**C**
C+u	01,87	**Münchner Freiheit, Cafe, Münchner Freiheit 20, 80807 München, Pächter, Internet-Adresse 089/33007990**	**C+/C+ 644**	**C**

		Sehr bekannt. Schwabinger Restaurant. _____ Situation: Am gleichnamigen Platz ruhig gelegen im EG/OG in einer Fußgängerzone keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell, Cafe mit diversen Speisen. Es gibt Quiche, Suppen 1, Salate 4, Pasta 4, Pizza 2, Spezial, Dessert 4, Süßspeisen 7, Strudel, viele Torten. Vor dem Lokal wird explizit durch Beschriftung der Schirme darauf hingewiesen, daß es auch Mittagsgerichte gibt bei der „CMF-Konditorei“. Terrasse Resultat: In dem Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Jugendliche, Interessierte, Touristen, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige, Freundinnen Küche: kein Brot Menü 1: Vom alten Goudakäse Nudelgratin mit Sommergemüse, Tomaten, rotem Zwiebelsalat 7,00.- Kaiserschmarrn karamellisiert und mit Apfelmus 7,30.- San Pellegrino 0,5L 4,00.- Kännchen Kaffee 4,20.- Das Nudelgericht war von der Tageskarte, zwei Speisen gab es zur Auswahl. Dieses Nudelgericht kam im Rahmen seiner Möglichkeiten aromatisch. Die roten Zwiebeln waren sehr wenige und waren nur auf die Tomaten gegeben und hätten keiner Erwähnung in der Karte bedurft. Das Sommergemüse war das übliche Mainstream-Potpourri. Befund C+. Der Kaiserschmarrn kam aromenseitig sehr unauffällig bis enttäuschend. Den wegen der Karamellisierung erwarteten Aromenschub konnten wir nicht feststellen; die beträchtlich große Portion kam im großen ovalen Teller zusammen mit einer beigestellten Tasse Apfelmus. Der Kaiserschmarrn war kräftig gelb, hatte einige erheblich zu dunkle Stellen, leider aber auch zu wenige Rosinen. Und Vanille und Puderzucker kann man durchaus mehr applizieren! Man sollte es solcherweise mit seinen Gästen nicht ausreizen, denn die hier in München kennen ihn, den wirklich guten Kaiserschmarrn, schon von der Mutti. Befund C+. Wenn der Gast hier an der Münchner Freiheit ein Haferl Kaffee bestellt, kommt eine übergroß dimensionierte Tasse, ein wirklich akzeptabler Kaffee und genügend Kaffeesahne. Das Gratin ist die höherwertige Speise. Service: sofort und umsorgend Sehr schöne Toilette, deckenhoch heller Marmor mit allerorts exakter Fortführung der Maserung, anschwellender Wasserstrahl an den Wasserhähnen. Wohl dem, der die richtigen Handwerksbetriebe auswählt. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	01,85	**Arnspitze, Gaststätte, Innsbruckerstr. 68, 82481 Mittenwald** **08823/2425** _____	**D1/C/C/D1/D1 /645**	**D1**

		Situation: an der Durchgangsstraße gelegen Stil international; man stellt sich als Feinschmeckerlokal dar. Resultat: optisch von innen und außen eine Frühstückspension Küche: Wipfelder Herbert Das Brot kam im Brotkörbchen mit Brotteller; es handelte sich um vier (4) Weißbrotscheiben für die zwei Juroren. Am. B. Ein Raviolo mit Brokkoli und Ricotta und etwas darübergeriebenen Parmesan Die Juroren nahmen - Das kleine Tagesmenü 24,50.- Kürbiscremesuppe Schweinelendchen mit rotweingetränkten Zwetschgen, Blaukraut und Kartoffel-Gnocchi Früchtesalat mit Zitronensorbet - Von der Karte Wintersalat in Trüffelöldressing an Entenleberterrine 13,80.- Kaninchenrücken mit Rosmarin gebraten an mediterranem Gemüse 19,50.- <kein Dessert> Siegsdorfer Petrusquelle 0,75L 4,20.- Das Brot war minder knusprig und zu wenig. Die Juroren waren erstaunt, daß sie beide Blaukraut auf ihren Gerichten hatten und genau gleiche Gnocchi. Wie phantasievoll ... ! Die Küche spart doch da nicht etwa an Varianten? Kleines Menü Die Suppe war von kräftiger Art und angenehmer Qualität, aber recht einfach und nicht veredelt. Befund C. Die Lendchen waren ein herkömmlich offeriertes Gericht ohne Schnörkel und Kreativität. Die Trockenpflaumen hätten vom Supermarkt sein können und ein Rotwein war nicht dabei. Das Blaukraut war von arg einfacher, man möchte sagen regional-ruraler Art. Sowas gibt's auch beim Diskounter. Das kennen wir besser. Dieses Hauptgericht war ausgekühlt; einige der bei beiden Speisen vorhandenen Gnocchi waren schon KALT. Befund D1 wegen ausgekühlter Speise. Es fand sich ein Zwetschgenkern-Splitter. Das Dessert war recht primitiv - wenigstens aber dauerte es nicht so schmerzlich lange, bis es kam. Die Früchte waren eigentlich einige „Schnipsel" (Originalton Juror). Das Zitronensorbet war ein Limettensorbet und auch keine Krönung an Kreativität - es war schlichtweg phantasielos. Befund C. A la carte Der Wintersalat zeigte keinen Trüffelöleindruck; die Entenleberterrine war jedoch korrekt von der zu erwartenden Art und Qualität. Das den Salat umliegende Blaukraut war auch hier von arg einfacher, man möchte sagen regional ruraler Art. Sowas gibt's auch beim Diskounter. Das kennen wir besser. Befund D1 wegen Fehlens einer zugesicherter Eigenschaft. Für das Kaninchen gilt ebenfalls, ein herkömmlich offeriertes Gericht ohne Schnörkel und Kreativität - aber mit einem Splitter von irgendwas im Gericht. Auch dieses Hauptgericht war ausgekühlt; einige der bei beiden Speisen vorhandenen Gnocchi waren schon KALT. Befund D1 wegen ausgekühlter Speise. Wegen der erheblichen Wartezeiten zwischen den Gängen verzichtete dieser Juror auf das Dessert. Service: schnell Brot wurde nicht nachgelegt; Wasser nicht nachgefüllt. Es gab ganz erhebliche Wartezeiten, bis die einzelnen Speisen kamen. Im H-Waschraum lagen drei (3) Blatt Papiertücher aus, aber kein Papierkorb. Jedoch gab es einen el. Händetrockner. Der Seifenspender war leer, aber es standen zwei flüssige Seifen am Fenstersims. Im klassischen Urinal roch es merklich nach ebensolchem. Wer sich als Feinschmeckerlokal darstellt, sollte auch das Ambiente berücksichtigen! Der D-		

		Waschraum beherbergte ebenfalls einen leeren Seifenspender. Es kann keine abzugsfähige Rechnung ausgestellt werden; Kredit- oder Scheckkarten sind nicht möglich. Auf der Rechnung erschien plötzlich eine Gänseleber (Karte: es hieß Entenleberterrine). Befund D1 wegen der Mängel in den Waschräumen. Anm.: Hierher kommt man ab besten satt, damit man nicht stundenlang hungrig herumsitzt. Ein „Restaurant“, auf das die Welt verzichten kann. Wofür Gault Millau hier 13 Punkte (2010 14P.) gibt, ist uns völlig verschlossen. Lt. GM-eigener Definition wären hier 9 Punkte für „Mangelhaft“ angemessen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein. Bestimmt nicht!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 13/08 Michelin: Varta:**		
C+	01,8	**Rechtaler Hof, Gasthaus, Arnulfstr. 10, 80335 München, Gebr. Dippold Gaststättenbetriebs GmbH, Internet-Adresse** **089/557750** _____ Situation: an befahrener Straße ggüb. dem Hauptbahnhof gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus:im Hauptbahnhof Stil regional sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem einfach ausgestatteten Lokal verkehren Anwohner, Reisende, ältere Mitbürger, Touristen, München-Besucher, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche: kein Brot Schweinerollbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut 8,90.- Getränk 0,5L 3,50.- Das Gericht kam in erwarteter Qualität. Befund C+. Service: spät Das Getränk war nicht bis zur Markierung eingeschenkt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir es einfach wollen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+ /646**	**C-**
C+	01,8	**Zirbelstube, Gaststätte, Orleansplatz 10 , 81667 München, Josef Rubenbauer Betriebs GmbH, Internet-Adresse** **089/4481490** Am Ostbahnhof (im Test nur, weil kein typisches Bahnhofsrestaurant)	**C+ /647**	**D3**

		_____ Situation: nahe befahrenem Platz ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional warme Küche bis 21:00 Uhr Resultat: In dem Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, S- und U-Bahn-Fahrgäste Bierdimpfl, Handwerker, Touristen, Ausflügler, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Küche: kein Brot Cordon Bleu mit Pommes Frites und Salat 11.90.- Apollinaris 0,25L 2,70.- Das Cordon Bleu kam groß, mit viel Käse und Schinken (und einer halben Zitrone), die beide gleichmäßig verteilt waren. Auf separatem Teller kamen je zwei Briefchen Mayonnaise und Ketchup. Aromaseitig kann der Juror nichts berichten; das Fleisch fiel schlichtweg durch garnichts auf. Die Pommes Frites werden nicht bewertet, jedoch ist erwähnenswert, daß diese manuell geschnitten waren - eine absolute Seltenheit! Der Salat kam getrennt in einer Schüssel und bestand aus frischen Zutaten wie rote und gelbe Paprika, Lollo Rosso, Gurke. Befund C+. Service: fast sofort Der Juror hatte ein kleines Wasser bestellt; dieses kostet 1,80.-/0,3L, Erhalten hat er Apollinaris 0,25L 2,70.-. Auf der Karte steht Tafelwasser 0,3L 1,80.-, 0,5L 2,80.-, Apollinaris 0,25L 2,70.-, Evian Stilles Mineralwasser 0,25L 2,70.-, Diese Tricks sind alt. Befund D3, Rechnungsbetrag zugunsten des Betriebes falsch. Man hat Marken für die Toilette - der nahe Bahnhof läßt grüßen. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir am Bahnhof etwas essen müssen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,8	**Altschwabing, Cafe Bistro Restaurant, Schellingstr. 56, 80799 München, Pächter, Internet-Adresse 089/2731022** Der Klassiker in der Cafe-Landschaft. Schwabinger Restaurant _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil Cafe mit einigen Gerichten Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Schwabingbesucher, Touristen, Angestellte, Geschäftsleute,	**C** **/648**	**C**

		Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche: Brot warm, mit Sesam Frische Mangoldblätter mit Karotten, Sellerie im Tontopf überbacken mit Avocadostreifen und Käse, eigener Soße, serviert mit Reis 6,90.- Den Juror erreichte eine Porzellanreine, separat ein Teller Reis. Das Gericht hatte eigene Aromen und wirkte sättigend. Der Reis kam mit seiner eigenen Aromatik. Befund C. Service: zügig es wird nicht nachgeschenkt Brot wird nicht nachgelegt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C g	01,8	**Mönchsberg 32, Cafe Restaurant Bar, Mönchsberg 32, A-5020 Salzburg, Pächter, Internet-Adresse 0043/662/841000** Knappe Portion _____ Situation: auf dem Mönchsberg gegenüber der Burg gelegen ruhig gelegen Stil regional Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Touristen, Wanderer, Salzburg-Besucher, Laufkundschaft Küche: Aus der Nachmittagskarte: Geräucherte Entenbrust mit eingelegtem Kürbis und Holler-Kornelkirschenchutney 9,90.- Tagliatelle mit Tomatensauce, Basilikum und Parmesan 8,90.- Ginseng/Ingwer Tee 3,40.- Auf dem 30cm-Teller mit riesig breitem Rand und nur kleinem Nutzvolumen kamen (wenige!) Tagliatelle gewöhnlicher Art, Basilikum und etwas an geriebenem Parmesan. Das Ganze hätte nichteinmal einen Kinderteller abgegeben. Kulinarisch unter ferner liefen, hätte die Winzgröße des Babytellers den Befund nach D1 gebracht, wenn nicht das Gericht auf der Nachmittagskarte vorgelegen hätte und wir deswegen eine verringerte Größe dulden müssen. Befund nach C. Besseres gilt für die Geräucherte Entenbrust. Sie kam in Vorspeisengröße (es geht doch! Auch für die Nachmittagskarte) auf dem ovalen Teller und war optisch ansprechend aufgebaut. Das Chutney befand sich im Porzellanschälchen. Beigegeben waren etwas Feldsalat und dünne Parmesanscheiben. Letztere kamen wohl anstelle des Kürbis, denn dieser ließ sich nur im Chutney vermuten. Kulinarisch war speisenbedingt mehr geboten als bei dem einfachen Nudelgericht. Der Befund ist nach C+. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Die Tagliatelle sind ausschlaggebend.	**C/C+** **/649**	**C-**

		Die Portionen waren klein, so daß die Juroren unten in der Stadt bei **Nordsee** in der Getreidegasse 11 noch zwei Bismarck-Baguette kauften (zus. 3,90.-). Deren Brötchen waren frisch und knusprig (17:00 Uhr!), der Fisch in gewohnter Qualität. Leider ist ein Test für diesen Betrieb durch uns nicht möglich. Service: man wird bedient, wenn es sich einrichten läßt. Wartezeit. Massenabfertigung. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht als Feinschmecker.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	01,8	**City, Restaurant Cafe, Zweigstr. 2, 82319 Starnberg, Pächter, Internet-Adresse** **08151/6410** Ein günstiges Restaurant für das restaurantbefreite Starnberg _____ Situation: nahe befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell Terrasse Resultat: hier verkehren Anwohner, Touristen, See-Besucher Laufkundschaft Es gibt 46 (!) Gerichte für 5,00.-, drei Salate, vier Vorspeisen je 5,00.-, zwei Suppen für 2,50.-, drei Kinderteller für 3,90.- Gerichte für 7,90.-: Fischteller (Zander und Rotbarsch), Kalamari vom Grill mit Spinat und Butterkartoffeln, Hähnchenbrustfilet mit Mischpilzen und Metzgerkartoffeln, Steakteller (versch. Steaks mit Kräuterbutter und Pommes und Karotten), Cordonblu mit Bratkartoffeln, Palatschinken mit Vanilleeis und heiße Himbeeren 3,90.- Küche: kein Brot 141 Schweinerückensteak Madagaskar, mit grüner Pfeffersauce und Bratkartoffeln 5,00.- Palatschinken mit Vanilleeis und heiße Himbeeren 3,90.- Soave Bardolino (?) 3,00.- Es kam ein großer Teller mit vielen und nicht fetten Bratkartoffeln und zwei Stücken Fleisch. Die Sauce harmonierte; vom Fleisch hätte es etwas mehr sein können, denn es war von hochstehender Qualität, jedoch ist die geringere Menge bei dem beträchtlich günstigen Preis zu verschmerzen. Befund C. Der Palatschinken war klassisch, mit Vanilleeis und heißen Himbeeren, so wie man ihn gerne erwartet. Befund C. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort Das Weinglas bringt am Fuß noch Spülschaum mit und ist erheblich verkratzt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, denn hier ist ein Lichtblick in Starnberg.**	**C/C** **/650**	**C**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
C	01,8	**Zum Rathauskarree, Restaurant & Cafe, Internationale Spezialitäten, Ladehofstr. 12, 85540 Haar, Pächter, Internet-Adresse** **089/465989** Warum ist aller Anfang so schwer? _____ Situation: sehr ruhig gelegen Parkplätze in der Nähe Stil international: Suppen, Salate, Warme Vorspeisen, Kalte Vorspeisen, Gerichte für zwei und mehr Personen, Hausspezialitäten, vom Rost, Fischspezialitäten, Balkanspezialitäten, Pfannengerichte, für die Kleinen viele Plätze Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich einheimische Dauergäste Küche: kein Brot Scampi vom Rost 13,00.- Würzburg Bacchus halbtrocken QbA 0,25L 4,50.- Die sechs Scampi kamen T-förmig aufgeschnitten, auf mit etwas Grün verziertem Reis; dazu zwei Zitronenscheiben auf Salatblatt. Mit etwas Verspätung kam noch eine Schale mit grünem und gelbem Paprika, Lollo Verde und Rosso. Die Scampi waren perfekt angebraten und aromatisch attraktiv. Der Salat war frisch; jedoch war der verwendete Essig von der grausamen Art. Befund C. Der bestellte Wein wurde von der Bedienkraft nach einigen Minuten als nicht verfügbar gemeldet. Der Juror nahm, nachdem der bestellte Wein nicht lieferbar war, einen Mosel Bernkastler Riesling harmonisch blumig QbA 0,25L 3,00.- . Leider erwies sich dieser Wein als völlig unpassend zu dem Gericht. Die Weinauswahl war mehr als bescheiden; neben den zwei erwähnten hätte es noch einen Dalmatiner Laski Rizling, Edelzwicker, Zilaska und einen Pinot Grigio gegeben. Vom Nebentisch war die schiere Begeisterung zu hören, da „das Gericht wieder mal so gut“ gewesen sei. Am anderen Tisch, so berichtet der Juror, kam ein Wiener Schnitzel mit Pommes an - in einer solch gewaltigen Größe, die er noch nie gesehen habe. Am o.g. begeisterten Tisch nahm man auch die Bedienkraft beiseite und versuchte zu erkunden, ob die Küche nicht auch mal etwas bestimmtes, das Lieblingsbericht des Gastes, kochen könne - man wolle ja alles zahlen. Service: anfangs etwas unaufmerksam kein WLAN Wer sich mit „Internationale Spezialitäten“ anpreist, muß schon etwas mehr Auswahl an Wein haben und auch einen Essig verwenden, der genießbar ist. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Mal sehen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/651**	**C**
C_u	01,8	**Seegarten, Gaststätte, im Hotel Seegarten, Adrian-Stoop-Str. 4, 83707 Bad Wiessee, Gf.: Kathrin Frömling, www.seegartenhotel.de**	**C/C** **/652**	**C-**

		08022/984956 Am See _____ Situation: am Tegernsee gelegen ruhig gelegen keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe; kostenlos ist der ehem. Casino-Parkplatz Stil regional Terrasse Küche warm ab 11:30 Uhr Resultat: hier verkehren vornehmlich Besucher des Tegernsees, Laufkundschaft, Touristen Küche: Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle 3,50.- Bayerischer Schweinsbraten mit Knödeln und Krautsalat 10,50.- Gerolsteiner 0,5L 4,20.- Die Suppe war nicht erwähnenswert aromatisch und erschien dünn. Die Leberspätzle überzeugten nicht. Befund knapp nach C. Der Braten war kulinarischer Mainstream der Region, die zwei Knödel (Semmel-, Kartoffel-) klein, der Krautsalat mit (lobenswerten) Schinkenspeckwürfeln kam aromatisch angenehm und schien frisch, wenngleich kaum selbstgehobelt. Befund C. Service: bald vom (noch nichteinmall beträchtlichen) Besucherandrang völlig überforderte Bedienkräfte. Das Seefest vom Vortag schien seine Spuren hinterlassen zu haben. Die Juroren waren durch die im Schaukasten dreiseitige Speisenkarte motiviert, im Seegarten zu speisen. Doch am Tisch stellte sich heraus, daß es nur eine kleine Tageskarte gab. Und diese war gleich so langweilig (nur sechs echte Gerichte, eine Suppe, zwei Salate), daß der eine Juror nur die Leberspätzlesuppe nahm, der andere den Schweinebraten. Ein Gast am Nebentisch verließ den Ort nach Studium der Karte. Volle Enttäuschung, hatte doch die große Karte neben Spaghetti, Folienkartoffel und Matjes wenigstens Tegernseer Bachsaiblingfilet mit sautinierten Pfifferlingen, Rosagebratene Barbarie Entenbrustfilet (sic), Schweinerückensteak natur mit Kräuterpfifferlingen, was für diesen Touri-Ort ein doch attraktives Angebot gewesen wäre. Befund C-. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nur nach Prüfung der Karte ...** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,8	**Undosa, Seerestaurant, Seepromenade 1, 82319 Starnberg, Pächter, Internet-Adresse** **08151/998930** Mainstream _____ Situation: ruhig gelegen direkt am Starnberger See wenige eig. Parkplätze	**C** **/653**	**C-**

		kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional viele Plätze Terrasse Resultat: hier verkehren Ausflügler, Touristen, vergnügt quietschende Muttis („Conny, you look like sä Queen“) und deren Macker, viel Laufkundschaft Küche: Es gibt nur zwei Vorspeisen; der Juror verzichtet: Vitello Tonnato mit Thunfisch-Basilikumsauce, Salatbouquet und Kapernäpfel 11,80.- Räucherlachsscheiben mit Schnittlauchsauce, Salatbouquet und Rösti 11,20.- Zanderfilet auf der Haut gebraten auf rahmigen Paprika-Weißkraut und kleinen Thymiankartoffeln 16,50.- Tafelwasser 0,5L 3,50.- Das Gericht brachte auf der Haut gebratenen, aber keineswegs etwa krossen Fisch, orange-farbiges Weißkraut, kleine Kartoffel, eine kl. Tomate. Kulinarisch gehört dieses Gericht in die Kategorie „Im wesentlichen geschmacksbefreit“, denn nichteinmal der Fisch hat irgendeinen Ausdruck. Befund C. Service: nach einigen Minuten Das Restaurant „Oberdeck“ war geschlossen; die Gäste mußten auf der Terrasse platznehmen; viel Sommerhitze, nur wenige schattige Plätze. Das mit Eis bestellte Wasser kam 25 Minuten nachdem sich der Juror gesetzt hatte und 10 Minuten nach dem Hauptgericht - und das nur, weil die das Hauptgericht herbeischaffende Bedienkraft feststellte, daß noch kein Getränk auf dem Tisch stand. Als es dann kam, war kein Eis darin. Die Bedienkräfte scheinen völlig überfordert, aber engagiert. Der Juror mußte sich die Serviette vom anderen Tisch holen. Im Hintergrund läuft ein lauter Kompressormotor. In der von Spaziergängern stark frequentierten Toilette ist ein Seifenspender leer, ebenfalls der (einzige) Papierspender. Selbst die „Hundetankstelle“ ist leer (und war heute bestimmt noch nicht aufgefüllt). WLAN: keines vom Haus Eine völlig überteuerte und uninteressante Massenabfertigung. Noch einfacher geht es im zugehörigen Seekiosk weiter südlich zu. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ohne Vorfreude.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,8	**Gasthof in der Au, Gasthof, Josef-Jägerh.-Str. 15, 82319 Starnberg, Pächter, Internet-Adresse 08151/12550** Abseits gelegen _____ Situation: ruhig gelegen; gelegentlich fährt die S-Bahn vorbei eig. Parkplätze rechts, beim Biergarten kaum Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch	**C** **/654**	**C**

		Biergarten Terrasse Resultat: hier verkehren Einheimische, Hotelgäste, Ausflügler Küche: Kleines Rinderfilet mit Pfifferlingrahmsauce und Spätzle und Gemüse 19,50.- Adelholzener 0,5L 3,00.- Das kräftig bepreiste Menü kam optisch verbessert und brachte geriffelte Karotte, Blumenkohl, Brokkoli, Spätzle. Die Küche hat die gewünschte Garstufe eingehalten. Das genügend große Fleisch hatte einen akzeptablen Geschmackseindruck und harmonierte mit den Pfifferlingen. Befund C. Service: sofort Garstufe erfragt Wünsche des Jurors wurden prompt erfüllt. es wird nicht nachgeschenkt (im Biergarten) WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	01,8	**Freihamer Wirtshaus, Wirtshaus, Freihamer Allee 21, 81249 München, Pächter, Internet-Adresse 089/89746991** Auf dem Gut im Westen Münchens _____ Situation: auf dem Gut Freiham gelegen ruhig gelegen eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch Biergarten Warme Küche 11:00 - 21/22:00 Uhr nach Besucherzahl Resultat: hier verkehren Ausflügler, Hochzeitsgesellschaften Küche: Ofenfrischer Schweinebraten mit zwei verschiedenen Knödeln und Krautsalat 9,20.- Helles 0,5L 2,90.- Das Gericht ist landestypischer Standard und kam auch als solcher mit je einem Kartoffel- und Semmelknödel. Im Kartoffelknödel waren die gerne verwendeten Brotbrösel und darauf die in Butter zerlassenen Semmelbrösel. Befund C+. Service: schnell	**C+** **/655**	**C**

		kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, wenn klassisch ansteht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,8	**Zur schönen Aussicht, Gasthof, im Hotel, Westerbuchberg 9, 83236 Übersee/Westerbuchberg, Fam. Maier, www.hotel-aussicht.com** **08642/8970** _____ Situation: am Südende von Übersee am Berg gelegen eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich Terrasse Resultat: hier verkehren Hotelgäste und Touristen Küche: Echte Vorspeisen gibt es nicht. Hasenbraten im Gemüsebett mit Kartoffeln 8,00.- Dornfelder Erzeugerabfüllung Weingut Dietz, Qualitätswein 0,25L 3,80.- Der Hasenbraten (vom Tagesgericht) wurde nach einigen Minuten als nicht verfügbar gemeldet. Von den zwei offenen Rotweinen, die die Karte aufwies, war keiner verfügbar. Der Juror nahm nach Jurorenregel ersatzweise eines der teuersten Gerichte der Karte, das Cordon „bleu“ mit Pommes Frites und Salat 11,50.- (!), sowie einen Dornfelder, der lt. Bedienkraft der einzige verfügbare, offene Rote war. So kann man es sich natürlich auch leicht machen. Das Cordon bleu war qualitativ, wie ein Cordon bleu zu sein hat, die Pommes uninteressant, der Salat (grün, Karotte, Weißkraut) war frisch. Befund C. Der Wein war ein Qualitätswein. Service: zügig es wird nicht nachgeschenkt Es gibt noch wesentlich luxuriöser ausgestattete Restaurant-Räume, in die der Juror aber nicht geführt wurde (selbst zum Abendessen nicht). kein WLAN Anm.: In Westerbuchberg gibt es noch den Alpenhof, der die schönere Aussicht hat, als das Zur schönen Aussicht. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn es einfach sein soll.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/656**	**C**
D1	01,8	**Goldene Sonne, Gaststätte, im Hotel Goldene Sonne, Neustadt 520, 84028 Landshut, Karl Baier GmbH, www.goldenesonne.de** **0871/92530** _____	**D1/B/C** **/657**	**C-**

		Situation: an Parallel-Straße zur Fußgängerzone gelegen ruhig gelegen keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze Stil regional und international, Tagesmenü erhältlich Terrasse Die Karte umfaßt: Regionale Tageskarte, Biermenü, Vorspeisen, Nudelgerichte, Kleine Gerichte, Fleischgerichte, Vegetarische Gerichte, Salate, Brotzeiten, Kalte Gerichte ab 14 Uhr, Süße Köstlichkeiten, Käse Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste und Laufkundschaft Küche: kein Brot Vorspeisen Feiner Räucherfischteller mit Lachs, Forellenfilet und Krabbencocktail, dazu Berner Rösti und Salatgarnitur 9,90.- Von der Tageskarte Ganze Scholle „Finkenwerder Art“ mit Kräuterkartoffeln und Feldsalat 13,90 Geeister Kaiserschmarrn mit Himbeermark und Früchten 5,10.- Tafelwasser 2,60.- Die Vorspeise kam schön angerichtet und brachte 50% Salat mit. Der Lachs war einfache Ware; die Krabben waren nicht besser und die (Räucher-) Forelle war zwei Stückchen Matjes (!). Gut, daß jeder Laie einen Matjes von einer Forelle unterscheiden kann. Wir können das auch und befinden nach D1 (zugesicherte Eigenschaft nicht erreicht). Berner Rösti waren nur eines (1); der Salat war frisch. Die Scholle kam in der erwarteten Art und war frisch. Die Kräuterkartoffel waren Bratkartoffel. Der Feldsalat kam in der extra gereichten Schale mit etwas Balsamico. Befund B. Das Dessert kam auf zu wenig Himbeermark und war von Art und Geschmackseindruck der übliche Scheiterhaufen an gebrochenen Speiseisplatten. Das Eis war zudem viel zu kalt und bedurfte erst einiger Separationsmanöver seitens des Jurors, um im etwas weicheren Zustand seine Geschmackssensorik doch noch zu erreichen. Da man geeisten Kaiserschmarrn beträchtlich besser machen kann, erfolgt hier der Befund nach C. Service: bald nachdem der Juror platzgenommen hatte, wurde er bedient Es wurde von der Bedienkraft nicht weitergereicht, daß der Juror wünschte, daß das Dessert schneller kommen soll, da die Parkzeit im Begriff war, abzulaufen. WLAN unbekannt Wenige Parkplätze in der Nähe (Parkdauer mit Parkschein max. 1 Std.). Es ist in Landshut durchaus schwierig, einen Parkplatz für eine Parkdauer von mehr als einer Stunde zu erhalten (die max. Parkdauer ist 2 Std.). Die Parkdauer wird streng überwacht; die Ordnungskräfte **lauern auf der gegenüberliegenden Straßenseite**, ob man einen Parkschein löst. Längere Parkzeiten nur im Parkhaus. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein. Da hilft auch die Scholle nicht!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C g	01,8	**deepak, Blutenburgstr. 94, 80636 München** **089/12021962** _____	**C/C** **/658**	**C**

		Situation: ruhig gelegen keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil in Teilen international Resultat: indischer Name, teil-internationale Karte mit Suppen, Vorspeisen, Salate, Ofenkartoffel, Beilagen, XXL-Burger, Fischgerichte, Enchiladas, Enchiladas, Tacos, Long Fajitas, indische Spezialitäten, Pizza, Pasta, gebratener Reis mit Nudeln, Cocktails, Shakes Küche: Tacos Pollo, drei Maisfladen gefüllt mit Hähnchenbrust, Gemüse, Käse überbacken 6,80.- Pizza Quattro Staggioni Tomate, Käse, Salami, Schinken, Paprika, Artischocken 6,50.- Chardonnay, ital. 0,2L 3,80.- Die Gerichte eignen sich zum satt werden; die Pizza ist recht dick und weicht deswegen nicht so schnell durch. Befund C. Der Wein ist nicht erwähnenswert. Service: schnell Zum satt-werden Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	01,8	**Panoramarestaurant Brauneck, Gilgenhöfe 28, 83661 Lenggries, Julia und Hans Müller,** **www.panoramarestaurant-brauneck.de** **08042/501250** _____ Situation: Touri-Ziel, das man mit der Bergbahn erreicht 09:00 - 16:30 Uhr; warme Küche 11:30 -15:00 Uhr; Brotzeit und Kuchen durchgehend sog. Skilehrer-, Bergwacht- und Skiwachtessen nur mit Ausweis (Video) Resultat: viel Hektik, viel Publikum Küche: Einfache bis rustikale Speisen, wäre da nicht die Teetasse gewesen, die von Schluck zu Schluck immer mehr ihr Geheimnis preisgab: Der, der aus ihr zuvor getrunken hatte, war eine Frau (Lippenstiftreste!) und hat einen Kakao getrunken (dicker eingetrockneter Bodensatz aus Kakao). Da trinkt man seinen Tee und sieht am Schluß, dass die Tasse nicht nur ungewaschen, sondern auch noch verdreckt befüllt wurde. Wir haben uns geekelt und darauf bestanden, diesen Tee nicht zu zahlen, was die Bedienkraft akzeptierte, sie kann ja nichts dafür, wenn die Küche schlampt. Beim Kassieren war der Tee aber wieder auf der Rechnung! (zu: Service, Befund D3). Befund D3. Service: Die Bedienkräfte haben viel zu tun (und abzuwaschen). **Zweiter Test** Abschließender Test durch zwei Juroren	**D3** **/659** **C/B** **/660**	**D3** **C**

		Die Juroren bestellten Gebackener Kabeljau mit Petersilienkartoffeln und Sauce Remoulade 9,50.- Geeister Kaiserschmarrn (Eisparfait) mit Glühweinzwetschgen 5,50.- Kaffee, groß 3,00.- Suppentopf mit Rindfleisch, Gmiasstreifen und Nudeln 5,20.- Schwarzer Tee, groß 3,00.- Der Fisch war mit einer eigenartigen glatten Kruste ummantelt. Der Geschmackseindruck war gewöhnlich. Der geeiste Kaiserschmarrn war nur Eis in Kaiserschmarrn-Form/-Art und -farbe, jedoch wirklich sehr schön drappiert und auf einem trochoidenförmigen Teller. Befund C. Der Kaffee war fade. Der reiche Suppentopf stellte den Juror zufrieden; er war reich mit Fleischstreifen und Nudeln und Gemüseschnetzeln angerichtet und auch schön warm. Befund B. Beide Gerichte sind gleichartig nivelliert. Ausschlaggebend ist der Kabeljau. Service: schnell Anm.: „Weißwurstfrühstück“ gibt es - sehr streng und klassisch - nur bis 12:00 Uhr! (siehe Karte) Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Am Berg.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,8	**Lotter-Leben, Cafe, Frauenstr. 4, 80469 München** **089/265516** _____ Situation: an befahrener Straße Kaum Parkplätze vor der Türe, nur in der Schrannenhalle und beim Mandarin Oriental ist ein Parkhaus mit ggü. der Straße erhöhten kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Stil: Bar Cafe mit Restaurant-Facilities. günstige Kaffees Resultat: hier gibt es für jeden etwas und auch große Portionen Küche: Lotters Chicken Fingers 7,95.- Gerolsteiner 0,25L 2,50.- Der Juror bestellte nachmittags Lotters Chicken Fingers: Hähnchenflügelspitzen, kross gebacken, in einer feurigen Sauce, dazu Country Fries und Salat. Es kam ein Riesenteller. Die Hähnchenflügelspitzen waren gut durch, die Fries waren, wie sie zu sein haben (wer solche mag); der Salat mit einigem Mais war sehr attraktiv angerichtet und sehr aromatisch. Nur die feurige Sauce war der Reinfall: Sie war nicht feurig, sondern eine milde Chinasauce - und, da der Juror gerne mit Stäbcher ißt, sofort identifiziert. Blöd gelaufen und knapp am Fehlen einer zugesicherten Eigenschaft vorbeigerauscht. Befund C, weil die Sauce für Hähnchenflügelspitzen minder wesentlich ist. Service: Bald, nachdem der Juror sich gesetzt hatte, bekam er die große Karte - am Platz liegen nur kleine Karten aus. Nach acht Minuten, der Juror hatte schon zusammengepackt, wurde seine Bestellung aufgenommen und kam auch. Zu zahlen dauerte wieder bemerkenswert.	**C** **/661**	**C-**

		Hat was von `nem Wald aus Wien, macht aber mehr Spaß. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D3	01,8	**Bratwurstherzl am Viktualienmarkt, Dreifaltigkeitsplatz 1, 80331 München** **089/295113** _____ Situation: ruhig gelegen kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Stil vornehmlich münchnerisch; hier gibt es nicht nur Bratwürste 10:00 - 23:00 Uhr, So/Fe geschlossen Resultat: Einheimische und Touristen verkehren hier es gibt eine Karte mit Mittagstisch Küche: Nürnberger Grillfleisch vom Rost (Mariniertes Schweinekotelett ohne Knochen mit Kartoffelsalat oder Weinsauerkraut oder Sahnemeerrettich) 7,80.- Tafelwasser 0,3L 2,00.- Der Juror nahm mit Weinsauerkraut; das Fleisch (3 St.) kam in der Pfanne, ölig noch und deutlich kokelig - hier war der Rost spürbar zu heiß gewesen. Da dadurch Acrylamide entstehen können, ist das ein Mangel und mit D3 zu bewerten (grobe Nachlässigkeit in der Küche, verbrannte Stellen). Wirklich schade! Service: sehr schnell, freundlich Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**D3** **/662**	**B**
C	01,8	**Marktwirt, Heiliggeiststr. 2, 80331 München, www.marktwirt.com** **089/23241133** _____ Situation: Hinter dem Viktualienmarkt gelegen Ruhiger Biergarten täglich ab 10 Uhr kaum Parkplätze in der Nähe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Resultat: Regionale Küche Küche: Frikasse vom Freilandhuhn in Estragonsauce mit geschmortem Wurzelgemüse und Zitronenreis 12,50.-	**C** **/663**	**C**

		Tafelwasser 0,5L 2,90.- Das Gericht war attraktiv, nur das Würzen war nicht so sehr perfekt gelungen. Befund C. Service: sehr flink und freundlich; der Juror wurde auf die ausliegenden Zeitungen und Illustrierten hingewiesen, um seine Wartezeit abzukürzen Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,8	**Augustiner-Keller, Arnulfstr. 52, 80335 München** **089/594393** _____ Situation: klassisch und sehr bekannt einige eigene Parkplätze Resultat: gesetzt und konventionell, viele Einheimische Küche: 4 Weißwürste 9,60.- 4 Brezen 4,00.- Weißbier 0,5L 3,60.- Gewöhnliche Weißwürste, Befund C, gewöhnliche Brezen. Service: schnelle und freundliche Bedienung; auch der Chef kümmert sich sofort Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/664**	**C**
C^{+}**u**	01,75	**Ilkahöhe, Forsthaus, Oberzeismering 2 Auf der Ilkahöhe, 82327 Tutzing, Pächter, www.ilkahoehe.de** **08158/8242** Typische Ausflugsgaststätte _____ Situation: auf einem Bergrücken neben einer Kapelle ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Stil regional Biergarten Resultat: In dem ländlich ausgestatteten Lokal verkehren Personen aus dem Einzugsgebiet, ältere Mitbürger, Senioren, Wanderer, Ausflügler	**C+/C** **/665**	**C**

		Küche: Schweinebraten mit Serviettenknödel 8,50.- Geräuchertes Renkenfilet ab Salat 9,80.- Apfelstrudel 2,20.- Das auf der Kreidetafel angepriesene Renkenfilet war nicht verfügbar; ersatzweise wurde dem Juror ein Kabeljaufilet mit als sehr gut angepriesenen Kräutern angepriesen. Der Kabeljau kam in der Alufolie mit verschiedenen Kräutern darauf. Dazu wurde ein Teller mit Salat gereicht. Dieser war fünffach sortiert. Leider waren Kräuter und Fisch nicht abgestimmt; die Kräuter kamen wesentlich zu bitter. Befund C. Der Schweinebraten, das waren ein großes und ein konventionelles Stück Fleisch, dazu Knödelscheiben, die aus einer Wurst von Knödel geschnitten wurden. Der Juror befand das einfache Gericht zu C+. Der Apfelstrudel fand aromen- und qualitätsseitig Anklang beim Juror. Die Gerichte werden als verschiedenartig nivelliert angesehen. Der Schweinebraten ist entscheidend. Service: Selbstbedienung im Biergarten, Bedienung innen WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Als Ausflügler.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	01,75	**Aubinger Einkehr, Gößweinsteinplatz 7, 81249 München, Pächter, www.aubinger-einkehr.de** **089/875581** _____ Situation: ruhig gelegen einige Parkplätze vor dem Haus Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch, regional Mo - So 9.00 Uhr - 1.00 Uhr Kein Ruhetag Warme Küche durchgehend 11.00 - 22.00 Uhr Brotzeiten 9.00 - 23.00 Uhr Biergarten 10.00 - 23.00 Uhr Resultat: hier verkehren Aubinger Küche: Schweinelende in Salbeisoße mit Salbei-Mozzarella, Schupfnudeln und Salat 10,.80.- Eisschokolade - Stracciatellaeis und Schokoeis mit Trinkschokolade garniert mit Sahne und Schokoraspeln 2,90.- Tafelwasser 0,5L 2,80.- Den Juror erreicht ein Hauptgericht in lokaler Art. Über die Funktion des alles andere als verhalten durchschlagenden Salbei kann man ja unterschiedlicher Ansicht sein, jedoch versetzte der medizinische Geschmackseindruck des Salbei der Juror geistig sofort ins Krankenhaus, wie er schrieb. Befund C. Der Salat bestand aus Weißkraut, Blaukraut, Rukkola, Gurken, Blattsalate. Das Dessert war die große Enttäuschung. Gemäß Beschreibung aus der Karte hätte der Juror erwartet zu kriegen: 1 Stracciatellaeis, 1 Schokoeis, Trinkschokolade, Sahne, Schokoraspeln. Was dann kam, war ein Glas	**C/D2 /666** **C+ /667**	**C** **C-**

		mit Trinkschokolade und zwei Strohhalmen, dazu etwas Sahne, 1 Kugel Vanilleeis - kein Stracciatellaeis, kein Schokoeis, keine Schokoraspeln. So kann man es natürlich auch machen. Befund D2 (nicht oder falsch geliefert). Nachtest garantiert. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort Biergarten mit Internet-Zugang per WLAN **Zweiter Test** Der Juror hat heute aus der Mittagskarte bestellen wollen. Die Bedienkraft vertröstete ihn aber, daß diese erst in einigen Minuten fertig sei. Die daraufhin mündlich vorgetragenen Gerichte waren uninteressant für einen Test. So bestellte der Juror erst mal einen Schweppes Bitter Lemon 0,2L 2,80.-, um sich die Zeit bis zum Eintreffen der Tageskarte zu vertreiben.- doch die kam nicht. Sodann bestellte der Juror das Weißwurstgedeck Von Montag bis Freitag bis 11:59 Uhr gibt`s a weißwurstgedeck mit 2 Stück Weißwürst, devely Senf a ´resche Brezn´ und a` Augustiner Weißbier 7,60.- Resche Brez`n 0,90.- Scheibe Hausbrot 0,90.- Nach kurzer Zeit informierte die Bedienkraft, daß die Brezen für die Weißwürste erst in einiger Zeit fertig sein würden und deutete an, daß der Juror die Weißwürste ohne Breze haben könne. Wer weiß, wie Weißwürste solo schmecken, war die Antwort des Jurors hierauf. Also nahm der Juror (mittlerweile war es 11:32 Uhr) entnervt: Schneller Mittagsteller 11:00 - 15:00 Uhr. Jedes Gericht 5,20.- Gemüseeintopf mit Ochsenbruststreifen und Kartoffeln 5,20.- Tafelwasser 0,5L 2,80.,- Einen einfachen Teller erwartend, war der Juror überrascht, was er für 5,20.- erhielt: Es kamen drei aromatisch korrekte Ochsenbruststreifen, die weder klein noch dünn waren und außerdem mit brillanter Zartheit aufwarteten, angenehme Kartoffel, vielartiges Gemüse, ein Tomatensegment. Die Soße, für die es einen extra Löffel gab, war passend abgeschmeckt. Das einfache Gericht erhält den Befund nach C+. Service sofort Mittagskarte kam bis zum Abschied des Jurors nicht. Wegen der heute unattraktiven Dessert-Karte kam es nicht zu einem Nachtest der Dessert-Qualitäten. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Natürlich.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	01,75	**Strudeleck, Gaststätte, Kohlentalstr. 12, A-6385 Schwendt/Tirol, Internet-Adresse 0043/6769176642** Fischzucht _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen bei den Fischzuchtbecken und dem 1,5 ha großen Fischwasser „am Angelteich Kaiserwinkl“	**B/C /668**	**C**

		eig. Parkplätze Stil regional; frische Fische aus derr eigenen Zucht Terrasse geöffnet 09:00 - 21:00 Uhr; Di. Ruhetag; angeln ab 08:30 Uhr Resultat: hier verkehren vornehmlich Angler, Ausflügler Man nennt sich 1. Tiroler Strudelspezialitätenrestaurant. Strudel von A - Z. 1. österreichische Fischzucht geprüft nach dem EMAS Umweltmanegment (sic) Küche: Seeforellenfilet mit Gemüse, Kartoffeln und Weinsoß 14,90.- Waldbeerenstrudel mit Sahne und Eis 3,20.- (ohne Sahne 2,80.-) Bier 0,5L 2,90.- Während der eine Juror heute seiner Berufung des Restauranttests fernblieb, weil er sich sein Menü hier selber angelte, nahm der zweite Juror den fangfrischen Fisch im Restaurant. Dieser kam in ansprechender Qualität mit harmonisch abgestimmten Beilagen - nur die Weinsoße war mehr Soße als Wein - heißt: Weinaroma Fehlanzeige. Befund B. Das Dessert war frisch und aromatisch. Befund C. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne für den Fisch:** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	01,75	**Grauer Bär, Gaststätte, im Seehotel, Mittenwalderstr. 82 - 86, 82431 Kochel, Pächter, Internet-Adresse 08851-92500** Sehr angenehm ... _____ Situation: an der Straße ruhig gelegen im EG, direkt am Kochelsee eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste, Touristen, Reisende Interessant auf der Karte: Crepes „Sissy“ Küche: kein Brot Vorspeisen, Tageskarte: Dreierlei Ziegenkäse: gebacken, im Parmaschinken gebraten, und mit Honig gratiniert, Feldsalat 8,10.- Karte: Renke gebraten nach „Müllerin Art“, Kartoffeln, Remouladensauce und gemischtem Salat 15,50.-	**C/D1/B /669**	**C**

		Dreierlei Sorbet vom Cassis, Apfel, Passionsfrucht, Früchte 5,20.- Wasser 0,5L Befund Der Ziegenkäse kam gebacken, mit Schinken umwickelt, auf einem Baguette (wobei der Honig nicht zu detektieren war) und stellte, mit etwas Balsamiko und dem Feldsalat, Standardküche dar. Befund C. Die Renke kam gebraten, nicht irgendwie kross. Sie fischelte beträchtlich. Der Geschmackseindruck war nichtssagend, genau wie die Kartoffeln. Die Remouladensauce war ein Dip auf einer Früchtescheibe - das ist zu wenig. Der Salat war mittelgroß und erschien recht frisch. Befund D1, wegen der Frische des Fisches. Das Dessert kam optisch schön auf dem großen Teller mit 1 Erdbeere, einige Stücke Ananas, 2 Kiwischeiben, Mandelscheibchen, Minze, 1 Physalis, dazu Schlagsahne und rote Sauce, die Sorbet auf Orangenscheiben. Die Sorbets kamen aromareich. Befund B. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Ausschlaggebend ist die Renke. Service: sofort, freundlich Der Hund neu eintreffender Gäste machte einen Haufen in den Gastraum. Hunde sollten in jedem Restaurant draußenbleiben! Der Juror zog sofort um, als sich Geruch breitmachte. Der Service reagierte prompt; sofort war ein neues Wasser am Tisch und der Salat kam unmittelbar und ohne Verzögerung. Beim Warten auf das Dessert bekam der Juror Durchfall; er führt das auf die schon fischelnde Renke zurück. Mit der Rechnung kam eine weitere Überraschung: Die „Renke“ war plötzlich zum Saibling mutiert. Kann es sein, daß Renke ausgegangen war oder, daß der fischelnde Saibling noch unter die Leute gebracht werden mußte??? Und jetzt wird auch plötzlich klar, warum die „Renke“ dem Juroren so schlank wie eine Forelle erschien: Sie war fast sicher ein Saibling. WLAN „dasGATE“, ungesichert, vom Haus Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Fraglich.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	01,75	**Kleinschmidtz, Fraunhoferstr. 13, 80469 München, www.kleinschmidtz.de** **089/2608518** _____ Situation: an befahrener Straße kaum Parkplätze in der Nähe Stil international Optisch offenbar aus zwei Ladengeschäften zusammengefahren, schäbiger Boden und Wände Vorne ist die Bar, in der man auch essen kann, weiter hinten das Restaurant Resultat: hier verkehrt Laufkundschaft Küche: Brot hell, Brotteller, mit Butter Der Juror besucht das Restaurant. Am.B.: Kürbiskern-Curry-Suppe Gebratenes Carpaccio von Rinderfilet im Kräutermantel auf Radieschen-Fenchelsalat 13,50.- Mit Himbeere und Sesam lackierte Barbarie-Flugentenbrust auf gebratenem Blaukraut und Serviettenknödel 18,50.- Marzipanparfait 7,50.- Pouilly Fumé AC 2007, „Los Angelots“, Masson-Blondelet, Loire 0,1L 5,60.- San Pellegrino 0,5L 3,20.- Das Intro kam im kleinen Trinkglas und war eine willkommene Hinleitung. Die Vorspeise kam optisch klar und kulinarisch	**B/B/C**	**/670**	**C**

		attraktiv gestaltet. Gleiches gilt für das Hauptgericht; nur das Blaukraut war überraschend hart. Befund beide Male nach B. Das simple Desert war sehr wenig, das Eis nicht anspruchsvoll, kein Marzipan detektierbar, die Sauce dafür aromatischer. Befund C. Der Wein, den der Juror selbst wählte, war passend und von etwas mehr als gewöhnlichem Anspruch. Service: sofort es wird nachgeschenkt und nach dem Wohl des Gastes erkundigt kein WLAN Anm.: Die schäbige Ausprägung speziell des hinteren Gastraumes eignet sich wenig für ein Restaurant, das dem Gast eine Küche mit mehreren Gängen glaubwürdig anbieten will. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht gerne wegen dem Interieur.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	01,75	**Antica Trattoria, Ristorante, Braunstr. 6, 81545 München** 089/6426666 _____ Situation: ruhig gelegen am östlichen Isar-Hochufer, Parkplätze vor der Türe Ein Italiener Der Kasten vor dem Eingang mit der Speisekarte ist verdreckt und voller Spinnweben und Fliegenleichen. Resultat: hier verkehren Anwohner und Anzugträger Küche: Mittagsmenü 2: Kleine Tomatencremesuppe, Castata di Maiale alla Griglia (Schweinelendchen vom Grill, Tagesbeilage) 10,90.- Wasser 0,7L 5,00.- Es gab ein Pizzastück als Aufmerksamkeit der Küche. Wie phantasievoll! Das Gericht war eine recht kleine Menge aber von hoher Qualiät. Aromenseitig jedoch befand man sich auf einfachem Level. Befund C+. Service: schnell; das Wasser hat man vergessen Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ohne Freude.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+**	**/671**	**C-**
C+	01,75	**Hansahaus, Wirtshaus-Biergarten, Briennerstr. 39, 80333 München** **089/66650416** _____ Situation: an befahrener Straße im Hinterhof einer kirchlichen Einrichtung gelegen einige Parkplätze im Hof	**C+**	**/672**	**C-**

		Biergarten, Kegelbahn Stil einfach Resultat: hier treffen sich Altengruppen, Jugendliche u.a. versteckt gelegen, aber dennoch kein Geheimtip Küche: Lauwarmer Ziegenkäse mit Thymian und Honig überbacken auf gegrilltem Gemüse 6,80.- Der zweite Gang, der vor der Türe im Schaukasten auf einer Wochenkarte angeschlagen war (Schweinefiletspitzen in Kräutersenfsauce mit Rösti und kleinem gemischten Salat), war nicht verfügbar - der Juror verzichtete auf Ersatz. Teinacher Gourmet 0,25L 2,10.- Der überbackene Käse wurde in befriedigender Qualität geliefert und ebenfalls recht schön anzusehen. Befund C+. Schade, daß man den zweiten Gang nicht wunschgemäß liefern konnte. Der Preis im Hansahaus ist unschlagbar. Service: Der Juror wird erst nach geraumer Zeit von der Bedienkraft gefragt, was er denn wolle (!) und mußte dann zwei Mal sagen, daß er die Karte wolle (was wohl für dieses Etablissement ungewöhnlich ist). Beim Eintreten des Jurors stießen sich andere Gäste an, um gemeinsam den Juror zu beschauen - was für ein Niveau doch hier herrscht ... Das alte, benutzte Glas auf dem Tisch wurde nicht entfernt. Befund C-. Ungeschütztes WLAN im Hansa-Haus vorhanden. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D3	01,75	**essneun, Restaurant Bar, Hans-Sachs-Straße 9, 80469 München** **089/266454** _____ Situation: recht ruhig kaum Parkplätze im Umfeld Stil: gehoben Resultat: aufgeräumtes Lokal; recht schön anzuschauen Küche: Vorspeise Himmel und Erde mit Wasser 13,00.- Hauptgang Kalbs-Tramezzini Gambas mit Chili Himbeer Ricotta 24,00.- Dessert Bananen Wasabi Torte mit Kefir Blutorangen Sorbet 9,00.- Wasser VOSS 0,75L 7,80.- Die Vorspeise erwies sich als sehr verspielt: Sie enthielt Fisch, eine kleine Terrine, Kartoffel und -brei, Kerbel und noch etwas mehr - und das Ganze auf eingedicktem Blue Curacao. Etwas weniger Spiel und etwas mehr kulinarische Zieldefinition wäre hier mehr.	**D3/B/C**	**/673**	**D3**

		Der Hauptgang zeigte große schwarze Stellen an dem Tramezzini-Mantel, der das Kälbchen umgibt. So etwas darf auch nicht in der Spielzeugküche von Neunjährigen passieren. Die auf die verkohlten Stellen (Kohlegeschmack im Mund des Gastes!) angesprochene Bedienkraft hätte von sich aus als Ersatz etwas nachgelegt. Das Risotto war akzeptabel. Befund D3 (verbrannte Stellen). Das Dessert war farblich außergewöhnlich (blaugrüne Torte, fast schon neonfarbig) und kulinarisch interessanter als die Speisen davor. Es wurde - offenbar als Entschädigung für das Verkohlte - später kulant und aus freien Stücken nicht berechnet. Der Befund zur Vorspeise ist hier nicht einfach. Vom Verspieltheitsgrad her war die Vorspeise top - aber das wird nicht gewertet. Kulinarisch hat sie nichts Wesentliches geboten, geschweigedenn aus den Komponenten herausgeholt. Man kann es nicht oft genug als Juror betonen: Weniger ist hier mehr - genauso wie im Spitzendesign; und was ist der Koch anderes als der Designer seiner Speisen. Hier wurde noch gelernt und experimentiert; das ist zweifellos zu honorieren. Daß es noch nicht zu himmlischen Gefühlen beim Genießer kam, zeigt, daß der Küche eben das letzte Quentchen fehlt, das den Koch vom Spitzenkoch, oder den Befund nach B vom Befund nach A und höher unterscheidet. Ein Befund B definiert sich durch „höhere Qualität der Küche C“ und die Aussage „aromatisches Gericht“. Das gilt bei dieser Vorspeise nicht; hier ist der Befund nach C zu geben. Der Hauptgang hatte bemerkenswerte Anteile von verkohlten Stellen aufgewiesen. Das resultiert in dem mit „grobe Nachlässigkeit in der Küche“ definierten Befund nach D3, der hier abzugeben ist. Sehr schade! Das Dessert war zwar ebenfalls nicht himmlisch, aber einmal etwas anderes als nur-süß und amüsierte durch die Farbe. Befund B. Service: sofort es wird nicht nachgeschenkt Da die Fischteile sofort als verkohlt hätten identifiziert werden können, hätte auch die Bedienkraft so etwas nicht ausliefern dürfen. Befund D3, grobe Nachlässigkeit. es gibt sicherheitsaktiviertes WLAN Das essneun mit seiner Fusionsküche muß lernen, daß eine Aneinanderreihung von verschiedenen Perlen noch keine eindrucksvolle Kette ergibt. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Kaum.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C g	01,75	**Kranz, Restaurant Bar, Hans-Sachs-Straße 12, 80469 München, www.daskranz.de** **089/21668250** _____ Situation: recht ruhig kaum Parkplätze im Umfeld Resultat: erstaunlich besucht Küche: Oft mit nur einem Wort wird die Bestellung in der Karte beschrieben. Kalbsroastbeef 12,00.- Risotto, Gorgonzola, Birnen 11,00.-	**C/B /674**	**C**

		Wasser gibt es nur in 0,2L und 1,0L; Plose 0,2L 2,10.- Das Kalbsroastbeef war gewöhnlich, das Risotto knackig und aromaseitig attraktiv. Befund beim ersten C, beim Risotto B. Service: sehr nett und prompt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wir werden sehen ...** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,75	**Bavarese, Ehrengutstr. 15, 80469 München** **089/52033437** Der Getränkepreis! _____ Situation: keine eig. Parkplätze Holzbänke und -tische Resultat: etwas für Anwohner, Rentner, Freundinnen einfache Speisekarte mit zwei Mittagsangeboten Kein ital. Restaurant Küche: Menü 2: Frikassee mit Poulardenbrust mit Weißweinsahne mit Brokkoli und Reis, dazu Kürbisorangensuppe mit ingwer 10,80.- Getränk 0,25L **0,50.-** Das Menü war einfach und von akzeptabler Art. Befund nach C. Beachtenswert ist der Preis für ein Getränk. Service: sofort; das Essen war schnell da Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/675**	**C**
C+	01,7	**Butz, Gasthaus, Erdinger Landstr. 11, 85609 Dornach, Pächter, Internet-Adresse** **089/94389898** _____ Situation: an der Straße; verkehrsgünstig zu Autobahn München - Passau ruhig gelegen im EG einige eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional Biergarten neben dem Haus Resultat:	**C+** **/676**	**C**

		In dem unscheinbaren Lokal verkehren Anwohner, Personen aus dem Einzugsgebiet Küche: kein Brot Schweinehaxe mit Krautsalat und Kartoffelknödel 8,80.- Getränk 0,5L 2,90.- Die gewaltige (halbe) Schweinehaxe kam perfekt bereitet, jedoch nicht in der erwarteten intensiven Aromatik. Das schien an der verabreichten - einfachen - Soße zu liegen. So etwas wie eine Dunkelbiersoße hätte uns da beträchtlich mehr zufriedengestellt. Das Gelbknödel kam in Mainstream, das Kraut zwar als erstes, doch konnte der Juror es nicht essen, denn er bekam das Besteck erst Minuten später zusammen mit dem Gericht (zu Service). Befund zu C+. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	01,7	**Los Amigos, Gaststätte, Rosenheimerstr. 66, 81669 München, Pächter, Internet-Adresse 089/48954959** Sehr günstige Mittagsgerichte _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil Sushi, Thai, ital., Preiswerte Mittagsmenüs, mit Vorspeise, erhältlich; wöchentlich wechselnd, ab 3,90.- (auch zum Mitnehmen) Geführt von Chinesen Resultat: In dem von außen nicht sehr einladenden Lokal verkehrt sehr gemischtes, wenngleich wenig Publikum, auch Geschäftsleute, Laufkundschaft. Die Nähe zur Gourmetregion Steinstraße färbt hier bislang nicht ab. Küche: kein Brot Die mit einem außen angebrachten Banner angekündigte Vorspeise zum Mittagsmenü gab es nicht. M8 Cordon Bleu mit Kartoffelsalat oder Pommes (oder) 5,90.- Wasser 0,5L 1,90.- Das Cordon Bleu war sorgfältig gefüllt mit Schinken und Käse; der Kartoffelsalat war genügend an Menge. Kulinarisch bewegt sich das Cordon Bleu auf einfachem Boden; der Kartoffelsalat war penetrante Massenware ohne irgendetwas an Qualität. Sowas essen wir nicht gerne. Eimerware. Keine Gurken untergehoben. Befund C-. Zum Abschluß bot die Bedienkraft den im Mittagsmenü eingeschlossenen Kaffee oder Espresso an. Gerne verzichtete der Juror und nahm nach Frage, ob das geht, einen „Schnaps“. Es kam ein Himbeergeist detektabler Art. Das Gläschen war sehr dickwandig, damit ja nicht zu viel ausgeschenkt werden mußte ... Ein trauriges Spiel; es ist jedoch nicht als kostspielig zu bezeichen.	**C- /677** **C+ /678**	**C** **D2**

		Zweiter Test M9 Ente süß-sauer mit Gemüse und Reis 5,90.- Touchdown 4,50.- Mit der Ente bewies die Küche schon mehr Geschick, als mit dem Kartoffelsalat. Sie kam auf dem großen Teller auf Bambussprossen und den üblichen Gemüsestreifen; dabei war noch ein genügender Haufen Reis und ein Schälchen mit der obligaten Sauce. Die Ente war sehr sauber aufgereiht, wie man es auch erwartet, mangelte aber an genügender Temperatur: Es hätte alles durchaus etwas wärmer sein können. Genügend knusprig und kulinarisch im gewohnten Bereich befindet dieses beträchtlich günstige Gericht zu C+. Die obigen Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das heutige wird als geringfügig aufwändiger angesehen als das vorherige Gericht. Service: sofort Heute gab es keinen Kaffee oder Schnaps nach dem Essen, wie in der Karte angekündigt. Befund D2, nicht geliefert. WLAN: Keines vom Haus Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,7	**Max Joseph, Gaststätte, Walchenseestr. 8, 82494 Krün, Pächter, Internet-Adresse** **08825/920630** Einfach einfach _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Stil regional, bayrisch Terrasse Ofenfrischer Krustenbraten: nur So., Walchensee-Renken Resultat: In dem Lokal verkehren ältere Mitbürger, Hotelgäste, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Mittenwald-Besucher. Küche: Brasilianisches Rumpsteak, ca. 200 gr.- mit Folienkartoffel und gemischtem Salat 15,30.- Merlot Pasqua, abgerundet, samtig, trocken 0,25L 3,70.- Vor dem Steak kam der frische, vielschichtige Salat: Er brachte rote, gelbe, grüne Paprika, Tomate, Weißkraut, Blaukraut, angenehme Soße. Das Steak kam medium und zeichnete sich durch nichts aus; daneben lag eine inhomogen gekochte große Folienkartoffel mit - zu wenig - Quarksoße. Befund C. Der Wein aus der ein-Liter-Flasche war von der Bedienkraft empfohlen worden - und der Juror hätte ruhig verzichten können, denn dieser Merlot Pasqua bedarf keiner Erwähnung. Service: sofort Die Garstufe wurde nicht erfragt. WLAN unbekannt	**C**	**/679**	**C**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ohne Ansprüche.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,7	**Momm, Gasthof - Cafe, Hauptstr. 14, 85649 Otterloh, Pächter, Internet-Adresse** **08104/505** Einfach _____ Situation: ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger Küche: Schlemmerschnitzel mit Schinken-Käse und Hollandaise gratiniert dazu Pommes Frites und gemischter Salat 7,30.- Trollinger mit Lemberger, Hessigheimer Felsengarten, Qualitätswein b.A,. Gutsabfüllung Faschian (Württemberg) 4,70.- Das kulinarisch nicht bemerkenswerte, einfache Gericht sättigte den Juror. Über Pommes brauchen Feinschmecker nicht reden; der Salat war frisch. Befund C. Der Wein war von einfacher Natur. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht zielgerichtet.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/680**	**C**
C- g	01,7	**Gandl, Feinkost Speisen Bar, St.-Anna-Platz 1, 80538 München, Pächter, www.gandl.de** **089/20162525** Die große Enttäuschung _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; in der Steinsdorfstraße sind einige Parkplätze ohne Gebührenpflicht (außer von 19:00 bis 23:00 Uhr) Stil regional Terrasse Jeden Samstag Frühstücksbuffet von 10:00 - 13:00 Uhr Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Interessierte, Angestellte, Geschäftsleute,	**C-/C-** **/681**	**C**

		Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Küche: Brot dreifach sortiert, hell/dunkel/mit Nüssen, etwas Butter Duett von Steinbutt- und Adlerfischfilet auf Ananas-Mango-Chutney 10,90.- Getrüffelte Kürbisravioli in Orangen-Ingwer-Sauce 10,50.- Riesling 6,00.- Das Mango-Chutney war in genügender Menge verabreicht, der Fisch mit Chilifäden belegt. Die Aromatik der Fischteile war jedoch von der sparsamen Art, so daß das ganze Gericht verblaßte. Schade. Befund C-. Zu den Kürbisravioli schreibt der Juror: Das Trüffelaroma fand sich nur bei einigen wenigen Ravioli. Darüber hilft auch eine Orangen-Ingwer-Sauce nicht hinweg. Befund C-. Das Brot ist von der einfachen, nicht gerade aromabetonten Art. Gleiches gilt für den (unbekannten) Wein. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Beide sind auch gleichwertig befunden worden. Service: nicht allzu schnell; das Lokal war sehr gut besucht Der Riesling konnte nicht genauer beschrieben werden. Als der Juror die Bezeichnung des Rieslings wollte, sagte die Bedienkraft ihm, er sei „schon recht würzig“. Hier sind also richtige Weinkenner am Werk. Brot wird nicht nachgelegt nur EC-Karten werden akzeptiert WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wozu?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,7	**Tomaselli, Cafe, Alter Markt 9, A-5020 Salzburg, Pächter, Internet-Adresse** **0043/662/844488** DAS klassische Cafe in Salzburg! _____ Situation: in der Fußgängerzone seit 1703 ruhig gelegen im EG/OG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil Cafe mit einigen kleinen Gerichten Terrasse mit Laube Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Touristen, Salzburg-Besucher, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Küche: Brot hell/dunkel T. Schoko 3,30.- Mineral 2,60.- Rührei Würstel Speis 6,70.- Semmel 3x, je 1,00.-	**C** **/682**	**C**

		Der Juror nahm eines der wenigen echten Gerichte, die Rührei-Würstelspeise. Hierbei sind kleingeschnittene Würstchen in Rührei untergehoben. Das äußerst einfache Gericht kommt in genügender Menge und ist aromaseitig zufriedenstellend. Befund C. Die Semmeln sind frisch. Service: sofort Die Semmeln sind sehr teuer. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C g	01,7	**CONVIVA im Blauen Haus, Gaststätte, Hildegardstr. 1, 80539 München, Pächter, Internet-Adresse 089/23336977** Wie eine Kantine _____ Situation: hinter der Maximilianstraße ruhig gelegen im EG das Blaue Haus gehört zu den Kammerspielen keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe, Parkplätze im sehr nahen Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Stil individuell, Tagesgericht erhältlich im Sommer stehen Tische auch vor der Türe Resultat: hier verkehren Anwohner, Anzugträger, Angestellte der benachbarten Firmen, Mitarbeiter der Kammerspiele Küche: Brot hell, keine Butter Der Juror nahm unter Tagesangebote aus der Mittagskarte: Geschmorte Kalbsbackerl mit Pfifferlingen und Rucolasalat 9,50.- Bayrisch Crème mit Ananas 3,00.- Azzurra mittel 0,5L 3,00.- Das Brot war im Körbchen und in der Sommerhitze im sehr warmen Gastraum schon tendenziell angetrocknet. Das Getränk war nicht ausreichend gekühlt. Das Gericht kam mit wunderbar weichen Kalbsbackerl, schönen Pfifferlingen (wer hat schon mal schlechte gesehen?) und nicht übermäßig harmonierendem Rukkola. Befund C. Das Dessert brachte hocharomatische Ananasstückchen, die Crème mit einem kleinen Sträußchen Minze, zwei gefüllte Datteln, rote Sauce. Besonders die süß gefüllten Datteln und die Bayrisch Crème harmonierten bestechend - dazu noch etwas Minzblatt abgerissen und die Aromatik gefiel dem Juroren. Befund B. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Ausschlaggebend ist das Hauptgericht. Service: sofort es wird nicht nachgeschenkt WLAN: keines vom Haus	**C/B** **/683**	**C**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,7	**Stiftl, Gaststätte, im Ingolstadt-Village, Otto-Hahn-Str. 1, 85055 Ingolstadt, Pächter, Internet-Adresse 0841/9316676** _____ Situation: ruhig gelegen im EG genügend Parkplätze Stil regional und international Terrasse Resultat: hier verkehren Besucher des Ingolstadt-Village Küche: Schnitzel mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites 11,90.- , gewählt Kartoffelsalat Adelholzener spritzig 3,80.- Die zwei Scheiben flaches Schnitzel sind regionale Standardküche; der Kartoffelsalat ist Massenware. Befund C. Service: schnell es wird nicht nachgeschenkt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/684**	**C**
C_u	01,7	**Rhaetenhaus, Bayrisches Wirtshaus, Luisenstr. 27, 80333 München, Pächter Carl und Marita Wudy 089/595637** _____ Situation: an befahrener Straße kaum Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch Biergarten Resultat: hier verkehren Anwohner, Angestellte viel Laufkundschaft Küche: Rindersteak mit Kräuterbutter und Salat 13,50.- Vanilleeis mit Himbeeren 5,50.-	**C/C+** **/685**	**C**

		Cote du Rhone Reserve du Palais Frankreich, vollmundig 3,90.- Der Salat war Weißkraut, Karotte, Blattsalat, Gurke und mit etwas Dill abgeschneckt. Das Steak hat die bestellte Garstufe eingehalten und kam mit aufgeschlagener Kräuterbutter, einer Zitrone und fettarm angebratenen, angenehmen Kartoffelscheiben, Tomatenscheibe, etwas Salat. Befund C. Das Dessert war einfach, aber ein großer Becher. Die Himbeeren waren trefflich heiß, der Schlagrahm frisch, das Eis kremig. Befund C+. Service: sofort Garstufe erfragt es muß bar gezahlt werden WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,7	**Huiras, Bar Cafe Restaurant Events, Camerloherstr. 67, 80689 München, Pächter, Internet-Adresse 089/5805311** Interessantes Ambiente _____ Situation: seit Generationen am Ort; in der eigenen Kinowerbung als Uuuuh-iirass ausgesprochen an befahrener Straße keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstige Tageskarte Biergarten seitlich Die Karte umfaßt:Tageskarte, kein Gericht teurer als 7,90.- (Schollenfilet), reg. Karte, Menü 1 bis 15 Uhr: frischer Blattspinat mit Gorgonzola überbacken 4,90.-; Menü 2 bis 15 Uhr: Rahmhackbraten mit Butterspätzle 5,90.- Resultat: hier verkehren Anwohner, Anzugträger Küche: Grillfleisch „Arizona“ mit scharfem Farmersalat, Kartoffelecken und Salsa 7,30.- Mousse au Chocolat mit Früchten und Sahne 3,90.- Tafelwasser 0,4L 2,40.- Das Gericht war: Zwei Stück Fleisch, feurige Soße vom Fleisch, akzeptabel angerichteter Krautsalat mit etwas Karottenschnetzel, etwas Blattsalat, Kartoffelecken, Dip mit Salsa. Einen „scharfen“ Farmersalat hätten wir auch gerne mal gesehen ... Das Grillfleisch - DIESES war als einziges „scharf“ - hatte gute Qualität, brachte jedoch einige Knorpel mit sich. Der Salsa-Dip war eine gute Idee; er paßte zu Kartoffeln und Fleisch. Der Juror gab etwas feurige Soße vom Fleisch an die Kartoffel und war sehr zufriedengestellt. Hier könnte die Küche noch etwas ergänzend und betonend wirken. Befund C. Das Mousse war ein phantasieloses - und geschmacklich nur süßes - Massenprodukt aus drei an Unangenehmeres erinnernden, braunen Moussehaufen in der Art von AA-Lava, mit Kunstsahne und sehr wenigen Früchten. Befund gerade noch C-. Service: sofort; keine Wartezeit bis zum Abräumen es muß bar gezahlt werden	**C/C-** **/686**	**C**

		als dem Juroren ein Besteck herunterfiel, eilte die Bedienkraft sofort herbei und brachte ein neues WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,7	**Bären, Traditions Brauerei Gasthof, Hauptstr. 3, 87484 Nesselwang, Familie Harbich, brauereigasthof-baeren@online.de** **08361/3255** _____ Situation: an sehr befahrener Straße eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch und regional, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Biergarten Resultat: hier verkehren vornehmlich Touristen und Einheimische viel Laufkundschaft Küche: Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten, in Orangen-Pfeffersauce, Brokkoli und Kartoffeltaler 14,80.- Wasser 0,5L 2,40.- Das Entenfleisch war überraschend fest und brachte auch so einige Knorpel mit. Das Rosa war nicht bestechend und nicht ausgeprägt. Die Sauce harmonierte sehr zufriedenstellend. Die Brokkoli brachten speisentypisch rein garnichts - was nicht zu verdenken ist; leider enttäuschten auch die nahezu geschmacksfreien Kartoffeltaler und die drei Rosenkroketten. Befund C. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/687**	**C**
C	01,7	**Flanigan, Restaurant & Bar, Stadtplatz 4, 86551 Aichach, Pächter, Internet-Adresse** **08251/4424** _____ Situation: an ruhiger Straße gelegen geb.pfl. Parkplätze in der Nähe (0,50.- / 1 Std.; max. 1 Std.) Stil Steakhaus, Bistro im Sommer sind Tische vor der Türe Küche durchgehend	**C** **/688**	**C**

		Die Karte umfaßt: Steaks und Beilagen zum Steak, Putensteak, Hits for Kids, Spieße, Zwiebelrostbraten, Spare Ribs, original Ham- und Cheeseburger; Salate, Desserts und Eiskugeln Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Einkaufsbummler, Laufkundschaft Küche: Vor dem Steak gibt es ein Apperitiv genanntes Intro mit Cocktailsauce-Dip und Grissini #40 Feinschmeckersteak 180g. Zartes Rumpsteak mit einer sehr delikaten Feinschmeckersauce, dazu Pommes Frites und Salatbowl (Dressing: Flanigan,. Sahne-Joghurt, Italian) 14,50.- Beim Steak immer dabei: Kräuterbaguette Wasser 0,5L 2,50.- Das Steak kam in geeigneter Qualität. Der Juror hat die Frites abgewählt und von den mehreren Alternativen die Rösti genommen. Diese waren von einfacher Art. Die Salatbowl war vielfältig gemischt, umfangreich und von feiner Qualität. Das Baguette war schön angeröstet, aber von einfacher Art. Die „delikate Feinschmeckersauce“ kam nicht sehr überzeugend zum Steak. Befund C. Das Dip war kulinarisch minder attraktiv. Service: sofort die Garstufe wird erfragt die Bedienkraft erkundigt sich freundlich und mehrmals nach der Zufriedenheit des Gastes kein eigenes WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,7	**Michaeligarten, Restaurant im Ostpark, Feichtstraße 10, 81735 München, www.michaeligarten.de 089/43552424** _____ Situation: am See des Ostparks gelegen, mit sehr großem Biergarten und Terrasse genügend Parkplätze Stil international Resultat: gemischtes Publikum Küche: Hirschschnitzel in Gewürzsauce mit gebratenen Pilzen, Speckrosenkohl und Kartoffeltalern 14,80.- Tafelwasser 0,5L 2,60.- Die Pilze waren nicht gebraten, sondern gewärmt, der Rosenkohl passend bereitet und die Rösti knusprig, aber ohne Aroma. Das Fleisch war gewohnte Küche. Befund C. Service: sofort hier wird man gleich gefragt, ob man einem helfen kann („kann man Ihnen *helfen*“, weil man wohl als zu dämlich aufgefaßt wird, sich einen Platz im fast leeren Lokal zu suchen); Befund D4 (Gast brüskiert). Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja**	**C** **/689**	**D4**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
C_u	01,7	**Palais Keller im Bayerischen Hof, Promenadeplatz 2 - 6, 80333 München, www.bayerischerhof.de** **089/2120990** _____ Situation: im Hotel Bayrischer Hof gelegen; Eingang von der Seite keine eig. Parkplätze Stil bayrisch sowie internationale Menüs täglich warme Küche von 10:00 - 01:00 Uhr Umfangreiche Speisekarte mit qualifizierter und genügend großer Champagner-Auswahl Resultat: Hier trifft man Touristen und Hotelgäste Küche: Wildragout in Wacholderrahm mit Preiselbeeren Speck-Rosenkohl und Schupfnudeln 13,80.- Williamsbirnentörtchen mit Nougatsoße 4,80.- San Pellegrino 0,5L 5,20.- Das im Aroma kräftige Gericht litt unter den im wesentlichen fehlenden Preiselbeeren (weniger als ein Löffelchen) und den gummigen Schupfnudeln; Entschädigung kam durch den wirklich angenehmen Rosenkohl. Das Dessert war schön anzuschauen, aber kulinarisch eher von der moderaten Art. Die eine (1) Erdbeere war das Highlight, die Nougatsoße zu wenig. Befund zweimal C. Service: stark gefordert, aber freundlich Unter dieser Adresse - im Haus des weltbekannten Hotels Bayerischer Hof - könnten wir uns ein Schlemmerparadies eher vorstellen, als das bayrische Wirtshaus. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C/C** **/690**	**C**
D1	01,7	**Meran, Ristorante, am Luise-Kieselbach-Platz, 81377 München, Inh. Valeriu-Sorin Florea** **089/32498566** _____ Situation: ein Italiener direkt am Autobahnbeginn der Garmischer Autobahn gelegen hat einige eigene Parkplätze vor der Türe Mo - Fr 11:30 - 14:30; 17:30 - 23:00 Uhr Sa/So/Fe durchgehend Resultat: hierher kommen Leute aus den umliegenden Siedlungen und auch von weiter es ist mittlerweile immer gut besucht; um Reservierung wird gebeten	**C/C/D1** **/69**	**D1**

		Küche: Die Juroren bestellten: Rote Meerbarbefilet in Zitronen-Sauce dazu Gemüse und Kartoffeln.12,90.- Gnocchi 4 Formaggi 7,60.- Pizza 4 Staggioni 6,70.- Apfelschorle 3,00.- San Pellegrino 3,00.- Der Fisch war von Qualität; die Sauce paßte hierzu; die Gnocchi - mit viel geriebenem Parmesanello - gefielen dem Juroren; der Juror der Pizza war nicht so angetan: Die Pizza war schnell weich und ließ sich trotzdem nicht gut schneiden. Befunde in dieser Abfolge: C; C; D1 Service: erste Bedienung sofort; später wartete man ewig, bis man die Rechnung verlangen konnte (ein anderer Tisch auch) -beide Tische gingen die Bedienkraft holen Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ohne Leidenschaft.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	01,7	**Dukatz Bar Restaurant, Schäfflerhof, Maffeistr. 3, 80333 München, Oliv GmbH & Co KG** **089/710407373** _____ Situation: im Schäfflerhof keine Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Das Restaurant befindet sich im 1. OG Restaurant Mo. - Sa. 12:00 - 14:30 und 18:30 - 22:30 Bar Mo. - Sa. 9:00 - 01:30 So. im Sommer geschlossen Resultat: Mitarbeiter ansässiger Firmen und Shopper verkehren hier. Es gibt Tagesgerichte, a la Karte, am Abend auch viergängig. Küche: Brot und (Papier-) Gedeck 1,00.- p. Pers. Vorspeisen: Brandade vom Räucheraal auf Croutons mit Feldsalat 14,50.- Trüffelgerichte: Bäckchen und Fuß vom Schwein mit Trüffeln 19,50.- Plose 0,25L 2,60.- Die Vorspeise heißt auf Deutsch Kartoffelbrei mit Räucheraalfragmenten auf getoasteten Weißbrotscheiben mit Feldsalat. Der Aal hätte sicherlich etwas mehr dominieren können. Befund B. Das Trüffelgericht war die Megaenttäuschung: KEIN Trüffelaroma. Trüffel waren aber genügend appliziert - die Menge überraschte sogar regelrecht. Sie waren hellbraun-grau. Woran lag es, daß das Aroma FEHLTE? Ganz offensichtlich waren die Trüffel ohne jedes Aroma, weil sie es schon schlicht und ergreifend abgegeben hatten. Auf Frage informierte die Bedienkraft, daß man „frische, französische Herbsttrüffel“ verwendet habe, die neu angeliefert wurden. Da stimmt etwas nicht: Solche ausgezogenen Trüffel entstehen, wenn man sie in Öl legt, zwei Wochen wartet und dann wieder vom Öl	**D1/B** **/692**	**C**

		befreit. Das wunderbare Trüffelaroma ist nun im Öl und der Trüffel selbst ist wertlos. Wer diesen noch als Trüffel verkaufen kann, kennt entweder viele Idioten oder er betrügt den Ahnungslosen. Unser Juror kam fünf Wochen vorher aus Kroatien, wo er Trüffel en gros hatte und weiß, was er erwarten kann. Im obigen Fall verdienen die Trüffel nicht die Bezeichnung Trüffel und somit fehlt eine zugesicherte Eigenschaft. Befund D1. [eine Scheibe der Trüffel im Fundus] Service: freundlich und schnell Die 13 Punkte, die Gault Millau glaubte 2008 vergeben zu können, erscheinen uns zu viel, so hat etwa das Davvero nur 11P./08. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Kein Interesse.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 13/08 Michelin: Varta:**		
C	01,7	**al mercato, Trattoria, Prälat-Zistl-Straße 10, 80331 München, Luigi Mele** **089/263123** einfach _____ Situation: nahe dem Viktualienmarkt kaum Parkplätze in der Nähe, Parkplätze in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren ein Italiener, auch mit take away Resultat: viel Laufkundschaft Küche: Der Juror nahm eine Quattro Staggioni. Diese war gewöhnlich vom Aroma, aber weich wie ein Waschlappen. Der Befund C wurde nur sehr knapp erreicht. **Zweiter Test** Der Juror hatte Fegato alla Griglia Gegrillte Leber vom Rind mit Gemüse 11,50.- Tafelwasser 2,00.- Befund C. Service: freundlich und schnell, so soll es sein Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, für Einfaches.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C /693** **C /694**	**B**
C	01,7	**Cafe Luitpold - Palmengarten, Briennerstr. 11, 80333 München** **089/2428750** _____ Situation: Da man hier auch beispielsweise vortreffliche Königinpasteten mit Champagner erhielt und anderes Cafe-untypisches, haben wir das Cafe Luitpold schon vor Jahren nach einigen Überlegungen in unsere Liste aufgenommen. Es liegt an befahrener Straße, hat keine Parkplätze. Parkhaus hinter dem Gebäude (Salvatorgarage).	**B /695** **D1 /696** **C /697**	**C** **C** **C**

		Tische und Stühle auch draußen und besonders im Luitpoldblock im sog. Palmengarten selbst. Resultat: Hier verkehren viele Damen - mit so manchem Hundchen (und Herrchen); hier darf die Welt fein sein. Küche: Uns gefiel besonders das Cafe-untypische wie die Königinpasteten. Nur für diese gilt der (frühere) Befund B. BM 10/08 Königinpasteten, 2 St. 12,00.- Heidsick Blue Top 8,50.- Kirschsaft 3,00.- Der Juror nahm wieder seine favorisierten Königinpasteten mit Champagner. Er wurde schmerzlich enttäuscht: Der Blätterteig war nicht kross, sondern weich und wie fettdurchweicht (auch optisch folglich dunkler). Das Ragout Fin schmeckte flau. Das „Gericht“ hätte auch aus der Tiefkühltruhe vom Supermarkt sein können. Zum Vertreiben des flauen Geschmacks bestellte der Juror noch 0,2L „Rauch“ Amarena Kirsche, ein Fruchtgetränk. Er hätte natürlich auch große Mengen der Worcester-Sauce applizieren können, doch Selbstbetrug liefert keinen Befund. Der Heidsieck Blue Top war korrekt temperiert; auch hätte er hervorragend zu feinen Königinpasteten gepaßt, hier aber war es nur schade ums`s Geld! Das hätte nicht sein sollen. Welch Enttäuschung! Diese Lokalität hat eine bewegende Historie und man erhält im Lokal eine kleine gebundene Broschüre darüber. Eigentlich heißt es, Adel verpflichtet; hier ist man offensichtlich an garnichts gebunden. Schade. Befund D1. Es muß mit etwas Abstand (11/08) nochmals geprüft werden, ob man diese fetten Blätterteigtaschen gegen krosse, luftige austauscht. Und hier ist das Ergebnis: BM 11(08 Königinpasteten, 2 St. 12,00.- Heidsick (sick!) Blue Top 8,50.- Vitel 0,25L 2,70.- Heute fragte der Juror die Bedienkraft, ob es noch immer die quadratischen Pasteten gäbe. Dieser bejahte und gab auf Frage an, diese würden jeden Tag frisch gemacht. Er ging sogar in die Küche und klärte die Qualität der Blätterteigtaschen ab. So nahm der Juror wieder seine favorisierten Königinpasteten mit Champagner und Vitel. Auch heute wurde der gewohnte Standard nicht erreicht, war jedoch eher akzeptabel als vordem. Die Blätterteigtaschen waren niedrig, als ob sie zusammengefallen waren - die Küche sollte doch besser die höheren, runden nehmen. Befund C. Service: Als die Pastetchen noch von Qualität waren: freundlich; besonders freundlich war man, wenn der Juror eine (halbe) Flasche Champagner zu den Pastetchen bestellte Noch heute wird man schnell und freundlich, jedoch nicht zuvorkommend bedient Anm.: Wir sind maßlos enttäuscht. Die Kuchen sollen jedoch besser sein, doch diese testen wir nicht, ebenso das Konfekt nicht, aber das erreicht sowieso nicht eine Elly Seidl oder eine Confiserie Rottenhoefer. Man ruht sich hier schon sehr auf seinem Ruf aus. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D3	01,68	**Iberl, Gasthaus, Wilhelm-Leibl-Str. 22, 81479 München, S. Abenteuer, Internet-Adresse 089/74997221** Nicht erwähnenswert	**D1/C/C/C /698** **C/D3 /699**	**C-** **C-**

Situation:
ruhig gelegen im EG
großer Parkplatz
kaum Parkplätze in der Nähe
Stil bayrisch, regional, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich
Biergarten Terrasse Wirtsgarten innen mit Kastanien

Resultat:
hier verkehren vornehmlich Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Interessierte, Laufkundschaft, aus dem Einzugsgebiet Solln und Grünwald
Regelmäßige Theater-Veranstaltungen

Küche:

kein Brot
Getrüffelte Kartoffelcremesuppe mit Chips 4,60.-
Wildererpfanderl mit zartem von Reh, Hase und Wildschwein auf Wachholderrahmsauce, mit Blaukraut und Spätzle (sic) 17,80.-
Merlot, Weingut Rizzi, typische Aromen, harmonischer Geschmack 0,2L 4,50.-

Mittagsmenü 7,40.-
Salat mit Rinderstreifen 11,20.-

Die Kartoffelcremesuppe brachte keinerlei Geschmackseindruck nach Trüffel, wenngleich sie intensiv MIT SALZ abgeschmeckt war. Sie hatte obenauf etwas Sahne und aufgestreutes Grünzeug. Befund D1. Nachdem endlich die Serviette gekommen war, kam auch das Hauptgericht. Das Wildererpfanderl sollte drei verschiedene Fleische bringen, darunter Reh, doch erreichten den Juror nur zwei Fleische und zwei Innereien - so kann man es auch machen. Sehr enttäuschend. Die Spätzle waren aromafrei, das Blaukraut der einzige Lichtblick. Befund C. Das Mittagsmenü war von einfacher Art. Befund C, der Salat mit Fleischstreifen ebenfalls. Befund C. Der Wein war korrekt temperiert, von flachem Eindruck.
Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen.

Service:
sofort, jedoch wird nicht zeitnah abgedeckt
die Tischkerze, die ausgegangen war, wurde nicht mehr angezündet

Zweiter Test
Mittagsmenü 7,40.-
Zucchinicremesuppe
Schweinebrust an Naturjus und kleinem Salatteller
Blauer Zweigelt, Weingut Allram, Straß - samtig ausgewogen im Geschmack... 0,2L 4,40.-

Als erstes kam eine Suppe, in einer kleinen Doppelhenkeltasse, mit Croutons und etwas - aromatischem - Grün bestreut. Sie war kräftig salzig, wenn nicht schon versalzen, und deshalb von erheblich intensivem Geschmackseindruck. Befund C.
Zur Suppe kam auch der Wein - die Serviette ließ bis zum Hauptgericht auf sich warten.
Das Schwein kam auf wie Standardküche; die erstaunlicherweise vorhandene und gelegentlich sehr angenehme Kruste war stellenweise glashart und ... blieb auf dem Teller. Wenigstens kam das Hauptgericht schnell. Leider war es aber schon deutlich ausgekühlt. Der Salat beschickte das Gericht reichhaltig und vielseitig. Der Juror fand einen runden Holzsplitter in der Füllung des Schweinebratens. Befund D3.
Der Wein bedarf keiner Erwähnung.

Service:
Heute erwies sich der Service als lasch. Der Juror wurde zwar begrüßt, aber nicht an einen Tisch gebracht, so daß er sich

		im Gastraum selber ein Plätzchen suchen mußte und beinahe einen mittels Kaffeetasse besetzten Tisch eingenommen hätte. Außerdem war es bei den vorherrschenden winterlichen Außentemperaturen drinnen nicht richtig warm. Der Tisch war ein Gartentisch mit Metall-Klappgestell - und wackelte. Über die Temperatur des Gerichtes wurde schon oben berichtet. Summa summarum war es heute garnichts mit dem Service. Befund C-. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,65	**Großwirt, Tafernwirtschaft, Volkartstr. 2, 80634 München, Wirt Christian Blösl, Internet-Adresse 089/20204888** _____ Situation: im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, Auswahl an Steaks, günstiges Tagesgericht erhältlich???? Resultat: hier verkehren Anwohner und Laufkundschaft vom nahen Rotkreuzplatz Küche: Maredolende vom Grill mit gebratenen Pfifferlingen, Berner Rösti und Salat 15,50.- Wasser groß 2,20.- Die Küche hat die gewünschte Garstufe eingehalten. Die Lende war reich mit Pilzen beschickt worden und war von trefflicher Qualität, wie auch der Salat. Die feinen Rösti hätten ihrer mehr sein sollen. Befund C. Service: sofort und freundlich Garstufe erfragt WLAN unbekannt Anm.: Die Tafernwirtschaft hatte früher erweiterte Rechte, wie die des Fleischverkaufs, der Relaisstation für Pferde und der Beherbergung. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/700**	**C**
C+u	01,625	**Engert-Eis, Eisdiele, Hohenzollernstr. 154, 81927 München, Pächter, Internet-Adresse 089/30763670** _____ Situation: an befahrener Straße gelegen im EG keine eig. Parkplätze	**C+/B** **/701**	**C**

		kaum Parkplätze in der Nähe Stil Eisdiele mit ital. Gerichten sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem auch wirklich wie eine Eisdiele erscheinenden Lokal verkehrt viel Laufkundschaft Küche: Die Juroren wählten Lasagne und ein Nudelgericht. Lasagne Nudeln Cola 0,33L 2,10.- Tasse Kaffee 2,00.- Eis 2,70.- Die einfache Lasagne (7,50.-) befindet zu C+, die Nudeln (4,80.-) zu B. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir es einfach haben wollen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,6	**Radlwirt, Gaststätte, St.-Cajetanstr. 1/Balanstr., 81669 München, Pächter, Internet-Adresse 089/44457485** _____ Situation: an befahrener Straße; verkehrsgünstig zu Autobahn München - Salzburg gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional sommers sind Tische vor dem Lokal Mittagsgerichte 5,90.- von 11:30 - 14:30 Uhr Tageskarte 11:30-22:00 Uhr Resultat: In dem kleinen Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger Küche: Kassler Braten mit Burgundersauce, Sommergemüse und Kroketten 7,90.- Getränk 3,00.- Das getestete Gericht befindet zu C. Service: sofort WLAN unbekannt	**C** **/702**	**C**

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C-	01,6	**Zum Kloster, Gaststätte, Preysingstr. 77, 81667 München, Pächter, Internet-Adresse 089/4470564** Häusliche Umgebung _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell sommers Tische vor der Türe Resultat: In dem gasthof-gleich wirkenden Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Interessierte Hinter dem pulsierenden Leben vom Wiener Platz gelegen. Die Nähe zur Gourmetregion Steinstraße färbt hier bislang nicht ab. Küche: Echte Vorspeisen gibt es nicht. Zwei Weißwürste (vom Metzger Vogl) mit Breze & süßem Senf 4,80.- Getränk 0,5L 3,30.- Die Weißwürste sind von brauchbarer Qualität, reichen jedoch nicht bemerkenswert an die Exemplare von Hofbräuhaus, Wallner und Ewigem Licht/Marienplatz heran. Wenigstens war die Breze knusprig und frisch. Befund C+. Service: schleppend ohne Eile, mit Wartezeit: Die Weißwürste kamen erst nach 30 Minuten an den Tisch. Die Zufriedenheit des Gastes wird nicht erfragt. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir mal anspruchslos sein wollen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C+** **/703**	**C-**
C_u	01,6	**Wieninger Schwabenbräu, Gaststätte, Hotel Schwabenbräu, Salzburgerstr. 22, 83435 Bad Reichenhall, Pächter, www.wieninger-schwabenbraeu.de 08651/96950** Einfach _____ Situation: ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe: Stil bayrisch, regional	**C/C** **/704**	**C**

		Biergarten Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Hotelgäste, Bierdimpfl, Touristen, Wanderer, Salinen-Besucher, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft Küche: Schwabenbräu-Cordon bleu, Schweinerücken mit Speck und Brie gefüllt, dazu Preiselbeeren und Pommes frites 9,95.-; Pommes Frites abgewählt zugunsten Butterspätzle. Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne 4,95.- Das erhältliche Bier ist Wieninger Schwabenbräu, eine Privatbrauerei. Espresso, doppelt 4,20.- Das Cordon Bleu hatte die erwartete Qualität. Der Käse (Brie) war nicht sparsam appliziert. Befund C. Die Apfelkücherl mit Vanilleeis waren - nichtzuletzt wegen der Sahne - sehr süß, aber das gefiel dem Juroren sogar. Befund C. Der Espresso ist für die Lokation entschieden überteuert. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: zügig Man kann andere Speisen als auf der Karte erfragen. Positiv. WLAN: keines vom Haus Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,6	**Rolandseck, Gasthaus, Viktoriastr. 23, 80803 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/3083717** Günstig. Schwabinger Restaurant _____ Situation: ruhig gelegen keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil österreichisch Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Angestellte Küche: Tagesmenü 3 Faschierte Fleischleiberl mit Bratenjus und Erdäpfelschmarrn 4,70.- Tafelwasser vom Faß 0,25L 1,90.- Im regionalen Kontext betrachtet handelt es sich um Fleischpflanzerl/Bouletten mit Kartoffeln. Das beträchtlich günstige Gericht stellt, nicht nur wegen der Bratensoße, aromatisch zufrieden. Nur die Kartoffel sind etwas zu fettreich angelassen. Befund C.	**C** **/705**	**C**

		Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,6	**Zum Glaskasten, Bayrische Küche, Aschheimerstr. 15, 81671 München, Pächter, Internet-Adresse 089/62832863** Nicht sparsam _____ Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch, günstiges Tagesgericht erhältlich; Kneipenambiente; am Tresen wird geraucht 09:30 - 01:00 Uhr, Küche 12:00 - 22:00 Uhr Resultat: hier verkehren viele Anwohner Küche: Schnitzeltag Schnitzel Wiener Art mit Pommes Jägerschnitzel mit Champignonsauce und Butterspätzle Zigeunerschnitzel mit Paprika-Zwiebelsauce und Reis 6,50.- (gewählt) Schweppes Bitter Lemon 0,25L 2,00.- Das sehr einfache Gericht überzeugte den Juror durch seinen Umfang: Das Schnitzel war attraktiv bereitet und groß, die Paprika und Zwiebel nicht sparsam in der abgestimmten Soße vorhanden und der Langkornreis - mit etwas Grün darauf - bemerkenswert aromatisch. Befund C. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Bei dem Preis.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/706**	**C**
C	01,6	**Zum Hirschen, Gasthaus, Sollner Str. 43, 81479 München, Pächter, www.gasthaushirschen.com 089/7498350** _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze	**C** **/707**	**C**

		kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional Biergarten Resultat: hier verkehren Anwohner, Sollner, Laufkundschaft vom nahen S-Bahnhof Küche: Hirschedelgulasch in Wacholder-Rotweinsoße mit gebratenen Pilzen, Butterspätzle und Preiselbeeren 14,90.- Wasser 0,4L 3,40.- Der Juror erhielt ein im Wesentlichen unauffälliges Gericht. Befund C. Service: schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht notwendigerweise.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	01,6	**Zur Laterne, Steakhaus und mediterranes Restaurant, Amalienstr. 53, 86633 Neuburg a.d. Donau, Manfred Kahl, 08431/5360750** _____ Situation: oben in der Altstadt gelegen ruhig gelegen keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil individuell Terrasse Küche 11:00 - 23:00 Uhr Resultat: viele Touristen, Ausflügler Küche: Schwertfischsteak vom Grill mit Kräuterbutter, feinem Gemüse und Kartoffelnocken 13,80.- Hausgemachtes Himbeerparfait im Marzipanmantel an Schokoladensauce mit frischen Früchten 4,80.- Mineralwasser 0,4L 2,80.- Bitter Lemon **1,80.-** Der Fisch und die Nocken waren von geeigneter Qualität; das feine Gemüse waren Tomaten, Karotten, Sprossen und Zucchini. Befund B. Das Dessert kam auf dem großen flachen Teller und war optisch gestaltet. Das Parfait erinnerte etwas an das kristalline, also wasserhaltige, eines Sorbets; der Marzipanmantel war eine schöne Idee. Die Früchte waren Physalis, Erdbeere, Kiwi und waren um zwei weiße Schaumhaufen - sollte das etwa Sahne sein? - gelegt. Die sehr saure Kiwi verdarb die ohnehin geringe Homogenität des Gerichtes - es handelt sich ja im Grunde genommen nur um (modifiziertes) Eis mit Früchten. Befund B. Service: schnell	**B/B**	**/708**	**D1**

		Die Juroren hatten sich gesetzt und die Bedienkraft kam. Am Tisch lag keine Karte aus und die Bedienkraft fragt doch tatsächlich „Was darf`s sein?“. Sind denn die Juroren Wahrsager oder riechen sie den Inhalt der Speisekarte?. Als einer der Juroren sagt „die Speisekarte, wenn`s geht“, verzieht die Bedienkraft das Gesicht und bringt sichtlich ungehalten die zwei Karten. Ja, ist denn das so schlimm, daß die Juroren um 17:48 Uhr zu Abend essen wollen und nicht nur Kaffee/Tee zu sich nehmen, zu deren Bestellung man keinerlei Karte braucht? Das mit Gas bestellte Wasser kam still. Die Belegrechnung kam ohne Name und Adresse der Gaststätte, was nicht zulässig ist. Für diesen mangelhaften Service ist der Befund nach D1 (tölpelhaftes Verhalten beim Service). Hätten die Juroren befunden „Gast barsch abgefertigt“, wäre es zu einem Befund nach D3 gekommen. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nur wegen dem Essen, nicht wegen so einer Bedienung.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	01,6	**Wöllingers Gaststätte, Johann-Clanzestr. 112, 81369 München** **089/7144651** _____ Situation: unweit einem viel befahrenen Platz, dennoch ruhig gelegen meist Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch; Bänke, Stühle und Wände dunkles Holz; offener Kamin, der betrieben wird, im Gastraum ab 10 Uhr Resultat: hier finden sich besonders Münchner ein Küche: Der Juror nahm „Unser Mittagsmenü“ 8,00.- Kürbiscremesuppe Kalbshackbraten auf Schwammerl und Püree Weißes Schokoladenmousse Adelholzener, ungefragt 0,75L 3,50.-, statt der bestellten 0,5L Die Suppe war leicht scharf; der Braten war viel an Menge und geschmacklich attraktiv wie auch die Pilze und das Püree. Das Mousse war nur ein Klecks Sprühsahne und ein Klecks Mousse. Nichtsdestotrotz ist das eine sehr gute Leistung für ein so günstiges Gericht. Befund für jede Komponente C. Service: Das Mousse brauchte eine Ewigkeit (19 Min. nach dem Abdecken des Bratens) . Die hölzerne Sitzbank wippt wie eine Schaukel; das Netbook darf der Juror nicht benutzen, da das lt. Bedienkraft die Gäste nicht wollen. Befund C. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C/C/C** **/709**	**C**
C	01,6	**Pfälzer Residenz Weinstube, Residenzstr. 1, 80085 München** **089/225628** _____ Situation:	**C** **/710**	**C**

		in der Residenz gelegen keine eig. Parkplätze Stil vornehmlich pfälzerisch 10:00 - 00:30 Uhr einfaches Ambiente, Tische und Stühle hier ist der Wein-„Genuß“ vorherrschend Resultat: hier landen Einheimische, Touristen Küche: Entgegen herrschender Konvention nahm der Juror nicht das anspruchsvollste, das vielversprechendste oder aufwendigste/beste Gericht, sondern das für die Pfälzer Weinstuben typische, das in der Karte unter „Zum Wein empfiehlt unsere Küche“ geführt wird. Der Juror wählte hierbei unter der Rubrik „Warme Speisen“ Pfälzer Flammenkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 7,90.- Weinkarte 2005er Riesling Kabinett, fruchtig, harmonisch „vom Kalkboden“ VdF Weingut Karl Schneider Bad Dürkheim, Alk. 11,5 %vol. , RZ 28,6g/L, Säure 5,7g/L, 0,25L 4,90.- Der Pfälzer Flammenkuchen ist gewöhnlichund wir hatten ihn schon in Bad Bergzabern aromatischer gehabt. Befund C. Der Wein kommt in einer Art Wasserglas. Im korrekten Glas gefiele uns das schon besser - und vielleicht hat der Wein dann auch den gewünschten Geschmackseindruck. Service: recht flott; zuerst kam der Wein fälschlich als 0,1L (in einem halbhohen Senfglas - sowas von lächerlich!), wurde aber sofort freundlich korrigiert Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,55	**Paradiesgarten, Spezialitäten-Restaurant, Ramsmeierstr. 1, 85579 Neubiberg, Pächter, Internet-Adresse 089/6705953** Einfach _____ Situation: ruhig gelegen im EG wenige eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional und kroatisch (es gibt Raznjiki, Pola Pola, u.a.)) Terrasse Resultat: hier verkehren Anwohner, ältere Mitbürger, Jugendliche, Touristen sehr schneller Zugang zur Autobahn München - Salzburg Küche: Hirschbraten mit Spätzle und Preiselbeeren 10,50.- Postup, kroatischer Rotwein 4,30.- Es kamen zwei recht umfangreiche Stücke Hirsch. Diese waren schwach im kulinarischen Eindruck; die Spätzle waren	**C** **/711**	**C**

		regelrecht ausdruckslos. Nur die Soße war ein kleiner Lichtblick - sie zog den Hirsch noch etwas zurecht. Der Wein hinterließ einen angenehmen Einruck. Kein Befund bei Wein. Befund C. Service: sofort Auf der Rechnung fand sich ein anderer Wein, genannt Grasevina. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Unsicher. Sich Spezialitäten-Restaurant zu nennen, ist übertrieben.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,55	**Haxnbauer, Sparkassenstr. 6, 80331 München, haxnbauer@kuffler.de, www.kuffler.de** **089/2166540** _____ Situation: im Scholastikahaus; zwei Eingänge kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren. Die Kuffler-Gruppe besitzt Haxnbauer, Spatenhaus an der Oper, Seehaus im Engl. Garten, Wirtshaus im Grüntal, Mangostin Asia Restaurants, Oktoberfest Weinzelt, Hotel München Palace (von dem die Fa. Kuffler sagt, es habe eine der schönsten Hotelbars). Resultat: man sieht hier viele Touristenten und Einheimische Küche: Marinierte Forellenfilets vom Grill aus der „Gräflich Castell`schen Fischzucht“ mit Petersilienkartoffeln, Zitronenbutter und Salat 18,70.- Bad Camberger Taunusquelle 0,25L 2,80.-; 0,7L 6,40.- Die Fische waren drei Hälften an der Zahl, schwammen förmlich in der Butter und hatten nicht (mehr) den typischen Geschmackseindruck der Forelle. Die Kartoffel waren langweilig. Die Zitronenbutter schreibt korrekt „zerlassene Butter und drei gerollte Zitronenscheiben auf dem Fisch“. Der Salat war reich und aromatisch, reißt aber den Befund zur Hauptspeise nicht raus. Befund C. Service: sofort; es dauerte etwas, bis der Juror die Rechnung verlangen konnte. Als der Juror ging, lachten die beiden Bedienkräfte, die den Tisch leerten, lauthals. So etwas macht man nicht, denn der Gast kann es auf sich beziehen. In guten Häusern gäbe so etwas Ärger mit dem Maitre. Da der Juror kaum gemeint sein muß, gibt es den Befund zu C-. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C**	**/712**	**C-**
C+ g	01,525	**Etage Zwo, Gaststätte, Ledererstr. 3, 80331 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/23232973** viel Bio, vegan und vegetarisch _____	**C+/C+**	**/713**	**C**

		Situation: gelegen im 2. OG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten Parkgebühren Stil individuell sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem Lokal, das sich in einem sehr alten Gebäude befindet, verkehren Interessierte, Touristen, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige. Bestuhlung wie im Kreissaal; Stühle mit Sitzflächen und Lehnen hagebuttenfarben oder schwarz, Stahlrohrgestelle hellgrau. Tische 60□. Küche: Brot hell, Mischbrot, je zwei Scheiben, kein Brotteller, keine Butter, Erdnuß-Dip E-Eins, Etagiere mit zwei Etagen aus der Vorspeisenvitrine, dazu hausgemachtes Brot und Dipp 6.90.- Salat Taleggio-Walnuß, gebratener Taleggio, Champignons und Zucchini mit karamellisierten Walnüssen und Apfelspalten auf Blattsalaten mit Gärtnergurke, Strauchtomate, Radieschen und Sprossen an Orangendressing 10,90.- Tafelwasser 0,5L 2,90.- Das Brot kam aromenseitig verheerend unattraktiv, weder erschien es frisch, noch war es knusprig. Die 15-fach sortierte kleine Etagere aus rotem Plastik (!) stellte uns hinsichtlich der Frische jedoch zufrieden; es fanden sich sogar einige Shrimps. Das war ein geeignetes Intro und befindet zu C+. Das Hauptgericht kam auf dem großen Teller und stellte eine große Menge dar. Die Bestandteile waren frisch und der Käse sehr aromatisch. Das Orangendressing brachte etwas unpassende Säure ein; uns schien eine cremige Süße besser geeignet, die Aromen zu runden. Befund C+. Das Wasser kam in der Karaffe mit dem gewünschten Eis im Glas. Die Gerichte werden als gleichartig nivelliert angesehen. Die Vorspeise ist ausschlaggebend. Service: sofort und sehr freundlich WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Für vegetarische und vegane Küche.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	01,5	**Zur Post, Gasthof, Lindenplatz 7, 83707 Bad Wiessee, Geiß GmbH, Internet-Adresse 08022/86060** _____ Situation: an befahrener Straße; ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional Terrasse 11:30 - 22:00 Uhr (lt. Karte bis 23:00 Uhr) Resultat:	**D1** **/714**	**C-**

		In dem modern ländlich ausgestatteten Lokal verkehren Interessierte, Hotelgäste, Touristen, Ausflügler, Tegernsee-Besucher, Anzugträger, Geschäftsleute, Laufkundschaft Küche: Lammkeule in Rosmarin-Balsamicosauce mit Speckbohnen und Kartoffelecken 2Bl 12,00.- Getränk 0,30L 2,20.- Es kommen drei Scheiben Lamm, außergewöhnlich zart, korrekter Geschmackseindruck. Die Kartoffelecken waren himmlich angebraten - knusprig, ohne fett zu sein, dazu grüne Bohnen, eine Scheibe Tomate, etwas grüne Beigaben. Die grünen Bohnen sind definitiv bar jeden Specks und jedes Schinkens. Befund D1 (zugesicherte Eigenschaft nicht erreicht). Sehr schade; es wäre ansonsten der Befund zu B erfolgt. Service: Der Juror kommt 12:15 und wird in den leeren Raum verwiesen; um 12:20 kommt die Bedienkraft. Die Karte muß sich der Juror selber holen - vom Tisch am Eingang. Das Lamm kommt 12:40, die Weine im Poststüberl sind 0,25L und von einfacher Art. Der Juror verzichtet. Garstufe nicht erfragt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir nicht nochmal enttäuscht werden.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,5	**Franz Heider, Kur-Cafe Konditorei, Marktplatz 6, 83209 Prien, Pächter** **08051/1534** _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe, Parkplatz unweit Stil Cafe mit einfachen Speisen Terrasse, sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem Konditorei-Cafe verkehren Anwohner, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Ciemsee-Besucher, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Küche: Königinpastete 3,60.- nicht lieferbar Zwiebelkuchen mit Salatgarnitur 3,60.- Joghurttörtchen 2,40.- Kuchen 2,10.- Heiße Schokolade 1,90.- Nachdem die Königinpastete als ausgegangen gemeldet wurde, bestellte der Juror den Zwiebelkuchen. Dieser kam wie ein Tortensegment, auch recht hoch, aber klein, jedoch warm, mit etwas Lollo Rosso, gelber und roter Paprika, Gurken- und Tomatenscheibchen. Dies als Salatgarnitur zu bezeichnen, ist gewaltig zu hoch gegriffen. Der Zwiebelkuchen war aromenseitig nicht auffällig, etwas an den Paprika erdig. Befund C. Service:	**C** **/715**	**C**

		zügig WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Für was leichtes.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,5	**Isarthor, Gasthaus, Kanalstr. 2, 80538 München, Inh. Robert Zitzlsperger** **089/227753** Rege besucht _____ Situation: nahe befahrenem Platz (Isartorplatz) ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus: beim Mandarin-Oriental und am Isartorplatz Stil regional, individuell, günstige Mittagsgerichte man kann sich die Speisekarte faxen lassen Resultat: In dem rege besuchten, klassisch bayrisch anmutenden Lokal (man beachte die mutwillig alte Schreibweise zu Tor) verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Interessierte, Stammgäste, Bierdimpfl, Handwerker, Touristen, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Abends und oft auch tags ist eine Reservierung vonnöten. Küche: kein Brot Mittagsgericht Poschierter Fisch mit Kerbellsoße und Dampfkartoffeln 5,20.- Augustiner Vollbier, hell, 0,25L 2,00.- Das alle andere als kleine oder gar dünne Fischteil kam durch die abgestimmte Sauce aromatisch. Leider waren einige der Kartoffel nicht genügend durchgekocht, so daß sie noch hart/roh anmuteten. Sehr störend. Befund C. Sehr schade! Service: sofort WLAN unbekannt Sehr günstiger Mittagstisch Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/716**	**C**
C	01,5	**Gut Keferloh, Gasthof, Keferloh 2, 85630 Grasbrunn, Josef Ratzesberger, www.gut-keferloh.de** **089/469248** Bekannt und überschätzt	**C** **/717**	**C**

		_____ Situation: ruhig gelegen auf dem Gut eig. Parkplätze; Fahrrad-Parkplatz Stil regional, bayrisch Biergarten, großzügige Terrasse tägl. 11:00 - 24:00 Uhr Mo - Fr Keferloher Schmankerl; Fische aus der Aumühle Resultat: hier verkehren vornehmlich Interessierte, Touristen, Ausflügler, Anzugträger Antikmärkte jeden 1. Sonntag im Monat von Februar bis Dezember Küche: Zigeunerschnitzel 6,90.- Tafelwasser 0,4L 2,70.- Das Zigeunerschnitzel, das sind zwei dünne Fleischstücke, einige Kroketten, in der Zigeunersoße. Am Preis gemessen ist keine üppig große Menge zu erwarten, das Wasser ist korrekt gekühlt. Befund C. Service: sehr schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn es einfach sein soll.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,5	**Kraftakt, Restaurant Bar, Thalkirchnerstr. 4, 80337 München, Pächter, www.kraftakt.com** **089/21588881** Einfach einfach _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell Terrasse Resultat: Hier verkehren vornehmlich Anwohner, Interessierte, viel Laufkundschaft. Im Viertel herrscht eine hohe Männerrate. Mittwochs EURO-Night, 19:00 - 21:00 Uhr Jedes Bier 1 Euro Hier gibt es Soljanka. Wochengerichte von 11:30 - 14:00 Uhr. Küche: An der Wandtafel findet der Juror Riesenschnitzel 3,99.- Beilage Riesenschnitzel 1,50.- , gewählt: Kartoffelsalat	**C** **/718**	**C**

		Tonic Water 2,90.- Es kommt der 30cm-Teller mit einem zwar nicht üppig dick bemessenen, aber noch über den Tellerrand herausragenden Schnitzel sowie der Zitrone und dem üblichen Nippes an Salatblatt und Tomaten-Achtel. Der Kartoffelsalat ist Mainstream, mit etwas Grün bestreut und mit Gurken verfeinert. Das einfache Gericht wird nach C befunden. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ohne große Ansprüche.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,5	**Die Wildsau, Gaststätte, Balanstr. 121, 81549 München, MMG-GmbH, Internet-Adresse 089/45222652** Überteuerter Wein _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch, regional Biergarten mit Kastanien Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Geschäftsleute, Laufkundschaft und Mitarbeiter ansässiger Firmen. Gelegentliche Veranstaltungen Küche: kein Brot Der Juror wählte aus der Mittagskarte 11:30 - 14:30 als anspruchsvollstes Gericht Saftiges Cordon Bleu mit Pommes Frites, Zitronenspalten, Beilagensalat 6,90.- Pinot Grigio 0,2L 4,50.- Das Cordon Bleu war von der zu erwartenden Qualität; Pommes Frites werden nicht befunden. Zu diesen gab es ein kleines Töpfchen Ketchup. Der Salat erschien frisch und enthielt Grünes, etwas Gurke und Chinakohl, Karotte, Paprika rot und gelb, Tomate, Karotte, ausreichend Balsamikodressing. Befund C. Der völlig überteuerte Wein ist keiner Erwähnung wert. Service: sofort Das Getränk konnte aus keiner Karte bestellt werden: Der Juror mußte die Bedienkraft befragen, was es denn zu trinken gäbe und selbst dann wurde ihm nur mündlich vorgetragen. Die Kerze am Tisch wurde dem Juroren nicht angezündet. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ohne Freude.**	**C /719**	**C-**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
C	01,5	**Herzogstand, Berggasthaus, 82431 Kochel am See, S. Zauner GmbH, Internet-Adresse** **08851/234** Auf dem Herzogstand _____ Situation: mit der Herzogstandbahn erreichbar keine eig. Parkplätze Parkplätze im Tal bei der Herzogstandbahn Stil regional Resultat: hier verkehren Touristen, Wanderer Küche: Der Juror nahm den für den Bergfex gut geeigneten Kaiserschmarrn, der auch ein Urteil über die Küche zuläßt. Kaiserschmarrn 8,30.- Tee 2,80.- Der Kaiserschmarrn war guter Qualität und und fiel zugleich durch nicht hohe Fettwerte auf. Befund nach C. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Als Tagesausflug.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/720**	**C**
C g	01,5	**Stadt-Cafe, Restaurant-Cafe, Reichenstr. 3 - 5, 87629 Füssen, Pächter** **08362/6170** Angenehm _____ Situation: in der Fußgängerzone ruhig gelegen im EG/OG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkplätze ausgewiesen (nur wenige kostenlos, diese aber mit Parkscheibe) Stil Cafe mit einigen Restaurant-Gerichten sommers Stühle am Vorplatz Resultat: hier verkehren vornehmlich Laufkundschaft und Einkaufsbummler, Touristen Küche:	**C/C** **/721**	**C**

		Königinpastete 7,20.- Putenschnitzel in Cognac-Sauce mit Reis 6,20.- Kuchen 3,10.- Rooibos Karamel Orange 2,60.- Irish Coffee 4,40.- Die Königinpastete nennt sich „Spezialität einer Konditorei“. Leider erreicht sie nicht ganz das, was eine Königinpastete an kulinarischem Genuß beisteuern vermag. Sie kommt korrekt mit Worcestersauce, dazu ein Segment Zitrone mit einem Quetscher, zwei Segmente Tomate. Befund C. Die Pute kommt ergänzt mit einigen Erbsen, etwas Eigelb und Karotte, gelber und roter Paprika. Das Gericht ist einfach, jedoch aromatisch. Befund C. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Natürlich!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,5	**Ratsstuben, Gaststätte, Karl-Lederer-Platz 1a , 82538 Geretsried, Pächter, Internet-Adresse 08171/62017** Eine der wenigen Gaststätten in Geretsried _____ Situation: an befahrener Straße gelegen im EG eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional Biergarten Resultat: hier verkehren Anwohner, Laufkundschaft Küche: Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat 10,90.- Schoppenweine, weiß, Welschriesling, trocken 3,50.- Ein Allerweltsgericht - und das Schnitzel war zwar sehr groß, aber klein an Geschmackseindruck. Befund C. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Weil wir eh keine Auswahl haben, hier.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C /722**	**C**
C	01,5	**Hofgarten, Gaststätte, Hofgartenstr. 2, 83527 Haag, Familie Katterloher, Katterloher@iiv.de 08072/8281**	**C /723**	**C**

		An der Burg _____ Situation: ruhig gelegen an der Burg eig. Parkplätze Stil bayrisch und regional Biergarten Resultat: hier verkehren Einheimische und Ausflügler Küche: Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce mit hausgemachten Spätzle, Buttergemüse und gemischtem Salat 9,50.- Wasser 2,10.- Die Lendchen waren erstaunlich fest und stellten zusammen mit ihren Beigaben Standardküche dar. Der gemischte Salat war fünfteilig, Karotte, Kraut, Kartoffelsalat, Blattsalat, Rotkraut. Befund C. Service: schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,5	**Hochalm, Berggasthof, Hochalm 1, 82491 Grainau, Betreiber Hotel Haus Hammersbach mit Hütte und Hochalm, Gasthof, Kreuzeckweg 2 - 6, 82491 Grainau, Pächter, www.haus-hammersbach.de** **08821/9830** Massenabfertigung _____ Situation: oberhalb Garmisch-Partenkirchen gelegen, auf 1705 m durch Wanderweg erreichbar (25 Min. von der Bergstation Kreuzeck-Bahn entfernt; Talstation in Garmisch-Partenkirchen) Stil regional Terrasse Resultat: hier verkehren Wanderer zur Alpspitze jeden zweiten Sonntag im Monat hat man einen musikalischen Frühschoppen mit den Furtners aus Garmisch; auch gibt es Bayrische Frühschoppen mit regionalen Gruppen; dazu kesselfrische Weißwürste (stilecht bis zum Mittagsläuten), danach alpenländischen Schmankerl (Termine erfragen!) Die Historie der Hochalm kann man In der Speisekarte nachlesen. Sie beginnt 1926. Küche: Braten von der Gams in feiner Wacholderrahmsauce, Blaukraut, Butterspätzle und Preiselbeeren 9,80.- Kuchen (Zwetschgen-) 2,40.- Wasser 0,4L 2,80.-	**C** **/724**	**C**

		Haferl Tee 2,30.- Der Braten kam sehr schnell, der Kuchen auch. Der Braten war von hoher Qualität; die Soße harmonierte mit Fleisch und Spätzle; das Blaukraut war tadelfrei und die Preiselbeeren waren Marmelade. Sehr einfach. Befund C. Der Kuchen war nicht nur kein Highlight, sondern schlichtweg eine geschmacklose Qualität und ohnehin kein Zwetschgenkuchen, sondern eher der Optik nach ein Streuselkuchenversuch mit Zwetschgen, aber Kuchen wird ohnehin nicht bewertet. Ähnlich verhielt es sich mit dem Tee. Dieser war nicht heiß genug aufgebrüht worden und wurde vom Juroren, einem ausgesprochenen Tee-Kenner, als „Plurche“ bezeichnet. Als ihm das Glas auch noch umgestoßen worden war, trauerte er dem Ganzen nichteinmal nach. Service: schnell und unfreundlich - zumindest, seit der Juror seine Preiselbeeren wollte (s.u.); später, als der Juror seine Belegrechnung wollte, gab es verdrehte Augen zum Himmel - und keine Belegrechnung, sondern nur den Kassenbon. Die Preiselbeeren zum Braten fehlten und mußten erst vom Juroren bemängelt werden. Befund C-. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ohne Interesse.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	01,5	**Oberwiesenfeld, Gaststätte, Hildeboldstr. 23, 80797 München, Werner und Martin Rupp, Internet-Adresse 089/303286** _____ Situation: ruhig gelegen keine eig. Parkplätze wenige freie Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich Terrasse es gibt eine Tages- und eine Menükarte Die Menükarte vom 15. bis zum 19.06. hat kein Gericht über 5,80.- und jeweils inbegriffen eine Suppe (Nudel-, Blumenkohl-, Griesnockerl-, Pfannenkuchen-, Eierflaum-) Resultat: hier verkehren auffällig viele Anwohner und gelegentlich die Richer vom nahen Arbeitsgericht Küche: Der Juror nahm „aus der Pfanne“: Lende vom bayrischen Weidemastochsen mit Speckbohnen und Bratkartoffel 16,80.- Geeister Kaiserschmarrn mit Schokosauce und Sahne 3,80.- Kalterer See 3,80.- Das Fleisch kam mit Steakmesser, war gut durch und erfüllte die gestellten Erwartungen; die Bohnen gewannen erheblich durch die aromatischen Schinkenstreifen. Auf die (Fertig-)Krauterbutter konnte der Juror verzichten. Die Bratkartoffel waren schön angebraten, hätten aber etwas weniger Öl vertragen können. Befund C. Der geeiste Kaiserschmarrn kam als der gewohnte Scheiterhaufen und gewann durch die Schokosauce. Die Sahne trug zu garnichts bei. Befund C, Der Kalterer See war der Ersatz für den - neben anderen Weinen der Karte - nicht lieferbaren Rosso di Montalcino DOC Tennuta Friggiali Agricola Centolani SRL, intensive rubinrote Farbe, fruchtiger delikater Duft nach Johannisbeeren und Brombeeren, elegant vollmundig. Es handelte sich um einen einfachen Wein, der genügend harmonierte. Service:	**C/C** **/725**	**C**

		sofort Garstufe nicht erfragt es wird nicht nachgeschenkt WLAN: vier gesicherte, fremde WLAN vorhanden Beeindruckende Preisgestaltung bei der Menükarte (s.o.) und bei den Nachtischen (3,80.- bis 4,80.-). Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wegen der Preise.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,5	**Gesellschaftsraum, Gaststätte, Augustenstr. 7, 80333 München, Pächter, www.der-gesellschaftsraum.de 089/55077793** _____ Situation: an befahrener Straße kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell, nur ein Menü erhältlich Di - Sa 18:00 - 24:00 Uhr Resultat: wer hier verkehrt, ist unklar; der Juror war der einzige Gast Küche: Mittags Menü 9,80.- incl. kleines Getränk Vösslauer 0,75L 2,00.- (Aufpreis) Das (Dreikomponenten-)Menü besteht aus 1. Drei warme Klappbrot mit verschiedenen frischen Zutaten (vegetarisch) 2. Frischer Salat mit Dressing-Injektion 3. Alkoholfreies Getränk aus dem Fritz-Kola-Sortiment oder offenes Getränk 9,80.- (zum Mitnehmen 7,80.-) Es kommen vier Tramezzini, ein Einmachglas mit Salat, dazu drei Injektionsspritzen mit den Dressings. Letztere sollen tief in den Salat eingebracht werden, dann soll man das Einmachglas schütteln und den Salat entnehmen. Dieses einzige und damit größte Menü im Gesellschaftsraum gereicht allenfalls zur Vorspeise. Der Juror hat als Füllungen Schweinefleisch und Lachs mit Olive genommen. Das Gericht war von einfacher Natur, kulinarisch bedeutungslos, der Salat frisch. Befund C. Service: sofort es wird nicht nachgeschenkt da ein kl. Getränk im Menü enthalten ist, hat man nur einen Aufpreis für die große Flasche berechnet. Gut! WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn sich die Leistung erhöht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/726**	**C**
C	01,5	**OCUI, [open cuisine], Oberanger 31 - 33, 80331 München, Gastro & System GmbH, www.ocui.de 089/45226001**	**C** **/727**	**C**

		_____ Situation: an befahrener Straße kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell, Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Terrasse Mo - Sa 11:30 - 00:00 Uhr; So 12:00 - 22:00 Uhr Resultat: hier verkehren Ökos, Angestellte, Laufkundschaft, Freundinnen Küche: Mafaldine mit Sardinen, Rosinen, Knoblauch und Spinat 8,50.- Botanic Water 3,50.- Das Carpe Diem Botanic Water, 100% natürlich, harmonisierend, leicht rosa (www.carpediem.com) schenkt man selber nach - frei nach dem Motto, an meinen Körper lasse ich nur Wasser und ... Das Nudelgericht war einfacher Ausprägung; die Kochkraft erfragte, ob der Juror etwas Gewürzmischung noch darüber haben will - und der Juror fuhr gut damit; das Gericht gewann dadurch geschmacklich. Befund C. Service: Selbstbedienung; die Speisen werden life zubereitet es wird nicht nachgeschenkt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn es anders sein soll.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,5	**Kaisergarten Yuan Ming, Chinarestaurant, Kistlerhofstr. 88, 81379 München, Pächter, Internet-Adresse 089/72498739** viel Bio _____ Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil chinesisch, günstiges Mittagsmenü Resultat: viel Laufkundschaft Dieses chinesische Restaurant wird in die Liste aufgenommen, da die Küche keine Geschmacksverstärker zugibt, sehr auf Bio-Ware achtet und heimische, also süddeutsche Fleischwaren von Hühnern, Schwein und Rind verwendet. Küche: Aus der Karte, alle Gerichte mit Suppe oder Frühlingsrolle: Zart gebratenes Lammfleisch Hong-Kong-Art 7,60.- Tsingtao-Bier 0,33L 2,50.- Da die Bedienkraft keine Auskunft geben konnte, welche Größe die Gerichte der Mittagskarte haben, hat der Juror nicht	**C /728** **C /729**	**C** **C**

		aus der Mittagskarte (alle Mittagsmenüs 5,30.-) gewählt. Das Lamm Hong-Kong-Art kam, wie Lamm zu kommen hat: Hong-Kong-Art bedeutet, daß allerlei Gemüse (Brokkoli, Karotte usf.) zugegeben wurde. Kulinarisch konnte der Juror keinen Unterschied zu anderen derartigen Restaurants vermerken. Der Reis war einfachst aromatisch. Die Frühlingsrolle war aromaseitig zurückhaltend, was auf die fehlenden Geschmacksverstärker zurückzuführen ist. Befund C (die Frühlingsrolle gilt nicht als eigenständiges Gericht). Service: sofort WLAN unbekannt **Zweiter Test** Acht Schätze, gebratene Kostbarkeiten in leckerer Sauce 7,50.- Tsing Tao Bier 2,50.- Durch Zugabe von Sojasauce konnte der Reis heute aromatisch genug gestaltet werden. Die Acht Schätze waren Fleische und Gemüse vom Chinesen in bekannter Art. Als Vorspeise kommt eine Frühlingsrolle. Befund C (die Frühlingsrolle gilt nicht als eigenständiges Gericht). Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,5	**Stoa, Restaurant - Cafe - Bar, Gollierstr. 38, 80339 München, Pächter, Internet-Adresse 089/5024613** _____ Situation: ruhig gelegen im Westend kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstige Tagesgerichte erhältlich im Sommer sind Tische draußen Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner aus dem Westend es ist laut, warm, feucht und voll gleichsam eine Schwabinger Studentenkneipe Küche: Münchner Schnitzel mit Meerrettich-Senf-Kruste und Kartoffelsalat 9,50.- Tafelwasser 2,50.- Es kam ein großer Teller mit zwei (!) Schnitzel und einem offenbar selbstgemachten Kartoffel-Gurkensalat. Das einfache Gericht befriedigte sehr, nur die Kruste war stellenweise etwas zu braun und der Meerrettich-Senf-Eindruck etwas verhalten, weil nicht homogen verteilt. Befund C. Service: bald Das Gericht war - im voll besetzten Restaurant - nach 20 Minuten da. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja**	**C** **/730**	**C**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
C	01,5	**Zum Goldenen Lamm, Gasthaus, Stadtplatz 34, 94474 Vilshofen** **08541/969098** _____ Situation: ruhig gelegen keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe, jedoch große Parkanlage an der Donau unweit Stil bayrisch, günstiges Tagesgericht erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Einheimische; Bierdimpfl-Atmosphäre Küche: Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade 7,80.- Tafelwasser 0,5L 1,90.- Der Seelachs ist paniert und von der einfachen Art; der Kartoffelsalat ist anspruchsvoller, d.h. er ist nicht der übliche nasse Pampf. Befund C. Service: sofort kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/731**	**C**
C_u	01,5	**Augsburger Hof, Bar, im Romantikhotel Augsburger Hof, Auf dem Kreuz 2, 86152 Augsburg, Rolf Meder GmbH, www.augsburger-hof.de, www.meders-bar.de** **0821/343050** _____ Situation: an befahrener Straße, wo man die Trambahn vorüberdröhnen hört eig. Parkplätze in der Hoteltiefgarage kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich Resultat: hier verkehren Hotelgäste, Arbeitnehmer und Laufkundschaft Küche: kein Brot Carpaccio vom Angusrind mit Olivenöl, Basilikum und Parmesan 12,50.- Gebratenes Steinbeißerfilet auf Zucchini-Tomatengemüse an Safransauce, dazu Taglitelle 19,50.- San Pellegrino 0,5L 3,80.- Die (einfache) Vorspeise war aufgeräumt anzuschauen und von der erwarteten zufriedenstellenden Art. Die Portion war	**C/C** **/732**	**D4**

		nicht groß. Befund B. Fast gleiches gilt für den Steinbeißer und seine Beilagen; die Tagliatelle waren aromalos. Die Portion war klein. Befund C. Da der Juror nach der Mahlzeit noch Hunger hatte, ob der kleinen Portionen, reduziert sich der Befund auf C und C. Service: Ablauf: Der Juror tritt ein und geht zu einem freien Tisch. Die Bedienkraft kommt unmittelbar und fragt, ob man ihm *helfen könne*. Wieder so ein Laden, der glaubt, nur Behinderte als Gäste zu haben. Der Juror bejaht und sagt, daß man ihm die Karte bringen könne. Als Antwort erklärt die Bedienkraft, daß da - mit Fingerzeig - reserviert sei. Der Juror realisiert eine abweisende Haltung der Bedienkraft, dreht sich zum anderen Tisch und fragt, ob das das Restaurant sei, was **bejaht*[1]** wird (die Restaurant-Optik ist mehr Bar als etwas anderes, da der Bartresen 1/3 des Raumes einnimmt; die Sitze sind Kunstleder in rot). Dem Juroren wird der Mantel wird nicht abgenommen - allen anderen Gästen, die nach ihm eintreffen, jedoch schon. Nach kurzer Zeit kommt die Karte. Der Juror nimmt das teuerste Gericht, den Steinbeißer. Die Bedienkraft weist ihn darauf hin, daß die Menge dieses Gerichts „sehr überschaubar" sei und rät etwas hinzuzunehmen, weil er „sonst nicht satt" würde. Der Juror nimmt die teuerste Vorspeise dazu. Es kommt kein Brot. Der Juror wartet und wartet - auf die Vorspeise. Alle anderen Gäste, die nach dem Juroren gekommen waren, haben ihre Bestellungen schon erhalten. Vorspeise kommt. Juror ißt. Der Juror wartet und wartet - auf das Hauptgericht. Die ersten Gäste, die nach dem Juroren gekommen waren, lesen schon Zeitung oder brechen auf. Das Hauptgericht kommt tatsächlich noch. Wenigstens die Rechnung kommt extrem schnell - sie scheint schon fertig vorgelegen zu haben. Ob der kleinen Portionen und dem fehlenden Brot ist der Juror noch hungrig. Was für ein Reinfall! Wegen der Wartezeit und der Schikane mit dem Mantel beläuft sich der Befund nach D4. Im Nachhinein stellt der Juror fest, daß er sich **nicht im Restaurant*[1]**, sondern in der Bar befunden hat, da das Restraurant nicht geöffnet hatte. Das war ihm aber nicht berichtet worden. Leider gibt auch die Homepage keine Auskünfte über dessen Öffnungszeiten. Es wird nicht nachgeschenkt WLAN ungeklärt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Auf diesen Laden können wir verzichten. So etwas Unverschämtes, den Gast einfach warten zu lassen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,5	**Tresznjewski, Brasserie, Theresienstr. 72, 80333 München, Tresznjewski GmbH & Co KG, www.tresznjewski .de 089/282349** _____ Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage Parkhaus: Stil individuell, Tagesgericht erhältlich Resultat: viel Laufkundschaft, auch Angestellte der umgebenden Firmen Küche: Brot: Drei Scheiben Schweinelendensteak vom Grill mit Gorgonzola, Lauchgemüse und Schmorkartoffeln 11,80.- San Pellegrino 0,5L 4,50.- Das Brot war aromalos, aber knusprig. Die große Mahlzeit brachte etwas viel Fett mit. Die Kartoffel waren gelb-grün. Das	**C** **/733**	**C**

		Fleisch war fest und der Käse harmonierte nicht entschieden. Befund C. Service: es wird nicht nachgeschenkt WLAN lt. Bedienkraft vorhanden, jedoch war keine Verbindung möglich Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	01,5	**Egger in der Au, Schornstr. 2, 81667 München** **089/44140144** _____ Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze Stil regional Resultat: wird gut besucht sehr günstig ab 21:00 Uhr Raucherclub Die Nähe zur Gourmetregion Steinstraße, in deren Verlängerung der Egger liegt, färbt nicht ab. Küche: Der Juror nahm den Mittagstisch Lunch 2. Holzfällersteak vom Grill mit Kräuterbutter und Country-Potatoes 5,90.- Kleiner Salat **1,50.-** Dessert Käsekuchen mit Rosinen und Sahne **1,50.-** Menü Wasser 0,4L 2,00.- Auf dem Steak befand sich ein großer Riegel orangefarbiger Kräuterbutter (sicherlich Fertigware); es war zufriedenstellend. Die Kartoffeln waren schön angebräunt. Der Salat ist vielfach sortiert und frisch. Das Dessert ist von ansprechender Qualität. Befund jeweils C. Das Gericht ist beachtenswert günstig. Service: nach wenigen Minuten kommt die Bedienkraft Das Bestellte kommt zeitnah; die Bedienkraft erkundigt sich, wann das Dessert kommen soll. Hier kann man gut und günstig essen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicher - allein schon wegen der Preise!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C/C/C** **/734**	**C**
C	01,5	**Seehotel zur Post, Seestr. 3, 83684 Tegernsee, www.seehotel-zur-post.de** **08022/66550** _____	**C** **/735**	**D4**

		Situation: an befahrener Straße eig. Parkplätze Stil bayrisch und international gegenüber ist das Schloßcafe Resultat: hierher kommen vor allem Ausflügler, ferner Einheimische Küche Hasenrückenfilet in Wacholderrahmsauce mit Kartoffelkroketten und grünem Salat (Seniorenportion) 18,80.- (14,80.-) Gerolsteiner 0,5L 3,00.- Der Hase gefiel dem Juroren; er hatte den typischen Geschmackseindruck und war gelungen zubereitet, geriet vom Fleisch her überraschend fest; der Salat war eher nicht groß. Befund C. Manche Gerichte kann man als etwas verkleinerte Seniorenportion bestellen. Service: Mit Verzögerung: Wieder so ein Laden, wo dem Gast in den Gastraum nachgegangen und durch den Raum laut gefragt wird, ob man ihm *helfen kann*, als ob er behindert wäre. Wie peinlich für den neuen Gast: Alle Köpfe im Lokal drehen sich nach ihm um. Befund D4 (Bedienkraft brüskiert Gast). Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja; aber wenn man uns nochmals so blöde anredet, das letzte Mal!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,5	**Dillinger' s Chicago Bar'n Grill** **Hofmannstr. 19, 81379 München** **089/78749022** **Dillinger' s Chicago Bar'n Grill** **Georgenschwaigstr. 42, 80807 München** **089/35816969** **Dillinger' s Chicago Bar'n Grill** **Laimer Platz 2, 80689 München** **089/53887530** Situation (Hofmannstr. 19): an befahrener Straße keine eig. Parkplätze Stil individuell Resultat: hier essen Leute aus umgebenden Firmen, Anwohner und Laufkundschaft Küche: Der Juror wählte in der Hofmannstraße das täglich (außer feiertags) angebotene Happy Lunch (11:30 - 14:30 Uhr). Putensteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites, dazu Tagessuppe 5,90.- Tafelwasser 0,5L 2,90.- Die Pute war angenehm angebraten; über Pommes verlieren wir uns erst garnicht. Die Suppe war einfach. Befund C.	**C** **/736**	**C**

		Service: der Happy Lunch wird nur exakt zu der vorgegebenen Zeit ausgegeben; um 11:20 Uhr ging es noch nicht, ihn zu erhalten. Die Suppe kam jedoch schnell. Die Toilette war verstopft. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, wegen der Preise.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	01,5	**Alter Simpl, Türkenstr. 57, 80799 München** **089/2723083** Schwabinger Restaurant _____ Situation: altbekannte Gaststätte in Schwabing kaum Parkplätze in der Nähe Stil münchnerisch Resultat: hierher kommen Studenten, Schwabingbummler, Einheimische u.a. Küche: Unter den „Simpl Schmankerl“ wählte der Juror Wildschweingulasch mit Preiselbeeren und Semmelknödel 12,80.- Wasser 0,5L 2,50.- Kleiner Salat mit Putenstreifen 6,40.- Gerolsteiner 0,25L 2,10.- Dieses Wildschwein-Gericht ist zugleich das teuerste der Karte. Es kommt eine genügende Menge. Leider kommen auch drei Orangenscheiben auf und neben dem Wildschwein und irritieren doch schon etwas, da sie geschmacklich einfach nicht passen. Das Wildschwein war zart, hatte jedoch nicht den typischen Wildeindruck. Befund C. Der Kleine Salat war ein ansehnlicher Teller; er war frisch und die Putenstreifen erwartungsgemäß. Befund C. Service: sofort; das Wasser 0,5L war fälschlich ein Bier 0,5L und ging zurück. Die Toilette war verstopft. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C/C** **/737**	**C**
C_u	01,5	**Max Emanuel Brauerei, Wirtshaus Saal Biergarten, Adalbertstr. 33, 80799 München, Stephan Gloxhuber, Sepp Mittermeier, www.max-emanuel-brauerei.de** **089/2715158** Schwabinger Restaurant _____ Situation: in Schwabing kaum Parkplätze	**C/C** **/738**	**C**

		Stil vornehmlich bayrisch, aber auch vielfältig anders 1.4. - 31. 10.: 11:00 - 25:00 Uhr (Fr. bis 27:00 Uhr) 1.11. - 31.3.: 17:00 - 25:00 Uhr (Fr. bis 27:00 Uhr) Biergarten 11:00 - 23:00 Uhr, 700 Plätze Saal mit 140 bis 300 Plätzen für Veranstaltungen aller Art Resultat: hierher finden Schwabingbummler, Einheimische Küche: Lendensteak (vom bayrischen Bullen) mit Kräuterbutter und großem Salat 13,90.-; mit Pommes Frites 15,90.- Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne 4,00.- Tafelwasser 0,5L 2,50.- Das Steak kam ohne Nachfrage rare. Muß man denn immer was sagen? Der große Salat war einfach. Das Dessert war bayrischer Standard. Befund zweimal C. Service: schnell Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,5	**Braunauer Hof, Frauenstr. 40/42, 80469 München, Wirtsleute Rudi und Burgi Plabst** **089/223613** _____ Situation: alteingesessenes Lokal Biergarten Parkhaus im selben Block Stil: gezielt bayrisch Resultat: voll und warm Küche: mehrfach in zufriedenstellender Qualität, einmal nichts bestellbar (s.u.) Service: träge, arrogant, ignorant Kommt man zu oft ins Lokal, fällt man wohl auf, weil man den Bedienkräften Arbeit macht, wird dann einfach ignoriert und nicht mehr bedient (mehrfach vorgefallen; wir haben die Nase voll). Wir bekamen den Eindruck, daß unser Erscheinen zu publikumsschwachen Zeiten die werten Bedienkräfte beim Ausruhen sehr gestört haben muß und wir DESHALB angeeckt sind. Befund D1 (Wartezeiten über 10 Minuten bis zur ersten Bedienung). Andermal: Der Juror erhielt von der Bedienkraft den letzten freien Platz im Lokal - mitten unter anderen Gästen an einem fremden Tisch; alle wurden bedient (nach 10 Min. Wartezeit), nur der Juror nicht; nach weiteren 10 Min. verließ der Juror das saubere Restaurant. Befund D1 (Wartezeiten über 10 Minuten bis zur ersten Bedienung). Nie mehr wieder! Kotzt uns an. **Zweiter Test** Ein Juror war doch noch mal drin, im Braunauer Hof.	**-** **/739** **-** **/740** **C** **/741**	**D1** **D1** **D2**

		Von der Tageskarte Hirschpastete mit Sauce Cumberland, Toast und Butter 9,80.- Teinacher Gourmet Medium 0,75L 5,40.- Das Wasser schmeckte laugig; die Hirschpastete war kulinarisch unbedeutend und recht fest, der Teigmantel reichlich unnötig. Befund C. Wie ein industriemäßig abgefülltes Mineralwasser laugig schmecken kann, ist dem Juroren verschlossen. Die Werte des Wassers hat der Juror notiert: Natriumhydrogencarbonat 0,57g/L; Calcium 0,10g/L; Natrium 0,07g/L Service zügig Die Bedienkraft versicherte, daß die Menge des Gerichts eine vollwertige Mahlzeit sei und nicht etwa eine Vorspeise (sie war unter den normalen Gerichten der Tageskarte aufgeführt). Das war nicht korrekt; der Juror hätte das Gericht stand-alone nicht als vollwertige Mahlzeit verstanden. Befund D2 (Gast wird falsch informiert). Die Chefin, die jeden Gast persönlich begrüßen soll, so steht es im Glaskasten vor der Türe in einem Zeitungsausschnitt, haben die Juroren noch nie gesehen. Primitives Unterfangen ... zur Selbstanpreisung. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,5	**buxs-restaurant-cafe, Frauenstr. 9, 80469 München** **089/2915550** Das buxs ist seit 06.2009 geschlossen. _____ Situation: an befahrener Straße Resultat: Man stellt sich das Gericht aus verschiedensten angebotenen Komponenten selbst zusammen. Es gibt auch Kaffee und Kuchen, Getränke. Küche: Der Juror legte die Komponenten Sprossen, Tofu gebraten, Olivenblätter gefüllt, Antipasti: Blumenkohl gebraten, Blätterteig-Tasche auf seinen Teller; 23,00.- /kg. Die gewählten Komponenten ergaben ein kulinarisch gewöhnliches Menü. Befund C. Service: Selbstbedienung **Zweiter Test** Das buxs wird umgebaut oder es schließt. **Dritter Test** Das buxs ist geschlossen. An seine Stelle tritt ein ital. Restaurant. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, wenn es ginge.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/742**	**-**

D1	01,5	**Il Sorriso, Ristorante, Gotthardstr. 8, 80686 München, www.ilsorriso.de** **Tel.: 089/5803170** _____ Situation: recht ruhig gelegen, obwohl an doppelspuriger Straße Parkplätze auf der Straße; angebl. Privatparkplatz Ein Italiener Mo - Sa 11:30 - 14:30/18 - 23 Uhr Resultat: Die Karte vor der Türe enthält keine Pizzen. Der feine Italiener führt so etwas nicht. Es gibt eine Tageskarte. Küche: Der Juror kam zur Mittagszeit und bestellte von der Tafel, die man vor ihn stellte: PP: Carciofi Grigola (Gegrillte Artischocken auf Rukkola) 10,50.- SP: Tagliolini mit schwarzen Trüffeln 11,50.- San Pellegrino 0,5L 3,50.- Der Juror ließ sich aus gegebenem Anlaß vor der Bestellung von der offenbar wichtigsten Bedienkraft die Trüffel als dunkelgrau bis schwarz beschreiben. Dann bestellte er. Was er erhielt, waren aber graue bis hellbraune Scheiben ohne wesentliches Trüffelaroma. Der Juror schreibt: „Ich weiß nicht, für wie blöde die einen halten, nur weil wir in Deutschland nicht mit Trüffeln in der Muttermilch aufgewachsen sind“. Der Juror hatte zwei Monate vorher in Kroatien Trüffel im Überfluß. Was aber im Il Sorriso geboten wurde, ist schlichtweg Abfall - übrigens ist das wirklich Abfall, denn wenn der Trüffel sein Aroma angegeben hat, dann ist das Überbleibsel WERTLOS. Die Artischocken auf Rukkola waren mit dünnsten Parmesanscheibchen belegt; sie erhielten einen sicheren Befund B. Die Tagliolini harmonierten mit ihrer hellen Sauce und wären mit hochwertigen Trüffeln ein Genuß gewesen, doch kam das Trüffelaroma trotz einer sicher ausreichenden Menge Trüffel nur sehr schwach im Hintergrund mit. Auf Frage (s.o.) suggerierte man dem Juroren etwas anderes; umso größer war die Enttäuschung. Befund D1 (es liegen Mängel vor, Geschmackseindruck). Rückblickend geht der Juror davon aus, daß er wegen seiner Frage zu der Qualität der Trüffel als Laie, der keinen Trüffel kennt, eingestuft wurde und deswegen den Abfall bekam (diese Art Trüffelmüll entsteht, wenn der Trüffel seinen Geschmackseindruck durch eine Anwendung verloren hat; er gilt bei Kennern als nicht mehr verwendbar). Service: unmittelbar Nachdem das Hauptgericht abgedeckt war, ließ man den Juror sitzen - im Sinn des Wortes. Er konnte schön seinen Befund vertiefen und niederschreiben. Man fragte ihn sogar nichteinmal, ob er einen Espresso, Grappa oder was sonst wolle, wie es beim Italiener üblich ist. Der Juror hat es ausgesessen - und verlangte dann doch um kurz vor 15 Uhr die Rechnung. Befund D1. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**D1/B** **/743**	**D1**
D3	01,5	**Brenner, Grill Pasta Bar, Maximilianstrasse 15, 80539 München, Operngrill GmbH & Co KG** **089/4522880** _____ Situation: in den neuen Höfen gelegen; Glasfront ringsum hat etwas von Kantine und Massenabfertigung kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der	**D3** **/744**	**C**

		Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Die Küche ist vielgestaltig, aber nicht umfangreich. Die Speisekarte liest: Aperitif, Cocktail, Vorab, unsere hausgemachte Pasta, Feuer und Flamme (pur - mit Zitrone, ausgesuchtem Olivenöl und etwas Meersalz, schonend gegrillt über hochwertiger Buchenholzkohle. Die Beilagen wählen Sie selbst und wir servieren sie separat), Bier, Kaffee, Nachspeisen. Feuer und Flamme meint Fleisch und Fisch gegrillt. Beilagen sind: Rosmarin-Kartoffeln, gemischtes Gemüse, grüne Bohnen, gedämpfter Spinat, gemischter Salat. Resultat: hierher gehen vornehmlich Mitarbeiter umgebender Firmen Speisekarte gibt's erst drinnen Küche: Riesengarnelen (3 St.) mit Aioli 19,50.- Pellegrino 0,25L 2,80.- Die Riesengarnelen waren, was Schwanz und Beinchen anging, tiefschwarz verbrannt. Auf Frage informierte die Bedienkraft, daß diese auf dem Holzkohlengrill bereitet werden. Leider ist der Brandgeschmack auch in das Garnelenfleisch eingedrungen, der Panzer war auch stellenweise überhitzt und das führt bedauerlicherweise zum Befund D3 (grobe Nachlässigkeit in der Küche, verbrannte Stellen). Da muß man schon ein bischen achtgeben, lieber Brenner, und nichts verbrennen lassen! Mit dem „schonend gegrillt" wie in der Karte aufgeführt, hapert es also noch etwas ... Service: Schnell und freundlich Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Eher nicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,5	**Schweizer Hof, Gasthof, Planegger Str. 14, 81241 München, Pächter Horst und Mariele Rapp** **089/881840** _____ Situation: typ. bayr. Gaststätte, Biergarten; an einer befahrenen Straße gelegen besonders abends jodelt es etwas viel wenige Parkplätze Resultat: viel Volkes, oft voll (und dicke Luft) Küche: Die Lendchen „Mozzarella" von der Tages-/Wochenkarte waren gewöhnlich, die Kroketten von Qualität, der Salat mit etwas essigähnlichem, Saurem, angemacht 8,70.- . Bisheriger Befund C. Gr. Mineralwasser 2,40.- Service: hat was zu tun, wenn es voll wird wir wurden sofort bedient; das Essen kam nach akzeptabler Zeit Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/745**	**C**

C	01,45	**Forschungsbauerei, Bräustüberl, Unterhachingerstr. 76, 81737 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/6701169** Sehr einfach _____ Situation: an befahrener Straße, Bahnstrecke nebenan; verkehrsgünstig zu Autobahn München - Salzburg, Abfahrt Neubiberg gelegen im EG eig. Parkplätze Stil regional Biergarten mit Sonnenschirmen, keine Kastanien Di - Sa 11:00 - 23:00 Uhr, So/Fe 10:00 - 22:00 Uhr Resultat: In dem durch den sichtbaren Braukessel etwas anders wirkenden Lokal verkehren Anwohner, ältere Mitbürger, Interessierte, Stammtische und -gäste, Bierdimpfl, Handwerker, aber allesamt nur Männer. Das Bier (nur zwei Sorten!) gibt es ab 16:00 Uhr nur in Maßkrügen zu 1L. Hier scheint noch niemand begriffen zu haben, daß man mit 1L Starkbier Gefahr läuft, die Fahrerlaubnis zu verlieren. Das mag auch der Grund sein, warum abends keine einzige Frau anwesend ist. Der Juror nahm Wasser. Die offerierten Speisen sind typisch von der einfachen Art. Was hier „erforscht“ werden soll, ist dem Juror verborgen. Küche: Wacholderfleisch mit Weinkraut 9,20.- Adelholzener 0,5L 2,90.- Drei Brezen 3,00.- Das Gericht gestaltet sich beträchtlich einfach, von der Aromatik her ist es zufriedenstellend. Befund C. Service: sofort Auf der Rechnung fand der Juror vier Brezen berechnet; er hatte nur drei. Befund D3. Das Wasser wurde einmal nachgeschenkt. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Lustlos.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/746**	**D3**
C	01,45	**Roeckl, Wirtshaus gGmbH, Isartalstr. 26, 80469 München, www.roeckl-restaurant.de** **089/45217129** _____ Situation: an befahrener Straße Biergarten im Sommer keine eig. Parkplätze Stil international Links ist die Wirtschaft und rechts das Restaurant	**C** **/747**	**C-**

		Es ist beträchtlich warm und kaum auszuhalten Laut, eng, unbedämpft, Kantinenfeeling; auf der Visitenkarte steht Ausbildungsrestaurant (wer kocht hier?) Resultat: Hier die Speisekarte: Getrüffelte Kartoffelsuppe, Ochsenconsommée, Jausenbrett, drei Salate, Gnocchi, Steinpilzravioli, Pasta mit Kartoffelragout, Wiener Schnitzel, Rinderlende, Rinderfilet, Saiblingsfilet Dessert auf Anfrage Später hörte der Juror von einem Menü, doch das ist ihm nicht angeboten worden. Küche: Saiblingsfilet Nußbutter, Butterkartoffeln, Blattspinat 14,80.- Adelholzener 0,75L 5,00.- Die Kartoffel gibt es auch weicher, der Blattspinat war nicht viel, aber von Qualität, wie der Saibling auch. Befund C. Service: schnell das bestellte 0,5L Wasser (3,00.-) kam mit 0,75L (5,00.-). Befund C-. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Muß nicht sein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	01,4	**Taglaching, Gaststätte, Oberdorf, 85567 Bruck/Taglaching, Ludger von Oepen, Internet-Adresse 08092/336138** Radfahrer-Rast _____ Situation: an der Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze, Parkmöglichkeit am Feld nebenan und an der Straße Stil individuell Selbstauskunft des Anbieters: Wir führen vegetarische Produkte; die Produkte stammen überwiegend aus boilogischem Anbau; unsere Fleischprodukte stammen ausschließlich aus kontrollierten biologischen Höfen. Fleisch beziehen wir in Demeter-Qualität aus den anthroposophischen Werkstätten H;henberg. Brot und Baguette kommen aus der Holzofenbäckerei Schmitt in Pörsdorf. Gemüse, Salat und die meisten Zutaten beziehen wir von der Firma „dennree - naturkost“ Biergarten, kl. Kinderspielplatz Fr. 17:00 - 24:00 Uhr; Sa/So 12:00 - 24:00 Uhr Viele Fliegen wegen der zwei angrenzenden Bauernhöfe. Resultat: In dem kleinen Lokal verkehren viele Radfahrer und Tagesausflügler Küche: kein Brot Cola 0,33L 2,30.- Milchkaffee 2,20.- Schinkenkäsebaguette überbacken 5,00.-	**C+/C+** **/748**	**C**

		Frühlingsschnee mit Himbeermus 4,00.- Der Juror bekam gesagt, daß das Kaffeepulver aus sei, man aber einen Kaffee aus Extrakt mit der Maschine machen könne. Tolle Leistung. Auf dem großen Teller kamen zwei Schinkenkäsebaguette, die perfekt überbacken waren. Etwas Grün, Sprossen, Karotten, Tomate, Radieschen mit Balsamiko waren auch dabei und harmonierten angenehm. Befund C+. Der Frühlingsschnee mit Himbeermus kam auf dem großen Teller und brachte - abweichend von der Verbalisierung Frühlingsschnee - einen weißen Pudding mit Himbeermus; dabei waren einige Johannisbeeren und ein Sträußchen Zitronenmelisse. Befund nach C+. Erstaunlich war, daß Fliegen, drei an der Zahl, schnell eingingen, wenn sie mit dem Balsamiko in Kontakt kamen. Service: man bestellt an der Theke WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn es mal etwas anders/Anderes sein soll.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,4	**Der Feichtner Hof, Gaststätte, im Hotel Der Feichtner Hof, Kaltenbrunnerstr. 2, 83707 Finsterwald/Gmund am Tegernsee, Pächter, Internet-Adresse** **08022/95840** _____ Situation: an befahrener Straße eig. Parkplätze Stil regional Biergarten Hauptsaison Mai bis Oktober 11:30 - 24:00 Uhr; Küche 11:30 - 14:30 Uhr, 18:00 - 22:00 Uhr; Grillhäuschen 11:00 - 22:00 Uhr (nur bei schönem Wetter) Biergarten Eröffnung 01.05.2010; ab 05.05.2010 jeden Mittwoch Live Musik im Biergarten ab 19:00 Uhr „Steaks vom offenen Kamin, ab 10.2010 ist unser offener Kamin im Tegernseer Stüberl wieder geöffnet; wir bereiten am Kamin frische, hochwertige Steaks“ Resultat: In dem ländlich ausgestatteten Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Jugendliche, Interessierte, Hotelgäste, Stammtische und -gäste, Tagungsteilnehmer, Bierdimpfl, Handwerker, Touristen, Wanderer, Ausflügler, Tegernsee-Besucher, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Neugierige Küche: kein Brot Argentinische Rinderlende mit gebratenen Champignons und geschmolzenen Zwiebeln, dazu Ofenkartoffel mit Sourcreme 16,50.- Getränk 0,5L 3,50.- Auf dem großen quadratischen Teller kam ein optisches Unglück - ein Pampf trotz der „kompakten“ Ofenkartoffel. Kulinarisch bewegten weder das Fleisch noch die Kartoffel mit ihrer Sourcreme. Befund C. Schade. Service: schleppend ohne Eile mit Wartezeit	**C-** **/749**	**C**

		Garstufe nicht erfragt Getränk schlecht eingeschenkt (13 mm unter dem Eichstrich) Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Eher nicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,4	**Alter Wirt, Gaststätte, Glonnerstr. 11, 85640 Putzbrunn, Pächter, www.AlterWirt-Putzbrunn.de** **089/466957** Einfach einfach _____ Situation: ruhig gelegen eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil regional Terrasse Küche 11:00 - 22:00 Uhr Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Stammtische Küche: Almschnitzel 12,90.- Wasser 0,5L 3,00.- Das Almschnitzel war belegt mit Gemüse und Käse. Die Kulinarik ist bescheiden bei dem einfachen Gericht. Befund C. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wir wissen es nicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/750**	**C**
C	01,4	**Brunner, Cafe, Reichenstr. 25, 87629 Füssen, Pächter, Internet-Adresse** **08362/929872** Angenehm _____ Situation: in der Fußgängerzone ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe	**C** **/751**	**C**

		Tiefgarage in der Umgegend Stil Cafe mit einigen Speisen (Gulasch, Käs-Spätzle, Kaiserschmarrn, Rühreier m/o Speck, Ciabatta Florentina) Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Einkaufsbummler, Touristen viel Laufkundschaft Küche: 3 Rühreier 3,20.- mit Speck 3,90.- / mit Kräutern 3,80.- / 2 Rühreier 2,90.- Zwetschgendatschi/Quarkteig 1,90.- Kaffee Vanilla Shooter (Espresso Vanillesoße, Sahne) 3,20.- Schwarz-Tee 1,90.- Die Rühreier waren perfekt bereitet. Befund C. Service: sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	01,4	**Kranzberggipfelhaus , Hoher Kranzberg 3, 82481 Mittenwald, Pächter, www.kranzberghaus.de 08823/1591** **Silberne Zitrone** für: „Bestellung unmöglich“ _____ Situation: Berggasthof aus dem Hohen Kranzberg 1391m (Hüttenstempel: 1397m) von der Bergstation aus in 30 Min. erreichbar; Parkplatz: günstig (3,00.- /Tag) teilw. steil Stil regional Terrasse So - Do 10:00 - 18:00 Uhr; Fr - Sa 10:00 - 22:00 Uhr Resultat: hier verkehren geübte und ungeübte Wanderer Küche: Rumpsteak mit Pommes Frites und gemischtem Salat 9,80.- Abgebräunter Leberkäs mit Ei und Kartoffelsalat 6,90.- Wasser 0,5L 2,50.- Beide Gerichte kamen optisch sorgfältig aufgebaut und - völlig überraschend - zudem noch fein verziert. Auf dem Leberkäse kam das Spiegelei mit einigem an aufgestreutem Grün und Braun; der Teller war ebenfalls schön bestreut. Das Ei war perfekt bereitet und sein Eiweiß angenehm krossig angebraten. Lobenswert. Der Kartoffelsalat ist Mainstream. Befund C für das sehr einfache Gericht. Das Rumpsteak war mit Röstzwiebeln bestreut; die Pommes Frites werden von uns wie immer ignoriert. Der Salat war aus drei verschiedenen Blattarten incl. Mangold zusammengestellt und frisch. Das Fleisch war von bester Art und hoher Qualität. Allein einige Flachsen trübten das gute Bild etwas ein. Als bemerkenswert galt der übervolle Teller. Befund B. Schön für einen Berggasthof.	**C/B**	**/752**	**D1**

		Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: selbst bestellen, es wird an den Tisch gebracht Garstufe nicht erfragt es muß bar gezahlt werden In der Toilette waren keine Tücher mehr in der Stube war eine (1) Serviette greifbar, kein Salz, kein Pfeffer Einer der Juroren wollte im Anschluß noch Kuchen bestellen. Doch man konnte die Bestellung nicht annehmen: Der gewählte Tisch in der „Stube“ hat keine Tischnummer und konnte deswegen nicht der Bestellung zugeordnet werden und somit war die Bestellung unmöglich. Der Juror wurde ohne Kuchen weitergeschickt UND KONNTE NICHTS BESTELLEN (!) Man glaubt es ja nicht. Warum es aber bei der ersten Bestellung geklappt hat, blieb den Juroren verborgen. Befund D1 (tölpelhaftes Verhalten beim Service). Für diese Glanzleistung vergeben wir die **Silberne Zitrone** 2010. kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja; da muß man durch.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	01,4	**No. 5, Gaststätte, Thierschstr. 5, 80538 München, Pächter, Internet-Adresse 089/24216150** Disziplin! _____ Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus: Rieger am Isartor Stil international Im Sommer stehen einige Tische vor der Türe; die Türfenster werden zur Straße geöffnet. Resultat: hier verkehren Laufkundschaft, Spaziergänger Küche: Drei Scheiben Weißbrot, zwei Fleckchen Butter, Brotteller Vorspeisen Carpaccio vom gelben Thunfisch mit Limonen-Koriander-Vinaigrette und gebratener Jakobsmuschel 12,50.- Haupt- und Grillgerichte Lammrücken unter einer Pommery Kräuterkruste aus dem Rohr 16,50.- Blattspinat 3,00.- 2007 Elegance Sauvignon Vin de Pay’ s D’Oc, Abf. J. Kastan Languedoc 0,1L 2,80.- Apolinaris 0,5L 4,10.- Das Brot war frisch und nicht knusprig. Drei Scheiben sind zu wenig; die Butter war nicht gut streichfähig. Die Vorspeise kam eiskalt. Der Thunfisch fischelte stark und brachte schlechten Geschmackseindruck. Kulinarisch nicht gerade wegbereitend. Die Vinaigrette, das waren einige geometrische Spritzer in zwei Farben auf dem Teller. Befund D1. Das Lamm erfreute den Juror schon mehr. Es kam zart und kulinarisch ansprechend. An nur durch Zukauf erhältlichen Beilagen kam tadellos bereiteter Spinat. Befund B. Der Wein, einer von vier offenen weißen, harmonierte durchschnittlich. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen.	**D1/B /753**	**C**

		Service: sofort der Wein kommt schon zum Brot und ist bei den Speisen schon warm Garstufe nicht erfragt es wird nachgeschenkt Brot wird nachgelegt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht für Fisch.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	01,4	**Türkenhof, Gaststätte, Türkenstr. 78, 80796 München** **089/2800235** Schwabinger Restaurant _____ Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich ab 11:00 Uhr Auf der Tageskarte gibt es als günstige Variante Mittagsmenü Mo - Fr 11:00 - 17:00 Uhr eines der beiden Hauptgerichte (1. und 2.) mit Suppe oder Dessert oder kleinem alkoholischem Getränk oder Espresso für 6,80.- 1. Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat 5,50.- 2. Gefüllte Kartoffeltaschen mit Salat 5,50.- Ferner erhältlich ist der Studententeller (Pasta) 4,90.- Resultat: hier verkehren neben Anwohnern und Angestellten umgebender Firmen auch Studenten viel Laufkundschaft Küche: Das Türkenhof-Angebot Zwei Stück Weißwürste mit Brez'n, süßem Senf und 0,5L Bier nach Wahl 5,30.- Rinderlende in Rosmarinsauce mit Kartoffelrösti und Salat 10,50.- Zur Weißwurst wird der unabdingbare Händlmeier-Senf gereicht, und zwar in der Flasche, also in genügender Menge, so daß man nicht um weiteren Senf betteln muß. Die Weißwürste waren (11:25 Uhr) tadellos. Die Breze hätte vom Geschmackseindruck etwas besser sein können; sie war recht kräftig braun. Befund C+. Die Lende brachte ein festes Fleisch und einige Flachsen. Sie war gewohntes Küchenwerk wie der Salat ebenfalls. Die Sauce paßte gut, war aber nicht kräftig angelegt. Die Rösti kamen lobenswerterweise un-ölig. Befund C. Service: Die Bedienkraft postiert sich unmittelbar vor dem Juror, ehe der sich gesetzt hat und erwartet minutenlang die Bestellung - bevor der Juror überhaupt die ganze Karte durchsehen konnte. Der Juror schickte die Dame weiter und vergibt für diese Provokation den Befund nach D1 (tölpelhaftes Verhalten)-	**C+/C** **/754**	**D1**

		WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja doch.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	01,4	**rive gauche, Bistro Francais, Thalkirchnerstr. 11, 80337 München** **089/23231898** _____ Situation: nahe frequentiertem Platz kaum Parkplätze in der Nähe Stil frz. eigtl. kein Restaurant; in der Wertung wegen der Speisenauswahl und -art Resultat: hier verkehrt viel Laufkundschaft; wir haben auch schon Franzosen hier gesehen Küche: Frz. Rosewein Minervois Rose 5,20.- Hausgemachte Bauernpastete 7,40.- Das helle und dunkle Brot kam frisch; Pastete und (selbst gewählter) Wein harmonierten. Befund C. Service: sofort F **Zweiter Test** Das helle und dunkle Brot kam frisch Morteau Wurst auf Salzkartoffeln mit Schalotten-Vinaigrette 8,50.- Konfierte Entenkeule mit Grenaille-Kartoffeln 13,50.- Entre-Deux-Mers Domaine Du Bourdieu 2,80.- Macon Blanc Villages Les Valleres (100% Cardonnay) 3,20.- Es handelt sich um Gerichte einfacher Aufmachung und Kulinarität. Befund C. Service etwas verzögert Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C /755** **C /756**	**C** **C**
C	01,4	**Franzz, Wirtshaus in Pasing, Bäckerstr- 89, 81241 München, www.franzz.com** **089/63876838** _____ Situation: seitlich von befahrener Straße Parkplätze in der Nähe vorhanden	**C /757**	**C**

		Resultat: meist Stammkunden Küche: Kross gebratenes Zanderfilet mit Zitronenbutter, Reistumbale und Brokkoliröschen 11,80.- Tafelwasser 0,5L 2,90.- Der Fisch schwamm in der Butter, er war aber nicht wirklich von schlechter Art; das eine (1) Brokkolium trug einen Klecks einer Art Mayonnaise, das eine (1) Blumenkohlium auch. Der Reis war einfach, wie das ganze Gericht. Befund C. Service: sofort Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ohne Anspruch.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,4	**Brückenwirt, Gasthof Brückenwirt, An der Grünwalder Brücke 1, 82049 Höllriegelskreuth, Helga Müller** **089/7930167** _____ Situation: An der Brücke über die Isar gelegen; Parkplätze Resultat: Viele Touries, Radfahrer, Autos Küche: Wir wählten den Mittagstisch: Champignonschnitzel mit Spätzle 7,25.- Tafelwasser 0,4L 2,20.- Das Gericht war von der einfachen Art und war wert des Befundes nach C. Service: Die Tischdecke hatte einen braunen Fleck in Münzengröße. Oft wehte ein Geruch von kaltem Zigarettenrausch vorbei - offenbar eine Nachwirkung des Rauchverbotes vom Anfang des Jahres 2008. Auf dem Tisch stehen: Kl. Mühle mit Meersalz, jodiert Kl. Mühle mit Chili, scharf Zuckerstreuer, kein Pfeffer Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/758**	**C**
D1	01,4	**Tirolensis Garten, Ristorante, Helmpertstr. 2, 80687 München** **089/566484** Geschäftsbetrieb eingestellt (2010) _____	**D1** **/759**	**C**

		Situation: an befahrener Straße nicht sehr viele Parkplätze ein Italiener in den Räumen der früheren Teufels Küche 10:00 - 01:00 Uhr, Sonntag Ruhetag Resultat: Kundschaft aus dem Viertel Küche: Ein Deutscher würde diese Pizza für gut halten. Unseren Ansprüchen genügt sie nicht; sie war kaum knusprig, teilweise naß und der Boden war fest (Pizza Sputafuoco, 7,90.-). Der Befund C wurde nicht erreicht. Befund D1. Tafelwasser 2,50.- Service: zügig Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
-	01,4	**Schmaus, Gourmet-Wohlfühlhotel, Stadtplatz 5, 94234 Viechtach, Fam. Schmaus, www.hotel-schmaus.de 09942/94160** Unverlässlich _____ Situation: ruhig gelegen im EG 1769 erwähnt eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil individuell sommers sind Tische vor dem Lokal Restaurant nur auf Vorbestellung unter 08177/9323 Mo - Sa 18:00 - 21:00 Uhr So/Fe 12:00 - 21:00 Uhr Cafe ohne Vorbestellung, nach Verfügbarkeit Mo - Sa 12:00 - 17:30 Uhr Resultat: In dem ländlich wirkenden Lokal verkehren Hotelgäste, Tagungsteilnehmer, Touristen, Spaziergänger, Ausflügler, Anzugträger, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Küche: Service: keiner Wartezeit bis zur ersten Bedienung und bis die Karte kam: Die Juroren betreten das Lokal um die Mittagszeit. An der Bar stehen mehrere Bedienkräfte und unterhalten sich angeregt. Die Juroren werden von den Bedienkräften neugierig besehen. Im eigentlichen Gastraum, so bemerken die Juroren schnell, stimmt etwas nicht. Es ist zwar ein Großteil der Tische belegt, jedoch ißt niemand. Vor einigen Gästen stehen Getränke. Allen Gästen gemein ist, daß sie mürrisch dreinschauen.	**-**	**/760**	**D2**

		Nachdem die Juroren ausgiebig auf die Karte gewartet haben, es handelte sich um einen Zeitraum von fast zehn Minuten, befragte ein Juror einige Anwesende, ob diese schon lange warten würden. Man versicherte ihm, daß man schon ETWA EINE STUNDE AUF DAS ESSEN WARTEN würde. Da die Juroren bislang noch nichteinmal etwas bestellen konnten, verließen sie unter den überraschten (!) Blicken der Bedienkräfte eilends diesen heiteren Ort der Gastlichkeit (und zogen in die um die Ecke befindliche Pizzeria Rialto). Wieso man sich Wohlfühlhotel nennt, ist uns schleierhaft. Mittlerweile hat man etliche Aufkleber der landesüblichen Restaurant-Guides am Eingang zum Hotel prangen. Wie es wohl zu so etwas kommen konnte?! Jedenfalls stellte ein Juror bei einer neuerlichen Begehung des Schmaus fest, daß in der Toilette kein Papier zum Abtrocknen der Hände auflag. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein. Auch nicht bei Voranmeldung; wer ist das Schmaus denn schon???** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,35	**Klostergaststätte Indersdorf, Marienplatz 12, 85229 Markt Indersdorf, Walter Dierl** **08136/5822** _____ Situation: ruhig gelegen ausreichend eig. Parkplätze Stil bayrisch Biergarten Resultat: hier verkehren vornehmlich Einheimische und Ausflügler Küche: Menü 1 Hausgemachte Leberspätzlesuppe, bayrischer Krustenbraten in dunkler Biersoße, Semmelknödel, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 8,90.- Wasser 2,80.- Es handelt sich um ein typisches einfaches Gericht der Region in der erwarteten Art und Qualität. Befund C. Service: nach 8 Minuten kam im Restaurant eine Bedienkraft (im Biergarten ist Selbstbedienung) das Wasser war mit Gas bestellt und kam still WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn es rustikal sein soll.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/761**	**C-**
C	01,35	**Blaue Gams, Cafe, Restaurant Hotel Cafe, Vogelherdweg 12, 82488 Ettal, Familie Bartl, www.blaue-gams.de** **08822/6449** _____	**C** **/762**	**C-**

		Situation: oberhalb Ettal gelegen 11:30 - 22:00 Uhr Resultat: Touri-Treff Küche: Gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade und Salzkartoffeln 8,60.- Teinacher 0,2L 1,70.- Der Fisch kam erstaunlich aromatisch. Remoulade und Kartoffeln sind von Qualität; der in der Karte nicht genannte Salat ist etwas karg, oben etwas trocken, d.h. öl- und essiglos, aber besser, wenn man sich dem Boden der Salatschale nähert. Befund C. Service: 11:54 Der Juror setzt sich 12:04 Der Juror packt zusammen; Bedienkraft kommt und bringt die verknitterte (Tages-) Karte; Bestellung 12:08; die Küche fragt nach, wegen der Bestellung, ob wirklich Seelachs. Der Koch versichert glaubhaft, d.h. mit Sachkenntnis über die Verarbeitung von Gemsen- und Wildfleisch, daß es auch echte Gams (Gemse) gebe. kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,35	**Herzoglich Bayrisches Bräuhaus Tegernsee, Schloßplatz 1, 83684 Tegernsee, Peter Hubert GmbH & Co KG, www.braustuberl.de** **08022/4141** _____ Situation: an befahrener Straße seitlich gelegen eig. Parkplätze, die nicht teuer sind (erste 30 Minuten frei - aber nur mit Parkschein; sonst 60 Minuten 0,50.-) und zusätzlich ist ein Verzehrbon zur Anrechnung im Restaurant dabei Stil bayrisch Am Berichtstag war nur das „Herzogliches Bräustüberl Tegernsee“ geöffnet. Die Speisekarte enthält ausschließlich Brotzeiten. Auf Tagesgerichte im Aushang wird hingewiesen - und das sind dann genau zwei Gerichte, die einem die Bedienkraft auf zwei Tafeln zeigt: Chili con Carne mit Baguette 7,90.- und Surfleisch mit Kraut-Schupfnudeln 8,90.- Resultat: viele Einheimische und Touristen Küche: Der Juror fand unter Brotzeiten dann doch noch eine einigermaßen vollständige Mahlzeit, die nicht nur Imbiß war. Leider gibt es keine warmen Gerichte außer den zwei oben genannten. Er wählte Frisch geräuchertes Saiblingsfilet aus der Herzoglichen Schloßfischerei mit Sahnekren und Toast 8,90.- Tafelwasser 0,5L 2,30.-	**C** **/763**	**C-**

		Aus o.g. Gründen wird das Saiblingsfilet als eine Hauptspeise angesehen. Das Gericht war gewöhnlich. Befund C. Service: schnell Als der Juror das Restaurant verläßt, entdeckt er in einem anderen Raum drei weitere Tafeln mit (warmen) Gerichten: Kartoffelsuppe, Schweinshaxe ... Das hätte die Bedienkraft dem Juroren aber auch sagen können, daß es noch mehr als die nur zwei Gerichte hat. Befund C-. Das Bräustüberl hat WLAN (ungesichert). Dieses ist aber von außerhalb des Bräustüberls nicht vom westlichen, sondern nur vom nördlichen und nordöstlichen Parkplatz erreichbar und ebenfalls nicht vom rückwärtigen Gymnasiumsparkplatz. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja. Es kann nur besser werden.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,35	**Beim Sedlmayr, Westenriederstr. 14, 80331 München, Rudolf Färber** **089/226219** _____ Situation: seitlich vom Viktualienmarkt gelegen eig. Parkplätze auf einem offengelassenen Grundstück nebenan Stil: Die Küche ist bayrisch und nicht so anspruchsvoll aber fast immer rappelvoll; man findet kaum einen Platz. Der Namensgeber war Walter Sedlmay ✞, ein bekannter bayr. Schauspieler, dessen Homosexualität nach seinem Tode erst bekannt wurde. Mo - Fr 9 - 23 Uhr, Sa 8 - 16 Uhr Resultat: Hier stehen viele wichtig mit ihren Handys hantierende Männer in ihren schwarzen Anzügen mimikbetont vor der Tür. Küche: Boeuf a la Mode mit Semmelknödel und Gemüse 9,90.- San Pellegrino 0,5L 3,00.- Teuer ist er ja nicht, der Sedlmayr, aber dieses Restaurant wird maßlos überschätzt. Will man dem Rechnung tragen, daß hier eine bayrische Gaststätte vorliegt, die wegen ihrem ehem. Besitzer, Walter Sedlmayr, zu gewisser Berühmtheit gelangte, so ist das Gericht ein ansprechendes, bayrisches Gericht gewesen, Befund C. Service: nicht sehr zügig Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/764**	**C-**
C+	01,3	**Athen, Gasthaus, Riemerstr. 354, 81829 München, Fam. Bolousis** **089/907458** Zeit mitbringen _____ Situation: an der Straße; verkehrsgünstig zu Autobahn München - Passau, A99	**C+** **/765**	**D3**

ruhig gelegen im EG
keine eig. Parkplätze
Parkplätze in der Nähe (am Martin-Empl-Ring)
Stil griechisch
ab 10:00 Uhr durchgehend

Resultat:
In dem unscheinbaren Lokal verkehren offenbar vornehmlich Anwohner und laute Bierdimpfl (die immer wieder irgendwohin-auch-immer verschwinden).

Küche:

Brot weiß
KALAMARI GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE, im Ofen mit Käse überbacken, dazu Spinat 11,00.-
grch. Wein 0,25L 3,80.-
grch Mokka 3,10.-

13:39 Uhr: Der Juror hat bestellt. Man versicherte ihm, daß die Küche noch warm sei.
14:05 Uhr: Der Juror wartet auf sein Gericht.
14:12 Uhr: Der Juror wird nervös und beginnt Zeitung zu lesen.
14:25 Uhr: Der Juror beginnt das Brot zu essen. Der Juror bestellt einen Kaffee. Auf Frage berichtet die Bedienkraft, das Gericht sei im Ofen.
14:30 Uhr: Der Juror schaut sich den Gastraum näher an und geht auch in die verwaiste Küche. Niemand da. Stimmen draußen und Gelächter.
14:35 Uhr: Der Juror geht in die menschenleere Küche und ruft, ob er vielleicht heute noch sein Gericht bekommt. Die Bedienkraft, ein junger Mann, vielleicht der Sohn des Besitzers, findet Ausflüchte.
14:36 Uhr: Der Juror sieht, wie eine Dame mit entschuldigenden wirren Handbewegungen in die Küche läuft und irgendetwas faselt. Offenbar hat sie das Gericht im Ofen vergessen.
14:37 Uhr: Das bestellte Gericht wird von der Dame gebracht. Sie und der junge Mann waschen dem Juroren den Kopf: **Wenn er etwas schnell hätte wollen, dann hätte er ein Gyros bestellen müssen und nicht Kalamari. Diese dauerten im Ofen länger.** Der Juror bringt vor, daß man ihm davon aber nichts gesagt hat. **Er wird wieder in Grund und Boden geredet** - und hat die Nase voll.
14:38 Uhr: Jetzt ist zwar das Gericht da, aber der Juror kann es nicht essen. Es ist kein Besteck da und er muß erst dasselbe verlangen.
14:39 Uhr: Es sind genau 60 Minuten seit der Bestellung vergangen.

Das Brot ist bar jeden Geschmackes. Die vordere Brotscheibe hat sich am Rand schon nach außen gewölbt und kommt da trocken.. Wie kann man einem Gast nur so einen Mist andrehen? Die Kalamari kommen in der Porzellanreine. Diese, das heißt ihr Inhalt, ist an beträchtlich vielen Stellen verkokelt, so daß der Juror zur Vermeidung von Kohlegeschmack und Acrylamid-Exposition all das Schwarze ab- und auskratzt. Das nun freigelegte Gericht - es ist furchtbar heiß durch den langen Aufenthalt im Ofen - erweist sich nun zur völligen Überraschung des Jurors als ein ganz und gar aromatisches Erlebnis. Die Kalamari sind perfekt bereitet, der enthaltene Käse befindet sich auf der erwarteten Aromenseite und die umgebende Soße bringt im Zusammenspiel mit dem überbackenen Käse den Juror zur Bemerkung, daß er auch in Griechenland nie bessere Kalamari gegessen habe. Sehr schön, aber warum nicht gleich so und nicht etwas freundlicher? Der Befund B für das einfache Gericht wird aus o.g. Gründen reduziert auf C+. Und den Bäcker würden wir auch wechseln!

Service:
s.o.
schleppend ohne Eile mit Wartezeit
es wird nicht nachgeschenkt
Brot wird nicht nachgelegt
Die Zufriedenheit des Gastes wird nicht frühzeitig erfragt
Sitzbank fleckig (ein Fleck wie von Joghurt)
Befund zu D3 (Nachlässigkeit; Gast barsch abgefertigt)

WLAN unbekannt

		Für diese Glanzleistungen vergeben wir die **Silberne Zitrone** 2010. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wollen wir ewig warten? Aber wenn wir die Zeit haben, kommen wir sicher für Kalamari.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D3	01,3	**Vergnano 1882, Cafe, Dachauerstr. 25, 80335 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/95441971** Mikrowellentauglich _____ Situation: einigermaßen ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze knappe Parkplätze in der Nähe Tiefgarage im IBIS-Hotel nebenan Stil ital. Cafe mit einigen Gerichten sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem kleinen Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, Hotelgäste, Handwerker, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Freundinnen Küche: kein Brot Lasagne 7,00.- Penne Arrabiato - mit Tomatensoße - scharf 6,00.- Pellegrino 0,5L 2,50.- Die Juroren bestellten vorab eine Flasche San Pellegrino 0,5L mit Gas. Die Bedienkraft brachte zwei Gläser á 0,5L. Nach der Intervention durch die Juroren ging das überflüssige Glas aufs Haus (zu Service). Einige Minuten nach der Bestellung von Lasagne und Penne kam eine weitere Bedienkraft und klärte die Juroren auf, daß die Lasagne heute nicht erhältlich sei, man aber Tortellini mit Spinat haben könnte. Die Juroren akzeptierten dies. Nach erstaunlich kurzer Zeit kam die letztgenannte Bedienkraft mit eben doch Lasagne und den Penne. Doch zu früh gefreut: Die Lasagne war eine aus der Tiefkühltruhe und mit der Mikrowelle bereitet worden, denn sie blieb an einigen Stellen kalt bis eisig (Eisknirschen!). Wir danken. Da können wir gleich zu REWE gehen. Befund D3 (grobe Nachlässigkeit in der Küche). Besser ging es schon bei den Nudeln. Der Juror, unser Italienkenner, zeigte sich beträchtlich zufrieden, was Qualität und Aromatik angeht. Zu Bedauern war, daß kaum etwas Parmesan aufgebracht war. Befund C+ für das einfache Gericht. Service: einigermaßen zügig WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wir würden nicht wissen, warum.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**D3/C+ /766**	**C-**
C-	01,3	**Prik Thai, Gaststätte, Landsbergerstr. 324, 80687 München, Pächter, www.prikthai.de** **089/58927790**	**C- /767**	**C-**

Leer

_____

Situation:
an befahrener Straße
ruhig gelegen im EG
keine eig. Parkplätze
kaum Parkplätze in der Nähe
Stil Thai
Terrasse hinter dem Haus
Geführt von Thailändern

Resultat:
In dem unscheinbaren Lokal verkehren Mitarbeiter ansässiger Firmen, Freundinnen

kein Brot
Der Juror nahm für einen ersten Vergleich All You Can Eat 8,95.-
Thail. Bier 0,3L 3,20.-

Der Juror nimmt einmal Hühnchen mit Reis, dann Schweinefleisch mit Reis und - nicht nochmal noch, denn die Gerichte schmecken nach rein garnichts. Man findet harte Brokkoli, geröstete Cashew-Kerne, Bambussprossen, Ingwer usw. Letzteren hat man in einer Menge und stückweise verkocht, als ob es sich um ein Grundnahrungsmittel handeln würde. Die vorab angebotene Suppe des AYCE ist nicht gerade reich ergänzt und schmeckt auch so nach nichts Bewegendem. Befund C-. Hier muß einmal nachgetestet werden. Das Bier ist unverhältnismäßig teuer.

Service:
Der Juror setzt sich. Keine Karte am Platz. Nach einigen Minuten registriert der Juror, daß eine Bedienkraft vorsichtig schaut, was er macht. Karte kommt dennoch immer noch nicht. Bedienkraft geht. Nach einigen Minuten registriert der Juror, daß die Bedienkraft wieder vorsichtig schaut, was er macht. Karte kommt aber immer noch nicht. Bedienkraft geht. Nach einigen Minuten registriert der Juror, daß eine zweite Bedienkraft schaut, was er macht. Karte kommt immer noch nicht und der Juror fragt ungehalten, ob es vielleicht eine Karte gäbe. Karte kommt. Juror entscheidet sich zu einem Gericht. Niemand kommt in den folgenden Minuten. Der Juror wird nervös ... und geht zum Tresen, wo die beiden Bedienkräfte geschäftig sind. Der Juror fragt, ob er bestellen kann und hat jetzt die Nase voll und nimmt einfach All You Can Eat zum Kennenlernen.

Der Juror will ein asiatisches Bier (Tsingtao, Asahi, Kirin, Sapporo o.a.) und fragt, ob es „Reisbier oder so“ gäbe. Die Bedienkraft fragt Weißbier? Nein, Reisbier. Die Bedienkraft fragt Weißbier? Nein, Reisbier. Das Ganze wiederholt sich noch einmal. Der Juror fragt entnervt nach irgendeinem asiatischen Bier. Endlich wird ihm gesagt, daß man thailändisches Bier habe. Aaaah!! Endlich. Das thailändische Bier wird ihm, während der Juror sich AYCE geben läßt (man nimmt dieses übrigens NICHT selbst, sondern bekommt von der Bedienkraft aus dem kleinen Wagen am Tresen auf den Teller gelegt), eingeschenkt und die Flasche ist weg. Ein kleines, randvoll gefülltes Glas steht nun da.

Hier ißt man nicht mit Stäbchen. Kein Soja am Platz.

Keine Rechnung; die Einzelbeträge werden auf einem Papier aufgeschrieben und manuell addiert. Mit der Bezahlung wird der Juror das erste Mal gefragt, ob es ihm geschmeckt habe.

WLAN unbekannt

Dieses Lokal ist auf dem besten Wege zum Konkurs.

Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.**

Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:

C	01,3	**Haidhauser Augustiner, Gaststätte, Wörthstr. 34, 81667 München, Kleiner-Schatz OHG, Internet-Adresse 089/62286215** Einfach einfach _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage: Pariserstr. 48 (durchgehend geöffnet, 2,00.-/h) Stil regional, bayrisch Resultat: In dem einfach eingerichteten Lokal (Stühle, Bänke und Tische unbedeckt) verkehren nur wenige Gäste Die Nähe zur Gourmetregion Steinstraße färbt hier bislang nicht ab. Küche: Zwei Brezen Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat mit Reis und Weißweinsauce 14,90.- Breze 1,00.- Selters Classic 2,10.- Es kommen zwei Teile Zander, leicht angebräunt, was aber nicht zum Geschmackserlebnis beitrug. Daneben Spinat, ein Salathaufen, ein Zitonensegment, ein Reishaufen, Karottenschnetzel und etwas Rukkola. Das Gericht wirkte weder durch den Zander noch durch die Beilagen. Die Breze wirkte nicht frisch, war jedoch noch aromatisch. Befund C. Service: Der Juror saß einige Minuten lang unbedient herum - und wurde dann mitleidig gefragt „kann man Ihnen was bringen“. Das ist mal was Neues. Das Wasser wurde hingestellt und nicht eingeschenkt. Das Lokal war fast leer. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht absichtlich.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/768**	**C-**
C-	01,3	**Haller, Restaurant Cafe, Hochstr. 16, 82481 Mittenwald, Pächter, Internet-Adresse 08823/1569 /-8583** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG/OG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, bayrisch + Cafe Terrasse Resultat: In dem ansprechend eingerichteten Lokal verkehren Touristen und Laufkundschaft	**C-** **/769**	**C**

		Küche: 3 Weißwürste, Breze und ein Weißbier 8,95.- (AbN.: Komplettpreis) Die Weißwürste kamen im heißen Wasser und waren von der erwarteten Größe. Da es Sonntag war und die Weißwürste nicht tagesfrisch sein konnten, mußten Abstriche an die Aromatik gemacht werden. Das Weißbier war nicht genügend gekühlt und die (eine) Breze war zwar noch warm, jedoch von der lächerlichen Aromatik eines Aufbackproduktes. Befund C-. Das darf auch sonntags nicht passieren. Service: sofort WLAN unbekannt **Zweiter Test** Sehr zu empfehlen: Der Zwetschgendatschi zu 2,20.- in der Konditorei des Hauses. Dieser ist von unvergleichlicher Süße und Aromatik; jeglicher Säureeindruck durch die oftmals sauren Zwetschgen ist eliminiert. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B_u	01,3	**Kaffeeklatsch, Cafe, Matthias-Klotz-Str. 11, 82481 Mittenwald, Monika Klotz, Internet-Adresse 0178/6465708** _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil Cafe mit kleinen Gerichten Resultat: In dem einfach eingerichteten Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, Touristen, Ausflügler, Mittenwald-Besucher, Laufkundschaft Küche: 1 Paar Weißwürste mit süßem Senf und Breze 5,20.- 2 Stück Spinatknödel mit Buttersauce und Parmesan 5,90.- Tee 3,00.- Getränk 2,30.- Die Weißwürste waren ungewöhnlich klein und ermangelten der Qualität, wie man sie von Münchner und Garmischer Weißwürsten erwartet. Befund C-. Die Spinatknödel waren von guter Aromatik, was durch die - ausreichende - Parmesanbeigabe noch verstärkt war. Befund B. Sehr lobenswert. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: sofort Der Tee kam in der doppelwandigen Glastasse. Das ließ den Tee nicht zeitnah auskühlen und der Juror bat am Tresen, ihm etwas Wasser aufzugießen. Er erhielt die schnippische Antwort, er solle erst etwas abtrinken (!), damit man Wasser aufgießen könne. Man glaubt es ja nicht - der Juror KONNTE JA NICHT TRINKEN, weil es eben zu heiß war, wie soll er	**C-/B** **/770**	**D4**

		dann abtrinken???? Der Juror empfindet sich brüskiert und für blöde gehalten. Befund D4. WLAN unbekannt Wir raten, beim Einkauf von Weißwürsten auf höhere Qualität zu achten. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C-	01,3	**Bärenwirt, Gaststätte, Wendl-Dietrich-Str. 24, 80634 München, Pächter, Internet-Adresse 089/1679437** Enttäuschung _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstige Tagesgerichte erhältlich Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche: Eine Semmel und zwei Brezen im Korb Der Juror nahm eines der teuersten Gerichte Angus-Rinderhüftsteak mit Walnuß - Speck - Bratkartoffeln 10,50.- Selters 0,25L 2,20.- Breze 0,80.- Auf dem großen, am Rand mit roter Paprika bestreuten Teller kommen zwei Stücke des Fleisches in ungefragt medium. Das Fleisch kennen wir auch besser, sowohl von der Qualität als auch von der Zubereitung, und die Bratkartoffel sind viel zu fett. Die kleinen Walnußkerne mit den Schinkenwürfelchen aromatisieren unpassend - wie Chemie. Befund C- wegen hoher Fettanteile. Die Breze war Mainstream. Service: sofort es wird nicht nachgeschenkt Brot wird nicht nachgelegt Die Garstufe wird nicht erfragt. Da der Juror die genannten Bratkartoffeln auf dem Teller ließ, wurde er von der fast berührt wirkenden Bedienkraft hierzu befragt, ob es ihm nicht geschmeckt habe. WLAN: keines vom Haus Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Eher nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C- /771**	**C**

C	01,3	**Zum Alten Wirt, Wirtshaus, Taufkirchenerstr. 4, 85662 Hohenbrunn, Pächter, Internet-Adresse 08102/8979740** Silberne Zitrone für: Träge Bedienung und lauwarmes Gericht. _____ Situation: an befahrener Straße gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, bayrisch Resultat: Kräftige Gasthaus- bis Bierdimpfl-Atmosphäre Hier verkehren vornehmlich Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Stammtische, Bierdimpfl Küche: Echte Vorspeisen gibt es nicht. 12:49: Juror trifft ein 12:56: Speisekarte kommt und Juror wird gleichgültig gefragt: „Zu trinken?“. Wie mundfaul. So lassen wir uns bestimmt nicht anreden und außerdem will ein Juror erst mal wissen, was die Karte so bietet. Der Juror nimmt das Menü 1 Schweinelendensteaks an Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten 5,50.- , mit Tagessuppe oder Salat 6,70.- Tafelwasser 0,5L 2,00.- und wird von der Bedienkraft erst garnicht gefragt, ob er das mit Tagessuppe oder Salat erweiterte Gericht haben will. Somit bleibt das Basismenü für den Juror übrig. Wer die Tagessuppe später hinzunimmt, muß beträchtlich mehr zahlen, als wenn er sie gleich bestellt. Aha. Und so gab sich ein Tisch am Fenster sehr überrascht... 13:11: Das Gericht kommt mit zwei dünnen Stücken Fleisch, was wegen des beträchtlich günstigen Preises nicht verwunderlich ist und lauwarmen Kroketten, was einen Mangel darstellt. Die Soße ist sahnig, aber nicht würzig noch aromatisch. Befund C. Service: Träge Bedienung (s.o.); lange Wartezeit bis die Karte kommt, bis abgedeckt wird, bis die Rechnung kommt, bis man zahlen kann. Befund D1. **Silberne Zitrone** 2010 für diese Glanzleistungen. WLAN unbekannt; schlechter Handy-Empfang Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ganz bestimmt nicht!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/772**	**D1**
D1	01,3	**Tutzinger Hof, Gaststätte, Tutzinger Hof Platz 7, 82319 Starnberg, Zacher & Schall GbR, Internet-Adresse 08151/559260** Das bekannteste Lokal in Starnberg, wo es nicht viele andere gibt _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe (am Vorplatz vier Parkplätze, 1.-/h, max. eine Stunde)	**C/D1** **/773**	**C**

		Stil regional Terrasse Resultat: hier verkehren Starnberger, Touristen, Laufkundschaft Küche: Geräuchertes Forellenfilet mit Apfelmeerrettich und geräucherter Wildlachs mit Honig-Senf-Dillsauce, Feldsalatbouquet und Kartoffelrösti 9,90.- Kross gebratenes Zanderfilet mit leichter Rieslingsauce, frischem Blattspinat kleinen Kräuterkartoffeln 15,80.- 2007 Fitz-Ritter Riesling trocken, VDP Prädikatsweingut, Bad Dürkheim, Rheinpfalz Ein Wein definiert durch Klarheit, Struktur und Lebendigkeit. Reichlich frische Säure, saubere reiche Frucht und Mineralik 0,2L 4,50.- Tafelwasser 0,5L 2,80.- Den „Wildlachs“ kennt der Juror aus etlichen Aufenthalten in Kanada und den USA ganz anders und somit bezweifelt er, daß ihm hier Wildlachs auf den Teller kam; sensorisch und optisch handelte es sich verläßlich um Zuchtlachs. Er erhielt: Zweieinhalb Lachsröllchen, Feldsalat, großes, grob geschnittenes Rösti (an manchen Stellen ein bischen sehr schwarz, ohne aber verbrannt zu schmecken), zwei Räucherforellen - die Haut getrennt gegeben, Spinat, Töpfchen mit Senfsauce und Dill, Apfelmeerrettich, Tomate. Kulinarisch war das Rösti noch das interessanteste Produkt mit seinem groben Stroh. Echter Wildlachs wäre ein feiner Upgrade für das Gericht gewesen, aber bei einer Vorspeise dieser Preiskategorie haben wir noch nie echten Wildlachs erhalten. Befund C. Die Hauptspeise: Es kamen zwei Stück Zander, angebraten, aber nicht kross, etliche störende Gräten und feste Teile, Spinat, Kartoffel, Blumenkohl, eine Scheibe Karotte, eine Scheibe Kraut, eine Zwergtomate. Mengentechnisch hat man also erhalten: Fisch, Spinat, Kartoffel - das ist nicht viel. Was die leichte Rieslingsauce gewesen sein soll, konnte der Juror nicht feststellen; wahrscheinlich hat sie der Spinat gleich weggesogen. Da die zugesicherte Eigenschaft kross nicht erzielt wurde, Befund D1. Der Wein kam korrekt temperiert, erfüllte unsere durch die Beschreibung geweckten Ansprüche jedoch nicht. Service: sofort WLAN: keines vom Haus Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, denn viel Auswahl hat man nicht, hier in Starnberg.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C-	01,3	**Feuerberg, Gaststätte, Voss-Str. 15, 81543 München, Pächter, info@feuerberg-restaurant.de 089/48058378** Versteckt _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional und individuell Terrasse Resultat: hier verkehren Anwohner, Mütter mit Kindern, breites Publikum, Laufkundschaft. Männer mit nicht angeleinten, stock-tragenden Hunden kommen herein; die Hunde laufen gleich auf die anwesenden Kinder zu - und die Besitzer stürmen	**C-** **/774**	**C**

		hinterher Küche: Echte Vorspeisen gibt es nicht. New York Strip, Rinderlende marmoriert, alle Steaks auf der Flamme gegrillt, incl. Salatgarnitur und Kräuterbutter, Bratkartoffeln oder French Fries, 200g., 14,40.- Tafelwasser 0,5L 2,80.- Das Steak kam mit einer deutlich vertrockneten Zitrone. Das Fleisch hat die bestellte Garstufe eingehalten, schmeckte jedoch ganz deutlich angebrannt. Das rührte nicht direkt von verbrannten Stellen am Fleisch her, sondern war wohl vom Grillrost abgetragen worden. Die Pommes konnte der Juror auch als „Schiffchen“ wählen, besser bekannt als Country Fries. Der Salat ist: Grün mit Lollo Verde, Mais, Karotte, etwas Tomate, Paprika mehrfarbig. Befund C-. Service: sofort Garstufe erfragt WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Etwas lustlos.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,3	**Der Tannenbaum, Gaststätte, im Hotel, Kreuzstr. 18, 80331 München, Pächter, www.herzog-wilhelm.de 089/263102** _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, Tagesgericht erhältlich Terrasse Resultat: hier verkehren Hotelgäste, Anwohner, Touristen, Stadtbummler viel Laufkundschaft Küche: Duo von Lachs- und Zanderfilet mit Salzkartoffeln und kl. Salat 13,00.- Bonaqua 0,3L 1,90.- Die Küche hat sehr viel Öl verwendet; die Kartoffeln waren aromaseitig nichts besonderes, der Salat frisch. Die zwei Fischstücke waren erstaunlich groß, aber langweilig abgeschmeckt. Befund C. Service: sofort, bis bestellt werden konnte, dauerte es deutlich, ebenfalls bis gezahlt werden konnte - der Juror mußte zweimal die Rechnung verlangen es muß bar gezahlt werden WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja**	**C** **/775**	**C**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
C	01,3	**Gaststätte am Olympiaturm, Winzererstr. 97, 80797 München, Inh. Wilma Bukowczan, Internet-Adresse 089/3003039** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen keine eig. Parkplätze (die Parkplätze vor der Türe gehören zur Schrebergartenanlage) kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich Biergarten/Terrasse geöffnet durchgehend 10:00 - 23:00 Uhr Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes und gemischtem Salat 8,80.- Grillteller Olympia mit Zwiebeln und Ajvar, wahlweise Duvec-Reis, Pommes, Röstkartoffeln 10,80.- Rehbraten 7,80.- / Wildbraten 9,80.- /Hasenkeule 9,80.- küche 11:00 - 21:30 Uhr; winters Mo Ruhetag Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner Küche: Rumpsteak mit Kroketten und grünen Bohnen 12,80.- Kaiserschmarrn mit Kirschen 5,90.- Blauer Zweigelt, Landwein, trocken, Weinviertel 3,00.- Das Rumpsteak kam mit der bestellten Garstufe und war deutlich fester, als erwartet, die Kroketten Allerweltsküche und die Bohnen dünn und aromaschwach wie auch die beigelegten wenigen Möhrchen. Befund C. Der Juror las unter Wein in der Karte „schwer zu empfehlen und leicht zu genießen unsere Flaschenweine im Offenausschank ... ws ... rt ... oder unsere Österreicher 0,25L Erzeugerabfüllungen“ und bestellte sich - auf Anraten der Bedienkraft - den Zweigelt. Der Wein war von einer zu dem Gericht passenden Qualität. Der Kaiserschmarrn war Allerweltsküche und in nichts auffällig, auch das Aroma war verhalten - das kann so manche Oma besser. Befund C. Service: sofort Garstufe erfragt der Juror erbat sich, die Karte noch behalten zu dürfen, um sich den Kaiserschmarrn noch zu überlegen, aber die Karte wurde ihm sofort weggenommen. WLAN unbekannt Anm.: Optisch wie eine Gartensiedlungsgaststätte, der Ausschenker an der Theke fixiert den Juror ständig (der Juror trug einen Anzug; solche Gäste sieht der Laden bestimmt nicht oft), Gäste schauen einem bei jedem Bissen auf den Mund - und drehen blitzschnell den Kopf weg, wenn man aufblickt. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn es beträchtlich einfach sein soll.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/776**	**C**
C	01,3	**Zum Brünnstein, Elsässerstr. 36, 81667 München, Inh. Michael Haböck 089/4482429**	**C** **/777**	**C**

		_____ Situation: an befahrener Straße kaum Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch geöffnet ab 09:00 Uhr, warme Küche 10:00 - 22:00 Uhr Resultat: viele Anwohner, auch einige Anzugträger Küche: Pangasiusfilet gebacken mit Röstkartoffeln, Remoulade und gemischtem Salat 7,80.- Tafelwasser 0,5L Ein bemerkenswert aromaloses Gericht; auch der Salat. Befund C. Service: zügig kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D2	01,3	**Kaptol, Restaurant Cafe Bar, Briennerstr. 41, 80333 München, www.kapitol.de** **089/51503771** _____ Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze Stil international ab 09:00 Uhr Frühstück Resultat: gemischtes Publikum Küche: Der Juror bestellt Schwertfischsteak „Provencial“ mit gemischtem Gemüse und Duftreis 12,80.-. Da dieses nicht lieferbar ist (siehe unter Service), bekommt er ersatzweise angeboten Red Snapper vom Grill auf Asiagemüse mit Thaicurrysauce und Duftreis 13,80.- San Pellegrino 0,75L (kein 0,5L erhältlich) 5,60.- Der Teller war groß, das Gemüse gut bereitet und der Red Snapper alles, bloß kein Red Snapper. Offenbar war auch der Red Snapper ausgegangen und man hat dann noch einen weiteren Fisch aufgetrieben. Der gelieferte Fisch war dunkel und graubraun, die Haut nicht die des Snappers. Es kann sich um einen Papageienfisch gehandelt haben. Gemüse, Sauce und Reis harmonierten nicht miteinander. Befund D2 wegen falscher Lieferung. Service:	**D2** **/778** **B** **/779**	**D4** **C-**

		12:01 Der Juror setzt sich 12:06 Der Juror erhält die Karte 12:10 Die Bedienkraft nimmt die Bestellung auf 12:23 Die Bedienkraft meldet nach 13 Minuten, der bestellte Schwertfisch sei AUS und schlägt ein Gericht mit Red Snapper als Ersatz vor 12:28 Alle, die nach dem Juroren kamen, haben ihren Salat oder das Hauptgericht erhalten (auch Gerichte mit Red Snapper). 12:39 Der Juror überlegt, ob er gehen soll 12:46 Das Ersatzessen mit dem Nicht-Red-Snapper ist da. Lobenswert (aber selbstverständlich) ist, daß das um Euro 1.- teurere Ersatzmenü zum Preis des ursprünglichen Menüs berechnet wurde. Eine der zwei H-Toiletten läßt sich nicht abschließen (der Riegel dreht leer durch, sehr angenehm für den Benutzer ..). Befund D4 wegen: Man hält den Gast für blöde. **Zweiter Test** 15:22 Juror setzt sich und kann gleich bestellen Red Snapper vom Grill auf Asiagemüse in Thaicurrysauce mit Duftreis 13,80.- Wasser 0,4L 15:24 Bedienkraft teilt mit, daß der Red Snapper ausgegangen sei, aber man könne ein Zanderfilet mit derselben Beilage erhalten. 15:30 Der Zander kommt Das Gericht war optisch recht schön anzusehen; Sauce, Reis und Gemüse harmonierten bemerkenswert. Die zwei Fischfilets waren tadellos zubereitet. Befund B. Das Gericht ist zum ersten Test gleichwertig. Service sofort auf der Rechnung fand sich wieder der Red Snapper Das mit dem nicht lieferbaren Fisch hat wohl System. Befund C-. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Für welchen Fisch?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C-	01,3	**Eßzimmer, Wirtshaus Bar, Siegfriedstr. 14, 80803 München** **089/38346964** Schwabinger Restaurant _____ Situation: kaum Parkplätze in der Nähe Stil international Es gibt eine große Auswahl an Tapas Resultat: hierher kommen Laufkundschaft, Schwabingbummler, Anwohner usw. Küche: Saiblingfilet auf Gemüserisotto mit Kirschtomaten 12,80.- Adelholzener 0,75L 5,20.-	**C-** **/780**	**C**

		Der Fisch war auffällig aromalos und auch dessen Haut war nicht besser. Das Risotto war gewöhnlich. Der Befund erreicht nur knapp ein C-. Service: sofort Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,3	**Münchner Haupt´, Zielstattstr. 6, 81379 München, Zeilermeier GmbH, www.münchnerhaupt.de** **089/786940** _____ Situation: am Ende der Straße nahe dem Bahnkörper eig. Parkplätze Stil bayrisch Wenn man ins Haus eintritt, weiß der Gast erst einmal nicht, ob das der Eingang ist und wenn man in die nicht hingewiesene Gaststube eintritt, sieht man sich als Bittsteller: Alle Bedienkräfte drehen sich um und mustern den Gast. Das Gleiche bei den anwesenden Gästen: Jeder dreht sich nach dem neuen Gast um. Was ist denn hier los; ist das ein geheimer Zirkel, oder was? Der Gastraum ist, verglichen mit den Außenanlagen, klein (ca. 60 Plätze ggüb. 2500 außen); in den OGs gibt es weitere Räume Tägl. 11 - 23 Uhr; Nov - März: So/Fe geschlossen In der Haupt´ finden laufend verschiedene Veranstaltungen statt. Resultat: hierher kommen Einheimische; auch Hochzeiten können hier abgehalten werden Küche: Zanderfilet mit Mandelbutter auf frischem Blattspinat und Petersilienkartoffeln 13,80.- Tafelwasser 0,5L 2,90.- Das Gericht kam würzig, war aber etwas salzig. Befund C. Das Wasser war nicht kalt. Der Nebentisch beschwerte sich über sein warmes Bier. Service: gleichgültig; die Bedienkräfte sprechen sich erst ab, wer den Gast bedient. Es dauert, bis man nach Erhalt der Rechnung zahlen kann. Man hat ein ungesichertes WLAN, das aber immer wieder zusammenbricht. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ohne wesentliches Interesse.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/781**	**C-**
C_u	01,3	**Paulaner Bräuhaus, Kapuziner Platz 5, 80337 München, www.paulanerbraeuhaus.de** **089/5446110** _____ Situation:	**C/C-** **/782**	**C**

		Man nennt sich „Offizieller Ausrüster des bayrischen Lebensgefühls“ großer Biergarten im Sommer, neben der befahrenen Straße kostenpfl. Parkplätze vor der Türe Stil: vollbayrisch Bedient wird lederbehost und bedirndlt Es gibt ein (1) Tagesgericht und es gibt sog. Mittagsschmankerl (3) (Mo - Fr bis 16:30 Uhr) Es gibt Leberkäse und Weißwürste (tägl. 10:00 - 11:30 Uhr) Es gibt ein Sonderangebot von 14:00 - 17:00 Uhr: Ein (1) Gericht mit 0,5L hausgebrautem Bier nur 11,99.- Resultat: hier verkehren Anwohner, Mitarbeiter des gegenüber gelegenen Arbeitsamtes, Touristen Musik vom Regionalsender Küche: Filetteller Gebratenes Puten- und Rinderfilet in Rahmschwammerl auf Kässpatzen, garniert mit Röstzwiebeln 15,90.- Dessert Bier-Ami-Su, vom hausgebrauten Weißbier, auf Himbeermark 4,90.- Tafelwasser 0,5L 3,10.- Der Juror wählte eines der wenigen anspruchsvollen Gerichte. Vom Aroma her war der Filetteller nicht bemerkenswert. Aus den gewöhnlichen Desserts wählte der Juror das „Bier-Ami-Su“, das ein hauseigenes Tiramisu sein will und individuellerweise mit Weißbier angemacht wird. Leider hat die Küche das Bier aber dann ganz vergessen, oder unschmeckbar verabreicht, so daß sich die Bedienkraft entschuldigte. Hier war es dem Juroren nicht leicht gefallen zu bewerten: Der Filetteller alleine wäre ein knappes C gewesen; das verunglückte Tiramisu hat den Mangel, daß das Bier nicht herauszuschmecken ist. Jedoch ist unklar, ob es überhaupt beabsichtigt war, daß es zu schmecken ist, oder ob es wirklich vergessen wurde. Ein sicheres D1 ist nicht zu vertreten; damit ergibt sich je ein Befund C-.. Service: bald; das Gericht kam nach 18 Minuten. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,3	**Faun, Hans Sachs Str. 17, 80469 München** **089/263798** _____ Situation: recht ruhig gelegen an schönen Tagen stehen Tische vor der Türe keine eig. Parkplätze Resultat: war mal eine Gay-Bar und wurde in das Faun umgebaut. Jetzt trifft man hier vom Bauarbeiter über den Studenten bis zum Geschäftsmann eine vielgestaltige Couleur. Küche: Hähnchenbruststreifen in Kurkuma-Proseccosauce mit Basmatireis 5,40.- Selters 2,90.- Die Hähnchenbruststreifen waren Stücke, der Reis gewöhnlich, das Wasser kam mit Eis und Zitrone und war dennoch	**C** **/783**	**C**

		lauwarm. Befund C. Service: sofort Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Besonders wegen der Preise.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	01,3	**Wirtshaus Zum Straubinger, Blumenstrasse 5, 80331 München, E-Mail: infozumstraubinger.de** **089/2323830** _____ Situation: an befahrener Straße kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Gasthausatmosphäre Die Küche ist bayrisch und individuell, die Speisekarte nicht allzu umfangreich Es gibt einen billigen Mittagstisch zu 6,20.- zu dem man ein Getränk hinzunehmen kann, das dann billiger ist (z.B. mit „Hauswasser“, sprudelnd, in Summe 7,90.-) Resultat: hier findet man Münchner, Geschäftsleute, Touristen vom nahe gelegenen Viktualienmarkt Küche: Der Juror nahm das Mittagsgericht Gebratene Seelachsstücke auf Thymianspaghetti. Der Seelachs war recht trocken, der Thymian unauffällig. Offenbar war auch Käse (Parmesan?) beigegeben. Der Juror nahm das Mittagsgericht Auberginenpikkata auf Tomatennudeln. Die Auberginen waren als Scheiben in Ei eingepackt aber viel zu hart, so daß der Juror auf diese verzichtete und sich den durchschnittlichen Nudeln zuwandte. Kommentar des Jurors: Wenn man Auberginen nicht zubereiten kann, soll man es lassen. Der Befund ist beide Male ein äußerst knapp erreichtes C. Service: Wir wurden schnell und freundlich bedient; die Mahlzeiten kamen zügig (es wurde keine Rechnung ausgestellt). Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Müssen wir nicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C/C** **/784**	**C**
D1	01,3	**Villa Borghese, Ristorante, Frankfurter Ring/Moosacher Str. 81, 80809 München, Inh. Barbara Menazza** **089/3514945** _____ Situation: Vor einigen Jahren im Winter: Heizung war aus, wir froren und beschwerten uns, aber es wurde nicht wärmer gemacht Wenig Parkplätze obwohl einige für die V.B. reserviert sind es gibt im Sommer Tische draußen, bei denen es aber trostlos, viel zu sonnig und recht laut ist ein Italiener; der Innenraum ist gehobener Italiener	**D1** **/785** **D1** **/786**	**C** **C-**

		Resultat: wir konnten wegen der Kälte die Speisen nicht recht genießen (Abwertung wegen Kälte). Wegen der Kälte empfanden wir nur eine durchschnittliche Pizza. Befund D1. Das nächste Mal gingen wir (einige Jahre später) im Sommer in das Villa Borghese: Küche: Bei unserem späteren Besuch gab es drei Mittagsmenüs, Mo - Fr. Die Pizza war im Geschmackseindruck kein Highlight und nur am Rand knusprig - in der Mitte fanden wir den weichen Lappen, den man den Nichtitalienern so oft andreht. Diese Pizza hätten wir uns sparen können. Befund D1. Der Hauswein rot war von akzeptabler Qualität. Service: vorhanden freundlich, recht schnell die Weingläser waren total zerkratzt gestört haben uns die vielen kleinen Fliegen sehr, die sich auf das Weinglas, die Karaffe und die Blumen setzen und einem beständig über das Essen schwirren Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C-	01,25	**Schützenlust, Wirtshaus, Herterichstr. 46, 81479 München, Pächter, Internet-Adresse 089/797198** Sehr einfach _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch, regional, günstiges Tagesgericht erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Stammtische und -gäste aus dem Einzugsgebiet Solln und Grünwald Küche: Echte Vorspeisen gibt es nicht. Frische Spanferkelkeule in Starkbiersoß mit Kartoffelknödel und lauwarmem Speckkrautsalat 12,50.- Riesling 4,80.- Zuerst kommt ein kleiner Teller mit Weißkraut und dem üblichen Nippes, einem Blättchen grünem Salat und einem Achtel Tomate. das Kraut ist ölglänzend und schmeckt auch so. Weit unten finden sich einige Schinkenwürfelchen. Das Hauptgericht bestimmt ein gewaltig großes Kartoffelknödel, etwas bestreut, mit einer zarten Spanferkelkeule ohne Knochen. Alle Komponenten des Gerichtes sind minder aromatisch. Das kennen wir auch besser, besonders bei der Biersoße, die sogar eine Starkbiersoße sein soll und sich damit besonders auszeichnen will. Befund C-. Der Wein, ein Riesling, ist ein elendes Gesöff. Der Juror schreibt, man denkt, er ist mit Wasser gestreckt. Das muß natürlich nicht so sein, aber das Resultat ist das gleiche. Service:	**C- /787**	**C**

		sofort WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Eher nicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	01,25	**Lautersee-Stub´n, Cafe-Restaurant, im Hotel Lautersee, Am Lautersee 1, 82481 Mittenwald, www.hotel-lautersee.de** **08823/1017** _____ Situation: am Lautersee gelegen, der nicht mit dem Auto angesteuert werden kann; nach einer halben Stunde Fußmarsch von Mittenwald aus (der Anzug muß zuhause bleiben; es geht teils kräftig bergan) gelangt man zum Lautersee; es ist alternativ jedoch möglich, mit dem Bus der Linie 1 hochzufahren; dann sind es nur noch wenige Minuten des Weges. Resultat: wird von Mountain-Bikern und anspruchslosen Wanderern frequentiert; mit dem Bus kommen ganze Heerscharen auch unbeweglicher (d.h. unsportlicher) Zeitgenossen Küche: Die Juroren kamen zum Mittagessen. 45 Minuten nach der Bestellung war das sog. Hirschedelgulasch 12,30.- da, ebenfalls das Putengeschnetzelte mit Reisrand für den kleinen Hunger 7,80.-, wie es hieß. Alle anderen Tische warteten ebenfalls so lange. Das führte dazu, daß weder die Juroren noch sonst jemand eine Nachspeise oder einen Kaffee genommen hat, denn jeder wollte ja noch mal vor dem Einbruch der Dunkelheit weiterkommen. Das Hischgulasch war gut durch, ohne Flachsen, jedoch auch ohne den erwarteten Wildeindruck. Dazu gab es ein Knödel und Preiselbeermarmelade auf Apfelmus. Das Putengeschnetzelte mit Reisrand war von attraktiver Qualität, hatte von Aroma her jedoch etwas üppig Eigelb in der Sauce. Die Juroren einigten sich darauf, daß das - im Sinne des Wortes - Geschmackssache sei. Beide Befunde sind nach C. Gerolsteiner 0,5L 3,30.- Service: Kaum saßen wir, sollten wir schon die Getränke bestellen, ohne die Karte gesehen zu haben - und wenn uns nichteinmal die Zeit gelassen wird die Karte zu studieren, denn nehmen wir Wasser. Das erfolgt nicht aus Trotz, sondern folgt der Überlegung, daß es hierbei dem Restaurant offensichtlich VÖLLIG EGAL sein muß, was der Gast ißt, denn jeder vernünftige Mensch wählt das Getränk nach der Speise und nicht umgekehrt (!). Hier kann sich eine sehr große Zahl an Betrieben überlegen, wie ein Gast eine komplette Mahlzeit zusammenstellt. Solch ein Vorgehen reduziert die Qualität. Und ansonsten kennen wir das eilige Bestellen genau dann, wenn die Wartezeiten auf die Gerichte dazu führen könnten, daß die Gäste wieder gehen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir zu viel Zeit haben ...** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C/C** **/788**	**C-**
C	01,2	**Zum Isartal, Wirtshaus, Brudermühlstr. 2, 81371 München, Inh. Claus B. Sadrawetz, www.wirtshaus-zum-isartal.de** **089/772121** Zeit mitbringen	**C** **/789**	**D1**

		_____ Situation: an befahrener Straße; verkehrsgünstig am Mittleren Ring gelegen ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze nur wenige Parkplätze in der Nähe Stil regional Biergarten Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Stammtische, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen Regelmäßige Veranstaltungen Küche: kein Brot Bauernsteak vom Schwein mit Speck-Zwiebelsauce und Bratkartoffeln 11,60.- Selters 0,25L 2,50.- Das Steak ist von einfacher Art, nichts besonderes, außer recht ölig, wie die Bratkartoffeln auch. Die Speck-Zwiebelsauce ist dagegen von aromatischer Art. Befund C. Service: Alles dauert: Die schon beim Eintreffen des Jurors anwesenden Gäste rufen durch das Lokal, daß sie zahlen wollen - mehrfach, und niemand kommt. Das Telefon klingelt eine Minute lang und irgendwann hebt man ab. 13:02 Uhr: Der Juror setzt sich. Als der Juror erst mal eine zeitlang gewartet hat, das Lokal ist fast leer, kommt die Bedienkraft mit dem Block und will begierig die Bestellung aufnehmen. Doch der Juror hat noch garkeine Karte und muß sich diese erst mal von der verdutzten (!) Bedienkraft erbitten. Der Juror bestellt daraufhin - und die Bedienkraft kommt in den folgenden Minuten zwei Mal, um sich zu vergewissern, was der Juror bestellt hat. Wie blöde sind wir denn? 13:36 Uhr: Das Gericht kommt - und der im Gastraum herumliegende weiße Hund des Wirtes wird nervös und kommt zögernd und vorsichtig immer näher . . . vielleicht sollte der Besitzer ihn einmal füttern und nicht hoffen, daß das die Gäste tun. WLAN auch im Garten Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Bestimmt nicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	01,2	**l´ atelier, Brasserie, Westenriederstr. 43, 80469 München , Pächter, www.atelier-artetvin.de** **089/21266782** Nicht sorgfältig _____ Situation: nahe befahrenem Platz ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil frz. Mo - Sa 09:00 - 22:00 Uhr	**-** **/790** **D3/B** **/791**	**C-** **D3**

		Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Interessierte, Touristen, Wanderer, Starnberg-Besucher, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Am Eingang sind einige Bücher von den Witzigmanns ausgestellt. Vielleicht färbt was ab. Küche: Service: Sofort, als der Juror das nicht halbvolle Lokal betrat, wurde er an die Bar verwiesen: „Die ganze Bar ist für Sie“, doch setzt sich der Feinschmecker nicht an eine Bar, um ein Essen einzunehmen. Was um Himmels willen ist das für ein Stil, den an der französischen Küche Interessierten an eine Bar zu verfrachten?? Das geht vielleicht mittags in der Rush-hour durch, doch nie beim Gourmet. Auf Frage wies die Bedienkraft den Juror darauf hin, daß die (vielen) freien Tische reserviert seien. Da der Juror sich nicht an einer Bar auf unbequemem Barhocker sitzend abfertigen läßt, verließ er die Institution. Das mit dem Umgang mit dem Gast geht in München allerorts besser. **Zweiter Test** Entrecôte in Kräuterbutter, Gratin & Gem. 17,90.- Ile Flottante 5,50.- Badoit, still 0,33L 2,90.- 2008 Louis LATOUR _ Chardonnay de Bourgogne 0,1L 5,10.- Es kommen vier Scheiben Weißbrot, zwei Dreiecke Vollkornbrot sowie streichfähige Butter. Zu den sehr aromaarmen Broten hätte man durchaus eine gesalzene Butter reichen können. Das Entrecôte kam deutlich und störend durchwachsen mit Flachsen. Eigentlich am angenehmsten, weil zart und bar der Verwachsungen waren nur die dünnsten Stellen des akzeptabel aromatischen Fleisches. Doch war das Fleisch im Grunde genommen noch blau (!), also fast roh - und blutig. So hat es der Juror nicht bestellt gehabt. Sehr schlechte Leistung. Die Kräuterbutter scheint selbstgemacht. Das Gratin war von der perfekten Art, mit leichter Bräune aber etlichen schwarzen Stellen - aromatisch zufriedenstellend, wo nicht verbrannt. Man fragt sich, was die Küche sich dabei denkt; ist man gedankenverloren? Das Gemüse kam in der erwarteten Qualität. Befund D3. Um noch wenigstens ein bischen von französischer Küche zu erhalten, wählte der Juror eine Ile Flottante - und diese brachte dann den erhofften Genuß. Die Sauce war lobenswert aromatisch. Befund B. Der Wein war von der Bedienkraft nach Rücksprache mit dem Chef vom Haus speziell zum Entrecôte empfohlen worden. Der Juror ist dennoch von dem ausdrucksschwachen Wein enttäuscht. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: Das Brot wurde zeitnah ergänzt. Die Garstufe wurde erfragt. Da das Gratin sofort als verkohlt hätte identifiziert werden können, hätte auch die Bedienkraft so etwas nicht ausliefern dürfen. Befund D3, grobe Nachlässigkeit. Wir raten dem Atelier, dem Metzger etwas genauer auf die Finger zu schauen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Es geht auch anders.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C-	01,2	**Wirtshaus kleine Schmausefalle, Maria-Hilf-Platz 4, 81541 München** **089/44218821** _____ Situation: an befahrener Straße Parkplätze in der Nähe	**C- /792**	**C**

		Stil international Resultat: gemischtes Publikum Küche: Zanderfilet vom Grill mit Mandelbutter, Blattspinat und Kräuterdampfkartoffeln 15,20.- Tafelwasser 2,80.- Der Fisch hatte keinen Geschmackseindruck außer nach Fett; Spinat und Kartoffeln waren von geeigneter Qualität. Befund: noch C-. Service: schnell Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht notwendigerweise.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C-	01,2	**Melcher`s, Bar Cafe Restaurant, Buttermelcherstr. 21, 80469 München** **089/24243705** _____ Situation: recht ruhig gelegen keine eig. Parkplätze Stil: wohl vornehmlich für Frauen sehr klein; eher ein Cafe für Frau zum Reden Resultat: betrieben von 3 Frauen Küche: Zander im Kartoffelmantel mit Zuckerschoten und Kirschtomaten auf Proseccoschaum 13,80.- Chardonnay VdP, Domaine di Valensac 0,2L, 4,00.- Cappuccino 2,50.- Unbedeutendes Gericht mit eigenen Ideen. Befund C-. Unbedeutender Wein. Sehr mäßiger Cappuccino, der wie mit Kaffeepulver gemacht schmeckte und dem Juroren im Folgenden eine schlaflose Nachte bescherte - bei einem echten Espressokaffee wäre das bekanntlich nicht passiert. Service: schnell; der Fisch dauerte etwas Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C-** **/793**	**C**
C-	01,2	**Jagdschloss, Hotel Wirtshaus Biergarten, Alte Allee 21, 81245 München, Familie Hermann Weber, www.weber-gastronomie.de** **089/820820** _____	**-** **/794** **C-** **/795**	**-** **C-**

		Situation: an mäßig befahrener Straße Parkplätze im Umfeld Stil in etwa bayrisch täglich: 08.00 - 01.00 Uhr Sehr umfangreiche Speisekarte; mit Frühstück, Tapas, Kinderkarte, Desserts, für den kleinen Hunger, aus Herd und Ofen, aus dem Kescher usf. Resultat: Küche: --- Service: Der erste Test war ein Reinfall: Da das Jagdschloss um 8 Uhr schon öffnet, bestellte der Juror (um 10 Uhr) ein Wasser und die Karte. Da sagte man ihm, die Küche wäre erst um 11:30 offen. Er ging unverrichteter Dinge. Wasser 0,3L 2,50.- . **Zweiter Test /**Nachtest Zanderfilet in Mandelbutter gebraten mit Salzkartoffeln und kleinem Salat 14,80.- Wasser JSQuelle 0,5L 3,00.- Der Fisch schwamm etwas in der Butter und wirkte somit fett, obwohl er es eigentlich nicht war; störend wirkten die vielen Gräten: Bei Zander kann man das besser und der Gast findet dann nicht eine einzige Gräte. Kulinarisch war das Gericht sehr einfach. Befund C-. Service: Bald nach dem Eintreffen des Jurors kam die Bedienkraft. Die Toilette war unsauber: Eine war verstopft, in der anderen war Dreck und eine leere Papierrolle lief herum. Befund C-. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum denn?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C+	01,15	**Athen, Gaststätte, Westendstr. 223 b, 80686 München, Pächter, Internet-Adresse 089/577886** Günstiger Grieche, schlechter Service _____ Situation: an befahrener Straße dieser Grieche ist seit Jahrzehnten am Ort (die Homepage sagt seit 1985) gelegen im EG nicht viele Parkplätze in der Nähe Parkplatz an der Rudi-Sedlmayer-Halle Stil griechisch Terrasse, Tische vor dem Lokal täglich 11:30 - 14:30 und 17:30 - 24:00 Uhr Resultat: In dem Lokal verkehren vornehmlich Anwohner Küche:	**C+/C+/C+/C /796** **C/C+ /797** **- /798** **C/C+ /799**	**C-** **C** **D2** **C**

		Warme Vorspeise 10,00.- Kalamares gegrillt 10,00.- Souvlaki 8,00.- Halwas 2,50.- 2 Spezi 0,5L 5,20.- 2 Coca Cola 3,00.- Gr. Wasser 2,50.- Ouzo-Plomari 2,00.- Der warme Vorspeisenteller war wohl sortiert, aber aromenseitig etwas ausgeglichen. Befund C+. Die Kalamares kamen wie zu erwarten. Befund C+. Gleiches gilt für die Souvlaki. Befund C+. Das Dessert war naturgemäß einfach und durchschnittlich aromatisch. Befund C. Service: bald nach dem Eintreffen der Juroren wurde auf deren Anregung hin (!) die Karte gebracht: nach kräftiger Wartezeit konnten die Juroren zahlen **Zweiter Test** Ein Nachtest ergab: Der Service kann sogar noch schlechter sein, als vor. Der Juror setzte sich auf die Terrasse. Keine Karte kam, keine Bedienkraft. Nach 10 Minuten ging der Juror, was ebenfalls nicht bemerkt wurde. Befund D2 (Juror verläßt Lokal). **Dritter Test** Vorspeisen, kalt 5,00.- Seezunge 13,00.- Pitta 1,00.- 3 Getränk 0,3L je 2,50.- Der kalte Vorspeisenteller war einfach. Befund C. Der Fisch begeisterte da schon mehr vom Aufbau und der Aromatik her. Befund C+. Das Pita kam frisch. **Vierter Test** Lawraki Loup de Mer vom Grill mit Tagesbeilage und Salat 13,00.- Galaktobouriko Blätterteig mit Grießcreme in Sirup, Eis 3,50.- Wein Mavrodaphne, Likörwein, rot, 0,25L 3,50.- Der Fisch kam enttäuschend aromenfrei und nach Öl. Befund C. Der Salat war frisch. Das Dessert Galaktobouriko kam so, wie wir es vom Griechen erwarten. Befund C+. **Fünfter Test** Kalamares gegrillt mit Gemüse 10,00.- Retsina 3,00.- Befund C+. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn der Grieche nicht teuer sein soll.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	01,15	**Das Schloss, Theaterzelt, Restaurant-Pavillion mit Wirtsgarten, Schwere-Reiter-Straße 15, 80797 München, Pächter, www.dasschloss.com** **089/54404348** _____	**D1** **/800**	**C-**

		Situation: ruhig gelegen im Zelt, mit Klimaanlage kaum eig. Parkplätze eigene Parkplätze in der Nähe mit unklaren Öffnungszeiten; Gebühr während Veranstaltungen (Tollwood) lt. Bedienkraft Stil regional, kein Tagesgericht Terrasse Resultat: hier verkehren Theatergäste der im selben Haus stattfindenden Veranstaltungen Vorspeisen/Kleine Speisen sind: Roastbeef mit Remoulade, Matjes, Salate, zwei Suppen Küche: Gebratenes Zanderfilet auf Rahmkohlrabi-Lauchgemüse, Grönlandcrevetten und Kartoffelpüree 17,50.- Tafelwasser 0,5L 2,80.- Es kam ein Fisch; der die vergangenen drei Tage bestimmt nicht mehr erlebt hatte und schon optisch seine Geschmacklosigkeit präzise meldete; zumindest kam er als zweieinhalb Teile; die Crevetten waren ihrer 5,7 an der Zahl (ja, nicht einmal 6 Crevetten). Gemüse und Püree waren von einfachem Auftritt. Einigermaßen angenehme Kartoffeltaler. Ein rundum besonders uninteressantes Gericht von bestem Bahnhofsgaststätten-Niveau. Befund D1 wegen der lächerlichen Crevetten, die der Juror erst durch gezieltes Suchen inmitten des Gemüses fand und wegen des aromafreien Trockenfisches. Service: Bald, nachdem sich der Juror gesetzt hatte, kam die Bedienkraft und fragt in die Küche: „Was habt ihr in der Küche für eine Speisekarte, Was habt ihr alles da?“. Der Juror bekommt dann gesagt: „Wir hatten jetzt fünf Veranstaltungen; es fehlt einiges aus der Speisekarte“. Das Gericht kam mit Klingelton aus der Küche und stand erst mal auf der Bar - die Bedienkraft war nicht da. Viele Fliegen im Gastraum, die später sehr lästig wurden, da das Gericht (und der erst später vom Juror ausgemachte „landwirtschaftliche“ Geruch wie aus Pferde-Stallungen) sie angelockt hat; auch läuft ein Hund im Gastraum herum. Urinal mit dem passenden Geruch; Ameise auf dem Waschbecken. kein WLAN Am Montag Mittag noch etwas überfordert. Ein völlig überteuertes Gericht. Nicht jeder muß Palazzo machen ... Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,1	**P17, Cafe - Bistro, Pariserstr. 17, 81667 München, Maria Szücsova, Internet-Adresse 089//** Raucherkneipe _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil einfache Gerichte sommers sind Tische vor dem Lokal Resultat: In dem Raucherlokal verkehren Anwohner, Privatleute, Bierdimpfl, die bald ihren Kopf in die Arme vergraben und nur noch	**C** **/801**	**C-**

		lallen, Handwerker Man findet vier Tische je 4 - 5 Sitze, eine Couch, den Tresen Küche: kein Brot Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat 7,50.- Kellerbier 0,5L 3,20.- Die zwei Schnitzel und Pommes Frites sind von Bahnhofgaststättenqualität. Dazu gereicht werden große Plastikflaschen von Hamker und Develey mit Mayonnaise und Ketchup. Befund C. Der Salat, grün mit einigen Tomatensegmenten, ist nicht viel, aber wenigstens mit Balsamiko angemacht und frisch. Service: sofort: Der Juror tritt ein, geht zu einem Platz in dem fast leeren Lokal und - die Bedienkraft hängt sich schon an ihn. Der Juror nimmt die Speisekarte in die Hand und die Bedienkraft fragt im selben Moment, ob er schon was gefunden hat. Was sind denn das für Trottel hier? Der Juror hat, für die Bedienkraft ersichtlich, noch nicht in die Karte schauen können. Befund C- WLAN unbekannt Ein „Kein Restaurant“, das die Welt nicht braucht. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Für was?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01,1	**Tschados, Cafe Bar Restaurant, Walchenseeplatz 4, 81539 München, Pächter, www.tschados.de 0177-7884102** Einfach, günstig _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil einfach, günstiges Tagesgericht erhältlich sommers stehen Tische vor der Türe Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner Küche: Karte gibt es mittags nicht; die Bedienkraft trägt vier Gerichte (allesamt Schnitzel) vor: Mit Spätzle, mit Zigeunersauce, mit Pommes, mit Spaghetti Bolognese. Auch das draußen angeschlagene Cordon bleu ist mittags nicht lieferbar. Der Juror nimmt Schnitzel mit Pommes 4,90.- Vollbier 0,5L 2,80.- Ihn erreichen zwei mittelgroße, nicht dick geschnittene und panierte Schnitzel mit Pommes - beide in Mainstream-Qualität. Befund für das sehr einfache Gericht C. Service:	**C /802**	**C**

		sofort es riecht nach Zigarettenrauch WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Bei dem Preis ja.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C_u	01,1	**Lutter & Wegner im Künstlerhaus, Lenbachplatz 8, 80333 München, Laggner Wein & Feinkost GmbH** **089/5459490** _____ Situation: an befahrener Straße Karstadt-Parkhaus in der Nähe Stil international ab 11:00 Uhr Resultat: im vorderen Teil sind die Tische ohne Tischdecke, im hinteren schon (siehe Anmerkungen unten) Küche: Brot, zweifach sortiert, Brotteller, keine Butter Suppe: Tomatenkonsommeé mit Paprika-Kalbsnocken 5,00.- (aus dem Mittagsmenü) Hauptspeise: Adlerfisch mit Tomaten-Fenchelgemüse und Polenta 24.00.- Pana Cotta mit Gewürzorangen-Ragout 5,50.- Valser Classic 0,33L 3,50.- In Ermangelung attraktiver Vorspeisen (es gab nur drei zur Wahl und in der Tageskarte befanden sich lt. Bedienkraft eigtl. nur Hauptgerichte) wählte der Juror die Suppe aus dem Mittagsmenü. Diese war von gewöhnlicher Art. Befund C. Der Adlerfisch war optisch hergerichtet; die Beilagen tendierten zu einem ruralen Auftritt. Befund C. Der Preis war sicherlich nicht angemessen. Das Dessert kam im Weinglas und zeichnete sich durch garnichts aus. Befund C. Service: nicht sofort: Wenn Omi nach dem Juroren kommt, erhält zuerst sie (!) die Karte es wird zeitnah abgedeckt, aber nicht nachgeschenkt Befund C. **Zweiter Test** Brot, zweifach sortiert, Brotteller, keine Butter, stattdessen Öl und Grobsalz Apperitivempfehlung Chambord aufgespritzt mit Lutter & Wegner Riesling 6,50.- Der Juror nahm von der Karte das dreigängige Mittagsgericht 18,50.- Vorspeise Hirschrücken mit Pflaumen Hauptspeise Putenrolle mit Ratatouille und Reis Dessert Joghurtparfait mit marinierten Beeren 4,50.- Wein Rheingau-Riesling, Balthasar Ress, Rheingau 0,2L 7,40.-	**C/C/C /803** **C/C/C /804**	**C-** **D4/D4/D4**

		Das wenige an Vorspeise war wenigstens interessant vom Aroma her. Die Hauptspeise war eine ausreichende Menge für einen zweiten von drei Gängen. Die Gänge waren optisch gestaltet. Das Dessert holte mit dem Parfait nicht gerade eine hohe Bewertung, denn es war einfach zu einfach. Befund dreimal C. Der Wein war von einfacherer Gestalt und erfüllte den Juror nicht mit Entzücken. Er wurde auf der Rechnung vergessen. Mehr war er auch nicht wert. Service Im leeren Restaurant verbrachte man den Juror weg vom hinteren Teil mit den gedeckten Tischen und verfrachtete ihn nach vorne **zu den Tischen ohne Tischdecke**. Man sagte ihm (ein glatzköpfiger Schwarzplastikbebrillter), Gäste, die **nur trinken wollen**, kommen zu den vorderen Tischen, wer essen will, zu den hinteren, den gedeckten. Es ist interessant, wie treffsicher falsch man hier viele eintretende Gäste beurteilt. Es ist sogar so, daß sowohl der Platzzuweiser als auch die Bedienkraft dieses Kunststück vollbringen. Aber als der Juror eintrat, war der Platzzuweiser nicht zu sehen und der Juror ging eigenmächtig in den hinteren Teil. Das hatte wiederum zur Folge, daß er von einer Bedienkraft sofort gefragt wurde, ob man **ihm helfen könne** (!). Der Juror erfragte, ob er denn behindert aussehe. Als Antwort kam: Nein, er sehe nicht so aus, aber er sei so zögerlich gegangen ... Man glaubt es ja nicht, welche Idioten an Bedienkräften es gibt; der Juror berichtet, er sei zielgerichet und sehr zügig gegangen. Diese unüberlegte und brüskierende Fragerei wird vom Juroren mit einem Befund zu D4 bewertet. Die brüskierende Einordnung des Jurors in die Gruppe der Nur-etwas-trinken-und-nicht-essen-Wollenden wird ebenfalls mit einem Befund zu D4 bewertet. Und das degradierende Zurückholen des Jurors von hinten zu einem ungedeckten, vorderen Tisch resultiert nochmals in einem Befund zu D4. Wer hier her kommt, muß damit rechnen, vor den Kopf gestoßen zu werden. Nicht auszudenken, wenn man zu Mehreren oder gar mit Geschäftskunden kommt und wie ein Depp behandelt und platziert wrd - außer man ist die beschriebene Omi, die ihr Glas Tee trinkt, und das am gedeckten Tisch. Der ursprünglich aus Berlin stammende L&W sollte nicht glauben, München sei Provinz, weil die Stadt kleiner ist. Es gibt in München beträchtlich leistungsstärkere Lokale als das L&W. Ein sechsmaliger Befund nach C in einer Lokalität wie der vorliegenden und an einem Ort wie dem Lenbachplatz - das spricht Bände. Wie ein Test des L&W in Berlin zeigte, braucht sich das hierige L&W auch erst recht nichts einbilden, denn das Berliner L&W ist geradezu popelig im Vergleich zum Münchner L&W. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Muß nicht sein - und schon garnicht zum Geschäftsessen!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
B	01,1	**Siebenbrunn, Wirtshaus & Biergarten am Tierpark, Siebenbrunner Straße, 81543 München, Barbara Junold, www.siebenbrunn-münchen.de** **089/650848** Rechnung prüfen _____ Situation: an befahrener Straße am Tierpark gelegen eig. Parkplatz, videoüberwachte Anlage Biergarten Stil regional 11:00 - 24:00 Uhr; Küche bis 22:00 Uhr Resultat: hier treffen sich Tierparkbesucher, Isarwanderer, Ausflügler und Münchner Küche: Der Juror bestellt auf Nachfrage hin, ob er das Gericht auch wirklich bekommen kann: Hirschlendchen vom Grill mit feinem Preiselbeerjus mit Kräuterspätzle und Blaukraut, aus dem offenen Buchenholzfeuer, natur gebraten 15,50.- Tafelwasser 0,5L 3,10.-	**B /805** **- /806** **C /807**	**D3/D2** **D4** **C-**

Nach fünf Minuten kommt die Bedienkraft, um mitzuteilen, daß sie gerade eben erfahren hat, daß das Hirschlendchen nicht da sei und man Hirschgulasch oder Zwiebelrostbraten stattdessen erhalten könne. Der Juror wollte nach Jurorenrege jedoch etwas möglichst Anspruchsvolles und bestellte aus der Karte als einzige einigermaßen taugliche Alternative
Drei Schweinefiletmedaillons Madagaskar mit grüner Pfeffersauce, Röstinchen und Salat 13,50.-

Die Medaillons waren mit Räucherschinken überbacken, bemerkenswert gut durch und im Geschmackseindruck, nichtzuletzt wegen der Pfeffersauce, ein Gedicht. Die Beilagen „paßten“ (Rösti, Salat, Gurke, Karottenschnetzel und Zwergtomaten). Der Juror vergibt hier den Befund nach B.

Service:
die Karte kam verzögert
weitere Verzögerung durch fehlende Lieferbarkeit der Hirschlendchen
Der Juror bestellte zum Abschluß einen Irish Coffee. Da dieser aber selbst nach über 15 Minuten nicht gekommen war, denn die Bedienkraft unterhielt sich lieber mit einer Dame an der Bar, als den Kaffee zu bereiten, stand der Juror auf und verlangte die Rechnung.
Wegen der unaufmerksamen Bedienkraft mußte der Nebentisch auch zwei Mal die Rechnung verlangen. Befund D2.

Schweinefiletmedaillons kosten 13,50.- Warum steht auf der Rechnung dann *nicht geliefertes* Hirschlendchen zu 15,50.- und die Bedienkraft begründet das dann noch mit den Umständen? Klartext: Juror bestellt X zu 15,50.- ; muß ersatzweise Y zu 13,50.- nehmen und darf dann das teurere X zahlen (!). UND DIE BEDIENKRAFT RECHTFERTIGT DAS DANN NOCH. Hat der nicht gelieferte Kaffee schon einen Befund nach D2 eingefahren, läuft Siebenbrunn mit diesem Geschäftsgebahren zu einer fragwürdigen Höchstform auf, die einen Befund nach D3 bedingt. Hier wird der Juror mit gehörigem zeitlichen Abstand nochmals testen müssen, um diese Vorfälle zu bestätigen.

Zweiter Test
Nachtest; es ist 14:30 Uhr, an Gästen ist nur ein Ehepaar da und hat a-la-carte bestellt.
Der Juror will Hirschlendchen bestellen. Er befragt die Bedienkraft, ob diese lieferbar wären. Er bekommt gesagt: Die Küche läßt sagen, daß es Hirsch nur als Hirschgulasch gebe. - Wenn es Hirschlendchen offensichtlich NIE gibt, wieso stehen sie dann immer noch in der Karte??? Der Juror verzichtet auf Ersatz und bestellt nur einen Irish Coffee. Dieser ist aber nicht lieferbar; alternativ bekommt der Juror angeboten: einen Amaretto, einen Baileys oder etwas anderes mit Kaffee zu bestellen. DER JUROR NIMMT DEN CAPPUCCINO MIT AMARETTO aus der Karte zu 3,60.- und zeigt dabei mit dem Finger auf diesen und sagt deutlich „dann nehme ich den CAPPUCCINO MIT AMARETTO“. Nach deutlicher Wartezeit kommt der Cappuccino mit Amaretto; der Amaretto ist im Glas separat. Die Überraschung ergibt sich beim Bezahlen: Der Cappuccino kostet 3,30.- und ein BAILEYS 2,90.- steht auch auf der Rechnung ... zusammen 6,20.-. Daß es kein Baileys war, der dem Juroren geliefert wurde, ist geschmacklich schon klar - außerdem ist der Juror ein ausgemachter Kenner dieser Getränke. Es ist ferner auszuschließen, daß der Baileys im Kaffee war und das Glas den Amaretto enthalten hätte oder umgekehrt. Klartext: Der Juror bestellt für 3,60.- und erhält für 3,60.- ... und zahlt 6,20.- . Gerne gab der Juror noch einen Euro Trinkgeld, wenn Geld hier so nötig ist. Ceterum censeo gibt es Cappuccino woanders auch besser. Kein Befund; Kaffee ist nicht testfähig.

Da dieses Geschäftsgebaren offenbar System hat, vergibt der Juror beim Service den Befund zu D4 (Bedienkraft hält Gast für blöde; alle Arten von ... Mutwille).

Dritter Test
Aus der Tageskarte bis 17:00 Uhr:
Mariniertes Holzfällersteak vom Schwein mit Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salatbouquet 8,50.-
Gerolsteiner 0,2L 2,70.-

Das Steak kam als beträchtlich dünnes Stück, war gut und aromatisch gebraten. Röstzwiebeln und Pommes Frites . sind Mainstream-Ware. Der Salat war groß und angenehm aromatisch. Befund C.

Service:
Nachdem sich der Juror gesetzt hatte, es war wenig Kundschaft da, passierte erstmal nichts. Nach einigen Minuten kam eine Bedienkraft in einigen Metern Entfernung an einen anderen Tisch und fragte den Juror über die Distanz, ob er die Karte wolle. Der Juror bedeutete, er wolle die Karte. Der Juror schreibt: Meinen solche Tölpel eigentlich, der Gast kann den Inhalt der Speisekarte riechen, oder? Wie soll er denn bestellen, wenn er nicht weiß, was es gibt? Doch dann kam die

		Karte und der Juror wählte aus. Dabei blieb es dann aber wiederum. Die besagte Bedienkraft ging oftmals am Jurorentisch vorbei, sortierte Sitzauflagen, nahm Telefonate an, usf. - die Bestellung nahm sie jedoch nicht auf. Nach fünf Minuten begann der Juror die Zeit fürs Protokoll zu stoppen. Sieben Minuten. Der Juror beobachtet: Der blonde Sohn einer Bedienkraft boxt eine Bedienkraft. Später bekommt diese von dem Kind gesagt, „du bist so häßlich wie ein Kohlkopf“. Zwölf Minuten vergehen. Der Junge zur besagten Bedienkraft: „Weißt du wie häßlich du bist, du bist häßlich wie Kot“. Dreizehn Minuten. Der Juror hat Glück, eine weitere Bedienkraft kommt zum Juroren und fragt ihn, „war schon jemand bei Ihnen?“. Der Juror darf bestellen. Schöner Service, schöne Sitten. Nun aber wartet der Juror auf das Gericht. Es kommt dann 25 Minuten, nachdem der Juror die Karte zugeklappt hat. Um das o.g. Spielchen mit dem Amaretto nochmals zu erleben, bestellt der Juror zum Schluß Heiße Schokolade mit Amaretto 3,90.- (Heiße Schokolade ohne kostet 3,00.-) Nach einigen Minuten berichtet die Bedienkraft, Amaretto sei aus. Befund C- . Siebenbrunn hat ein sicherheitsaktiviertes WLAN. Rechnung kontrollieren! Zeit mitbringen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Das überlegen wir uns zweimal.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	01,1	**Seitz, Gaststätte, Christoph-Straße 12, 80538 München** **089/23232649** Silberne Zitrone für: Die unverschämteste Bedienung seit langem _____ Situation: keine eig. Parkplätze Service: **Erster Test** short: Eine Bedienkraft kam aus dem Lokal und nahm dem Juroren, der schon einige Zeit auf einen gerade freiwerdenden Parkplatz wartete, diesen Parkplatz weg und ließ den Juror, der sich darüber beschwerte, im Folgenden nicht in das Lokal. long: Der Juror wollte vor dem Lokal auf einem freien Parkplatz einparken, der aber von einem Lieferwagen verstellt war. Als der Lieferwagen nach gehöriger Zeit die Parklücke freimachte, schlüpfte eine Bedienkraft des Seitz mit seinem Wagen von der gegenüberliegenden Straßenseite in die Parklücke und wollte sie selbst dann nicht freigeben, als der Juror ihm sagte, daß er in das Seitz zum Essen gehen wollte. Der Juror wurde von der Eingangstür des Seitz weggedrängt und angeschrien, als er den Geschäftsführer sprechen wollte, daß die Bedienkraft das selbst sei und er, der Juror, könne sich ja schriftlich beschweren und die Adresse dazu von der Karte abschreiben. Auf der außen befindlichen Karte befand sich aber keine verwertbare Adresse, so daß der Juror gerade abziehen wollte, als er sah, daß die Bedienkraft vor weiteren Mitarbeitern über ihn im Lokal schimpfte. Da betrat der Juror das Lokal und wurde von einem der anwesenden Mitarbeiter zu dem Vorfall angehört, während besagte Bedienkraft ihn bezichtigte, ihn beleidigt zu haben. Dieser Mitarbeiter stellte sich als der eigentliche Chef heraus, die Bedienkraft war nur das und der Chef beteuerte, daß ihm das alles leid täte. Der Juror verließ das Lokal. Da dem Juroren verwehrt worden war einzutreten, wird dieses freundliche Restaurant derzeit auch nicht getestet werden. **Silberne Zitrone** 2010 für diese freundliche Behandlung. **Zweiter Test** Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil primär ital., günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich sommers sind Tische auch vor dem Haus	**-** **/808** **C-/D1** **/809**	**D4** **D1**

		Resultat: hier verkehrt viel Laufkundschaft Küche: Drei Stücke Brot Business Lunch 1 Kartoffelncremesuppe mit Minze Papardelle mit frische Waldpilzen 8,50.- 2007 Vino bianci Vermentino di Sardegna 0,1L 3,40.- Das Brot, das waren drei Stücke, die aus einem Laib herausgeschnitten waren. So kann man das natürlich auch machen. Die Kartoffelcremesuppe kam im großen Teller und hatte wenig Menge. Sie brachte Croutons in angenehmer Anzahl, etwas Grünzeug war aufgestreut und sogar ein Spritzer Öl war optisch zu detektieren. Kulinarisch war die Suppe bestechend geschmacksbefreit; man fragt sich, wie so etwas gelingt ... Das Grünzeug war keine Minze - und das war auch gut so, denn diese hätte wohl kaum harmoniert. Wegen der geschmacklichen Mängel wird der Befund nach C bei der ohnehin einfachen Speise nicht mehr erreicht. Der Befund ist nach C-. Die Nudeln waren glücklicherweise schon mehr an Menge als die Suppe und hatten eine ordentliche Menge an Pilzen mit sich. Die Nudeln waren tadellos bereitet; die Pilze waren ohne den erwarteten Geschmackseindruck. Wer schon mal frische (!) Waldpilze gegessen hat, weiß, wieviel hier fehlt. Hier ist die zugesicherte Eigenschaft nicht erreicht; Befund D1. Der Wein war von der einfachen Art. Service: sofort Das Lokal ist auffällig schwach besucht. Besonders vermißt man Anzugträger; diese sieht man in Menge in der Umgebung (von Hypo Real Estate, Versicherungen, vielen Büros und Firmen), aber die stehen lieber in der langen Schlange bei der Metzgerei Sieber links vom Seitz und essen Döner und Wurstbrötchen auf dem Gehsteig. Auch sind die Bistros im selben Block (bei der Kirche) rammelvoll wie man sieht. Es fällt auf, daß der Chef und die Bedienkräfte bei Seitz oft den Gästen beim Essen zuschauen; eine Bedienkraft machte sogar einen Schritt auf den Juror zu, als dieser zu telefonieren begann. Da wollte doch wohl niemand lauschen? Für dieses Beobachten gilt: Befund D1. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein. Viele andere kommen ja auch nicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	01,1	**La Valle, Ristorante, Sparkassenstrasse 5, 80331 München, Inh. L. Guerisi, C. Molta, www.ristorante-lavalle.com** 089/29160676 _____ Situation: an befahrener Straße kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren ein Italiener Mo - Sa. 11:30 - 23:30 Uhr Resultat: Gasträume im EG und OG Küche: Pizza Quattro Stagioni mit Zwiebeln, Pilze, Schinken und roten/orangen/gelben Paprika 9,80.- San Pellegrino 0,25L 2,80.- So eine Pizza ißt nur ein Nicht-Italiener; man denkt wohl, für die Deutschen langt das schon: Weich, Boden dicht, Rand	**D1** **/810**	**C**

		kaum knusprig, wenig Aromen. Befund D1. Service: freundlich und schnell Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Keine Hoffnung.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C-	01,05	**Cocoa, Cafe, Kazmairstr. 24, 80339 München, Münchner Cacao Gesellschaft, Internet-Adresse 089/50009894** Enttäuschung _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus: Lutz Möbelhaus Stil individuell, mit wenigen Speisen (Pasta mit Füllung, Piadine mit Belag) Tische vor der Türe im Sommer Resultat: hier verkehren Anwohner, Privatleute, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Neugierige Küche: Brot hell, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Aus den fünf Varianten von Pasta wählte der Juror Pasta Kartoffeln/Trüffel 7,90.- Kaffee mit Kakao 3,90.- Der Juror bekam zuerst den Kaffee, ein Körbchen mit drei Stücken Weißbrot, einen kleinen Teller mit je einem Schälchen grobem Salz, grob gemahlenem Pfeffer und einem kleinen Löffelchen. Zusätzlich schwebten drei Aluflaschen mit je Olivenöl, grch./span./ital. ein - die Flasche mit griechischem Olivenöl war leer. Die Pasta waren Ravioli mit schwacher, nur bei einigen wenigen Ravioli faktisch detektierbarer Trüffel-Aromatik. Das können wir für einen ähnlichen Preis aber auch besser bekommen. Das Gericht war nicht umfangreich: Der Juror zählte die unglaubliche Menge von sechs (!) Ravioli in Dosenravioli-Größe. Ein gutes Dutzend angeröstete Pinienkerne lagen auf dem Teller. Was für eine karge Leistung. Befund C-. Welch´ Enttäuschung. Service: etwas Wartezeit Die Zufriedenheit des Gastes wird nicht erfragt. unangenehm wackliger, winziger Tisch; kalter und zugiger Raum WLAN unbekannt Trüffel gibt es schon einige Meter weiter in ganz erheblich besserer Qualität. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C- /811**	**C-**

C_u	01,05	**Kulisse, Restaurant/Bistro, Maximilianstr. 26, 80539 München, Kulisse Theater Restaurant GmbH, Internet-Adresse** **089/294728** Alter Tee _____ Situation: an befahrener Straße gelegen im EG im Haus der Kammerspiele keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe, Parkplätze im nahen Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Stil individuell im Sommer stehen einige Stühle vor der Türe - hier gilt das an diesem Ort übliche Sehen und gesehen werden. Resultat: hier verkehren Besucher der Maximilianstraße Es gibt Suppen, Salate, Pan Asia, Pasta, Sandwiches, Kulisse Classics, Das süße Finale, Käse und die Tageskarte mit einem drei-gängigen Lunch-Menü, Swiss Cannabis Ice Tea mit frischen Lemonen, Tagespasta, Kulisse-Frühstück 08:30 - 24:00 Uhr, So ab 17:00 Uhr. Küche: Koch Kurt Stetter Brot hell/dunkel, keine Butter Der Juror nahm aus der Tageskarte, 11:30 - 14:30 Uhr („unser Küchenchef Kurt Stetter empfielt heute:“) Lunch-Menue, 9,90.- Klares Gemüsesüppchen Gefüllte Fleischtomate mit Käse auf Kartoffelrösti mit Blattspinat Dunkles Schokoladenmousse Gerolsteiner 0,25L 2,80.- Das helle Brot ist aromatisch, das Getränk hinreichend gekühlt. Die Suppe war auch bloß eine und befindet nach C. Die mit Käse gefüllte Tomate mit dem spinattragenden Rösti war - speisenbedingt - kein wesentliches kulinarisches Highlight, wenngleich von ausreichender Art. Befund C. Das Dessert kam im kleinen Gläschen und war mit dem langstieligen Löffel herauszubefördern. Es handelte sich um ein einfaches Dessert ohne optische oder gar kulinarische Ambitionen. Befund C. Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Service: nicht schnell, am Nebentisch rechts bat man zweimal um die Rechnung; auch der Juror bat zweimal um die Rechnung Befremdliches passierte, als es am Nebentisch links etwas hektisch wurde: Die zwei Damen aus Köln hatten Eis-Tee bestellt - er ist in der Karte besonders hervorgehoben platziert (s.o.) - und dann kamen erstmal enttäuschende Pappdosen und dann konnten die Damen die Verschlüsse derselben nicht aufreißen und mußten umständlich hantieren. Dabei fiel ihnen auf, daß die Dosen ein Ablaufdatum von 31 Tagen vorher trugen. Die herbeigerufene Bedienkraft war sichtlich betroffen und versuchte Ersatz zu besorgen, was aber in der Feststellung resultierte, daß die (Dosen-) Charge sämtlich abgelaufen war, aber man laufend frische Lieferungen bekommen haben will. 7 WLAN, eines ungeschützt: keines vom Haus An diese Adresse sollte man besser ein Gourmet-Paradies bringen. **Zweiter Test** Der Juror bestellt den Cannabis-Eistee, in der Hoffnung, eine neue Lieferung zu erhalten. Doch diesmal wird dieser nicht	**C/C/C** /812 **-** /813	**C-** **D4**

		als Swiss Cannabis Ice Tea mit frischen Lemonen angeboten, sondern nur als Cannabis Ice Tea. Zudem kommt er auch nicht mehr in der Pappdose zum Aufreißen, sondern im Glas - und der Juror weiß somit nicht, ob das Abfalldatum eingehalten ist. Beim Gehen läßt er sich die Dose bringen - und liest das Ablaufdatum 22.06.2009. Das ist ja schlau, nachdem die Dosen abgelaufen sind, werden sie - seitdem das das erste Mal von den Gästen entdeckt worden war - nicht mehr aufgetischt, sondern gleich eingeschenkt. Befund D4. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Lustlos.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	01,05	**Bavaria, Gaststätte, Bayerstr. 81, 80335 München, Inh. Branko Mazalica, Internet-Adresse 089/533175** _____ Situation: an befahrener Straße kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich im Sommer stehen Stühle vor der Türe Die Karte hat: Suppen, Salate, Nudelgerichte, aus der Pfanne, Gegrilltes, Steaks, Bayrische Schmankerl, Fischgerichte, Desserts, Spezialitäten des Hauses (Kalbsbraten mit frittierten Kartoffeln und Salat, nach Bestellung, 8,90.-; Lammbraten mit frittierten Kartoffeln und Salat, nach Bestellung, 8,90.-; Hausgemachter Gulasch mit Nudeln 6,90.-; Hackbraten mit Spätzle und Salat, Hackfleischröllchen von Rind und Schwein, 6,10.-). Teuerste Gerichte: Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salat 10,90; Rumpsteak mit Bratkartoffeln und Salat 250g 12,60.-; daneben: Wiener Schnitzel mit Pommes 9,60.-; Kalbsschnitzel natur mit Spätzle 9,60.-; Stroganoff mit Butterreis 9,60.- Wochenkarte: Allgäuer Schnitzel mit Bratkartoffeln, Salat 7,90.-; Salatteller mit Putenstrreifen 5,90.-; Rahmschnitzel mit Nudeln 6,90.-; Kassler mit Salzkartoffeln und Sauerkraut 5,90.-; Hackbraten mit Zigeunersauce und Bratkartoffeln 5,90.- Desserts: Spezialpalatschinken, gefüllt mit Eis 3,20.-; Gemischtes Eis 2,80.-; Hausgemachter Strudel, nach Bestellung, 2,80.- Resultat: viel Laufkundschaft; beim Oktoberfest überquellend von Touristen Küche: 714 Cordon Bleu mit Pommes und Salat 7,90.- , abgewählt: Pommes 955 Palatschinken mit [AbN: alternativ] Konfitüre Zimt/Puderzucker/Walnuss 2,80.- , gewählt: mit allem Mineralwasser 0,4L 2,40.- Das Cordon Bleu kam mit angenehmen, mit etwas Dill bestreuten Salzkartoffeln, paniert, aber keinem besonders ausgeprägten Geschmackseindruck. Befund C+. Der Salat mit einer Scheibe Karotte, einer Tomatenscheibe, Weißkraut, grünem Salat, zwei Scheiben Gurken war außergewöhnlich frisch. Das Dessert bestand aus zwei satt mit Walnußbrei gefüllten Palatschinken akzeptabler Größe, war mit Zimt und Puderzucker bestäubt und mit Schokosauce verziert. Die Konfitüre konnte nicht detektiert werden; es soll Aprikose gewesen sein. Warum sie vergessen worden war, war nicht festzustellen; es kann jedoch nicht an dem Service gelegen haben; dieser hat nach eigenem Bekunden korrekt bestellt. Befund D1 (teilweise falsch geliefert). Sehr schade! Service: sofort WLAN: Je ein gesichertes und ein ungesichertes WLAN sind erkannt worden	**C+/D1** **/814**	**C**

		Anm.: Günstige Wochenkarte Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, weil zufriedenstellend genug.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C-	01,05	**Langella im Rothof, Ristorante im Rothof, Denninger Straße 120, 81925 München,** inforothof.de 089/916262 _____ Situation: abseits einer befahrenen Straße eig. Parkplatz (geb.pfl.) ein Italiener Resultat: hierher kommen vornehmlich Nutzer der Sportanlagen des Rothof Küche: Gemischter Salat; Pennette 4 Formaggi 8,50.- San Pellegrino 0,5L 3,30.- Die kleinen Penne waren von Käse umgeben, doch konnte der Juror keine vier Käse kulinarisch orten. Befund C-. Service: schnell der Holztisch war deutlch verbröselt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C- /815**	**C-**
C-	01,05	**Augustiner Großgaststätte, Neuhauser Straße 27, 80331 München, AGG Manfred Vollmer GmbH & Co KG, www.augustiner-restaurant.com** **089/23183257** _____ Situation: In der Münchner Fußgängerzone gelegen. Zwei Parkhäuser in der Nähe 10:00 - 24:00 Uhr, Küche 11:00 - 23:00 Uhr Resultat: Manche der Gäste drinnen und draußen mustern die Vorbeigehenden ganz arrogant. Küche: Hausgemachte Ravioli mit Spinatfüllung und Pilzen, Salatteller 7,50.- Tafelwasser 3,10.- Der Juror schreibt: Ravioli ohne Ausdruck, Spinat ohne Note, aromalose Pilze. Salatteller gewichtig, reich und von Qualität. Der Salatteller kann jedoch nicht über die schwache Leistung der Hauptmahlzeit hinwegtrösten und ist ohnehin ohne Befund. Die Hauptmahlzeit hat kulinarische Mängel und erhält ein	**C- /816**	**C-**

		unschönes C-. Tafelwasser 3,10.- Service: Neun Minuten wartete der Juror auf die Bedienung. Er war gerade beim Packen, als eine Bedienkraft erschien. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C-	01,0	**Thron, Konditorei Cafe, Marienplatz 13 , 82467 Garmisch-Partenkirchen, Pächter, Internet-Adresse 08821/52260** Enttäuschung _____ Situation: an stark befahrenem Platz gelegen im EG keine eig. Parkplätze einige Parkplätze in der Nähe (gegenüber) Stil Cafe mit einigen kleinen Speisen Terrasse Resultat: In dem meist rege besuchten Lokal mit Plastikgestühl verkehren Anwohner, Touristen, Ausflügler, GAP-Besucher, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Shopper, Freundinnen Küche: kein Brot Cappuccino 2,90.- Kuchen 3,65.- Kännchen Kaffee 4,75.- aller feinstes Ragout Fin aus reinem Kalbs- und Geflügelfleisch, mit Champignons und Parmesankäse überbacken, dazu reichen wir Toast und Butter 7,95.- Das Ragout Fin kam in der Kaffeetasse und hatte schon ohne Worcestersauce eine unpassende Säuerlichkeit. Zumindest optisch war das Ganze schön anzuschauen, der Toast war geeignet, die Butter streichfähig und die Zitrone mit -quetsche: Die Erwartungen an Ragout Fin wurden nicht erfüllt: Befund C-: Schade. Service: einigermaßen zügig WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C-** **/817**	**C**
C	01	**Zar, Gaststätte, Rosenheimerstr. 240, 81669 München, Zar Gaststätten GmbH, Internet-Adresse 089/68096036** Ferner liefen	**C** **/818**	**D2**

		--- Situation: nahe befahrener Straße; verkehrsgünstig zu Autobahn München - Salzburg ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, individuell Terrasse Resultat: In dem gasthof-gleich wirkenden Lokal verkehren Anwohner, Privatleute, ältere Mitbürger, Jugendliche, Interessierte, Angestellte, Geschäftsleute, Mitarbeiter ansässiger Firmen Küche: Zanderfilet vom Grill an Rahm-Blattspinat mit Schnittlauch-Kartoffeln und Kräuterbutter 10,90.- Getränk 2,50.- Der Zander ist von der recht langweiligen, da aromabefreiten Art. Der Rahm-Blattspinat ist dagegen klassisch geworden und wurde deswegen vom Juroren mit der industriell gefertigten Kräuterbutter versetzt. Die Schnittlauch-Kartoffeln heißen im Rest der Welt Bratkartoffeln und kamen uninteressant. Im Ganzen nichts Bewegendes für den Juror. Befund C. Service: schleppend, ohne Eile, mit Wartezeit Von Zeit zu Zeit weht von der im nördlichen Teil befindlichen Toilette ein übler Geruch an Toilettenreiniger und Kloake in den Gastraum, was aber keinen der anwesenden Gäste zu stören scheint. Der Juror fand das sehr übel und reduzierte der Gourmet-Faktor, der ansonsten bei 1,1 gelegen hätte. Befund D2 (Üble Geruchsbelästigung). WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	01	**s' Truderinger Wirtshaus, Kirchtruderingerstr. 17, 81829 München, Internet-Adresse 089/421532** Das war nichts --- Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG einige Parkplätze hinter dem Haus kaum Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch Biergarten Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger man macht sehr auf „bayrisch“	**D1** **/819**	**C**

		Küche: Brotkörbchen mit zwei Brezen „auf'm Holzbrettl serviert": Gegrilltes Holzfällersteak (vom Nacken) mit röschen Zwiefe obendrauf, Kräuterbutter und knusprigen Farmergadoffe dazua ... so a Schmankerl 8,90.- Unertl Weißbier-Bock 3,70.- Breze 0,90.- Entsprechend der Beschreibung aus der Karte hat der Juror auch einiges an Optik, Frische und Geschmack, wenn nicht sogar Kulinarik erwartet - und wurde breit enttäuscht. Das Fleisch war unangemessen fest bis fast schon hart, die Kartoffelecken wie schon einmal aufgewärmt, völlig appetitzügelnd, dafür äußerst heiß. Die als rösch angepriesenen Zwiebel waren Mainstream aus der Großpackung und von dramatischer Unqualität und eine echte Geschmacklosigkeit - in beiderlei Sinn des Wortes. Von der Kräuterbutter muß erst garnichts gesagt werden; sie war das witzlose kalte (Fertig-) Stück, das die gedankenlose Küche immer auf ihre Fleische platziert. Einzig erstaunlich war die unter dem beigelegten grünen Salat vorgefundene Kresse. Befund D1. Kartoffel und Zwiebel blieben fast unangetastet zurück. Die Breze war frisch, knusprig und: zu dunkel gebacken - keine rechte Freude kam auf. Das sehr starke Weißbier kam im Porzellan-Weißbierglas. Service: sofort Die Karte zeigte Flecken am Umschlag, die nicht beseitigt werden konnten. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Eher nicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01	**ONE MOMENT by Dilan, Belgradstr. 16, 80796 München, Pächter, www.onemoment.tc** **089/38879397** Einfach _____ Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil günstiges Buffet (AYCE Mittagsbuffet 5,50.- ; pro Monat 99,90.- ; Mo - Fr 11:30 - 14:30 Uhr) sommers Tische auch draußen Mo - So 11:00 - 01:00 Uhr Resultat: hier verkehrt Laufkundschaft offenbar türkisch geführt Küche: kein Brot Der Juror kam mittags; zu dieser Zeit gibt es Buffet, vier Behälter mit fünf Speisentypen. Echte Vorspeisen gibt es nicht. Der Juror nahm (all you can eat) aus den Behältnissen Reis, Soße für Reis, erstes Gemüsegericht, zweites Gemüsegericht, Gericht mit Fleisch 5,50.- Tafelwasser 0,4L 2,50.- Die einzelnen Komponenten waren sehr zufriedenstellend aromatisch und zugleich auch miteinander harmonisch aromatisch abgestimmt. Sehr schön für ein einfaches Buffet. Befund C.	**C** **/820**	**C**

		Service: sofort, sehr freundlich es muß bar gezahlt werden ohne den Juror zu kennen, gab man ihm die Euro für die Parkzone vorab, da er kein Kleingeld dabei hatte kein WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn es günstig und ein bischen anders sein soll.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	01	**Andechser Hof, Hotel - Restaurant, Zum Landungssteg 1, 82211 Herrsching, Pächter, Internet-Adresse 08152/96810** Kräftig besucht _____ Situation: an der Straße gegenüber der Bahnstation gelegen einige eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch Biergarten Resultat: hier verkehren Touristen, Laufkundschaft Küche: Unter Brotzeiten der normalen Karte: Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln, dazu Senf 6,80.- Unter Vorspeisen aus der Tageskarte: Zart gebratene Kalbfleischstreifen mit gemischtem Salat, mit Ananas, dazu Rusticana-Baguette 10,80.- Aus der normalen Karte: Zanderfilet kross gebraten mit Mandelbutter, dazu Sommergemüse mit Kartoffeln 14,80.- Das erste Gericht, Leberkäse mit Spiegelei, erhält speisentypisch aufgrund seiner Einfachheit und höchstens mäßigen Kulinarik, gepaart mit den aromalosen Kartoffeln, den Befund nach C. Der Senf kam im Plastikbriefchen. Die als Vorspeise ausgewiesenen Kalbsstreifen kamen in einer ausgesprochen perfekten Qualität; sie waren auch keine „Streifen“, sondern Stücke - und sie waren himmlisch gebraten, Gerne hätte man Kälblein öfter so kulinarisch bemerkenswert. Ein Juror erkundigte sich bei der Bedienkraft, ob die Küche etwas Besonderes mit dem Fleisch mache, doch die Bedienkraft war förmlich überrascht ob des Lobes und Interesses, konnte aber keine Information geben. Der Salat war sehr üppig, wie die Menge des Fleisches auch; woanders wäre diese Vorspeise auch als Hauptgericht durchgegangen. Lob. Befund B+. Der krosse Zander war alles andere als kross; er war vielmehr unaromatisch und ließ Erinnerungen an so manche Bahnhofsküche aufkommen - und da nur an die schlechteste. Er kam aber wenigstens mit gerösteten Mandelscheibchen. Ebenfalls das Gemüse war so richtig wie zig-mal aufgewärmt, blaß und farblos, dröge Optik. Es bestand aus Karotten, Brokkoli, Kohlrabi, Blumenkohl, Lauch, Dillbäumchen, Petersilkrause, Zitronenscheibe Limettenstück. Hier hat die Küche alles Gemüse im selben Topf gekocht, so daß die Karotten alles verfärbten. Auch hier finden sich die aromalosen Kartoffel. Welch ein Qualitätssprung zur Vorspeise und das im selben Moment! Befund D1, Qualität, Frische, schlechter Geschmackseindruck, Optik. Die Rusticana-Baguette waren ein Sesambrötchen, ein Mohn-Sesam-Weckerl, drei Scheibchen geschnittenes Mohn-Sesambrötchen. Was soll dann das mit „Rusticana“ und Baguette? Da hilft es auch nichts, wenn das Brot im schwarzen Tonschälchen kommt.	**C/B+/D1** **/821**	**C**

		Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen. Das höchst nivellierte Gericht ist der Zander. Service: sofort Die Bedienkraft verlangte nach Bestellung der drei Gerichte zu wissen, was als erstes kommen soll. Meint er vielleicht, die Juroren sehen DIESE Küche als Dreigang-Menü an??? WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D3	01	**Bräustüberl zum Spaten, Gaststätte, Marsstr. 16, 80335 München, Pächter, Internet-Adresse 089/54507141** _____ Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus: gegenüber Stil regional im Sommer sind Tische auch vor der Türe Resultat: hier verkehren Laufkundschaft und Einheimische Küche: Unter besondere Schmankerl findet sich Bürgermeisterteller mit Rinder- und Schweinefilet an Schwammerlsoße dazu Spätzle und Gemüse der Saison 14,90.- Petrusquelle 0,5L 3,40.- Der Bürgermeisterteller kommt mit drei Stücken ausgezeichnet angebratenem Fleisch, Spätzle, Schwammerl, weichen Brokkoli, Blumenkohl, Karotten und Rahmsoße. Das Gericht zeigt eine rustikale Aromatik und stellt den Juror zufrieden. Der Bürgermeisterteller hat nichts mit dem Bürgermeisterstück zu tun. Die Namensgebung soll wohl eine besondere Qualität suggerieren. Diese ist hier jedoch nicht vorhanden. Da die Bedienkraft dem Juroren auf Frage jedoch bestätigte, daß es sich bei dem Bürgermeisterteller um besonderes Fleisch handelt UND ferner das - jedem Feinschmecker bekannte - Bürgermeisterstück vom Rind sein muß, ist hier eine Täuschung des Gastes zu diagnostizieren (erstens ist Filet nicht gleich Bürgermeisterstück und zweitens ist ein Bürgermeisterstück nicht vom Schwein). Der ansonsten nach C zu gebende Befund wird hierdurch zum Befund nach D3. Sehr traurig. Glaubt man denn wirklich, der Gast merkt das nicht? Blöd gelaufen. Service: sofort Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt. WLAN unbekannt Die Karte weist viele günstige Gerichte auf. Der Bürgermeisterteller ist das zweitteuerste Gericht der Karte, nur das Rumpsteak Madagaskar auf Pfefferrahm und Pommes Frites 15,50.- ist teurer. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Je nach dem, was es auf der Karte gibt.**	**D3** **/822**	**C**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
C	01	**Kolbensattel-Hütte, Berggasthof, Am Kainzen 4, 82487 Oberammergau, Vitus Kreitmeir, www.kolbensattel-huette.de** **08822/12222** _____ Situation: Stil bayrisch Terrasse geöffnet 15.05. - 19. 10. durchgehend Resultat: hier verkehren vornehmlich Wanderer, Ausflügler, Touristen und Mountainbiker Küche: Die Juroren nahmen den Kaiserschmarrn, der bei Bergwanderern sehr beliebt ist. Kaiserschmarrn 5,80.- Wasser 2,20.- Das Gericht war von erwarteter Art und Qualität. Befund C. Service: Selbstbedienung, freundlich WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Am Berg.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/823**	**C**
C	01	**Bierbauch, Gaststätte, Camerloherstr. 75, 80689 München** **089/3594050** _____ Situation: im Wohnviertel gelegen mehr Kneipe als Restaurant, worauf auch der vielsagende Name hindeutet keine eig. Parkplätze Stil lt. Schild außen bayrische Küche Resultat: hier verkehrt das typische Kneipenpublikum es wird geraucht; Aschenbecher stehen auf allen Tischen; entsprechender Geruch im Raum Küche: In Ermangelung einer Speisekarte las der Juror von der Schiefertafel ab und bestellte das ihm von der Bedienkraft mündlich vorgetragene Cordon Bleu. Nach geraumer Zeit teilte man ihm dann aber mit, daß dieses nicht lieferbar sei. So reduzierte der Juror seine Bestellung auf Schnitzel 7,50.- Wasser 0,5L 2,90.-	**C** **/824**	**C**

		Es kamen zwei zwar nicht kleine, aber auch nicht dicke Schweineschnitzel, paniert, mit Pommes Frites und kleinem Salat. Geschmacklich bewegt sich das Bahnhofsgaststätten-Gericht auf einfachstem Niveau. Die Schnitzel waren weitgehend geschmacksneutral, die Kartoffelstäbchen überwiegend hart, jedoch fettarm, der nicht zu befindende Salat nicht erwähnenswert. Befund C. Service: schnell abzugsfähige Rechnung kann nicht ausgestellt werden Bezahlung nur bar Das Wasser war nicht richtig gekühlt. kein eigenes WLAN Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht notwendigerweise.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01	**Cosmogrill, Hamburger-Restaurant, Maximilianstr. 10, 80539 München, Pächter, www.cosmogrill.de 089/89059696** _____ Situation: ruhig gelegen; die Adresse heißt richtig: Falkenturmstraße, denn das Restaurant liegt in DIESER Parallelstraße zur Maximilianstraße und NICHT in der Maximilianstraße. Hier gilt wohl, mehr scheinen als sein, denn ein Hamburgerladen in der weltbekannten Maximilianstraße wäre ja der Hammer. keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus an der Oper Stil: Hamburger-Restaurant Resultat: etwas anders als FastFood Es gibt Rindfleisch-Burger (4), Chicken-Burger (3), Veggie-Burger (2), High-End-Burger (2), Fisch-Burger (1), Potatoe-Skins (4), Grillwurst & more (2), Suppen (2), Salate (3), Seafood (1), Desert (1), Biere, Weine, Champagner, Cocktails, Spirituosen, Tees, Alkoholfreie Getränke bekannter Art (Wasser, Cola, Schweppes usw.) Küche: Der Juror nahm einen Classic-Burger 6,40.- (Rindfleischburger mit Mayonnaise, Tomatenrelish, Zwiebelringen und Salat) Der Burger wird sichtlich frisch vor den eigenen Augen zubereitet, was etwas dauert. Er empfing Sauce und Salat; das Fleisch war innen rosa. Der Hamburger schmeckte, wie Hamburger - auch orig. amerikanische und nicht von den uns bekannten Fast-Food-Ketten angebotene - schmecken. Ein neues Geschmackserlebnis war dem Juroren nicht gegönnt. Der Preis eines Hamburgers ist erheblich. Dafür ist er an Größe höher als er im Durchmesser mißt, was jedoch ein neues Problem aufwirft: Wenn man Hamburger dieser Provenienz ißt, hat man nicht nur den Mund voll, sondern auch die Hände und den Tisch - vielleicht sogar noch die Jackett-Ärmel und die Krawatte. Befund C. Service: Selbstbedienung nach Bestellung (auch Take Away) bei einer freundlichen Bedienkraft, die den Hamburger auch bereitet. Da es beim Betreten des Lokals deutlich nach Bratenfett/Küchengerüchen roch, beschloß der Juror zur Schonung seines Anzuges einen Hamburger take away mitzunehmen, da er bei einem längeren Aufenthalt in den Räumen des Restaurants sonst diese Gerüche in der Kleidung befürchten hätte müssen.	**C** **/825**	**C**

		WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **HaHaHa.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	01	**Dürrlehen, Berggasthof - Pension, Almbachweg 17, 83471 Berchtesgaden, Fam. Stanger, www.duerrlehen.de (man beachte den umfangreichen Haftungsausschluß im Impressum der Karte des Dürrlehen) 08652/3473** _____ Situation: wie ein Berggasthof; Ziel vieler Autofahrer recht großer kostenfreier Parkplatz Resultat: bei schönen Tagen viel des Volkes Küche: Erster Test: Anfangs freundlich; irgendwann hat die Bedienkraft im Vorbeigehen sichtlich interessiert Gesprächsfetzen eines Gespräches der Juroren aufgesogen. Das Gespräch betraf weder einen Gasthof, noch die Bedienkraft. Ohne diesen Hintergrund zu kennen, wurde die Bedienkraft nun bockig und ließ daraufhin die Juroren ausgiebig auf ihre Rechnung warten. Zeitnaher zweiter Test: Die Bedienkraft hatte beide Juroren offenbar wiedererkannt und schikanierte beide Juroren wie schon vorher. Andere, die später kamen, konnten sofort bestellen und erhielten ihr Essen schnell; zu den Juroren kam die Bedienkraft erst, als ein Juror nach 40 Minuten des Wartens schon das Lokal verlassen hatte. Bei diesem zweiten Test brachte die Bedienkraft dem noch anwesenden Juror ein anderes als das bestellte Gericht und ließ im folgenden von der Küche ausrichten, daß dies das Bestellte sei! Der betreffende Juror kann jedoch genau unterscheiden, was auf dem Teller ist. Schwerer Fehler der Küche. Befund D2 wegen Falschlieferung. Service Befund D4 wegen Mutwille und Schikane. Befund D2 wegen: Juror verläßt Lokal. Und solche Schikane wie hier erlebten wir das erste Mal! Beim nächsten Mal wenden wir uns an das zuständige Ordnungsamt. Hierher kann man weder selbst gehen, noch jemanden hinschicken, man läuft ja Gefahr schikaniert zu werden. **Zweiter Test** Heute ist die o.g. unverschämte Bedienkraft nicht da. Die Karte offeriert u.a. Aus dem Suppentopf; Bayrische Schmankerln; Ohne Fleisch; Vom Grill; Aus dem Pfandl; Für unsere Kleinen; Toaste und Salate; Knackige Salate in der Schüssel; Bratkartoffelkarte ab 17:00 Uhr; Brotzeitkarte ab 14:00 Uhr; Biere; Alkoholfreie Getränke; Rotweine, offen; Weißweine offen; Schnäpse; Ferienwohnungen Dürrlehen Der Juror nimmt Zander vom Grill mit in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln 12,50.- Siegsdorfer Petrusquelle, spritzig 0,5L 2,50.- Es handelt sich um ein bemerkenswert fettreiches Gericht, was Fisch und Kartoffel angeht; die Petersilienkartoffel waren (große) Bratkartoffel (!) und der Juror aß fast garnichts von diesen fettstrotzenden Trümmern. Befund nach D1 wegen teilweise falsch geliefert; Abwertung wegen Fett.	**D2 /826** **D1 /827**	**D4/D2** **C**

		Service schnell Die aufgerissenen Zahnstocherbriefchen am Tisch waren nicht appetitfördernd. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wir verzichten!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	01	**Kraus, Wein Bistro, Gollierstr. 20, 80339 München, Rudi Kraus, http://people.freenet.de/Weinbistro.Kraus 089/54034576** _____ Situation: kaum Parkplätze in der Nähe Stil Weinlokal, günstiges Tagesgericht erhältlich durchgehend warme Küche Mo - Fr 10:00 - 22:00 Uhr, Sa 09:00 - 14:00 Uhr, So/Fe geschlossen Resultat: es konnte nicht geklärt werden, wer hier her kommt geht auch als Bierkneipe durch Küche: die Aushilfe und Bedienkraft vom Ammersee macht auch die Küche Vor der Türe war Rinderlende angeschlagen; diese war jedoch nicht lieferbar; die Bedienkraft zählte dem Juroren nur vier Speisen auf, die überhaupt lieferbar wären, darunter Rinderroulade mit Spätzle und Blaukraut 8,20.- Chianti - Toskana Blumig, Trocken D.O.C.G. 0,2L 4,00.- Es kamen zwei Rouladen einfacher Provenienz mit witzlosen Spätzle und ebenfalls einfachem Blaukraut. Befund C. Auf ein Desert verzichtete der Juror. Der Wein war ein Garnichts. Service: schnell, da keine Kundschaft Der Besitzer hat lt. Bedienkraft die Kasse abgeschaltet (!), so daß keine Rechnung erstellt werden konnte und auch keine absetzfähige Rechnung. Anm.: Hier kann man lernen, wie man einen Laden in den Sand lenkt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.-** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C** **/828**	**C**
D1	01	**Gast, Essen & Trinken, Rosenheimer Strasse 5, 81667 München 089/480982720** _____ Situation: am Celibdacheforum am Gasteig Parkplätze im Gasteig und im Hilton	**D1** **/829**	**D3**

		Stil Selbstbedienungsrestaurant Resultat: ziemlich gut besucht es gibt Pizza, Pasta, Dolce/Kuchen, Antipasti, Salate, Asia Küche: Pizza Vitello Tonnato, Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern, Tomaten, Mozzarella 9,00.- Die Pizza ist am Rand knusprig und stellenweise ebendort verbrannt schwarz. Belegt ist sie reichlich, auch mit Rukkola. Mittig ist die Pizza waschlappenweich und schneidfähig wie Gummi. Das geht auch besser. Befund D1. Service: Rechnung gab es keine Da die Pizza sofort als verkohlt hätte identifiziert werden können, hätte die Theke so etwas nicht ausgeben dürfen. Befund D3, grobe Nachlässigkeit. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir es schneller wollen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
-	01	**Andechser am Dom, Weinstr. 7, 80333 München, Gaststättenbetriebs-GmbH, Sepp Kraetz** **089/298481** _____ Situation: ruhig gelegen direkt gegenüber dem Frauendom keine Parkplätze Stil bayrisch täglich 10:00 - 01:00 Uhr, bis 24:00 Uhr Küche Resultat: hierher kommen Einheimische und Touristen es wird unglaublich voll und laut bis auf die Straße, wenn die in der Arkade befindlichen Stehplätze mit erhitzten Gemütern gefüllt werden. Küche: Service: Ein Juror hat es mehrmals versucht, dort etwas zu essen, doch stank es sowohl im EG als auch im UG so unangenehm nach Kloake von der Toilette, daß er dankend diesen einladenden Ort wieder verließ. Wir verstehen garnicht, wie irgendjemand sich in diesem Gestank an den Tisch setzen, geschweigedenn eine Mahlzeit einnehmen kann. Tests abgebrochen. Befund D2. **Zweiter Test** Küche Ein Juror hat es dennoch versucht, hier zu essen ohne zu ersticken. Um 10 Uhr morgens, wenn nach dem Öffnen die Waschräume noch unbenützt sein müßten, bestellte er das offenbar umfangreichste und anspruchsvollste Gericht der kleinen (Vormittags-) Karte, den Gourmetteller mit Fleischpflanzerl, Leberkäse, Rostbratwürstl, Wirsing, Sauerkraut und Kartoffel-Rukkolasalat 11,50.- Tafelwasser 0,5L 3,00.- Es handelt sich um ein durchschnittliches, umfangreiches Gericht, wie man es (oder seine Bestandteile) in der lokalen	**-** **/830** **C** **/831**	**D2** **C**

		Gastronomie kennt. Befund C. Ab 11:30 Uhr gibt es eine erweiterte Karte (und wahrscheinlich Gestank). Service sofort, freundlich Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Mit Nasenklammer?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	01	**Da Silvestro, Ristorante - Pizzeria, Ledererstr. 13, 80331 München** 089/294079 _____ Situation: sehr nahe dem Hofbräuhaus kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren ein Italiener Resultat: als der Juror dort zu mittag aß, war es leer Der Juror mußte am Bistrotisch essen. Küche: Der Juror orderte eine Pizza Quattro Staggioni. 10,00.- Diese war nicht auf den vier Sektoren viermal verschieden belegt, sondern gleichmäßig mit Peperoni, Pilzen, Schinken. Anfangs war sie noch recht knusprig, danach war der Boden kaum mehr zu schneiden; der Juror verbog die Gabel zwei Male. Der Boden war auch stellenweise zu dick. Befund D1. Das Wasser 0,25L kostete moderate 1,50.- . Service: prompt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ohne Erwartungen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**D1** **/832**	**C-**
D1	01	**Hubertus von Laim (lt. Rechnung), Gasthaus, Landsbergerstr. 331, 80687 München** **089/54646515** _____ Situation: Mittlerweile so etwas wie ein IN-Restaurant. Hat sich vom „Maisacher“ (weil es nur „Maisacher“ Biere gab), der je nach Pächter vom Abgestürzten-Treff bis zur gewöhnlichen Gaststätte mutieren konnte, weiterentwickelt. Der Grund liegt lt. Juror in den neuerdings vielen Veranstaltungen und der Großbild-Leinwand. Auch wird zwei Mal im Jahr die vorbeiführende kleine Strasse gesperrt, ein Podest draußen errichtet und von einer Band kräftig losgedröhnt. Besonders abends wenige Parkplätze in der Nähe vielfältiges Angebot akzeptabler Speisen Kleiner Biergarten Frühstück in Variationen gibt es 10 - 12 Uhr.	**D1** **/833** **C+** **/834**	**C** **C**

		Resultat: abends viel los und gut besucht Küche: BM10/08: Der Juror wählte Cordon Bleu vom Schwein mit Salat (auf der Rechnung steht zwar Schwein/Pute, es war jedoch verläßlich Schwein, denn die Speisekarte bietet nur die Option Schwein und läßt keine Auswahl nach Pute zu. Und das Fleisch schmeckte nach Schwein - und zwar ganz penetrant, was es immer dann macht, wenn es nicht besonders frisch ist) 11,50.- Stilles Wasser 2,10.- Das Cordon Bleu war gewöhnlich; leider floß der Käse dünn heraus, was sich später legte. Die Mahlzeit kann als „üppig“ bezeichnet werden. Der Salat war nicht eintönig wie so oft bei den kleinen beigestellten Schälchensalaten, sondern individuell zusammengestellt. Befund: Ein sicheres C kann nicht gegeben werden, denn der fast schon aufdringliche „Geschmack“ des Fleisches mißfiel dem Juroren, auch wenn das kein absolut sicheres Merkmal bzgl. einer Qualitätseinbuße ist. Der Befund erfolgt wegen dem schlechten Geschmack nach D1. Um den üblen Geschmack wegzubekommen, nahm der Juror noch einen Espresso, dopp. 2,80.- Service: je nachdem, wer ihn macht ... Einmal, vor Jahren, als ein Juror öfter im Hubertus einkehrte, beobachtete er eine Bedienkraft, die sich mit ihrer Kollegin über ihn lustig machte, weil er sich an der Nase rieb (nach Kochfleisch mit Meerrettich) - und ihrer Kollegin auch so mit der Hand zeigte. Der Juror ging einfach nicht mehr hin und wohl auch andere nicht, denn mehrere Monate später wechselten die beiden bankrott gegangenenen Pächterbubis und der jetzige Regent übernahm das Ruder bislang scheinbar ganz geschickt. BM10/08: Der Juror wurde schnell und freundlich bedient, wenngleich er auch jetzt wieder feststellen mußte, von einer Bedienkraft beobachtet zu werden. Das liegt wohl am (alten) Gemäuer des Hubertus ... Die Kleidungs-Beguckschau kann es nicht gewesen sein, denn der Juror hatte nicht den im Hubertus eher unpassenden Anzug gewählt, sondern sich in salopper Kleidung unter das (wenige) mittägliche Volk gemischt. Somit kann er von der Kleidung her nicht aufgefallen sein. Aber vielleicht wurde er nur beobachtet, weil er einer von wenigen Gästen war. Befund C. Später gab es noch einen doppelten Espresso für den Juror. Er war sehr stark und von Qualität. Ein Gläschen Wasser war auch gleich dabei. Das haben wir gern! **Zweiter Test** Schweineschnitzel 10,90.- Getränk 0,4L 2,90.- Das Gericht kam in regionaler Qualität. Befund C+. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D3	01	**Altes Hackerhaus, Sendlinger Str. 14, 80331 München, Jutta und Paul Pongratz, www.hackerhaus.de** **089/2605026** _____ Situation: Tische im Sommer vor dem Haus und im Garten, Gasträume ebenerdig und bei Bedarf im UG, überdachbarer Biergarten Warme Küche bis 23:30 Uhr kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren	**D3 /835** **- /836**	**C**

		Resultat: recht konventionell bayrisch Küche: Cordon Bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 17,90.- Tafelwasser 0,4L 3,20.- Das Gericht war die Mega-Enttäuschung des Jahres: Die Kartoffelscheiben waren offenbar schon Stunden auf der Pfanne bevor sie den Weg auf des Jurors Teller fanden. Sie waren von stark unterschiedlicher Farbe, aber alle waren sie - zumindest einseitig - HART. Eine der Kartoffelscheiben war SCHWARZ wie ein Brikett (typisch, wenn Kartoffeln sehr lange in der Pfanne waren, dann kommt gelegentlich eine ganz alte und verbrannte, schwarze Scheibe mit). Befund hierdurch D3 (grobe Nachlässigkeit in der Küche, verbrannte Stellen). Leider ist das gleiche vom Cordon Bleu zu berichten: Die ersten Versuche mit dem Messer ergaben: Das Fleisch ist sehr fest - garnicht wie bei Cordon Bleu; der Käse lief dünnflüssig aus dem Cordon Bleu und die eingelegte Schinkenscheibe erschmeckte der Juror erst spät. Wer verscheißert denn da seinen Gast? Service: Der Juror wurde schnell bedient - aber lieber hätte er gut gegessen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	01	**La Scala, Ristorante, Ehrwalderstr. 77, 81377 München, Loreto Domenico** **089/8113798** Grausame Pizzen _____ Situation: es stank auffällig nach Zigaretten, als ob die Vorhänge Jahre lang keine Waschmaschine gesehen hätten nicht sehr viele Parkplätze ein Italiener Resultat: im Folgejahr ist der Gastraum völlig renoviert worden Küche: Pizza Quatro Stagione 6,85.- Früher durchschnittliche Pizzen; nachdem renoviert worden war, stellten beide Juroren bei einem neuerlichen Test fest, dass sie kaum jemals schlechtere Pizzen gegessen haben: Beide Pizzen waren durchgeweicht wie Waschlappen, kamen an Aroma nach rein garnichts und selbst der Boden erschien aus dem falschen Teig gemacht. Wir erinnern uns, dass die Pizzen von dem im Sichtweite befindlichen Home-Service in der Guardinistraße WESENTLICH besser waren. Befund D1/D1. Service: freundlich Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein, bestimmt nicht!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**D1/D1** **/837**	**C**
D1	01	**Zum Franziskaner, Gaststätte, Residenzstrasse 9, 80333 München** **089/2318120**	**D1** **/838**	**C**

		_____ Situation: altbekannt Parkhaus an der Oper Resultat: gemischtes Publikum, Touristen, Einheimische, Laufkundschaft Küche: Der Juror schreibt: Die grausamsten Weißwürste meines Lebens: richtig Zahnpasta-WEISS, dicht und fest, viel gespürtes Fettes schmiert am Gaumen, richtiggehend unangenehm. So etwas darf mit einem bayrischen Schmankerl in München nicht passieren. Befund D1. Service: freundlich (leider scheinen die Bedienkräfte garnicht zu wissen, was der Gast von der Küche ertragen muß) An Gault Millau: Zum Franziskaner ist kein „Bierhaus“. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Bestimmt nicht zu Weißwürsten.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Bierhaus/08 Michelin: Varta:**		
C	0,9	**Kunst, Cafe, Ottostr. 5, 80333 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/5501020** _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil Cafe mit einigen Mittagsgerichten Terrasse im und vor dem Haus Resultat: In dem kühl wirkenden Lokal mit kleinen Tischen verkehren vornehmlich Mitarbeiter ansässiger Firmen, Anzugträger, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Shopper. Dieser Gegend mangelt es an geeigneten Lokalen für den Angestellten und Geschäftsmann, seit das Otto 11 geschlossen wurde. Küche: kein Brot Lasagne alle Bolognese 6,90.- Chianti 3,10.- Dieses von erstaunlich vielen Anzugträgern frequentierte kleine Lokal interessierte den Juror. So nahm er die am heutigen Tag angebotene Lasagne (das zweite Gericht vom Tage, „Rucola mit Steinpilzen, 5,90.-“ war ausgegangen). Die Enttäuschung manifestierte sich wegen der Lasagne: Die für immerhin 6,90.- angebotene Menge derselben war vielleicht gut für eine Vorspeise, aber als Hauptgericht taugte sie wirklich nicht, zumal es kein Brot gab. Befund C. Schade. Der beste Wein (den der Juror wollte) erwies sich als ein Chianti, etwa knapp zwei Jahre alt, mit immerhin einer gewissen angenehmen Ausgeglichenheit.	**C /839**	**C-**

		Service: sofort; deutliche Wartezeit auf die Rechnung: diese kam einfach nicht, so daß der Juror in das Lokal zur Kasse gehen mußte - also doch nur ein Cafe. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	0,9	**Kochwerk, Gaststätte, beim Hotel Huber, Bahnhofsplatz 8, 82110 Germering, Pächter, kochwerk-germering@web.de** **089/84006110** Metzger wechseln _____ Situation: ruhig gelegen im EG eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell Terrasse Die Tageskarte bietet Kopfsalatcremesuppe, Eissalatherz, Schweinebraten, Fleischpflanzerl, Apfelschmarrn, die Wandtafel zeigt unter „was gibt´s sonst noch“ Filetspitzen in Cognac mit grünem Pfeffer und hausgemachten Spätzle 14,50.-; Schweinerückensteak unter der Olivenkruste mit Vitalgemüse und Toskanakartoffeln 11,90.- Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Hotelgäste, Laufkundschaft Küche: Schweinekrustenbraten in Weißbierjus mit Kartoffelknödeln und Krautsalat 8,90.- Wasser 0,5L 2,80.- Das Brot war weiß und frisch. Zum Braten kam ein schön gehäufter Krautsalat mit gebratenen Schinkenwürfelchen und kleiner Tomate obenauf. Solcherart positiv eingestimmt, wurde der Juror von dem Schweinekrustenbraten förmlich enttäuscht; er fand zwar eine genügende Menge ausreichend großer Stücke Fleisch, doch dieses war von keiner Qualität, sondern flachsig, verwachsen, fest und dann auch wieder zart. Die aromatisch und haptisch erwarteten Krusten des Krustenbraten suchte man vergeblich, wenngleich einige harte - eher als nur-fest zu bezeichnende - Randteile durchaus vorhanden waren. Schweinekrustenbraten gestaltet sich anders. Wenigstens waren die zwei normalgroßen, gelben Knödel von angenehmer Konsistenz, wie selbst-gerieben, und ließen sogar etwas Semmelbrösel ím Inneren finden. Das ist nicht notwendig, deutet aber auf ein gewisses Engagement in der Küche hin. Befund D1. Wir würden sofort den Metzger wechseln - und der Koch sollte ein bischen genauer hinschauen, was er verarbeitet. Service: sofort WLAN unbekannt. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Eher nicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**D1** **/840**	**C**

D1	0,9	**Jagdschlössl, Gasthaus, Nymphenburgerstr. 162, 80634 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/1689241** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze wenige Parkplätze in der Nähe; diese sind kostenfrei und meist belegt Stil bayrisch, günstiges Tagesgericht erhältlich Terrasse Mo - So 09:00 - 24:00 Uhr; Küche durchgehend 11:00 - 23:30 Uhr Resultat: gut besucht; viel Laufkundschaft vom nahen Rotkreuzplatz Küche: Brezen aus dem Korb Tagesgericht: Leberspätzlesuppe Schweinenackensteak mit Waldpilzen und Rosmarinkartoffeln 6,50.- Selters classic 0,25L 2,20.- Brezn 0,90.- Das Gericht kam auf dem großen Teller: Recht verloren lag das dünne, kleine Fleischchen neben den nicht vielen Bratkartoffeln. Die Pilze dufteten kräftig, kamen aber kulinarisch inmitten des sie umgebenden, weichen und glitschigen Pampf unbekannter Definition nicht heraus. Das Fleisch war auffällig fest. Keine Leistung für ein Münchner Gasthaus. Befund D1. Service: Nach gut 10 Minuten kam die Bedienkraft. Die erste aus dem Brotkorb genommene Breze war alt und trocken, eine andere frisch. Die alte Breze wurde nach der Intervention des Jurors nicht berechnet. Das Mineralwasser durfte sich der Juror selbst einschenken. Die Speisekarten sind dermaßen Mangelware, daß die Gäste im Gastraum freie Karten zusammensuchen. Die Suppe wurde nicht abgeräumt; der Juror durfte sie beim Erhalt des Hauptgerichts selber am Tisch beiseite räumen. Es wird nicht nachgeschenkt. Befund D1 WLAN nicht verfügbar Schlechtester Service seit langem. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**D1**	**/841**	**D1**
C	0,9	**Tessaloniki, im Elisenhof, Prielmayerstr. 1, 80335 München** **089/598249** _____ Situation:	**C**	**/842**	**C**

		im Elisenhof, einem Verkaufskompex, gelegen; nicht so leicht zu finden Es gibt nicht nur Griechisches. Parkhaus gegenüber im Hauptbahnhof schreibt sich ohne Th lt. Rechnung Resultat: Früher groß und recht eng und warm; man konnte auch zu 20 hingehen; heute klein; der Hauptteil der Tische steht vor dem Restaurant. Offenbar hat man den Großteil des Innenraumes an ein Ladengeschäft abgetreten. Küche: Rotbarschfilet (Fileto Barbunia) vom Grill, dazu Salat und Reis 9,90.- Tafelwasser 0,4L 2,40.- Der Rotbarsch bestand aus zwei nicht kleinen Stücken, war angenehm hergerichtet, aber etwas auffällig ölig (das Aroma war einmal etwas nach Rhizinusöl); der Salat war am Abend nicht mehr ganz frisch, jedoch der Reis körnig, die Tomatensauce darauf gewöhnlich. Das Tafelwasser kam mit Zitrone. Gesamteindruck Bahnhofgaststätte. Befund C. Service: Hatte früher viel zu tun; heute ist das Geschäft überschaubar. Nach sechs Minuten kam die Bedienkraft. Auch hier wird die auf dem Tisch befindliche Speisekarte samt Eiskarte sofort mit der Bestellung entfernt. Gerne kommen wir dieser impliziten Aufforderung, nichts mehr zu bestellen nach und verzichten auf weitere Order. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ohne Erwartungen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C-	0,8	**Grilltempel zu Laim, Gaststätte, Friedenheimerstr. 27, 80687 München, Pächter, Internet-Adresse 089/89081915** Bestimmt nicht DER Tempel _____ nahe befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, mit individuell konzipierten Gerichten Man schreibt theatralisch Grilltempel zu Laim, als ob dieses Stadtviertel etwas besonderes an sich hätte und man selbst etwas besonderes darstellen würde.. Resultat: In dem kahl wirkenden Lokal verkehren Anwohner, Personen aus dem Einzugsgebiet, Privatleute, ältere Mitbürger, Senioren, Jugendliche, Freundinnen, Stammgäste und Fußballfreunde. Küche: „Gyros“ vom Drehspieß mit selbst gemachten Zaziki und Zwiebeln 8,80.- Surgiva Aqua minerale naturale 0,2L 2,40.- Der Gyros war perfekt bereitet, das Zaziki kam in wesentlich zu geringer Menge. In einer getrennten Schale: Der Tomatenreis. Dieser aromatisierte völlig falsch; wohl war ihm eine unpassende Würze zuteil geworden - irgendwie etwas nahe Maggi. Auffällig war, daß das gesamte Gericht und der Reis nicht mehr ausreichend warm waren. Befund C-. Service: ohne besondere Eile; mit Wartezeit	**C- /843**	**C**

		Nach vier Minuten wurde die Karte gebracht WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **s.o.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	0,8	**Coellner im Paragraph, Die Reissdorf Kölsch Kneipe, Winzererstr. 49a, 80797 München, Pächter, www.coellnerimparagraph** **089/30667671** echt Köln _____ Situation: recht ruhig gelegen keine eig. Parkplätze recht wenige Parkplätze in der Nähe (0,20.-/12 Min.-) Stil individuell, günstiges Tagesgericht erhältlich Terrasse Mo - Sa: Mittagskarte 3,99.- ; Frühstück bis 15:00 Uhr; Mo - Fr 08:00 - 01:00 Uhr; Sa 10:00 - 01:00 Uhr; So/Fe 16:00 - 01:00 Uhr Resultat: hier verkehrt ein stark gemischtes Publikum Küche: Der Juror nahm das Mittags-Spezial (11:30 - 15:00 Uhr) und wählte aus der Reihe von Speisen (incl. alk.fr. Getränk 0,2L) von jeweils 3,99.- (!) aus (es gibt auch Teureres, z.B. das Rumpsteak für 15,90.-): Gebackenes Seelachsfilet, mit Remoulade, Kartoffeln und Tomatensalat, incl. Kölsch 0,2L 3,99.- (ein Kölsch kann anstelle des alkoholfreien Getränkes genommen werden) Das Filet war erstaunlich groß und kein fertigpaniertes Stück Fisch, sondern schön gebraten. Etwas weniger Öl wäre hier mehr gewesen. Der Juror befragte die Küche zur Fischlieferung und man bestätigte seine Vermutung, daß das Fischlein gefroren kommt (das muß auch jedem klar sein, denn sonst läßt sich dieser Preis nicht erzielen). Die Salzkartoffel waren tadellos, auch die Tomatenstücke waren aromatisch und frisch; der Sud harmonierte und die im separaten Glas gereichte Remoulade war nicht der oftmals standardmäßig gereichte fette Pampf, sondern befriedigend. Befund C. Das „Kölsch“ war ein interessanter Akzent, denn die Juroren trinken nur selten Bier. Service: sofort **Zweiter Test** Der Juror hatte Gefallen gefunden an diesem Kölsch-Lokal. Das Mittags-Spezial war heute Penne in Speck-Champignonsauce mit Parmesan 3,99.- incl. ein Kölsch 0,2L Das regelmäßig als einfach einzustufende Gericht erfreute den Juror sowohl von der Konzeption als auch vom Gusto her. Die Penne waren erwartungsgemäß bereitet; die Champignonsauce war nicht eine Nur-Sauce, sondern sie enthielt - und das nichteinmal sparsam - eine genügende Menge Champignons. Kaum zu glauben bei diesem Preis. Zudem waren noch feine Schinkenspeck-Streifen eingebracht. Schon so ist es ein rundes Gericht. Obendrüber gab`s noch genügend Parmesan gerieben - sehr schön. Befund C. WLAN: Drei sicherheitsaktivierte WLAN in Reichweite; keine vom Haus	**C /844** **C /845** **- /846** **- /847**	**C** **C** **C** **C-/D4**

		Unschlagbar günstiges Mittagsgericht. **Dritter Test** Kölsches Frühstück, Spiegeleier mit Speck, Flönz, Leberwurst, Röggelchen, Schwarzbrot, Butter und ein frisches Glas Kölsch 6,90.- Der üppige, aufgehäufte Teller überraschte den Juror sehr angenehm: Ein Brötchen, eine Scheibe Vollkornbrot, acht Scheiben Blutwurst, zwei Stücke Butter, etwas Chinakohl, etwas Tomate, etwas Blaukraut, etwas Zwiebel, eine aufgefächerte Gurke, zwei Spiegeleier, ein dickes Stück Leberwurst, zwei Schinkenscheiben, Düsseldorfer Löwensenf, dazu das kleine Kölsch. Nichtsdestotrotz handelt es sich um eine einfache Speise; wegen ihres Umfanges haben wir sie - ohne Befund - hier aufgenommen. **Vierter Test** Es fing damit an, daß auf der Karte noch die Tagesgerichte von gestern standen. Der Juror nahm deswegen - trotzdem mit Vorfreude - das Standardfrühstück, verschiedene Käse, Salami, Schinken, Butter. Marmelade, Brotkorb 6,80.- Münchner Wasser mit Kohlensäure 0,5L 2,60.- 24 Minuten nach der Bestellung, die Gasträume waren bis auf eine weitere Person leer und draußen saßen 4 Gäste - es war also nicht viel zu tun, kam jemand aus der Küche und stellte wortlos ein kleines Tellerchen mit Rührei auf den Tisch in die Nähe des Jurors. Der Juror vergewisserte sich, ob das Ei im bestellten Lieferumfang enthalten war, also nicht nur verträumt bei ihm abgestellt worden war. Und tatsächlich, es war „seines“, und drei Minuten später stellte man ihm völlig lustlos und unbeteiligt einem großen, recht üppig bestückten Teller hin. Darauf war ein großes Stück Gelbkäse, zwei Weichkäse, einige Scheiben Schinken und Salami, ein Stückchen Butter und ein Döschen Aprikosenmarmelade. Der „Brotkorb“ war eine (1) Scheibe Vollkornbrot, die dazwischen lag. Da Käse, Wurst und besonders Marmelade nicht ohne Brot schmecken und der Sinn der Butter ohne Brot fraglich ist, frug der Juror seine Bedienkraft, ob da nicht noch ein Brotkorb dabeigewesen sei. Er war - und prompt kam er, der Brotkorb - und brachte zwei längliche Brötchen. Das war’s aber dann jetzt wirklich. Und **das war auch bestimmt das letzte Frühstück, das der Juror hier eingenommen hat.** Es handelt sich um eine Frühstück; wegen ihres Umfanges haben wir sie - ohne Befund - hier aufgenommen. Service: Sehr langsam; die Karte kam erst geraume Zeit nachdem der Juror platzgenommen hatte, das Essen erst nach fast einer halben Stunde. Befund C- . Die alte Tageskarte wurde erst ausgetauscht, als der Juror gegessen hatte. Die Zufriedenheit des Gastes wird nicht erfragt. Waren früher die Bestecke mit den Papierservietten noch in Tonkrügen auf dem Tisch gestanden, lagen sie heute teilweise wild auf den Tischen herum. Appetitlich. Auf dem Tisch gegenüber befanden sich drei „gegessene Frühstücke“, als der Juror eintat; nach einiger Zeit erbarmte sich jemand und räumte einiges weg, jedoch lag, bis der Juror ging, ein Frühstückshaufen weiterhin herum. Nochmal appetitlich. Der schon beim letzten Mal mißlaunige Mensch aus der Küche, der wie ein Koch gekleidet ist, tönte heute „wenn die mir das Frühstück versauen, dann versaue ich ihnen auch das Frühstück“. Das ist ja interessant; spuckt er den Gästen dann ins Essen? Hat er dem Juror auch etwas versaut? Kam deswegen erst das Ei ohne garnichts? Fehlte der Brotkorb absichtlich, bis der Juror klagte? Und warum war der Brotkorb so karg, mit nur zwei Brötchen? Der Juror schreibt: „Die halten einen wohl für total blöde (und taub)“. Befund **D4**, aus diesem Grund. Und diese Sprüche sind ja ohnehin nicht die ersten; der Juror hat Vergleichbares hier schon bei einem früheren Besuch gehört (Laßt euch doch vergasen. Später: Die Arbeit macht frei). **Von dieser Kochperson will sich der Juror keine Mahlzeit mehr bereiten lassen**. Sehr schade um dieses Lokal. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nach anfänglicher Freude kommen wir bestimmt nicht mehr hier her!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	0,8	**Suppenschüssel, Briennerstr. 49, 80333 München** **089/51403860**	**C /848**	**C-**

		_____ Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze Stil Suppenküche im EG und 1. OG Mo - Fr 10:30 - 15:30 Uhr Die Karte schreibt: „Unser tägliches Angebot aus der Suppenschüssel: Cholesterinfreie Cremesuppen deftige Rindersuppe mit Einlagen klare Hühnersuppe mit Einlagen Nationalsuppen und -eintöpfe herzhafte Eintöpfe schmackhafte Hülsenfrüchte delikate Reis- und Nudelgerichte vitaminreiche Gemüsesuppen verschiedene Einlagen ... Alle unsere Gerichte sind: mit frischen Zutaten aus eigener Herstellung vitamin-, mineral- und ballaststoffreich kalorien- und fettarm gluten- und glutamatfrei ohne Konservierungsstoffe und ohne künstliche Aromen Wir verwenden bei Gemüsesuppen keine Milch- und Mehlprodukte. Daher sind diese frei von tierischen Fetten, ungebunden, sowie cholesterin- und laktatfrei.“ Resultat: Das Publikum scheint vornehmlich aus der Öko-Scene zu sein. Küche: Der Juror konnte nach Beratung durch eine Bedienkraft als vollwertigstes Gericht finden: Rinder-Kraftbrühe mit Pfannkuchen, Griesnockerl und Fleisch 4,80.- Brot 0,50.- Ob die Suppe gesund und natürlich ist, wie proklamiert, konnte der Juror nicht überprüfen, sie hatte keinerlei Geschmackshöhepunkte. Befund C. Service: Man bestellt am Tresen und trägt sein Tablett selbst zum Tisch. Die H-Toilette läßt sich nicht abschließen (der Riegel dreht leer durch, sehr angenehm für Benutzer ...). Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	0,8	**La Rue, Tagesbar & Weinkeller, Pestalozzistr. 28, 80469 München** **089/21024489**	**C** **/849**	**C**

		_____ Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze Optisch wie eine abgefackte Bahnhofskantine (Boden, Tische mit Ringen und Rändern, Stühle mit abgesplittertem Holz und Lack) winzige, abgegrapschte Tageskarte, auf der man liest: ESSEN: täglich wechselnde gerichte französisch-arabisch und mediterran an der tafel und in der vitrine. Resultat: hier trifft man gemischtes Publikum Küche: Taglitelle mit Rukkola und Kapern 8,50.- Wasser 0,5L 2,80.- in Karaffe Es handelt sich um sehr einfaches und gewöhnliches ESSEN. Befund C. Service: recht schnell; die Mahlzeit war schnell am Tisch Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein, grausam.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C	0,8	**Asia, China-Restaurant, Einsteinstr. 133, 81675 München** **089/472124** _____ Situation: der klassische Chinese leider sommers wie winters immer zu warm; die vorhandene Klimaanlage ging noch kein einziges Mal im letzten Jahrzehnt Parkplatz knapp Mo - Fr 11:30 - 15:00 Uhr, 17:00 - 23:00 Uhr Sa, So 11:30 - 23:00 Uhr Resultat: Die Hitze macht furchtbar durstig; die Speisen machen furchtbar durstig (den Juroren erscheint es, dass so von der Geschäftsführung das Ausschenken von Getränken forciert wird) Küche: Ente: Hohe Qualität Menü All you can eat: Sehr gut incl. King Prawns, Krupuc (!), leider viel Fett (Abwertung wegen Fett) Früher war der Reis sehr gut, dann folgten einige Jahre mit völlig witzlosem Reis, bei dem man uns jedoch versicherte, es habe sich nichts geändert. Jetzt, 2008, hat er wieder die bekannte Qualität. Befund C. Früher gab es auch Stäbchen aus Holz; dann folgten Stäbchen aus Plastik, die zudem rot waren. Tipp: Man nimmt Holzstäbchen mit und gibt den Reis und den Rest in eine (Suppen-) Schale. Dann macht es mehr Spaß! Service: Na ja. Das heißt, früher waren es zwei Bedienkräfte, die zudem noch freundlich waren. Dann tauchte ein neuer „Tonbestimmer“ auf. Nunmehr gab es keine Freundlichkeiten, sondern nur ein „Was trinken“. Man hat sofort den Eindruck,	**C** **/850**	**D4**

		gemolken zu werden. Der Juror berichtet: „Und als ich mir mal erlaubte, ein Menü all you can eat zu bestellen, das man nach 10 Besuchen (=10 Gutscheine) erhielt, war das Geschrei groß: „Aber nur heute, das gibt nixt mehr, haben ausjonglirt“. Und zu trinken durfte ich gleich garnichts bestellen: Man wies mich darauf hin, dass ich das Getränk auf jeden Fall zu zahlen hätte und daß es nicht bei dem Gutschein-Menü enthalten sei. Als ob das nicht klar wäre! Noch lauter wurde es, als die dicke Chefin mit dem Tonbestimmer über mich redete, oder besser: plärrte. Sie schrie mir dann noch einige Worte zu, von denen ich nur „bezahlen“ identifizierte. Behutsam wagte ich daraufhin trotzdem noch, ein Tafelwasser zu ordern, was auch sofort kam - jedoch nicht ohne den x-ten Hinweis, daß „zahlen müssen 2 Euro“, mit Fingerzeig auf den Tisch. Später wollte ich in den Waschraum und packte Geldbeutel, Handy usw. ein, denn ich war alleine am Tisch. Flugs erwischte mich Chefins Blick (du mieser Zechpreller, erst Bons einlösen, dann Getränk nicht zahlen wollen), wodurch ich dann sofort die 2 Euro löhnte, um die Situation zu lösen. Ich bin garnicht mehr zu meinem Platz zurückgekehrt; kotzt mich an, dieses Verhalten! Auf das ansonsten obligatorische Bananenschiffchen habe ich verzichtet. Ich war froh, als ich wieder an der kühlen Luft war. Das beim Zahlen früher übliche Pflaumenwein-Gläschen auf`s Haus gibt es sowieso nicht mehr.“ Mittlerweile haben wir auch verstanden, warum die dicke Chefin 2006 so verletzend und laut auf einen Gast eingeredet hat, dass er das Getränk zahlen müsse (als ob er das nicht gewollt hätte): Der Ärmste hatte sich ebenfalls erdreistet, mit Gutscheinen zu zahlen! Hier fällt uns der Ausdruck „Solche Ruach“ in Bezug auf die Restaurantleitung ein. Dieser Service ist keiner und erhält ein klares D4. Wenn die Ente nicht gut wäre und man sich mit dem all you can eat Menü nicht schön satt essen könnte, sähen die keinen von uns jemals wieder! Seit Jahren gilt bei uns: Und schon garnicht würden wir ins Asia Freunde mitnehmen oder gar jemanden da hinschicken; man blamiert sich ja zu Tode!“ Würden wir nochmals privat hier her kommen? **NUR wegen der Preise.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C-	0,75	**Kiki Genußlokal, Schulstr.34, 80634 München, Pächter, Internet-Adresse 089/13011652,** Wo war der Genuß? _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil eigene Auswahl, viele Salate Frühstück bis 11:30 Uhr, überraschend gut besucht Resultat: hier verkehren vornehmlich junge Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, plauschende kleine Grüppchen, Freundinnen Küche: Wasser 0,25L 2,50.- Von der Wandtafel Panini mit Schinken und Käse 3,10.- Espresso, dopp. 2,80.- Das Brötchen wird - es ist schon fertig belegt - aus dem Glaskasten entnommen und zwischen zwei Wärmeplatten gesteckt. Nach einigen Minuten kommt es an des Jurors Stehtisch, den einzigen Platz, der frei war. Über das beträchtlich	**C- /851**	**C**

		einfache „Gericht“, es ist wirklich nur „Panini mit Schinken und Käse“ kann der Juror fast keinen Befund abgeben. Die Kreation hat Bahnhofsgaststätten-Niveau und kann nur gerade noch einen Befund nach C erwirken. Wie man sich bei der kargen Auswahl an Speisen - die meisten sind Salate - ein Genußlokal nennen kann, ist dem Juroren verborgen. Service: Bestellung an der Theke, mit Wartezeit Es gibt keine Rechnung. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein; warum denn auch?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
C-	0,75	**Lindwurmstüberl, Lindwurmstr. 32, 80337 München** **089/534638** _____ Situation: an befahrener Straße kaum Parkplätze Wer jemals auf dem Oktoberfest war und auch die Stadtviertel drumherum durchstreifte, kennt das Lindwurmstüberl, eine uralte Hendlbraterei, die nicht besonders vertrauenserweckend aussieht. Resultat: gut besucht Küche: Der Juror nahm ein Hendl mit Kartoffelsalat; 8,40.- Tafelwasser 2,50.- Leider waren weder Hendl noch Kartoffelsalat von erwähnenswertem Aroma. Genaugenommen „schmeckten sie einfach überhaupt nicht“. Da erhalten wir von einer Kette aus Wien mehr Freude. Welch´ Enttäuschung. Befund C-. Service: sofort Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein. Da können wir gleich zum Wiener Wald ...** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C-** **/852**	**C**
D3	0,7	**Preysinggarten, Gaststätte, Preysingstr. 69, 81667 München, Luco GmbH, Internet-Adresse** **089/6886722** Verkohlte Kartoffeln _____ Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional Biergarten	**D3** **/853**	**D3**

		Resultat: In dem frequentierten und lauten Lokal verkehren viele Haidhauser. Die Nähe zur Gourmetregion Steinstraße färbte hier bislang nicht ab. Küche: Brot hell, zweifach sortiert, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip Getrüffelte Kartoffelcremesuppe mit frischem Basilikum-Pesto 5,10.- Rosa gebratener Lammrücken vom Grill in Rotweinsauce mit grünen Bohnen im Speckmantel und knusprigen Bratkartoffeln 15,20.- Mineralwasser 2,70.- Der Juror bekam an den Tisch: **Durchgebratener** Lammrücken vom Grill in Rotweinsauce mit grünen Bohnen im Speckmantel und **verkohlten** Bratkartoffeln. Lamm und Sauce waren dennoch aromatisch, die im Grillspeck eingerollten, grünen Bohnen ebenfalls. Die jeweils auf einer Seite völlig verkohlten Kartoffeln waren absolut ungenießbar. Sie blieben liegen. Die Bedienkraft bot mit der Rechnung nach entsprechender Äußerung des Jurors einen Kaffee an, aber der Juror hatte die Nase voll: Er ging vielmehr zu einem anderen Lokal, um satt zu werden, denn ohne Kartoffeln sättigte das Gericht vom Preysinggarten bei weitem nicht. Solch´ ein Schund darf die Küche erst garnicht verlassen! Befund D3. Die im Grunde einfache Suppe ermangelt des eigentlichen Trüffeleindruckes und wird nicht bewertet, da sie als nicht veredelt gilt. Schade. Service: sofort Da die Kartoffel sofort als verkohlt hätten identifiziert werden können, hätte auch die Bedienkraft so etwas nicht ausliefern dürfen. Befund D3, grobe Nachlässigkeit. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Bestimmt nicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
-	0,6	**Friedenheimer Stub`n, Kneipe, Friedenheimerstr. 59a, 80686 München, Pächter, Internet-Adresse 089/54779900** Desinteressiert am Gast _____ Situation: nahe befahrener Straße gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional sommers sind Tische vor dem Lokal 09:00 - 24:00 Uhr Resultat: Bierdimpfl-Atmosphäre, jeder sitzt vor seinem Bier Küche: - Service:	**-** **/854**	**D2**

		Der Juror setzte sich an einen Tisch auf der Terrasse. Keine Karte kam und der Juror beobachtete, wie der Wirt auf der Terrasse mit anderen Gästen angeregt plauderte und sogar gelegentlich zum Juror herübersah - Karte oder zumindest die Bedienkraft mit der Frage nach dem gewünschten Getränk kamen auch dann nicht. Nach 10 Minuten verließ der Juror diesen gastlichen Ort. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Sicher nicht.**		
D3	0,6	**Zum Dürnbräu, Gaststätte, Tal 21 (Rgb), Dürnbräugasse 2 (zwei Adressen zum selben Objekt), 80331 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/222195** _____ Situation: ruhig gelegen; kein Durchgangsverkehr keine Parkplätze Stil bayrisch viele Gerichte gibt es wählbar in kleinen und großen Portionen Resultat: für den Touri nicht ganz so leicht zu finden, trifft man hier viele Münchner. Im Gastraum steht eine lange Bank vornehmlich für einzelne Personen, an den Wänden stehen Tische, wo die Bedienkräfte auch Fremde zueinander setzen. Küche: Von der Tageskarte Rotbarsch gebacken mit Remouladensauce und Gurken-Kartoffelsalat 12,90.- Wasser 0,5L 4,10.- Der Teller war recht groß an Menge. Die Panade war viel zu stark erhitzt worden und deshalb zu dunkel; einige Stellen waren schwarz mit Geschmack nach Verbranntem. Befund D3. Das Gericht brauchte 21 Minuten bis es kam - vielleicht war es auf dem Herd vergessen worden und war deswegen so verbrannt. Der Juror aß nur den Fisch und ließ die Panade zurück. Service: Bedient wurde mit deutlicher Verzögerung (Sandra) Auf die schwarzen Anteile angesprochen, meinte die Bedienkraft „Gut, geb´ I weiter“. Was ist da bitte „Gut“? Hält man hier den Gast für blöde? Und: Die Bedienkraft meinte zudem, der Juror hätte die verbrannten Stellen früh monieren sollen - aber soll er dann noch einmal 21 Minuten auf den Fisch warten? Da die Fischteile sofort als verkohlt hätten identifiziert werden können, hätte auch die Bedienkraft so etwas nicht ausliefern dürfen. Genervt verzichtete der Juror sogar darauf, eine große Rechnung zu verlangen und begnügte sich mit dem Kassenbon, um nur schnell rauszukommen. Befund D4. An Gault Millau: Das Dürnbräu ist kein „Bierhaus“. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Bierhaus/08 Michelin: Varta:**	**D3** **/855**	**D4**
-	0,55	**Regent, Gaststätte, im Hotel Regent, Seidlstr. 2, 80335 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/55159154** Einfach vergessen	**-** **/856**	**D2**

		_____ Situation: an befahrener Straße; verkehrsgünstig zum Hauptbahnhof ruhig gelegen im EG kaum Parkplätze in der Nähe Stil unbekannt Resultat: In dem leeren Lokal war kein Gast zu sehen und keine Bedienkraft. An der Bar nebenan telefonierte eine südländisch aussehende Bedienperson sehr ausgiebig. Küche: Service: Der Juror ging an der telefonierenden Bedienkraft vorbei und setzte sich im Restaurant. Als nach 11 Minuten immer nicht keine Bedienkraft gekommen war und er nichteinmal eine Karte vor sich hatte, verließ er das einladende Etablissement. Die Bedienperson telefonierte immer noch. WLAN unbekannt Ein Restaurant, das die Welt nicht braucht. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wir würden nicht wissen, warum!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	0,5	**Hörnle-Hütte, 82433 Bad Kohlgrub, Karin + Sepp Schwinghammer** **08845/229** _____ Situation: oben am Berg, mit dem Sessellift erreichbar; ideales Ausflugsziel und auch Start für weitere Unternehmungen Die Bahn geht von 10:00 - 12:00 und von 13:00 - 17:00 Uhr (Hin- und Rückfahrt 9.-/p.P.), neuere Bekanntmachungen besagen von 09:00-17:00 Uhr jede Stunde, bei ausreichender Beteiligung durchgehend (08845/592; www.hoernlebahn.de) Der Parkplatz an der Bergstation ist gebührenpflichtig (1.-/4 h) und wird streng kontrolliert. Die Speisekarte enthält: Suppen (Speckknödelsuppe, Griesnockerlsuppe, Nudelsuppe, Erbsensuppe, Gulaschsuppe) Für den kleinen Hunger (Wiener, Debreciner, Rührei mit Speck und Brot, Kinderschnitzel, Spätzle mit Soße, Knödel mit Soße) Vegetarisches (Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rührei mit Butterbrot, Spaghetti mit Tomatensoße, Kraut-Schupfnudeln mit Brot, Kässpatzen mit Krautsalat) Hauptspeisen 10:00 - 19:00 Uhr (Tellerfleisch mit Kartoffelsalat und Sauerkraut, Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat, Wiener Schnitzel mit Krautsalat, Sechs Nürnberger Bratwürstl mit Sauerkraut und Brot) Brotzeiten bis 21:00 Uhr (Käse- oder Wurstbrot, Preßsack, bayrischer Wurstsalat, kalter Braten, geräucherter Schinken) Für die Süßen (Apfelstrudel, Käse- oder Apfelkuchen) Heiße Getränke, Kalte Getränke usw. Resultat: viele Wanderer und Ausflügler Wenn man drinnen sitzt, nimmt man am besten keinen Platz neben dem Tresen, wo alle, die etwas bestellen wollen, in der Schlange anstehen.	**B** **/857** **C/D1** **/858**	**C**

		Küche: Hier gab es 2008 den besten Kaiserschmarrn jemals. Ein richtiggehendes Erlebnis! Der Juror berichtet voller Freude, er wußte nicht, dass ein Kaiserschmarrn so gut schmecken kann, denn dieser war besser als von Muttern. Er war schön in der Pfanne angerichtet und gleichmäßig mit Puderzucker belegt. Befund: Ein enormes B. **Zweiter Test** Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat 9,50.- Kaiserschmarrn mit Apfelmus 8,00.- Tafelwasser 0,5L 2,00.- Der Braten, das waren zwei große, starke Scheiben zarter Braten mit einem korrekten Geschmackseindruck, zwei Kartoffelknödel in genügend Soße sowie ein Tellerchen mit Kraut.. Die Portion war groß, der Befund C. Der Kaiserschmarrn kam mit wesentlich zu wenig Zucker. Es handelte sich auch um Kristallzucker statt Puderzucker. Die Bestandteile waren viel zu fett - offenbar wird er frittiert (!). Welch´ Reinfall. Schade. Befund D1 (Abwertung wegen Fett). Service: beliebte Küche; man bestellt drinnen und die Mahlzeiten werden an den Tisch gebracht Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht mit Leidenschaft.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	0,5	**Vinzenzmurr, Marienplatz, Rosenstr. 7, 80331 München** **089/2604765** Schon früh morgens auf _____ Situation: Schnellrestaurant mit Selbstbedienung Vinzenz Murr ist eine alteingesesene Münchner Metzgerei keine Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren Mo - Sa 08:00 - 20:00 Uhr Resultat: viel Publikum, auch Anzugträger Küche: hohe Qualität für eine Selbstbedienung recht günstig und sehr vielseitig zum selber Zusammenstellen Weißwürste gibt es nicht sehr lange nach dem Mittagsläuten! Bisherige Befunde C. Service: hinter der Theke und engagiert; selber abräumen! Hier kann man preiswert und hochwertig essen; die Weißwürste sind ebenfalls von hoher Qualität. **Zweiter Test** Org. Münchner Weisswurst 2St., mit Breze 3,20.- Weissbier 0,5L 3,00.- Breze 0,55.- Heute war das Getränk, das man aus der Kühltheke entnimmt, nicht genügend gekühlt. Die Weißwürste bekamen ein Ästchen Petersil ins Wasser, waren aber enttäuschend unaromatisch. Befund D1. Schade.	**C /859** **D1 /860**	-

		Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, auf die Schnelle.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
D1	0,5	**Tölzer Hütte, Brauneck, 83661 Lengries, Margit und Hubert Walther, www.toelzerhuette.de** **08042/8732** _____ Situation: 1935 wurde die Tölzer Hütte von den Clubmitgliedern des Tölzer Skiclubs auf 1500m Höhe selbst erbaut Umbau 1975, 2000 und 2003 Berggasthof und Touri-Ziel, das man mit der Bergbahn erreicht 80 Sitzplätze innen, 150 auf der Sonnenterrasse Hier gibt es das einzige Weißbier, das immer auf`s Haus geht: Es kommt im schnapsglasgrossen Weißbierglas. Resultat: viele Wanderer Küche: Dieser Berggasthof auf 1500m Höhe wird von den Wanderern gerne als Verpflegungsstation angenommen; er hat einige interessante Schmankerl, in kleinen Portionen. Der Juror nahm Tiroler Hirtenmakkaroni, herzhaftes Nudelgericht in einer leichten Sahnesauce mit Speck, Zwiebel und Paprika 7,60.- Dieses Gericht war optisch überraschend schön angerichtet, war sehr zufriedenstellend im kulinarischen Eindruck und von hoher Qualität. Befund B. **Zweiter Test** Die Juroren nahmen Zwei Weißwürste, Senf (Händlmeier), Breze 3,90.- Weißbier 3,20.- Apfelstrudel/Vanille 3,80.- Cappuccino 3,00.- Die Weißwürste waren ein Unglück; sie waren viel zu dicht und fest. Die Breze war noch warm, aber im Geschmackseindruck fade - wie eine Fertigbackmischung. Schade. Die zwei Briefchen Senf waren zu wenig. Schade. Befund D1. Service: die Bestellung des Nachbarn wurde vergessen, aber sonst ist alles im Lot **Dritter Test** schnelle Bedienung; etwas langsamere Küche Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Es kann nur bessewr werden.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**B /861** **D1 /862**	**C**
C-u	0,45	**Alter Wirt, Gasthof, Rosenheimerstr. 2, 85635 Höhenkirchen, Pächter, Internet-Adresse** **08102/779356** **Goldene Zitrone** für: Lange Wartezeiten, Bestellung vergessen, kalter Raum	**C-/C /863**	**D3**

Situation:
ruhig gelegen
eig. Parkplätze
Stil regional
Biergarten

Resultat:
hier verkehren vornehmlich Rentner, ältere Mitbürger, Stammtische, Münchner mit viel Zeit
Links ist das Restaurant, rechts die Gaststube. Das Restaurant war sehr kalt. Der Heizkörper in der Nische unter dem Fenster ist kalt.

Küche:

Menü 1
Drei Scheiben knuspriges Weißbrot, kein Brotteller, keine Butter, kein Dip 6,90.-
Bunt gemischter Salat oder Krabbencremesuppe oder Ramazotticreme
Viertel Ente mit Kartoffelknödel und Zimtblaukraut
Whiskeyparfait auf Soßenspiegel mit Früchten 4,00.-
PrimAqua 0,5L 2,40.-

Die Suppe kam sehr heiß und hätte eine Beutelsuppe von Maggi sein können. Es ist, durchaus passend, Dill aufgestreut. Kein Befund für einfache Suppe. Für die vorhandene Qualität hätte es auch schneller gehen können (s.u.). Die Ente kommt mit zwei innen mit Croutons gefüllten Kartoffelknödeln, einer aromatisch attraktiven Sauce sowie dem getrennt gereichten Blaukraut mit penetrantem Zimtgeschmack. Sowas geht nichteinmal zu Weihnachten durch. Aber jetzt sind es zwei Wochen nach Weihnachten und in der Küche war wohl ein Eimer Zimt übriggeblieben. Befund C-. Nach Wartezeit: Das Whiskeyparfait auf Soßenspiegel mit Früchten kommt. Es handelt sich um zwei sehr kleine, schmale Kuchenstückchen, hochkant gestellt, etwas Kiwi, Apfel, Traube, Schlagsahne - das Ganze auf dem viel zu großen, blauen 30cm-Teller. Den angeblich verabreichten Whisky konnte der Juror nicht detektieren. Was für ein Blendwerk. Das Ganze ist kulinarisch blaß, Mainstream. Befund C.
Die Gerichte werden als unterschiedlich nivelliert angesehen.

Service:
Extreme Wartezeit:
Der Juror setzt sich 12:07 Uhr, die Suppe kommt 12:45 Uhr. „Qualität braucht seinen Preis“ bemerkte die Bedienkraft, als sie die Suppe dann endlich brachte. Und der Juror bemerkt: Ich würde erst mal das Hirn einschalten, bevor ich sage, was ich garnicht verstanden habe. Zwei von vier Worten falsch zu wählen, ist ein Kunststück - und für eine einfache Suppe über eine halbe Stunde zu benötigen auch.
Die lange Wartezeit auf die Mahlzeiten führt dazu, daß die Gäste lange verweilen und dadurch neue Gäste das Lokal mangels freier Plätze wieder verlassen.
Überforderter Service:
13:05 Uhr: Die Bedienkraft kommt freudestrahlend zum Juroren und berichtet stolz, daß die Nachspeise schon bestellt sei. Und der Juror berichtet der Bedienkraft, daß er doch lieber erst das Hauptgericht möchte. Man glaubt es nicht, was es für Trottel gibt. Vor lauter Verlegenheit wurde dem Juroren dann das Wasser gleich mal nachgeschenkt - das einzige Mal.
Und als das dann doch noch gekommene Hauptgericht abgeräumt wurde, war die einzige Serviette am Tisch auch noch weg und der Juror durfte nach der Nachspeise ein eigenes Tuch herausfingern. Wenigstens kam das Hauptgericht nach der Erinnerung durch den Juror zügig (andere Tische, die deutlich später als der Juror kamen, waren schon fertig und hatten schon bezahlt). Allerschlechtester Service seit Jahren, grobe Nachlässigkeit, Befund D3.
13:36 Uhr: Das Parfait kommt. Bislang eineinhalb Stunden, seit der Juror sich setzte.
Brot wird nicht nachgelegt
In der Toilette gibt es nur Kaltwasser, sprich Eiswasser jetzt im Winter - besonders angenehm für den Juror, der durchgefroren aus dem kalten Gastraum kommt und sich mangels Tischserviette die Hände in der Toilette reinigen muß.

Für diese Glanzleistungen vergeben wir die Goldene Zitrone 2010.

		WLAN unbekannt Ein Gasthof, auf den die Welt verzichten kann. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Bei diesen Überraschungen nicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
-	0	**Munich, Cafe, Leopoldstr. 9, 80802 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/343838** Was soll denn das? Schwabinger Restaurant _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell Terrasse Resultat: hier verkehren Schwabing-Besucher, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Küche: Der Juror bestellt einen Pharisäer für 3,80.-. Die Rechnung lautet: Kaffee Pharisien 0.00.- Tasse Kaffee 2,20.- Rum Kaffee 1,90.- So kann man es natürlich auch machen, der Pharisäer steht mit 3,80.- in der Karte - und die Bedienkraft berechnet die Bestandteile einzeln, wodurch sich die Rechnung dann auf 4,10.- beläuft. Das sind nur 30 ct, aber immerhin rund 7,8%. Mühsam ernährt sich das Eichhörnchen - und wir schenken ihm für diese Glanzleistung den Befund nach D3 unter Service. Der Juror verzichtete auf weitere Tests Service: sofort - s.o. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Kaum; außer wir würden einen großen Test machen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**-** **/864**	**D3**
-	0	**Sacher, Cafe Bistro, Kaiserliche Hofburg zu Innsbruck, A-6020 Innsbruck, Pächter** **0043/512/565626** Enttäuschung! _____ Situation:	**-** **/865**	**C-**

		in der Fußgängerzone ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil Cafe mit kleinen Gerichten nach Sacher-Art Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Touristen, Innsbruck-Besucher, Angestellte, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Küche: Original Sacher-Torte mit Schlag 4,90.- Torte 3,30.- Großer Brauner, je 3,70.- Royal Earl Grey 4,10.- Der Tee war grausam, berichtet ein Juror; wohl war das Wasser nicht heiß genug. Die Juroren mußten sich beschweren, doch wurde ihre Intervention als wenig glaubwürdig abgetan (zu: Service). Kein Befund für: Cafe. Zu mehr als diesem Vortest wird es langfristig nicht mehr kommen. Service: nicht zügig, mit Wartezeit WLAN nicht vom Haus (das ist hier nicht schlimm, denn in dem überfüllten, lauten Haus könnte kaum jemand ein WLAN einsetzen wollen) Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Eher nicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
-	0	**s'paßt scho, Gaststätte, Balanstr. 176, 81549 München, Pächter, Internet-Adresse 089/682897** ?? --- Situation: an befahrener Straße Stil bayrisch Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Fußball-Gucker Küche: Trotz großartig einladender Tafeln vor der Türe erhielt der Juror nichts außer solchen Primitivgerichten wie Pizza, Wiener, Debreziner angeboten, da „dann die Fußball-Gucker" kämen, wie die Bedienkraft mitteilte. Der Juror verzichtete. Service: sofort, die Bedienkraft hatte viel mit den Vorbereitungen für das Fußballspiel im Fernsehen zu tun. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**- /866**	**D2**

-	0	**Mocca, Restaurant+Bar+Cafe, Herzogstr. 2, 80802 München, Agron Hoti, www.mocca-munich.de** **089/33039781; 0178/3290272** Nie da. Schwabinger Restaurant Situation: an befahrener Straße keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil individuell; man kann Wasserpfeife rauchen Terrasse Mo - So 11:00 - 01:00 Uhr; Fr + Sa 11:00 - 03:00 Uhr Resultat: Küche: Service: Der Juror kam kurz nach 11:00 Uhr. Das Mocca hat aber noch geschlossen, obwohl es lt. eigener Werbung auf der Markise seit 11 Uhr geöffnet sein müßte. Der Juror besucht ein anderes Restaurant. Als er nach gut einer Stunde wieder zum Mocca kommt, ist dieses noch immer geschlossen und auch kein Zettel oder so ist an der Türe, wie man ihn etwa bei Krankheit erwarten könnte. Befund D3 (Öffnungszeiten nicht eingehalten). Vielleicht wäre es für das Lokal im eigenen Interesse besser gewesen, bei der Beschreibung der Öffnungszeiten (auf der Markise) das Gehirn einzuschalten. **Zweiter Test** Wieder kommt ein Juror. Es ist fast halbzwölf. Auf der straßenseitigen Markise steht immer noch 11:00 Uhr als Öffnungsbeginn. In diesem Moment kommt eine Person, die die Türe zum Lokal aufsperrt und sagt dem Juroren, daß das Mocca erst um 14:00 Uhr öffnet, wie oben an der Markise zu lesen sei. - Und da steht tatsächlich, ausgebessert, 14:00 Uhr. Der Juror zeigt daraufhin, daß an der straßenseitigen Markise 11:00 Uhr steht und wird belehrt, daß das veraltet sei. Schön, und warum wird das nicht berichtigt? Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Geht nicht; es ist ja niemand da.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**-** **/867** **-** **/868**	**D3** **D3**
-	0	**Wirtshaus zur Brez'n, Gasthaus, Leopoldstr. 72, 80802 München, Pächter, www.zurbrezn.de** **089/390092** Schlechter Service. Schwabinger Restaurant Situation: an befahrener Straße, im EG/OG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich sommers sind Tische vor der Türe Resultat: hier verkehren Anwohner, Laufkundschaft, Schwabingbummler Küche:	**-** **/869**	**D2/D4**

		Wiener Schnitzel aus zartem Kalbfleisch mit knusprigen Röstkartoffeln, Zitrone und handgerührten Preiselbeeren 16,50.- Wasser 0,5L 3,80.- Service: sofort und freundlich Der Juror kommt 17:38 Uhr und bestellt das Schnitzel. Das Wasser kommt wunschgemäß mit etwas Eis. 17;46 Uhr, der Juror wird nervös. Sein Schnitzel kommt nicht; keine Bedienkraft weit und breit. Gäste, die nach ihm kamen, erhalten schon ihre Gerichte. 18:03 Uhr, immer noch keine Bedienkraft weit und breit. Kein Schnitzel. Bald ist das Wasser ausgetrunken. 18:04 Uhr, zwei (andere) Bedienkräfte tanzen scherzend vorbei. Der Juror sagt, er wolle zahlen. Man erkundigt sich, bei wem er bestellt habe. Eine vierte Bedienkraft kommt vorbei und bringt die Rechnung für das Wasser (3,80.-). Der Juror legt 4,00.- hin und sagt, daß er das Schnitzel nicht erhalten habe - die Bedienkraft bedauert, fragt, ob er es nun noch wolle, steckt das Geld ein, ohne das Wechselgeld herauszugeben und geht. Toller Service. Befund D2, nicht oder falsch geliefert. Befund D4, Rechnungsbetrag manipuliert (das Wasser kostet 3,80.- und nicht 4,00.-). In diesem akkuraten Haus verlangt der Juror nichteinmal mehr die Belegrechnung! 7 WLAN, eines vom Haus („Wirtshaus Brezn“, ungesichert), vier ungesichert Auffallend schlechter Service. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Danke.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
-	0	**Kaisergarten, Gaststätte, Kaiserstr. 34, 80801 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/34020203** Nie gegessen. Schwabinger Restaurant _____ Situation: an der Straße keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional Biergarten Resultat: hier verkehren Anwohner Küche: Service: Der Juror kommt 11:30 Uhr in den Gastraum; im Biergarten sitzen schon einige Gäste. Der Juror fragt innen an der Theke, ob man schon warme Küche habe. Dies wird ihm bestätigt. Eine Bedienkraft bringt die Karte. Der Juror wählt seine Gerichte und das Getränk. Die Bedienkraft kommt und bescheidet dem Juroren nun, daß es erst ab 12:00 Uhr etwas gibt D2 (nicht geliefert; Gast wird falsch informiert; Juror verläßt Lokal). Würden wir nochmals privat hier her kommen? **s.o.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**-**	**/870**	**D2**
-	0	**Gondrellhof, Gaststätte (nicht wirklich), Ludlstr. 53, 80689 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/581676**	**-**	**/871**	**C-**

		keine Gaststätte, nur verräucherte Bierkneipe mit vergilbten Vorhängen. Geschäftsbetrieb eingestellt. Situation: an der Ludlstraße gelegen Resultat: hier verkehren „Bierfreunde“ Es gibt keine Gerichte, allenfalls „Wiener und so“, lt. Bedienkraft. Küche: keine Service: Juror tritt ein. Lokal leer bis auf einen zeitunglesenden Gast. Nach einiger Zeit beendet der „Gast“ seine Lektüre und entpuppt sich als der Betreiber und fragt den Juror, was der möchte. WLAN unbekannt Eine Million Lichtjahre davon entfernt, von einem Gourmet als Restaurant auch nur erwogen zu werden.		
-	0	**Münchner Hof, Ristorante (!), Tändlergasse 9, 93047 Regensburg, Karin Helmberger oHG, www.muenchner-hof.de** **0941/58440** Situation: am Dom Resultat: viele Touristenten, viele Einheimische Küche: Service Der Juror bestellte vorab einen doppelten Espresso und erfragte, ob er etwas Milch dazu haben könne. Die Bedienkraft fragte nach, ob die Milch warm oder kalt sein solle. Als der Kaffee kam, war keine Milch dabei. Wenn das schon so anfängt - im fast leeren Restaurant - dann brauchen wir hier garnicht weitertesten! Testabbruch. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Danke nein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**-**	**/872**	**D2**
-	0	**Maximilian’ s, Gaststätte, im Hotel Steigenberger Drei Mohren, Maximilianstr. 40, 86150 Augsburg, www.augsburg-steigenberger.de** **0821/50360** Situation: an befahrener Straße	**-**	**/873**	**D3**

		ruhig gelegen kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional und international vorne ist das Bistro, weiter hinten das Restaurant Resultat: im Restaurant verkehren vornehmlich Hotelgäste, im Bistro Laufkundschaft Als der Juror sich um 13:42 an der Hotel-Rezeption erkundigt, ob das Restaurant geöffnet sei, bestätigt man ihm dies. Im Restaurant ist jedoch niemand zu sehen und der Juror sucht Bedienkräfte. Fündig geworden, sagt man ihm auf Frage, daß das Restaurant bis 14:00 geöffnet habe. Bevor er sich setzt, fragt der Juror, ob die Küche noch warm sei. Eine Bedienkraft erkundigt sich in der Küche und berichtet, daß man schon heimgegangen sei. Was ist denn das? Um 13:43 Uhr ???? Bei einem bis 14:00 Uhr geöffneten Restaurant? Küche: keine Bedienung Service: ungenügend; Befund D3 (Öffnungszeiten nicht eingehalten) WLAN ungeklärt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nicht nötig. So macht man das nicht!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
-	0	**Poststüberl, Gaststätte, Hotel Zur Post, Kaiser-Ludwig-Platz 18, 82488 Ettal, Familie Fischer, www.posthotel-ettal.de** **08822/3596** _____ Situation: gegenüber dem Kloster Resultat: Küche: Service: Die Türe zu Hotel und Restaurant war abgeschlossen; innen brannte Licht; Autos parken vor dem Haus. Ein Test war nicht möglich. **Zweiter Test** Auch ein zweiter Besuch brachte dasselbe Ergebnis. Bloß sind diesmal gleich mehrere Interessenten wieder gegangen. Was passiert bloß immer hinter diesen verschlossenen Türen? Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wie sollen wir denn?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**-**	**/874**	**D2** **D2**
-	0	**Seehaus Schreyegg, Landsbergerstr. 78, 82266 Stegen, Pächter** **08143/992537**	**-**	**/875**	**D4**

		_____ Situation: Restaurant, Cafe, Biergarten, Bar, Geniesser-Lounge, Catering- und Partyservice viele Tagesausflügler aus München und Umgebung, viele Touristen bei schönem Wetter sitzt man draußen im Biergarten mit Selbstbedienung Parken kostet und Parkmöglichkeiten sind knapp; der Schreyegg hat jedoch gut ein Dutzend eigene Parkplätze; doch wer die kriegt, bleibt uns verborgen Resultat: Küche: - - - Service: Nach ewiger Wartezeit, der Juror wollte schon zusammenpacken, kam endlich jemand. Dem Juroren wurde dann anläßlich der Bestellung gesagt, elektronische Geräte wie sein Netbook dürften drinnen nicht betrieben werden; leider hatte er aber das Netbook gerade deswegen herausgeholt, weil er so lange warten mußte. Man bestand auf elektronischer Abstinenz und **verwies den Juror des Lokales** und er ging, was der Bedienkraft auch völlig egal war. Wir verstehen dann aber nicht, wie der Hausprospekt davon sprechen kann, daß *„Komplettes Media-Equipment vorhanden“* sei in der Lounge - aber der Juror war nicht in der Lounge. Sich dann noch *„Für jeden Geschmack die 1. Adresse am Ammersee“* zu nennen, ist kräftig zu dick aufgetragen. Und die angepriesene *„österreichische Gastlichkeit“* aus dem Prospekt verstehen wir anders. Anm.: Wir essen immer drinnen, da Speisen draußen oft zu schnell auskühlen oder wir zu schnell in der Sonne grillen Drinnen kann man (s.o.) offenbar als Geschäftsmann nicht essen; im Hausprospekt spricht man von *„Der ideale Zwischenstopp für Durchreisende“.* Wahrscheinlich meint man durchreisende Schnellesser, nicht Geschäftsleute. Wir sind schon lange nicht so abgefertigt worden. Befund: D4 wegen Schikane und Mutwille. Anm.: Lt. Hausprospekt ist der Rosengarten am Westpark in München zugehörig und soll ebenfalls Restaurant, Cafe, Biergarten, Catering- und Partyservice bieten. Der Rosengarten macht aber draußen den Eindruck eines zur Schnellabfertigung installierten bayr. Biergartens und drinnen nicht viel her. Für das Oktoberfest preist man Wiesnschmankerl an; man scheint lt. Foto im Hausprospekt darunter 2 weibliche Brüste einer Bedienkraft mit 2 Maß Bier zu verstehen. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Nein; ganz bestimmt nicht!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
-	0	**Pfistermühle Restaurant, Pfisterstr. 4, 80331 München** **089/23703865** _____ Situation: Die Pfistermühle befindet sich in einem schon 1573 benannten Gebäude und war bis ins 20. Jhdt. eine Bäckerei, die in München bekannte Hofpfisterei. kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren sommers Tische vor der Türe 11:30 - 24:00 Uhr, So/Fe geschlossen Resultat: Es sind auf vier Stuben insgesamt 95 Plätze verteilt. Die Küche nennt sich gehobene bayrische Küche.	**-** **/876**	**D2** **D2**

		Küche: - Service: BM10/08: Der alleine eintretende Juror wurde gezielt ignoriert; andere Personen, die zu mehreren eintraten, bekamen sofort Plätze zugewiefsen. Der Juror wartete, wurde immer noch nicht bedient und verließ das Lokal nach einigen Minuten, um Zeit vergehen zu lassen und ging um den Block, um es mit zeitlichem Abstand nochmals zu versuchen: Doch auch bei seinem zweiten Besuch blieb er unbedient stehen und andere, die nach ihm eintraten, erhielten ihre Plätze. Nach wiederum einigen Minuten, in denen er sich an der Wand des Vorraums Fotos von der alten Pfistermühle ausgiebig ansehen konnte, verließ er endgültig das Lokal, ohne einen Platz zugewiesen bekommen zu haben. Der Juror befindet für diese zweimalige starke Leistung des Service zweimal D2. In einem weiteren Jahr werden wir vorauss. in einem erneuten Testversuch prüfen, wie man dann in der Pfistermühle mit dem Gast umgeht. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wir stehen doch nicht wie die Deppen rum!** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
-	0	**Hotel Wolf, Dorfstr. 1, 82487 Oberammergau, Pächter, www.hafner-stuben.de** **08822/92330** _____ Situation: an der Straße, aber ruhig gelegen wenige Parkplätze in der Nähe Stil regional Resultat: Küche: Service: Die (überraschten) Juroren wurden in einen Nebenraum geführt; die Bedienkraft war der deutschen Sprache nicht mächtig und konnte weder eine Bestellung annehmen, noch irgendetwas begreifen. Zudem verschwand sie dann noch für einige Zeit. Bestellung unmöglich, Test unmöglich. Die Juroren zogen unverrichteter Dinge ab. **Zweiter Test** /Nachtest Der Juror versucht, heute wenigstens einen Kaffee zu erhalten. Da nun eine andere Bedienkraft anwesend ist, gelingt wenigstens das. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Zu einem Nachtest vielleicht.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**-** **/877** **-** **/878**	**D2**
	'	**Kastell, Gaststätte, im Hotel Burg Wernberg, Schloßberg 10, 92533 Wernberg-Köblitz, Klaus Conrad, www.burg-wernberg.de** **09604/9390** Das Gourmet-Restaurant auf der Burg Wernberg. Hotelrestaurant. _____ Situation:	**-** **/879**	**.**

		auf der Burg Wernberg gelegen; verkehrsgünstig zu Autobahn ruhig gelegen eig. Parkplätze vor der Burg Stil international sommers sind Tische in der Burg Resultat: In der Burg verkehren Hotelgäste und der Gourmet **Zum Test siehe Wintergarten auf der Burg Wernberg** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
		Konrads, Gaststätte, im Hotel Burg Wernberg, Schloßberg 10, 92533 Wernberg-Köblitz, Klaus Conrad, www.burg-wernberg.de **09604/9390** Das Restaurant auf der Burg Wernberg. Hotelrestaurant. _____ Situation: auf der Burg Wernberg gelegen; verkehrsgünstig zu Autobahn ruhig gelegen eig. Parkplätze vor der Burg Stil international sommers sind Tische in der Burg Resultat: In der Burg verkehren Hotelgäste und der Interessierte **Zum Test siehe Wintergarten aus der Burg Wernberg** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**-**	**/880**	**.**
		Davidoff-Lounge, im Hotel Vier Jahreszeiten, Maximilianstrasse 17, 80539 München, www.kempinski-vierjahreszeiten.de **089/21252125; Hotel 089/21250** _____ Situation: rechts hinter der Lobby kaum Parkplätze vor der Türe, Parkplätze im Parkhaus beim Mandarin Oriental mit ggü. der Straße vergünstigten, in der Schrannenhalle mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren und - sehr teuer - im Hause. Kleine Küche mit Klassikern wie Currywurst, aber auch ein Salat mit echtem Kaviar für 36,00.- steht auf der Lounge-Karte (Kaviar, ab 5 g., getrennt). Resultat: ausschließlich Hotelgäste anwesend Küche: Samalens VR 23,00.- Jasmine Gold 11,00.-	**-**	**/881**	**C**

		Der Juror wollte nach einer Sitzung ausspannen und nahm Jasmintee in der Kanne mit internem Fach, liegend, zum Ziehen (Ronnefeld). Ein Sieb war ordentlicherweise dabei. Der Tee kam etwas unausgeglichen in der Aromatik und ermangelte des natürlichen Geschmackseindrucks, denn dieser wirkte sehr aufgesetzt, vielleicht gar künstlich. Zwei Küchlein, dazu Armagnac Samalens VR ohne Jahrgang, hohe Weichheit im möglichen Rahmen, wie sie der wahre Kenner schätzt. Service: Hier riecht es, wie es in Raucherlounges eben riecht und die oberen Wandanteile sind schon vielerorts geschwärzt. Kaum, daß man sich gesetzt hat, kommt schon eine aufmerksame Bedienkraft. Tisch ekelhaft wackelig, da muß man schon ein wacheres Auge darauf haben, liebe Kempinskis! Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir rauchen wollen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
-	-	**Hubertusstüberl, Gastwirtschaft, im Park-Hotel Egerner Höfe, Aribostr. 19-26, 83700 Rottach-Egern, Klaus-Dieter Oechsner Graf von Moltke, www.egerner-hoefe.de** **089/08022/6660** Die gehobene regionale Küche der Egerner Höfe Situation: Abends und mittags Resultat: Das Hubertusstüberl ist zwar ähnlich, aber etwas einfacher gestaltet als die rustikal anmutenden Dichterstub'n des Park-Hotel Egerner Höfe. Regelmäßige Veranstaltungen im Park-Hotel Egerner Höfe Küche: siehe Dichterstub'n ebd. Die Küche ist dieselbe - auch das Speisenangebot.	**-** **/882**	**-**
-	-	**Salett'l, Gaststätte, im Park-Hotel Egerner Höfe, Aribostr. 19-26, 83700 Rottach-Egern, Klaus-Dieter Oechsner Graf von Moltke, www.egerner-hoefe.de** **089/08022/6660** Die Cross-Over-Küche der Egerner Höfe Situation: Abends und mittags Resultat: Regelmäßige Veranstaltungen im Park-Hotel Egerner Höfe Küche: siehe Dichterstub'n ebd.	**-** **/883**	**-**
-	-	**Mandarin, Bar, im Hotel Mandarin Oriental Munich, Neuturmstr. 1, 80331 München, José Hernandez, www.mandarinoriental.com** **089/29098829** Die Bar des Mandarin Oriental	**-** **/884**	**B**

		_____ Situation: neben der Lobby; mit Cigar-Lounge (ruhig, eigene Belüftung; Auswahl an Zigarren zu Preisen bis 28,90.-) April bis Juli Mo - Fr 17:30 - 19:00 Uhr: After Work 2010 Resultat: Bei After Work 2010 werden täglich wechselnde Gerichte incl. Getränk für 20,10.- angeboten. Küche: siehe Mark`s Restaurant (selbe Küche)  Nach der Dachterrasse (siehe dort) besuchte der Juror noch die Bar mit der Cigar-Lounge.  1944 Marcel Tretout Chateau Notre Dame 4cl 58,00.-  Der Armagnac zeigt die seinem Alter entsprechende Charakteristik. Kein Befund von harten Getränken.  Service: siehe Mark`s Restaurant (selbe Küche) Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir rauchen wollen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
-	-	**Seehaus, Cafe Bar, Rathausplatz 1a, 83684 Tegernsee, Pächter, www.seehaus-tegernsee.de 08022/187440** Kleine Gerichte _____ Situation: Hinter dem Rathaus ruhig gelegen in einem ehem. Schuppen keine eig. Parkplätze; Parkplätze vor dem Rathaus Stil Cafe mit kl. Gerichten Terrasse auf dem neu errichteten Holzsteg Resultat: In dem Lokal verkehren Touristen, Ausflügler, Tegernsee-Besucher Küche: Tasse Tee 2,40.- Tasse Gewürztee 2,90.- Toast Hawaii 4,80.- Service: sofort Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ohne Anspruch.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**-**	**C**

-	-	**Schwaiger, Cafe, im Gästehaus Cafe Schwaiger, Sanktjohanserstr. 15, 83707 Bad Wiessee, Pächter, Internet-Adresse** Königinpastetchen! _____ Situation: an der Straße gelegen im EG eig. Parkplätze Parkplätze vor der Türe Stil Cafe mit leichten Tagesgerichten Plätze auch vor der Türe → Test siehe Schwaiger, Cafe, Adrian-Stoop-Str. 8, 83707 Bad Wiessee **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	-	-
-	-	**Holiday Inn, Gaststätte, im Hotel Holiday Inn, Hochstr. 3, 81669 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/48030** ausschließlich Frühstücksrestaurant (!) _____ Situation: ruhig gelegen im EG kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage Stil - Geführt von Chinesen Resultat: Dem Juroren wurde bei einer mittäglichen Begehung von der Bedienkraft berichtet, daß das Restaurant für jedermann um 12:00 Uhr öffnet. Der Juror kommt am nächsten Tag zur Mittagszeit und wird von einer Bedienkraft des Restaurants befragt, ob er „von der Gruppe“ sei (und nur dann könne er essen). Außerdem bekam er eröffnet, daß die Gruppe ohnehin erst um 14:00 Uhr in das Restaurant käme und dieses bis dahin nicht öffne. Also ist da nichts mit 12 Uhr . Service: - **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	- /885	D2
-	-	**Lurz, Fisch und Feinkost, Kistlerhofstr. 70, 81379 München, Lurz GmbH, Internet-Adresse** **089/788058** Einzel- und Großhandel speziell von Meerestieren _____ Situation: im Industrie- und Loftgebiet im OG	- - /886 - /887	-

		Parkplätze Stil Einzel- und Großhandel Resultat: Bietet Fisch, Hummer, Langusten usf. für die gehobene Gastronomie Münchens und beliefert lt. eig. Angaben Schuhbecks, Tantris u.a. Hier verkehren vornehmlich Anwohner, Privatleute, Neugierige, Interessierte aus dem Einzugsgebiet Sendling, Fürstenried, Blumenau, Laim, Solln, Pullach und Grünwald. Self service/Imbiß: Ohne Befund, da kein Restaurant. Fischsemmeln werden live nach Bestellung zubereitet.		
-	-	**Sacher Salzburg, Cafe Bistro, im Hotel Sacher Salzburg, Schwarzstr. 5 -7, A-5020 Salzburg, Sacher Hotel Betriebsgesellschaft m.b.H, www.sacher.com** **0043/662/889770** Kleiner Imbiß _____ Situation: an nahe befahrener Straße ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe; Parkplätze vor dem Hotel Bristol Stil Cafe mit kleinen Gerichten nach Sacher-Art Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Anwohner, ältere Mitbürger, Hotelgäste, Hausgäste, Salzburg-Besucher, Touristen, Geschäftsleute, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper, Neugierige Küche: Sacher Kaffee (Heißer schwarzer Kaffee mit Original Sacher Likör, serviert mit einer Schlagobershaube und einem Sachertaler) 7,00.- Sacher Würfel 2,70.- Kein Befund für das Cafe. Service: sofort Die Zufriedenheit des Gastes wird frühzeitig erfragt. WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Gerne.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**- /888**	**C**
-	-	**Hacker Pschorr Bräuhaus Ristorante, Theresienhöhe 7, 80339 München, Pächter, Internet-Adresse** **089/500593800** Einfach _____	**- /889**	**C**

		Situation: ruhig gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Parkhaus im Block Stil italienisches Bistro, auf unserer Liste, weil es direkt an das Hacker Pschorr Bräuhaus Restaurant angrenzt Terrasse Resultat: hier verkehren vornehmlich Interessierte, Hotelgäste, Laufkundschaft, Mitarbeiter ansässiger Firmen, Shopper Küche: Espresso, dopp. 2,90.- Service: schnell WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir gerade italienisch wollen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
-	-	**Caffé Hausbrandt, KAFFEE ESPRESSO & barista, Schlörstr. 11, 80634 München, Stefanie Doerfler, Internet-Adresse** **089/16783878** Non-Mainstream, Non-Francisco Coffee Company _____ Situation: an ruhiger Straße gelegen im EG keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil Cafe mit kleinen Speisen im Sommer sind Tische vor der Tür Resultat: hier verkehren Laufkundschaft, Anwohner, Angestellte Küche: Marocchino, ein Kaffee Calvados-Törtchen ital. Nußtorte Tee Ohne Befund von uns getestet. Kaffee, Tee und Törtchen sind von tadelfreier Qualität. Günstiger Preis (10,40.- für alles obige) Service: Selbstbedienung WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja, für kleine Küche.**	**-**	**/890**	**C**

		Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:		
-	-	**Adlon Lorenz, Gaststätte, im Hotel Adlon, Unter den Linden 77, 10117 Berlin, Pächter, Internet-Adresse 030/22610** _____ Situation: kaum Parkplätze in der Nähe Tiefgarage Resultat: s.u. Küche: s.u. Service: Der Juror bestellte einen Tisch „im Restaurant“. Man buchte ihn, ohne ihn aufzuklären, welche Restaurants es im Hause gibt, auf das im EG gelegene„Quarre“, ein vereinfacht gestaltetes Restaurant, auch für die Laufkundschaften. So war das aber vom Juroren nicht gedacht. Als er eintraf, frug man ihn korrekt nach dem Restaurant, das seine Reservierung angenommen habe, man habe da mehrere. Warum ist er darüber nicht zuvor schon informiert worden? So verbrachte der Juror den Abend unter den Augen der Brandenburger-Tor-Touristenten. Schade um die Zeit. Sehr schlecht - und vielleicht Kempinsky. Denn wer bei diesem Namen Busladungen voll mit leuchtend grünen Filzhüten, Marke Dorfdepp, ausgestattete und gefüllte Maßkrüge mit Bier herumschleppende (im Adlon!), wohl wirkliche Dorfdeppen aufnimmt, hat ein eigenartiges Qualitäts- und Stilkonzept. So wurde das Quarre zum Straßencafe des Adlon - und das Adlon zur Touristentenabsteige mit Rolls Royce und Maserati in der Tiefgarage. Echt Oktoberfest in der Lobby des Adlon! Befund D1 (tölpelhaftes Verhalten beim Service). WLAN unbekannt Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn man uns diesmal richtig bucht ...** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: 17/08 Michelin: Varta:**	- /891	D1
-	-	**Haubenschloß, Das Restaurant Cafe, Haubenschloßstr. 37, 87435 Kempten, Pächter, www.haubenschloss-ke.de 0831/23510** BM 05/09: derzeit geschlossen wg. Krankheit BM 12/09: nicht erreichbar _____ Situation: ruhig gelegen keine eig. Parkplätze Parkplätze in der Nähe Stil böhmische Küche, sowie regional, international Di - So 11:30 - 22:00 Uhr, Mo geschlossen, außer Feiertag **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: (12/08) Michelin: Varta:**	- /892	-
-	-	**mundus, Restaurant im Park, Südliche Münchner Straße 35b, 82031 Grünwald, Pächter, www.mundus-restraurant.de**	- /893	-

		089/452284722 Das mundus steht nur noch für Veranstaltungen zur Verfügung. _____ **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
-	-	**Cafe Kogel, Hotel Garni und Cafe, Kogelweg 16, 83646 Bad Tölz, www.kogel-toelz.de** **08041/4802** Da das Kogel im Internet gelegentlich als Restaurant beschrieben wird, hat ein Juror es besucht. Er fand ein (verschlossenes) Cafe in einem nicht einladenden und nicht sehr Vertrauen erweckenden Gebäude, das man sich kaum je als Hotel vorstellen kann.	**- /894**	**-**
-	-	**Frühlingsgarten, Gaststätte, Sauerlacherstr. 38, 82515 Wolfratshausen, Pächter, Internet-Adresse** **08171/345109** _____ Situation: an befahrener Straße sehr wenige eig. Parkplätze Parkplätze gegenüber Stil Bierkneipe mit Küche Die Karte umfaßt: Brotzeiten, Salate, kroatische Küche, Fischgerichte (Scampi, Calamari, Lachssteak, Lachsfilet, Zanderfilet, Fischplatte für zwei Personen á 11,50.-) Resultat: hier verkehren Gäste wie etwa in Bierkneipen Küche: Der Juror betritt den leeren Gastraum und fragt die Bedienkraft, ob die Küche noch warm sei. Dies wird ihm eifrig bestätigt. Er fragt, ob die Fischgerichte alle bestellbar seien, was ihm als selbstverständlich geschildert wird und er bestellt aus der Karte 121 Zanderfilet in Weißweinsauce mit Butterreis oder Salzkartoffeln 9,50.- Wasser 0,5L und ist verwundert, nicht nach seiner Wahl bei der Beilage gefragt worden zu sein. Der Juror behält die Karte, um noch ein Dessert zu suchen. Nach einiger Zeit erscheint die Bedienkraft und entschuldigt sich in sehr ungenügendem Deutsch, daß sie nur in der Familie aushilft und keine Bedienkraft sei. Der Juror vermutet, daß die Bedienkraft überhaupt nicht verstanden hat, was er jemals fragte oder bestellte. Aber er tröstet sich, unmißverständlich mit dem Finger auf den Zander gezeigt zu haben ... Das Wasser kommt und 20 Minuten später fragt der Juror wegen seinem Zanderfilet nach. Hektik entsteht bei den drei mittlerweile anwesenden Kräften auf kroatisch und die vermeintliche Inhaberin entschuldigt sich, daß da ein Mißverständnis aufgetreten sei. Der Juror erklärt, daß er Zeit nicht stehlen könne und packt zusammen. Er bekommt auf Frage, was er für das Wasser zahlen müsse, noch gesagt, daß er es nicht zu zahlen habe. So kommt es, wenn die Geschäftsleitung draußen mit den Gästen sich vergnügt und irgendjemanden ohne irgendwelche Kenntnisse drinnen beim Gast arbeiten läßt. Service: es riecht schwallweise nach altem, abgestandenem Zigarettenqualm im Garten geht es hoch her - hier sitzt die vermeintliche Inhaberin bei den Gästen	**- /895**	**D2**

		Befund D2 (nicht oder falsch geliefert, Juror verläßt Lokal) WLAN ungeklärt Ein Nicht-Restaurant, das die Welt nicht braucht. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum denn?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
-	-	**Zum Grünen Baum, Gasthaus, Äußere Münchener Str. 6, 82515 Wolfratshausen, Pächter, Internet-Adresse 08171/18670** _____ Situation: an befahrener Straße eig. Parkplätze Stil regional, günstiges Tagesgericht, mit Dessert, erhältlich Resultat: hier verkehren vornehmlich Touristen, Einheimische, Laufkundschaft Der Juror versuchte, nach seinem Eintreten in den leeren Gastraum, jemanden zu finden, der ihm sagen konnte, ob die Küche noch warm sei und ob man hier bedient wird oder selber mitbringen muß. Doch er fand weder an der Bar, im Gastraum, im Flur, in der Küche, noch im Biergarten jemanden. Nur eine ausländisch aussehende Dame hatte sich zeitunglesend an einem Tisch im Garten ausgebreitet und hätte eine Bedienkraft sein können. Test verschoben. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Warum?** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**-** **/896**	**C-**
-	-	**Zur Linde, Gasthaus, Äußere Sauerlacherstr. 2, 82515 Wolfratshausen, Pächter, Internet-Adresse 08171/21360** Vor dem Lokal hat es einen freien Parkplatz und der Juror parkt. Leider wird das Lokal - vom Parkplatz nur erschwert sichtbar - innen umgebaut und ist nicht in Betrieb. Das könnte man aber auch deutlich kennzeichnen. Test verschoben.	**-** **/897**	**-**
-	-	**Parkhotel Crombach, Kufsteiner Straße 2, 83022 Rosenheim, Gf.: Gerhard und Theo Crombach, www.parkhotel-crombach.de** **08031/3580** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen eigene Parkplätze, geb.pfl. wenig Parkplätze in der Nähe Parkhäuser in der Umgebung Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste Das Restaurant dient nur zum Frühstück; unter tags ist es versperrt: Man kann auch keinen Kaffee nehmen.	**-** **/898**	**-**

		Eine Weinstube ist vorhanden, jedoch war die Rezeption unbesetzt und auch im Internet war nichts über die Öffnungszeiten zu finden. Man liest im Netz folgendes zur Weinstube: Der Keller ist bestens bestückt, vorwiegend mit italienischen und französischen Kreszensen. Freunde eines guten Tropfens degustieren die in- und ausländischen Gewächse in der gemütlichen Atmosphäre der neu gestalteten Weinstube. Danach schlendert man durch die neu erbaute Fußgängerzone zum malerischen Max-Josefs-Platz mit seinen schönen alten Fasaden und Arkaden im typischen Inn-Salzach-Stil. Die Weinstube kann auch als Besprechungsraum oder einfach zum gemütlichen Zusammentreffen nach einer Tagung oder Veranstaltung genutzt werden. Viele Worte hoch und hehr - uns hätte interessiert, ob man hier gut Speisen kann ... Test unmöglich. Küche: - Service: - Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Muß nicht sein.**		
-	-	**Precise Panorama City Rosenheim, Restaurant & Bar, im gleichnamigen Hotel, Brixstr. 3, 83022 Rosenheim, www.precisehotels.com** **08031/3060** _____ Situation: an befahrener Straße ruhig gelegen keine eig. Parkplätze einige Parkplätze in der Nähe Parkhäuser in derUmgebung Stil - Resultat: hier verkehren vornehmlich Hotelgäste Aus der o.g. Homepage des Hotels entnahm der Juror unter der Rubrik Kulinarisches, daß das Hotel ein Restaurant mit Bar hat. Öffnungszeiten konnten jedoch nicht ersehen werden. Bei seinem Besuch teilte man dem Juroren im Restaurant mit entrüstetem Unterton mit, daß es sich um ein Hotel Garni mit Nur-Frühstück handelt. Das wird jedoch in der Homepage nicht klar ausgesagt. Vielmehr heißt es: „Der angeschlossene Wintergarten erzeugt ein mediterranes Flair und begrüßt seine Gäste mit warmen Farben. Die Lobbybar mit ihren gemütlichen Armsesseln bietet den Gästen entspannende Momente nach einem ereignisreichen Tag“ - leider aber kein Restaurant; aber das wird erst ersichtlich, wenn man unterhalb von Reservierung auf Hotelinformation geht. Dort wird endlich klar, was man kriegt: 4 Sterne Garni ... Frühstücksrestaurant. Exklusive Restaurantöffnung für Kursteilnehmer und Rerisegruppen. Die Rezeption erklärte dem Juroren, daß in einem solchen Fall mit Catering gearbeitet wird. Bewertung: Catering-Küche schließt von jedem Test aus. Küche: - Service: - Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Muß nicht sein.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**-**	**/899**	**-**
-	-	**Augsburger Hof, Gaststätte, im Romantikhotel Augsburger Hof, Auf dem Kreuz 2, 86152 Augsburg, Rolf Meder GmbH, www.augsburger-hof.de, www.meders-bar.de** **0821/343050**	**-**	**/900**	**-**

		_____ Situation: an befahrener Straße, wo man die Trambahn vorüberdröhnen hört eig. Parkplätze in der Hoteltiefgarage kaum Parkplätze in der Nähe Stil regional, günstiges Tagesgericht erhältlich Resultat: - Küche: - Service: - (siehe unfreiwilliger Test der Bar in demselben Hotel) **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**		
-	-	**Alatsee, Gasthof (lt. Tafel), im Hotel am Alatsee, Am Alatsee 1, 87629 Füssen, Familie Ziegler, www.hotel-alatsee.de** **08362/6205** _____ Situation: schöner Blick auf den See, der direkt an der Grenze zu Österreich liegt; kurzer Weg vom Parkplatz (geb.pfl.) zum Restaurant Im Alatsee ist das Tauchen mit Gerät verboten, denn es sollen sich noch die 1945 vor den Alliierten versteckten Goldschätze aus der Zwischenlagerung in Neuschwanstein dort befinden. Durchgehend warme Küche „Sonnenterrasse“ Resultat: viele Spaziergänger und hungrige Badegäste Küche: 7,90.- für Folienfleisch, also eine ungenügende Menge; jedoch zweitbester Kaiserschmarrn jemals. Den Kaiserschmarrn hätten wir nicht gefunden, wenn die Portionen Fleisch nicht so klein gewesen wären (jedoch war das Fleisch das Tagesangebot und da erwartet man doch auch was von der Küche). Befund C und A(!). Service: viel los **Weiterer Test** Nach Pächter- und Kochwechsel in 10/08 ist eine Neubewertung nötig. Würden wir nochmals privat hier her kommen? **keine Aussage möglich derzeit** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**-** **- /901**	**-**
-	-	**Landsberger Hof, Restaurant-Hotel, Bodenseestr. 32, 81243 München** **089/----**	**- /902**	**-**

		im BM 10/08 waren Türen und Fenster vernagelt. Der Abriß ist geplant. Hier soll ein neues Restaurant entstehen. Wir sind gespannt. BM 11/09: Kein Baubeginn. Gleiches 11/10.		
-	-	**Max Restaurant im Maximilian Munich, Hochbrückenstr. 18, 80331 München** **089/24258195** _____ Situation: nur für Gäste des Hotels/der Appartments Maximilian Munich **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**- /903**	**-**
		Bella Italia, Ristorante, Dachauerstr. 23, 80335 München **089/** **derzeit (2007, 08, 09) geschlossen: noch 2009/10: Räume anderweitig vermietet** _____ Situation: ein Italiener; früher herausragender Billiganbieter, nach der Euroeinführung endete das 2008 wird renoviert; Tests sind derzeit nicht möglich sehr wenige Parkplätze in der Nähe Resultat: nicht selten voll Küche: Alle Pizzen sind weich, wie Gummi, außer das Pizzabrot mit Knoblauch und Tomate (dazuverlangen!) - das ist knusprig und bleibt es auch lange, am besten ein großes nehmen, das gleicht den fehlenden Belag aus; die Nudelgerichte mögen auch die Italiener (man probiere Spaghetti mit Erbsen Gioiosa). Empfehlenswert: Die abwechslungsreichen Angebote der Tageskarte und der Nizzasalat. Bis auf die genannten Pizzen (Befund C) sind alle Gerichte verläßlich Befund B) Service: Wartezeiten von 20 Min. sind möglich, bis die Bedienkraft kommt - auch bei halbleerem Lokal Besonders Juroren ohne Begleitung verließen mehrfach nach mehr als 20 Min. Wartezeit das Lokal. Nach 55 Min. Warten auf die Pizza (alle, die nach dem Juror kamen, hatten schon fertig!), hat der Juror das Lokal verlassen (natürlich, ohne das nur angenippte Getränk zu zahlen). Service: s.o. **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**- /904**	**C**
		3null2, Gaststätte, Landsbergerstr. 302, 80687 München, **089/244471108** Geschäftsbetrieb eingestellt	**-**	

		_____		
		da Franco, Osteria, Dekan-Karl-Platz 21, 82481 Mittenwald, Franco Viola **08823/928376** Geschäftsbetrieb eingestellt _____ Nachfolger: **Das Marktrestaurant** da Franco: siehe **Osteria**, Obermarkt 31, 82481 Mittenwald (200 m nach Norden)	-	
		Delikatessbar, Gaststätte, Gollierstr. 19, 80339 München, Pächter, Internet-Adresse Geschäftsbetrieb beendet _____	-	
		Grinsekatze, Gaststätte, Ismaninger Str. 48, 81675 München, Pächter, www.grinsekatze089.de **089/ 78796020** Geschäftsbetrieb eingestellt _____	-	
		Guggemos, Hauptstr. 23, 83684 Tegernsee, Kurt Geiß, Internet-Adresse **08022/9140** Geschäftsbetrieb eingestellt _____	-	
		Schrannenhalle, beim Viktualienmarkt, München, www.schrannenhalle.de - Im August 2009 eröffnet die Tafelbar, www.tafelbar.de Ab Januar 2010 ist die Schrannenhalle leer. _____ <bis 2009> Situation: In der Schrannenhalle kann man zwar schon essen, aber wir wollten garnicht, denn die mehreren Cafes/Imbisse dort haben viel von Bahnhofsgaststätte bis Biergarten an sich. Auch riecht es gelegentlich sehr eigenartig, störend und aufdringlich nach bereiteten Speisen. Im BM 10/08 fanden einige Veranstaltungen statt. Hierzu gab es Live-Musik, Großbild-Leinwand usw. Eigenes Parkhaus mit ggü. der Straße erhöhten Parkgebühren	-	
		Kapler Alm, Gaststätte, im Landhotel Kapler Alm, Kappelschuster 12, 83666 Gmund/Waakirchen **08021/50590**	-	-

		_____ Situation: An der Strasse von Holzkirchen zum Tegernsee gelegen. Früher vielbesuchtes Ausflugsziel, dann schnappte man über mit dem Getue und jetzt bleibt keiner mehr stehen. Restaurant ab 18:00 Uhr Nachmittags stellt man eine Tafel hin: Selbstgemachter Kuchen und Kaffee ab 14:00 Uhr, aber offenbar kommt niemand. Resultat: - Küche: - Service: -		

		Sonderbericht Ostseeheilbad Zingst:		

	-	**Zingst, 18374 Ostseeheilbad Zingst** _____ Allgemein ist es hier in den Tiefen der ehem. DDR so: Wenn wir mit einem West-Kennzeichen am Auto einparken, bleiben die Leute stehen und gaffen. Hinter den Vorhängen der Fenster bewegen sich neugierige Köpfe und wenn man ihnen freundlich zuwinkt, verschwinden sie schnell, um Sekunden später ungeniert weiterzugaffen. Wenn wir uns im Restaurant setzen, gaffen viele Augenpaare uns an und mustern uns - und zwar so dermaßen lange und eindringlich, dass wir nunmehr begonnen haben, unsererseits solange zurückzugrinsen, bis das Gaffen aufhört ... Das ist für unsere Juroren manchmal wirklich unerträglich! Und was noch bemerkenswert ist: Auf dem ehem. Landungssteg in Zingst, der „Brücke“, schauen alle auf die Füße/Schuhe des anderen. Warum das so ist, fanden wir bislang nicht heraus. Kann nur mit der DDR-üblichen (Kleidungs-) Musterung zusammenhängen, die 40 Jahre eingeübt worden war: Westware-Westware-Ostware-Westware-... Und auf den Balkon der Ferienwohnung kann man erst recht nicht gehen, weil sonst im Garten gegenüber die Mutti mit superdunkler Sonnenbrille gezielt ihren Stuhl aufbaut (!) und zu uns in den ersten Stock raufgafft. Einfach proll! Dafür kann die getestete Gastronomie natürlich nichts, aber es ist trotzdem unschön, so etwas erleben zu müssen. Was einem aber passiert, wenn man eine Ferienwohnung in Zingst nimmt, das haut den Gast voll um. Bei unserer Ferienwohnung ergab es sich folgenermaßen: Abgesehen davon, daß im Zimmer kein Warmwasser ist (der „Tatramat“-Boiler ist ausgeschaltet), ist JEDE (!) Türe in der Ferienwohnung verzogen und die Eingangstüre ist nur mit Gewalt zu schließen und es bleibt immer die Unsicherheit, ob die Türe auch wirklich zugeschlossen ist. Die Badtüre läßt sich nicht nur nicht schließen (!), man kann sie nichteinmal zuziehen. Nach dem Umzug in die andere FeWo desselben Vermieters kommt es noch besser: Hier ist ebenfalls einiges verzogen und im Schrank befindet sich überhaupt kein Schloß, vielmehr sind beide Schlösser herausgerissen, aber die Badtüre ist eine Falttüre (!) mit eingesetzten Fensterelementen (!!!). Man kann vom Wohnzimmer aus dem Toilettenbenutzer bei seiner Tätigkeit zusehen. Das mag für Spanner interessant sein, aber nicht für uns. Und nach der ersten Nacht kommt der Vermieter mit Alkoholfahne und einem Meldezettel, auf dem ein fremder Name steht und behauptet, den hätten wir unterschrieben und müßten jetzt zahlen. Leider war garkeine Unterschrift darauf und die Adresse lautete auf Eberswalde, was nicht unsere ist. Wir hatten aber einen eigenen Meldezettel ausgefüllt, doch diesen fand er angeblich nicht, also behauptete er, mußten wir das mit Eberswalde unterschrieben haben (!). Wir weigerten uns, für einen fremden Namen zu zahlen und verlangten eine Rechnung. Plötzlich sagt er: Und überhaupt könnten wir morgen gleich abreisen, weil wir MIET-NOMADEN SEIEN. Nichteinmal seinen Kugelschreiber wolle er mehr von uns, den könnten wir behalten. Da Zingst restlos ausgebucht war, lenkten wir ein: Mit Engelsgeduld ließ er sich dazu bewegen, daß wir nach Zahlung einiger brauner Lappen - die Quittung wurde uns beständig verweigert - eine (1) weitere Nacht bleiben durften, bestand jedoch darauf, 1. die Kurkarten ausgehändigt zu bekommen, UM SIE EINZUZIEHEN und 2. den Preis für die Ferienwohnung bis zur endgültigen Abreise bar im Voraus zu erhalten - natürlich wieder ohne Quittung. Das machten wir natürlich nicht, denn es war klar, was der wollte: Er hatte UNS nicht bei der Kurverwaltung gemeldet (er hatte später doch noch unsere Anmeldung, die er nicht weitergegeben hat, gefunden), hatte aber die Kurkarten schon ausgegeben und jetzt sollten wir die Bezahlung für unsere Ferienwohnung auf die Rechnung derer aus Eberswalde laufen lassen, die er ebenfalls nicht gemeldet hatte, denn auch da besaß er ebenfalls nach Tagen noch den Meldezettel. Der Standard in den Zimmern war, daß es keine Toilettenpapier-Halter gab und in beiden FeWo die Papierrollen auf dem Boden rumliefen. War man draußen, wurde man vom Mücken zerstochen; auch scheint es lästige Strandflöhe zu geben, die auch noch beißen. Ab dem 2. Tag mieden wir den Garten Richtung Strand, denn der kleine Hund des Vermieters hat offensichtlich Flöhe und quälte sich gar sehr damit; manchmal heulte das arme Tier erbärmlich und zerbeißt sein Hinterteil, daß es schlimm blutig aussah. Wir hatten schon genug von den Mücken, die uns allerorts bissen, da brauchten wir nicht auch noch die Hundeflöhe. Wer was erleben will, kann ja zur Apotheke in Zingst an der Strandstraße gehen. Die Leute stehen in Trauben bis auf die Straße; gleiches beim Arzt nebenan. Warum werden eigtl. so viele krank in diesem ach so gesunden „Seeheilbad“? Es ist fast so, als ob da was im Wasser wäre! Wir wollten schon eine Wasserprobe an ein unabhängiges Institut schicken. Alles in allem: Wir danken!		-

A	04	**Classic, Cafe, Strandstr. 65, 18374 Ostseeheilbad Zingst** _____ Situation: Das Cafe Classic ist eines von vielen Lokalen im Ort Zingst. Es hat einen Restaurant- mit Cafe-Betrieb. In der Fußgängerzone Resultat: viele Urlauber Küche: vortrefflich; beide Juroren kehrten am nächsten Tag nocheinmal ein, um die hohe Qualität nocheinmal zu erleben (Omelett mit Champignons, Schnitzel mit Kartoffelsalat, Folienkartoffel mit Sauerrahm und Schrimps, die es auch a.W. in doppelter Menge gibt, Ragout Fin). Gäste haben uns ganz aufgeregt von der Marzipan-Torte berichtet, die es gäbe ... (und wegen der sie extra nochmals gekommen seien). Der Befund ist nach A (!). Service: sehr schnell, sehr freundlich, sehr zuvorkommend, so gefällt es uns! Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Wenn wir in der Nähe sind, gehen wir da bestimmt hin.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**A /905**	**B**
D1	01	**Fischer-Klause, Speiserestaurant , Seeheilbad Zingst, Inh. Peter Sabrowsky** _____ Situation: Die Fischer-Klause ist eines von vielen Lokalen im Ort Zingst. Man bietet vornehmlich Fisch an. In der Fußgängerzone Resultat: viele Urlauber Küche: Der geschmorte Wels mit Bacon ummantelt war sehr angenehm, aber sehr wenig Fisch. Die andere Portion Fisch war Scholle; diese war trocken und fischelte schon bemerkenswert, als ob sie schon zu lange aufgetaut gewesen war. Service: gut Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ohne Erwartungen.** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**D1/C /906**	**C**

C	02	**Strandkate, 18374 Ostseeheilbad Zingst** _____ Situation: Die Strandkate ist eines von vielen Lokalen im Ort Zingst. Man bietet auch viel Fisch an. In Fußgängerzone Resultat: viele Urlauber Küche: Der gedünstete Dorsch mit Reis war aromatisch, auch genug an Menge. Die andere Portion Fisch war ebenfalls von hoher Qualität. Service: gut Würden wir nochmals privat hier her kommen? **Ja** **Bewertung von Gault Millau /Marcellino: Michelin: Varta:**	**C /907**	**C**

		Bauer in der Au, Berggaststätte, 83707 Bad Wiessee, Fam. Hübsch, Internet-Adresse **08022/81171** Nur zu Fuß erreichbar _____ Situation: westlich von Bad Wiessee gelegener Berggasthof Stil regional Biergarten Di-So 09:00-17:00 Uhr		
		Karwendelcamp, Ausgangspunkt für Wanderungen, Schallhart/Gaugg, Am Brandlift 390, A-6108 Scharnitz, Pächter, www.karwendelcamp.at **+43/699/10109009 +43/664/9175135** Info _____ Situation: ruhig gelegen eig. Parkplätze Stil regional ganzjährig geöffnet Resultat:		

		Küche: Service:		
		Kreuzalm, Art, , 82467 Garmisch-Partenkirchen, Pächter, www.kreuzalm-garmisch.de **08821/3045** Info _____ Situation: ruhig gelegen auf 1600 m, fünf Gehminuten von der Bergstation der Bergbahn der Kreuzeckbahn Stil bayrisch Terrasse Mo - So Resultat: Küche: Service:		
		Aibl, Almgasthaus Cafe, Aibl-Alm 1, 83708 Kreuth-Scharling, Georg Ertl, www.aibl.de **08029/437** Info _____ Stil bayrisch, tirolerisch, Grill, Wild, Fisch, hausgem. Kuchen, Schnäpse aus der hauseigenen Brennerei Terrasse Fr - Di ab 11:00 Uhr		
		Albert-Link-Hütte, Berggaststätte, Valepperstr. 8, 83727 Schliersee-Spitzingssee, Pächter, www.albert-link-huette.de **08026/71264** Info _____ Situation: Stil regional Terrasse		
		Alte Wurzhütte, Berggasthof, Rosskopfweg 1, 83727 Schliersee-Spitzingsee, Pächter, www.alte-wurzhuette.de **08026/60680** Info _____		

		Blecksteinhaus, Berggaststätte, Gästezimmer, 83727 Schliersee-Spitzingssee, Fam. Majumdar, www.bleckstеinhaus.com **08026/71204** Info _____ Situation: Stil regional Terrasse ganzjährig geöffnet		
		Brunnsteinhütte, Küche in der Berghütte, Fam. Gallenberger, www.brunnsteinhuette.de **0172/8909613** Info _____ Situation: Parkplatz 2 km südlich von Mittenwald, Gehzeit 1,5 - 2 h oder Karwendelbahn-Bergstation-Mittenwalder Höhenweg-Brunnsteinhütte 4-5 h Stil bayrisch Terrasse Mai - Oktober		
		Esterbergalm, Küche in der Berghütte, 82467 Garmisch-Partenkirchen, Fam. Simon, www.dullinger-web.de **08821/3277** Info _____ Situation: gelegen in fast 1300 m Parkplatz Farchant nähe Schwimmbad oder Talstation Wankbahn Garmisch-Partenkirchen Stil bayrisch viele Plätze Terrasse Do - Di; nicht November		
		Goas-Alm, Art, , Fam. Sailer, www.goas-alm.de **08823/2573** Info _____ Situation: Stil bayrisch, Brotzeitstube Selbstauskunft des Anbieters: Ziegenkäse aus eigener Herstellung, regionale Produkte Terrasse		

		Hallerangeralm, Küche in der Berghütte, Fam. Horts Schallhart, www.halleranger-alm.at **+43/664/1055955** Info _____ Situation: Stil regional Sonnen-Terrasse		
		Hochthörle, Küche in der Berghütte, Fam. Sebastian Klotz, Internet-Adresse **+43/676/3400515** Info _____ Situation: ruhig gelegen auf 1479 m, zw. Eibsee und Zugspitze Stil regional Parkplatz am Eibsee in Grainau, Gehweg 6km, 1,5h, MB gut, 500 Hm Terrasse		
		Laber, Berggaststätte der Laberbergbahn, Pächter, www.laber-bergbahn.de **08822/4770** Info _____ Situation: ruhig gelegen an der Laberbergbahn Stil bayrisch Terrasse		
		Obere Firstalm, Berggasthof, 83727 Spitzingsee, Pächter, www.firstalm.de **08026/7302** Info _____ Situation: ruhig gelegen auf 1375m Stil bayrisch Terrasse Mountaincarts		
		Pflegersee, Berggasthof, Pflegersee 1, 82467 Garmisch-Partenkirchen, Volker Neuroth, www.pflegersee.com **08821/2771** Info _____		

		Situation: ruhig gelegen 2 km oberhalb Garmisch-Partenkirchen Parkplatz Stil bayrisch See-Terrasse 9:00 - 18:00 Uhr (warme Küche bis 17:00 Uhr) von Mai - September Grillabend jeden Donnerstag		
		Rosshütte, (Mehrere Gastronomie-Einrichtungen), Talstation 419, A-6100 Seefeld/Tirol, Bergbahnen Rosshütte Seefeld-Tirol-Reith AG, www.rosshuette.at **0** Info _____ Situation: keine eig. Parkplätze kaum Parkplätze in der Nähe Stil bayrisch Terrasse		
		Schönfeldhütte, Berggaststätte, Schönfeldalm 1, 83727 Schliersee-Spitzingssee, Pächter, www.schoenfeldhuette.de **0808026(7496** Info _____ Situation: Stil regional Terrasse		
		St. Martin, Bergwirtschaft, Am Grasberg 1, 82467 Garmisch-Partenkirchen, Sabine Scherer, www.martinshuette.grasberg.de **08821/4970** Info _____ Situation: ruhig gelegen auf 1040 m Stil bayrisch Terrasse		
		Stie-Alm, Berggasthof, Lenggries, Martin Baumgartner, www.stie-alm.de **08042/8021** Info _____ Situation: einzige Alm-Käserei in Oberbayern; Produkte sind nur auf der Alm und im Feinkost- und Früchtehaus Holzner in Lenggries zu kaufen		

		ruhig gelegen Zugang mit Brauneck-Bergbahn - Tölzer-Hütte - Quenger-Alm - Strasser-Alm (40 Min. Gehweg)		
		Sudelfeld, Berggasthof, Unteres Sudelfeld 4, 83735 Bayrischzell, Pächter, www.berghotel-sudelfeld.de **08023/81990** Info _____		
		Taubensteinbahn, Berggaststätte, Spitzingstr. 12, 83727 Schliersee, Fam. Raab, www.berggaststaette-taubensteinbahn.de **08026/782400** Info _____ Situation: ruhig gelegen in der Bergstation auf dem Taubenstein Stil regional Terrasse Resultat: kein Ruhetag geschlossen zu den Revisionszeiten der Taubensteinbahn Selbstauskunft des Anbieters: hausgebackenes Brot, Grillschmankerl mit Folienkartoffeln und Kräuterquark, Bergschnittlauch und frische Buttermilch, Wildgerichte, köstlicher Kaiserschmarrn, leckere hausgemachte Kuchen im Sommer bei schönem Wetter: Grillen auf der Bergterrasse		
		Taubensteinhaus, Küche in der Berghütte des DAV, Taubenstein 1, 83727 Schliersee, Fam. Dennerlein, www.taubensteinhaus.de **08026/7070** Info _____ Situation: auf dem Taubenstein 10 Minuten Gehzeit entfernt von der Bergstation der Taubensteinbahn Etappenziel der Rotwandreib'n Stil bayrisch, fränkisch sommers sind Tische vor dem Lokal Mitte Mai - Mitte November; Mitte Dezember - Mitte April; Übernachtungsmöglichkeit		
		Weilheimer Hütte, Küche in der DAV-Berghütte, , Fam. Weiermann, www.dav-weilheim.de **0170/2708052** Info _____		

		Situation: ruhig gelegen auf 1956 m, von allen Seiten begehbar in 3 bis 4,5 h Stil bayrisch Terrasse bis Oktober offen		
		Zur Brugger Hütt'n, Küche in der Berghütte, Seestr. 2, 82418 Hofheim/Riegsee, Anja und Charles Read, Internet-Adresse **08847/699275** Info --- Situation: ruhig gelegen Stil bayrisch Selbstauskunft des Anbieters: Hausgemachte Torten und Kuchen Sonnen-Terrasse Frühstück ab 09:00 Uhr, durchgehend warme Küche bis 21:00 Uhr, geöffnet 09:00 - 23:00 Uhr		