



Schlossschänke Blütenburg (S. 82)

ne noch zum Aperol Spritz (9,50 €) im niedlichen Schanigarten. Die Bedienungen wären in jedem anderen Beruf die reinste Verschwendung, so sympathisch, so kompetent, so ungezwungen und passend. Einfach. Stimmig. Bachmeier.

Richard Rother

Altstadt, Westenriederstr. 43
Tel. 28 75 50 10
www.bachmeier-genussfreuden.de
Di-Sa 12-24 Uhr
○ Draußen sitzen

JOHANNAS Burgunder-Biester

Essen und Trinken ○○○○
Service ○○○
Ambiente ○○○

Da steht er auf der Karte, der heilige Gral der Wein-Aficionados. „La Romanée-Conti Grand Cru Monopole“ von der Domaine de la Romanée Conti. 8950 Euro kostet eine Flasche vom Jahrgang 2014. 6050 Euro weniger als beispielsweise im Tantris.

Wo sind wir hier? In einem unscheinbaren Haus in einer unscheinbaren Straße im unscheinbaren Großhadern. Das Johannas im Erdgeschoss des Hotels Mayr ist eingerichtet wie ein gehobenes österreichisches Wirtshaus. Verschiedene Phasen der Architektur sind durchaus zu erkennen, der Gastgarten hinter dem Haus ist mit Beerensträuchern, Rosen, Gemüsebeeten und Apfelbäumen einer der schönsten weit und breit. Im Johannas sind nicht nur Burgunder-Biester willkommen. Das Augustiner Hell kostet 4,90 Euro, 0,125 l Furmint von Moric, ein würziger, konturierter Weißwein aus Ungarn 10 Euro. Auf der Weinkarte stehen rund 2000 Positionen mit Schwerpunkt Burgund, Champagne und Deutschland. Das Johannas ist unter Kennern zudem die Adresse schlechthin für Wild. Im Herbst gibt's auch mal Moorhuhn und Wildente. Das Jägernetzwerk des Senior Chefs reicht bis Österreich. Einen Aufbruch vom Reh (30 €) gibts woanders selten bis nie, hier sind die Innereien sanft gebraten und saftig, begleitet von zweierlei Saucen, Morcheln und Selleriepüree, Spätzle werden extra

serviert. Große Klassik schon zuvor auch bei den Suppen: Die dichte, würzige Brühe von gerösteten Ochsenknochen (15 €) hat eine leichte Sherrynote, als Einlage stehen ein feiner Leberknödel zur Wahl oder ein knusprig gebratenes Kinn vom Freilandschwein. Top-Produkte, unverkünstelt zubereitet heißt die Devise auch beim saftig gegrillten Glattbutt mit Spargel und einer intensiven, aber nicht schweren Safransauce. Das Cordon bleu (35 €) erfährt auch hier eine Renaissance – als opulente Deluxe-Variante mit Sauce hollandaise überbacken. Die Portionen sind großzügig bemessen, da bleibt nur im Extra-Magen Platz für Süßes. Der luftig gebackene Heidelbeerschmarrn (19,50 €) ist fast ein Muss und reicht locker für zwei.

Jossi Loibl

Großhadern, Heiglhofstr. 18
Tel. 7 4114 40
www.restaurant-johannas.de
Mi-Sa ab 18 Uhr, Fr-So, Fei 12-15 & 18-24 Uhr
○ Draußen sitzen

RESTAURANT EDERER Entspannte Auszeit

Essen und Trinken ○○○○
Service ○○○
Ambiente ○○

Ob auf der schattigen und trotz der Nähe zur turbulenten Lindwurmstraße friedlichen Terrasse oder im wohnlichen Inneren: Das Restaurant von Karl Ederer gehört zu den angenehmen Adressen für eine entspannte Mittagspause. Wir sind an einem lauen Sommermittag vor Ort und starten mit Kalbskuttel-salat mit Oktopus (15 €). Die noch lauwarmen und herrlich schlotzigen Kutteln kommen in einem dezent säuerlichen Dressing, die Scheiben vom Oktopus-Tentakel sind zart und fügen sich wunderbar ein. Knackige, fein geschnittene Salatstreifen und Radieschenscheiben setzen einen haptischen Kontrapunkt – grandios! Schnörkellos, schön leicht und gut: Der Salatteller mit gebratenen Reherln (10 €). Dass Ederers Küche, die das Bayerische sehr großzügig interpretiert, nicht auf Chichi, sondern vor allem auf die Qualität