



Restaurant Johannas



## RESTAURANT JOHANNAS Wild und Burgunder

Wild und roter Burgunder – das gilt in der klassischen Gourmandise als Traumpaarung. Wer diese sucht, ist im Johannas genau richtig. Das unauffällig wirkende Restaurant in unspektakulärer Lage kann aber auch mit Fisch umgehen, wie die Vorspeisen eindrucksvoll beweisen. Da wäre einmal das fein geschnittene Tatar von der Seeforelle mit Avocado und Weinbergpfirsich (20 €), das durch die Yuzu-Marinade eine belebende Frische erhält. Beim lauwarmen geräucherten Saibling auf Lauch-Kartoffel-Püree (20 €) schwebt die Kochphilosophie von Hans Haas überdeutlich über dem Teller: die Synthese von Bodenständigkeit und Finesse. Zur Saison schöpft die Küche beim Thema Wild aus dem Vollen: Seniorchef Neumayr hat eine Jagd in Österreich und ein großes Netzwerk mit Waidmannskollegen. So kommt hier auch einmal ein so rarer Genuss wie der Aufbruch vom Reh auf den Tisch (30 €). In unserem Fall wird das aromatische Fleisch von Herz und Leber von klein gewürfelten roten Rüben begleitet, einem seidigen Selleriepüree und

buttrigen Spätzle. Und vor allem von einer dunklen, dichten Sauce, nach ganz großer Schule. Die andere Rarität, die Keule vom Gamskitz (25 €), wird von den gleichen Beilagen umrahmt; allerdings ist hier die Sauce heller gehalten und damit ebenfalls genau auf das fein-aromatische Fleisch abgestimmt. Die Weinauswahl macht Freunden des klassischen Europa den Mund mehr als wässrig. Über zwei Dutzend Weine werden glasweise ausgeschenkt, moderne Technik namens Coravin macht es möglich. Los geht's beispielsweise mit einem Riesling Johannishof vom Pfälzer Top-Weingut Knipser (0,125 l 6 €), das obere Ende der Fahnenstange markiert bei unserem Besuch ein 2014 Domaine de la Romanée-Conti Corton Domaine Prince Florent de Merode (0,125 l 150 €). Ein Wein, der im Handel aktuell zu etwa 2500 Euro pro Flasche zu haben ist – wenn überhaupt. Auf der Karte, die ihresgleichen lange suchen muss, stehen noch reihenweise Ultra-Burgunder zu Tafen weit unter Marktniveau und viele weitere Flaschen zu höchst gastfreundlichen Preisen. „Diesen Vogel hab ich halt“, sagt Patron Andreas Neumayr bei seiner Visite am Tisch.

„Die Leute sollen kommen und genießen.“ Wir nehmen ihn beim Wort und gönnen uns zum Abschluss einen buttrigen Heidelbeerschmarrn mit Apfelmus (16,50 €). Die Äpfel kommen aus dem eigenen Garten, in dem man auch wundervoll sitzt. Auch das Dessert ist ein Fest – sogar für zwei.

Simon Pichler

Großhadern, Heiglhofstr. 18  
Tel. 7 4114 40  
www.hotel-neumayr.de  
Mi-Sa 18-22 Uhr, So 12-15 & 18-22 Uhr  
○ Draußen sitzen  
♿ Rollstuhlgerecht

Essen und Trinken \*\*\*\*\*  
Service \*\*\*\*\*  
Ambiente \*\*\*\*\*

aus dem Gastroführer  
**DelikatEssen**

AUSGEHEN IN MÜNCHEN 2022



www.delikatessen-muenchen.de

@delikatessenmuc



www.facebook.com/delikatessenmuc