

Trüffel, Kaiserschmarrn und Bauschutt

Zwei neue Restaurants bringen mediterrane Speisen auf den Tisch – Café Rischart und Park Café wurden renoviert

Aus dem Schwabinger Kartoffelhaus wurde ein französisches Restaurant, das ehemalige Lokal von TV-Koch Martin Baudrexel ist jetzt ein Italiener. Unter gleicher Führung, aber frisch renoviert sind Park Café und Café Rischart am Viktualienmarkt.

Isardoro

Edles Ambiente, lockerer Service, Speisen wie bei Mama. Oder besser: wie bei Papa, schließlich steht im Isardoro in Bogenhausen ein Mann am Herd. Gerardo Adesso (58) und sein Sohn Daniele (27) haben das schicke Lokal nahe dem Prinzregentenplatz von TV-Koch Martin Baudrexel übernommen. Wie berichtet hatte der das Restaurant 2013 aufgegeben. Vor Baudrexels „Isargold“ befand sich hier das Lokal „Grinsekatz“ – ein Produkt der TV-Casting-Show „Mein Restaurant“. Die Inhaber gingen schon nach kurzer Zeit flüchtig. „Viele haben uns vor dieser Pech-Location gewarnt“, erzählt Daniele Adesso. „Aber mein Vater hat sich in den Ort verliebt.“

Mit der Übernahme durch die italienische Gastronomiefamilie hat sich das Lokal in einen lebhaften Treff für Gourmets verwandelt. Die Addessos richteten das Restaurant neu ein, und sie kümmern sich persönlich um das Wohl der Gäste. Darunter sind viele Stammgäste des Restaurants „Gattopardo“, das Gerardo Adesso vor mehr als 20 Jahren in Schwabing eröffnet hatte. Jetzt, da er in Bogenhausen kocht, führen sein zweiter Sohn und seine Frau das Restaurant.

Addessos Küche ist würzig und gehaltvoll – er spart nicht an Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl. Auf der Tageskarte stehen zum Beispiel selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis und Ingwer in Brauner Butter (12,50 Euro), Kartoffelcarpaccio mit Wachtelei und Trüffel (16,50 Euro) und Schokotorte auf Mascarponecreme (7,50 Euro). Der von der Amalfi-Küste stammende Italiener bietet aber auch Pizzen an.

Das Isardoro an der Ismaninger Straße 48 ist Montag bis Freitag 11.30 bis 14.30



Edel-Italiener: Daniele Adesso führt das Restaurant Isardoro in Bogenhausen.

FOTO: OLIVER BOOMER

Uhr und 18 bis 23 Uhr geöffnet. Samstags und an Feiertagen von 18 bis 23 Uhr. Reservierung: 089/41 07 3153.

L'Hermitage

Einst war Haidhausen das Viertel der französischen Lokale – derzeit lassen sie sich vor allem in Schwabing nieder. Das jüngste ist „L'Hermitage“ am Hohenzollernplatz. Der aus der Provence stammende Koch Joel Noguier (59) bringt eine kleine, aber feine Auswahl mediterraner Gerichte auf den Tisch. Darunter sind französische Klassiker wie Bouillabaisse und Coq au Vin. Aber auch Speisen, die Einflüsse anderer Mittelmeer- und Atlantik-Anrainer-Staaten haben. Etwa das nordafrikanische Schmorgericht Tajine von der Lammschulter mit Couscous. (22,50 Euro).

Nicht zuletzt weil Noguier Sohn eines Metzgermeisters ist, kocht er gern mit Innereien. Je nach Verfügbarkeit stehen Zunge, Kalbsnieren und Kalbsbries auf der drei mal

wöchentlich wechselnden Karte. „Unsere Gäste lieben Innereien!“, betont Noguier Partner Manolo Salema. Der 55-jährige Portugiese übernimmt in dem geschmackvoll eingerichteten Restaurant die Rolle des Gastgebers und hilft bei der Weinauswahl. Neben französischen und italienischen Weinen stehen deutsche auf der Karte: „Deutschland macht hervorragende Weine“, sagt Salema, „vor allem Riesling“.

Noguier und Salema sind seit vielen Jahren in der Münchner Gastronomie tätig. Salema arbeitete unter anderem im Werneckhof, der seit November einen Michelin-Stern hat. Kennengelernt haben sich die beiden im französischen Restaurant „Le Cézanne“ an der Schwabinger Konradstraße. Jetzt, da Salema die Chance hatte, im ehemaligen „1. Schwabinger Kartoffelhaus“, dessen Wirte sich zur Ruhe gesetzt haben, ein mediterranes Restaurant zu eröffnen, warb er seinen Ex-Kollegen Noguier bei dessen Arbeitgeber ab. „Wir haben

die gleiche Arbeitsphilosophie“, sagt Salema. Ihnen ist erstklassiger Service wichtig und eine saisonale wie regionale Küche. Das Fleisch zum Beispiel kommt aus den ökologisch wirtschaftenden Hermannsdorfer Landwerkstätten in Glonn und vom niederbayerischen Gutshof Polting. Nur der Fisch kommt nicht aus Bayern: „Wir können bei unserem Konzept nicht auf Fisch aus den Atlantik verzichten“, erklärt Salema.

„L'Hermitage“ am Hohenzollernplatz 4 ist Dienstag bis Sonntag, 17 bis 1 Uhr geöffnet. Reservierung unter: 089/3600 8250.

Park Café

Seit Jahresbeginn wird das Park Café renoviert – am 1. April eröffnet Geschäftsführer Christian Lehner das Tanzlokal am Alten Botanischen Garten wieder. Den 1800 Plätze zählenden Biergarten sperrt er am 14. April wieder auf.

Wie berichtet gehört das 77 Jahre alte Haus dem Freistaat.

Viele Jahre war es an Löwenbräu verpachtet – bis Ex-Finanzminister Kurt Faltlhauer erkannte, dass es sinnvoller ist, in der eigenen Immobilie auch das eigene Bier auszuschenken. Deshalb fließt seit Ende des Pachtvertrags mit Löwenbräu Hofbräu-Bier aus dem Zapfhahn. Eigentlich wollte die staatliche Brauerei die Immobilie sofort nach Übernahme im Sommer 2013 aufpolieren. Dann beschloss sie, die Sanierung in den Winter zu verschieben, damit der Biergartenbetrieb weitergehen kann.

In den vergangenen Monaten wurden vor allem Küche und Keller des 77 Jahre alten Hauses saniert. Bierleitungen, Kühltechnik, Böden und Decken – alles ist neu. Die beeindruckendste Neuheit ist zweifellos die Bar. Sie lässt sich per Knopfdruck acht Meter in die Höhe fahren – und verwandelt sich so in eine Bühne. Kulissenbauer und Statiker der Bavaria Studios bauten sie. „Wir mussten den Zeitplan für die Renovierung deshalb den Terminen von

Wetten Dass..? anpassen“, erzählt Lehner. Schließlich sind die Handwerker der Bavaria auch für das Studio von Markus Lanz zuständig.

Das Park Café an der Sophienstraße 7 ist ab April täglich, ab 11 Uhr geöffnet. Telefon: 089/51 61 79 80.

Café Rischart

Vor 35 Jahren eröffnete Gerhard Rischart das Café am Viktualienmarkt – jetzt wurde es renoviert. „Wie würde dem Zeitgeschmack begegnen“, sagt Rischarts Sohn Magnus, der in dem Unternehmen mitarbeitet, zu dem 14 Bäckerei-Konditorei-Filialen, fünf Cafés und das Café Kaiserschmarrn auf dem Oktoberfest gehören.

500 000 Euro investierten die Rischarts in die Neugestaltung des Lokals, das sich auf der Metzgerzeile befindet. Unter anderem ließen sie bodentiefe Panoramafenster einbauen, die den Blick auf den Markt freigeben. Unverändert sind das Erdgeschoss, wo Kuchen und Brot verkauft werden sowie die Fassade. „Das Gebäude steht unter Ensembleschutz. Deshalb durften wir außen nichts verändern“, erklärt der Seniorchef.

Der 70-jährige Bäcker- und Konditormeister hatte vor fast vier Jahrzehnten die Idee, auf dem Dach der Metzgerzeile einen Pavillon zu bauen, in dem dann ein Café eröffnet werden sollte. Die Stadt stimmte schließlich zu – nicht zuletzt in der Hoffnung, die Landstreicher loszuwerden, die seinerzeit auf der Metzgerzeile campierten. Heute zählt die sonnige Terrasse mit Blick über den Markt 150 Plätze. Ab Mai ist sie eine Stunde länger als derzeit geöffnet – täglich von 7 Uhr (Sonntags ab 8 Uhr) bis 21 Uhr. „Damit die Münchner den Einkaufsbummel ausklingen lassen können“, sagt der Seniorchef.

Die Rischarts haben auch die Speisekarte erweitert. Es gibt jetzt fünf verschiedene Kaiserschmarrns, unter anderem mit Eierlikör und karamellisierten Walnüssen (9,20 Euro). Zudem zahlreiche Varianten von Flammkuchen (ab 8,20 Euro).

BETTINA STUHLWEISSENBERG