

Ambiente zeigt er dem geneigten Gast auf, wie in den letzten zwanzig Jahren des vergangenen Jahrtausends Gourmetküche aussah. Das kommt alles durchaus handwerklich fundiert und sorgfältig gekocht zu Tische, hat aber leider nur recht wenig reitgemäßes Raffinement. Gelungene Akzente suchten wir im braven Repertoire vergebens.

Tadellos frisch und zum Gähnen langweilig der mit Soja und Sesam marinierte Thunfisch nebst kühl-schrankkaltem Avocado-/Tomatenragout. Leicht beißend im Geschmack die gebratenen Jakobsmuscheln auf feinen Linguini mit gutem Krustentierrahm. Ein Lichtblick die erfrischende Lemongrasbutter zum Thuna im Lardo-Mantel; ohne Fehl und Tadel, aber auch ohne Pfiff das Lammkarree mit unvermeidlichem Mittelmeergemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika) und Kartoffelcrêpe. Beliebig der mit Mandelmousse gefüllte Pfirsich nebst Mangosorbet und unverbindlich schmeckender Sabayon. Die Weinkarte ist sehr ordentlich bestückt und bietet von ein paar guten deutschen Tropfen bis zu Renommier-Flaschen aus Italien und Frankreich einen guten Querschnitt. Der jugendliche Service ist freundlich und bemüht.

**Meder's
im Augsburger Hof**

Auf dem Kreuz 2
86152 Augsburg
☎ 0821-343050, www.augsburger-hof.de
Täglich durchgehend ab 11.30 Uhr,
HG: 12-23 Euro, M: 18-44 Euro



In den vergangenen Jahr neu gestalteten Räumlichkeiten wich das edel-rustikale Ambiente früherer Tage angenehmen warmen Farben, Naturstein, hellem Holz und einem Wintergarten. Der überaus freundliche und aufmerksame Service trägt gutbürgerlich-regionale Schmankerl auf, die hier sorgfältig zubereitet werden. Vom gesotteten Tafelspitz mit Speckwirsing und Meerrettichsauce über eine halbe Ente mit Knödel und Blaukraut bis

zum schwäbischen Zwiebelrostbraten. Die Weine stammen vorwiegend aus Deutschland und Österreich und sind von guter Qualität.

Papageno

Theaterstraße 8
86150 Augsburg
☎ 0821 - 9076464

www.papageno-restaurant.de
Di-Sa 11.30-15.30 Uhr u.

ab 17 Uhr, So 11.30-14 Uhr u. ab 17.30 Uhr, Mo Ruhetag, HG: 8-22 Euro, M: 36-46 Euro



Franz Fassl, der Grandsegneur der gehobenen Augsburger Gastronomie, musste sein Papageno leider aus gesundheitlichen Gründen im Herbst diesen Jahres aufgeben. Doch übergab er den etablierten Betrieb in gute Hände: Der noch junge Cuisinier Thorsten Ludwig zeichnet nun als neuer Pächter verantwortlich - dass er etwas kann, hat er zuletzt als Küchenchef im Restaurant Magnolia bewiesen, wo uns seine Darbietungen auch schon sechs Pfannen wert waren. Diese Bewertung ist garantiert noch nicht das Ende der Fahnenstange, denn wir sind uns sicher, dass sich Ludwig mit der Zeit noch steigern wird. Derzeit ist das Repertoire recht brav und vieles auf den Tellern wirkt etwas angestrengt. Manches Gericht ist recht überladen und eigentlich



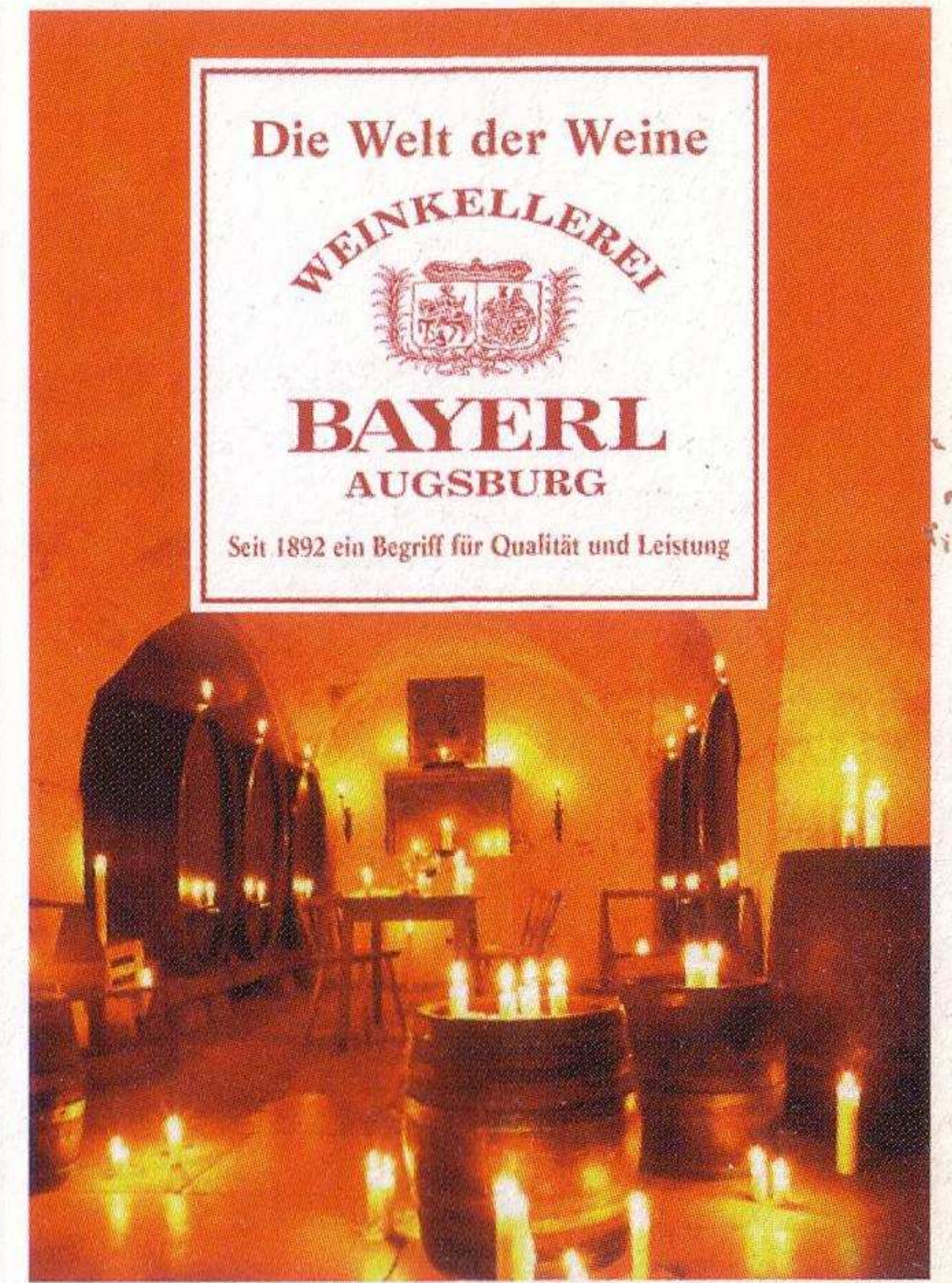
Franz Fassl übergab sein Papageno an den aufstrebenden Thorsten Ludwig



könnte fast alles mutiger gewürzt sein. Aber aller Anfang in neu erworbener Selbstständigkeit ist schwer... Sehr gut gefiel eine saftige Ochsenchwanzpraline auf Linsengemüse. Bei der bildschön angerichteten Variation von der Süßwasser-Garnele überzeugte rundum die in Katafi-Fäden eingebackene Garnele auf ihrem Tatar; etwas zu plump präsentierte sich hingegen das an einen Flan erinnernde Garnelentörtchen.

Sorgfältiges Handwerk bewies die (etwas fade) Wildschweinterrine mit rotem Zwiebelchutney; sehr ordentlich und von klarem Wohlgeschmack war die mit Limettensabayon gratinierte Hummeressenz nebst Garnelensrudel. Bestens gebraten das Baramundi-Filet, doch die Begleitung in Form von Oliven-Kartoffelpüree, gelber (leicht bitterer) gebratener Zucchini und Blattspinat wirkte mehr bemüht als von leichter Hand.

Ebenso der tadellose, mit Trockenfrüchten gratinierte und eskortierte Lammrücken nebst etwas trockener Rotwein-/Schalotten-Buchtel und Maronenpüree, bei dem die einzelnen Komponenten zueinander etwas unproportioniert anmuteten. Beim karamelierten Ingwerparfait (auf Zwetschgenragout) konnte man den Ingwer nicht mal erahnen. Ungleich besser war der warme, saftige Schokoladenauflauf mit schmelzigem Erdnuss-Eis, weißem Kaffeeschaum und (harten) Karamel-Mandeln. Die Weinkarte listet eine ausreichende Anzahl deutscher und internationaler Gewächse, ausschließlich im preiswerteren Segment. Guter, aufmerksamer Service.



Die Welt der Weine
WEINKELLEREI
BAYERL
AUGSBURG
Seit 1892 ein Begriff für Qualität und Leistung

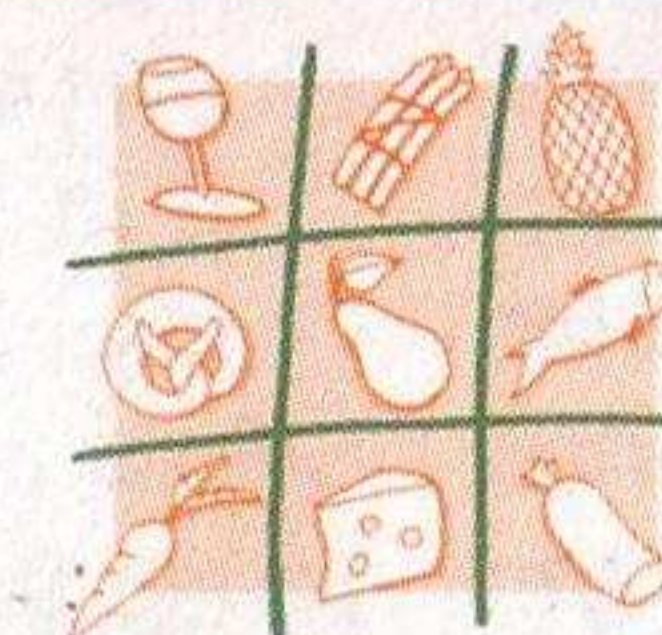
BORDEAUX

www.bayerl-weinkellerei.de



www.duijn.de

Weine - Obst - Geschenkkörbe - Lebensmittel - Feinkost - kaltes Buffet - Antipasti



KRONTHALER
Die feine Kost

Waterloostraße 10 • 86165 Augsburg • Tel. 0821 - 71 81 11

www.kronthaler.de

