

bietet weiterhin einen munteren Mix von regional über mediterran bis asiatisch-exotisch und bringt zu moderaten Preisen eine handwerklich sehr solide Küchenleistung auf die Teller.

Aromatisch und überraschend zart die Wildhasenterrine mit fein abgeschmecktem Pfifferlingssalat und Preiselbeer-gelee; sehr weich der Zitronenrisotto mit gebratenem Zanderfilet, das allerdings etwas lange Zeit in der Pfanne verbrachte - es war sehr trocken. Schön knusprig aber etwas dick und plump der Tramezzinimantel um ein gebratenes Kalbsfilet (wir empfehlen, das Weißbrot vorher ein, zwei Mal durch die Nudelmaschine zu drehen - das Ergebnis ist weitaus charmanter) im Duett mit gebratener Jakobsmuschel und ordentlichem Ratatouille.

Patron Christian Reischl ist wie immer herzlich und aufmerksam zugange und hat in seinem kleinen, aber interessant sortierten Weinsortiment zu jedem Anlass einen guten Essensbegleiter parat.



Magnolia

Beim Glaspalast 1,
86153
0821-3199999

www.restaurant-magnolia.com

Täglich 11.30-14.30 Uhr u. 18.30 Uhr,
Sa ab 18.30 Uhr, HG: 16-23, M: 42-66,



Vor nun gut zwei Jahren haben Mario Volanti und in der Küche Thassilo Eyraier das Kommando im zumindest architektonisch interessantesten Restaurant in der Fuggerstadt übernommen. Und waren wir das letzte Mal noch etwas skeptisch bezüglich der handwerklichen Ausführungen dessen, was uns da aus der Küche serviert wurde, so hat sich mittlerweile die Anfangsun-sicherheit gelegt und Thassilo Eyraier

scheint mehr und mehr seinen eigenen Stil zu finden. Die Grundprodukte sind von hoher Qualität und auch die Kreativität paart sich meist angenehm mit solidem Handwerk. Allein manchmal versteigt sich die Küche dann doch zu sehr, wo weniger deutlich mehr wäre.

So zum Beispiel beim an sich guten Carpaccio vom Wagyu-Rind, das leider durch eine viel zu kräftige Vinaigrette und einer unnötigen Kichererbsenperle seinen ganzen Reiz verlor. Sehr gut dagegen die Gazpacho mit Kaninchen und Mango oder die sehr schmackhaften und saftigen Schwertfisch-Ravioli. Optisch ansprechend und vom Garpunkt her ideal, die Jakobsmuscheln im Pergament mit Gemüsespaghetti und ein wunderbar aromatischer Kartoffel-Hummer-Schaum.

Wer Lust auf ein gutes Stück Fleisch hat, ist mit dem perfekt gebratenen Châteaubriand für zwei Personen mit (etwas zu verkochtem) Morchel-Risotto gut bedient. Auch die Nachspeisen zeigen deutlich Eyraiers Handschrift, wobei wir uns die Thymian-Honig-Birne mit Roquefort-Eis und Brioche ein wenig pfiffiger gewünscht hätten, das Hagebutteneis mit Cashew-Stengel und warmen Mohnkuchen dagegen hätte glatte 6 Pfannen verdient.

Wir würden uns wünschen, dass sich die Küche noch etwas mehr auf die Produktqualität verlässt und konzentriert, und lieber die ein oder andere unnötige Spielerei weglässt. Dann sind wir uns sicher, dass der Weg, den das Magnolia mit seinem zuvorkommenden und sehr bemühten Team eingeschlagen hat, durchaus weiter nach oben führt. Die Weinkarte ist angenehm unübertrieben bestückt und durchwegs fair kalkuliert.



Papageno

Theaterstr. 8, 86152
0821-9076464

www.papageno-restaurant.de
Di-So 11.30-14 Uhr u. 18 Uhr,

Mo RT, HG: 24-26, M: 47-69, VISA

Nicht zuletzt aufgrund der Höherstufung vom vergangenen Jahr waren wir besonders gespannt darauf, wie sich uns die Papageno-Küche heuer präsentieren würde. Seit Thorsten Ludwig zweigleisig fährt und den normalen Restaurantbereich vom Gourmetbe-

reich nicht nur räumlich, sondern auch kulinarisch konsequent trennt, konnte er das Niveau definitiv steigern.

Am deutlichsten wird dies anhand der Qualität der verwendeten Produkte und bei der handwerklichen Perfektion. Was die Konzeption der Gerichte angeht, bleibt weiterhin genug Spielraum nach oben, doch zeigt der noch junge Chef auch immer wieder, dass er auf dem richtigen Wege ist und sich nicht mehr bei jedem Teller unnötigerweise zu viel zumutet.

So überzeugen schon die in Rote Bete-Saft marinierten Jacobsmuscheln mit frischem Meerrettich nebst Meerrettichmousse mit Apfel- und Staucenselleriestückchen durch klare Aromen und reduzierte Machart, besonders aber das exzellente Langustincarpaccio mit Blutorange und Basilikum - bestens ausgewogen zwischen Kräutervürze, Säure und Frucht.

Auch der Kaninchenrücken im Tramezzinibrotmantel (schön dünn, knusprig) überzeugte durchaus, doch war ihm die recht massige, geschmacklich allerdings sehr gute Limonenpolenta nebst dunkler Sauce ein recht handfestes Geleit. Nicht restlos überzeugend auch die leicht pikant gewürzte, mit knusprigen Hanfsamen gebratene Riesengarnele mit Blumerkohlmousseline (mit unangenehm säuerlichen Blumenkohlstückchen) und sehr sahnigem Blumenkohl-espuma.

Klassisch und ausgewogen das schön säurebetonte Riesling-Safran-Süppchen mit Bouchot-Muscheln, Waller-Tranchen und Gemüseperlen. Tolle Produktqualität bot das Rinderfilet, das mit schön lockerem Maisplätzchen, verhältnismäßig langweiligem, bravem Ratatouille und einer Rotwensauce serviert wurde, die mehr nach passiertem Schmorfond als nach gerösteten Knochen schmeckte. Gut und harmonisch, aber eben nicht tiefgründig und komplex. Desserts wie die kleinen Macadamianuss-Eiskugeln in Waffelhippenröhrchen mit Schokoladen-Macadamia-Tortellini und marinierten Orangenfilets bieten einen schönen süßen Abschluss.

Die Weinkarte wartet mit preiswerten Gewächsen aus Deutschland, Österreich, Italien, Frankreich, Spanien und etwas Übere...

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Wir sind die Partner der gehobenen Spitzengastronomie
www.besh.de

www.donosti.in

DONOSTI

weine und spezialitäten

Blutenburgstr. 98 80636 München Tel.: 089-37 41 92-32

S: Goldschmiede Sonja Eberl

Goldschmiede Sonja Eberl
An der Point 3 · 86938 Schondorf am Ammersee
Tel: 0 81 92 / 81 18

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag: 10 - 12 und 14 - 18 Uhr
Samstag: 10 - 12 oder nach Vereinbarung

sehen • probieren • genießen

Wir füllen Essig und Öl, Weine, Spirituosen und Liköre direkt vom Fass ab

- Flaschenweine aus aller Welt
- Fasswein-Verleih für Ihr Fest
- Geschenkkörbe, Präsente
- Edle Zigarren



www.gustovino.de

Inh.: Ulrich Roth
Pfarrstraße 4 (neben Stadtpfarrkirche)
86316 Friedberg
Tel./Fax: 0821 - 2679968
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr



Sehenswerte Location: Magnolia