

# Sandwich und Gruppensex

Gerade mittags muss es schnell gehen und nicht immer hat man Lust auf Döner, Burger und Currywurst. Im **Ringlers** und im **Palau** gibt es Fleisch und Gemüse im Sandwichformat der etwas anderen Art – aber nicht nur das.

Für die Freunde des bodenständigen Mittagstisches nahe – nach Schließung der Metzgerei Weiß in der Sendlinger Straße – die Rettung mit dem Einzug des **Ringlers**. Valerie und Martin Ringler machten sich hier unter dem Motto „Genieß dich glücklich“ mit ihrem Grillkonzept selbstständig, früher haben sie unter anderem das Unternehmen von Holger Stromberg mit aufgebaut. Morgens gibt es ab 9 Uhr frische Croissants und leckere selbstgemachte Brioche-

Toasts, salzig belegt mit Ziegenkäse oder Schinken. Mittags warten dann täglich wechselnde Tagesgerichte wie zum Beispiel Paprika-Gulasch, Krautwicklerl oder Rinderrouladen (um die 6,40), Pasta Carbonara (6,50) Kartoffel- oder Tomatensuppe (3,90) und diverse Salate auf hungrige Büromenschen oder die Passanten der Einkaufsmeile.

Eine Köchin hat der Ringler-Familienbetrieb (Martins Bruder Christian steht am Grill) vom Vorgänger übernommen, überhaupt wird Wert darauf gelegt, dass hier trotz moderner Ausrichtung kein Schicki Micki-Imbiss am Start ist. Der absolute Renner bisher ist das Ox Grill Sandwich (4,80), dicht gefolgt von der mediterranen Version mit Salsiccia, Tomate, Rucola und einer „Ringlers“



Genieß dich glücklich: RINGLERS



Grillsoße (3,90) und dem „Lauginger“ mit Schweinebauch, spicy Krautsalat und Lemon-Chili-Mayo (4,40). Nicht nur jetzt passend als Weihnachtsgeschenk gibt es zudem „essbare Dekoration“, das sind hausgemachte Marmeladen (u.a. Birne, Pflaume, Apfel, je 5,70), Holunderblütensirup (6,50) oder ein oberfränkischer Schnaps. Als besonderen Service bietet das sympathische, kleine Unternehmen ein „Büro Catering“ mit frischen Schnitten aus Roggenmischbrot

oder Kuchen servierfertig im Karton an. „Ich muss Sie warnen, da werden Sie süchtig“, erklärt Martin Ringler lachend einer Kundin, die sich nachmittags für eine Mini-Crème brûlée im Blätterteig entscheidet. Das Schlimme ist: der Mann hat recht.

Nach der Arbeit, vor dem Weggehen  
Palau heißt Palast auf Katalanisch und betritt man die kleine, gleichnamige Bar in der

Thalkirchner Straße, muss man natürlich schmunzeln. Hinterm Tresen steht zwischen hübschen Fliesen und ein paar Tafeln Martin Erfurt, der zusammen mit seinem Partner Philipp Jüngling hier den spanischen Schaumwein Rosat (Glas 1,50/Fl. 9 Euro) und sehr schmackhafte Bocatas anbietet. Die katalanische Version des spanischen Bocado werden mit Minutensteaks vom Schwein (Lomo/2,80), Rind (Ternera/3,80) und Huhn (Pollo/3,40) sowie Käse, Auber-

Samstag, Sonntag und an Feiertagen im

## Max Pett...

...das vegane Restaurant

Veganes Frühstückbuffet von 9<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup> Uhr

Pettenkofferstraße 8 · 80336 München  
089/55869119 · www.max-pett.de

FRÜHSTÜCKSBUFFET

KIRK BAR

## KIRK • BAR • BISTRO

### NEEDFUL THINGS

Freuen Sie sich auf unseren täglich wechselnden Mittagstisch und unsere köstlichen Suppen.

Wenig Zeit? Rufen Sie uns an 089/120 22 442 und es wird serviert sobald Sie eintreffen.

CORNELIUSSTRASSE 16  
80469 MÜNCHEN  
www.kirk-bar.de

Mex-Bar

## Happy Hour

Cocktails 4,90 €  
18:00-22:00

Freitag und Samstag bis 6:00h morgens  
Warme Küche

La Cucaracha Bayerstr 49 80335 München la-cucaracha-muenchen.de

## GESCHMACKSACHE

### Appetitanregungen ...

... aus dem Chianina-Tal in der Toskana und von den britischen Inseln

Kochbücher über die kulinarischen Genüsse der Toskana gibt es einige. Kein Wunder, gehört diese Region Italiens immer schon zur Sehnsuchtsdestination der Deutschen, vor allem aber der Münchner. Sich den Traum vom einem zumindest temporären Leben in der Toskana haben sich auch die Kochautorin Cornelia Trischberger und der Fotograf und Grafiker Michael Dorn mit einem kleinen Domizil in einer ehemaligen Mönchsflucht im Chianina-Tal erfüllt. Hier kommen die echten *bistecca fiorentina*-Rindviecher her und auch sonst hat die Gegend einiges zu bieten, was das kulinarische und italo-phile Herz höher schlagen lässt. In ihrem Kochbuch **Die Landküche der Toskana** (Christian Verlag) präsentieren die beiden nun unter Mit-



hilfe von Familienangehörigen und Freunden sowie Gastronomen und Erzeugern eine appetitanregende Auswahl an Rezepten, die einen wunderbaren Ausflug in die rustikale und doch raffinierte Küche der Region bietet. Ob *panzella* (Brot-salat) oder *ribollita* (Gemüseintopf mit Bohnen), *minestrone con ceci* (Gemüsesuppe mit Kichererbsen), *pici all'aglione* (handgemachte Nudeln mit Tomatensugo) oder das *ragu della nonna* der Signora Angela vom Restaurant im Nachbarort – ohne viel Firlefanz werden die Rezepturen beschrieben und lassen bereits bei der Lektüre das Wasser im Mund zusammenlaufen. Diverse Fleisch- und Fischgerichte (auch das *bistecca* und selbst gefangene Forelle mit Trüffel-füllung!) sowie