Mittags & Tisch

Dienstag Ein & Kaufen
Mittwoch Gastro & Trend
Donnerstag Koch & Schule
Freitag Aus & Gehen
Wochenende Neu & Eröffnet

Mahlzeit

★ Mittagstische in der Isarvorstadt

★ 3 Lokale auf 300 Metern

Kennedy's ★ Mehr als Burger

Sendlinger-Tor-Pl. 11
Tel. 089/59 98 84 60
Mo. bis Do. 11 bis 2 Uhr,
Fr./Sa. 11 bis 3 Uhr, So.
12 bis 1 Uhr

Kennedy's: Ist das nicht das irische Pub mit Bier, Burgern und Fußballübertragungen? Schon, aber eben nicht nur. Das große Lokal bietet einen sehr abwechslungsreichen Mittagstisch. Für 6,90 Euro stehen diese Woche vier Gerichte zur Wahl: Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat, Chili con Carne mit Kartoffelpüree und Käse überbacken, Lachs vom Grill mit feurigem Süßkartoffel-Curry und Gemüse oder Kartoffelgnocchi mit Paprikapesto. Für 8,90 Euro ist eine Suppe oder ein gemischter Salat dabei, für 9,90 Euro gibt's auch noch das Tagesdessert dazu. Wer Lust auf einen üppigen Burger hat: Die klassische Variante (9,30 Euro) kommt mit 226 Gramm Fleisch vom irischen Angusrind, knusprigen Pommes und stilechtem Coleslaw (Krautsalat). ★

Punto DiVino ★ Handgemachte Priesterwürger

Sendlinger Str. 62
Tel. 089/26 02 31 01
Mo. bis Fr. 11.30 bis 23 Uhr,
Sa. 11.30 bis 16 Uhr

Weinbar, Bistro, Weinhandlung – das Punto DiVino ist das alles auf einmal und dabei sehr persönlich geführt. Vor bald 15 Jahren eröffnete Adam Hauer das kleine Lokal ums Eck vom Sendlinger Tor und hat es zu einer Institution unter Weinfreunden gemacht. Aber auch das Essen von Koch Aldo ist einen Besuch wert. Mittags gibt es hausgemachte Antipasti aus der Vitrine und wechselnde Pasta. Abends, wenn die Gäste mehr Zeit mitbringen, mehr Fisch- und Fleischgerichte. Der absolute Renner sind Aldos hand- und hausgemachte Strangolapreti („Priesterwürger"), die es heute Mittag gibt (8,80 Euro). Die Spinatnocken nach Trentiner Art werden mit Salbeibutter und Parmesan angerichtet, der auf den heißen Nocken leicht schmilzt. ★

Fotos: Oliver Bodmer

Ringlers Grill ★ Jung und frisch

Sendlinger Str. 45
Tel: 089 / 26 55 49
Mo. bis Sa. 8 bis 19 Uhr

Junges Team, frische Küche: Ringlers Grill hat sich rasch als Mittagsadresse etabliert. Valerie und Martin Ringler, die zuvor u. a. bei Holger Stromberg arbeiteten, setzen auf Frische und Qualität. Die Gäste können in die Küche schauen und aus einem Dutzend Gerichte wählen. Ein Dauerbrenner sind die Grill-Sandwiches auf Ökosemmeln, mit Fleisch oder Würsteln. Zu den Tagesgerichten von heute gehören Kerbelsuppe mit Croûtons (3,90 Euro), rotes Thai-Curry mit Huhn (6,90 Euro) und Kräuterspätzle mit Blattspinat, Tomaten und Rahmsauce (6,70 Euro). Wer's süß mag, nimmt einen hausgemachten Kirschkuchen mit Sauerrahm (2 Euro) oder eine Kugel Eis aus der Vitrine im Fenster (1,20 Euro). ★

Magazin ★ ★ ★

Neue Grillstation

Im Biergarten des Gutshofs Menterschwaige (Menterschwaigstr. 4) gibt es nicht nur einen neuen Barbecue-Smoker, der das Fleisch ganz zart grillt, sondern auch einen neuen Brotbackofen. Den Laib hausgebackenes Gutshof-Brot (5,80 Euro) kann man auch mitnehmen, gesmokte Ochsenbrust kostet 9,60 Euro, Spareribs 9,50 Euro. Auf dem Foto der neue Geschäftsführer Christoph Stumpf, Wirtin Johanna Schottenhamel und der neue Küchenchef Matthias Esche (v.l.).

Foto: Markus Götzfried

Zitrone an den Fisch

Säubern, säuern, salzen: Diese Grundregel gilt für fast alle frischen Fische. Der Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe rät, Fisch erst auszunehmen und von Flossen und Schuppen zu befreien, dann kurz und gründlich unter fließendem Wasser waschen. Gesäuert wird das saubere Fleisch am besten beidseitig mit Zitronensaft. Die Säure hilft, dass das Fischeiweiß fest wird, außerdem vertreibt sie den typischen Fischgeruch und dient als Würze. Salz am besten erst kurz vor dem Zubereiten an den Fisch geben, weil er sonst zu trocken wird.

Auf zum Trachtentag

Bis zur Wiesn ist es nicht mehr lang. Am Sonntag, 23. Juni, können sich Fans von Dirndl und Lederhosen schon mal drauf einstimmen: Im Hirschgarten (Hirschgarten 1) startet um 11 Uhr der große Trachtentag mit Blasmusik, einem Trachtenmarkt und einer Feldmesse.

Essen aus Resten

Noch ein paar Zutaten im Kühlschrank, aber keine Ahnung, was man draus zaubern könnte? Auf der Internetseite www.reste-essen.de gibt man einfach ein, was man da hat – schon spuckt der Dienst passende Rezepte aus. Man kann auch selbst mitmachen und Rezepte verraten.

★ Redaktion Essen & Trinken
E-Mail: essenundtrinken@tz-online.de
Telefon: 089/530 65 22
Fax: 089/530 65 67
Postfach 80282 München

Veranstalter Hartmut Senkel
Fotos: fkn

Bis 1 Uhr in den Nachtbiergarten

Thomas Oßwald
party gaenger
Die Nacht-Kolumne

Im Viehhof stimmen die Preise und das Ambiente

Event-Manager **Hartmut Senkel** ist auf gutes Wetter angewiesen, er eröffnete gerade das **Viehhof Open Air Kino** an der Thalkirchner Straße mit Nachtbiergarten. Zum dritten Mal veranstaltet der Cineast, wie er sich selbst nennt, das Open Air Kino an der Großmarkthalle, richtig Glück hatte er mit dem Wetter bislang nicht. „Wenn's diesmal wieder nichts ist, lass ich's eben bleiben." Immerhin hat er in diesem Jahr seinem Nachtbiergarten (geöffnet bis 1 Uhr) ein Zelt hinzugefügt, das am Samstag auch nach Mitternacht noch gut gefüllt ist. Drumherum allerlei Bars: eine für Bier und Softdrinks, eine andere für Schnaps, für Frankenwein, für Eis, für Popcorn. An mehreren Beeten können Kinder Pflanzen setzen und jeden Tag gießen – Kundenbindung mal anders. Und tatsächlich ist das ganze Viehhof Open Air – anders als andere Freiluft-Kinos – eingebunden in das Stadtviertel. Auf der Leinwand laufen regelmäßig die alten Folgen von *Zur Freiheit*, auf Plakaten verteilt Zitate aus der Kult-Serie, die rund um den Schlachthof spielt. Günstige Preise, Longdrinks für 6,80 Euro – da ist auch viel junges Publikum dabei. ★

partygaenger.de UNDERCOVER