

DIESE LOKALE HABEN GERADE AUFGEMACHT

Gib mir Fünf!

Gib mir Fünf! Unter diesem Motto finden Sie jedes Wochenende eine Handvoll Gastrotipps an dieser Stelle. Heute stellen wir Ihnen fünf Neueröffnungen in der Stadt vor. Von der edlen Champagner-Bar bis zum Italiener: Diese Lokale sind allesamt einen Besuch wert!

CMY



Viel Abwechslung

Was für Feinschmecker: das neue Lokal Swan hinter der Schwanthalerhöhe. „Wir haben viele wechselnde Gerichte, da wir alles ganz frisch machen“, sagt Chefin Barbara Labita (mit Chefkoch Franco Siciliano). Auf der Wochenkarte stehen etwa geschmorte Kalbsschulter mit Pilz-Lauch-Polenta (19,50 Euro) oder Ravioli gefüllt mit Artischocken und Gorgonzolasoße (12,50 Euro). Hmmm!

► **Swan italian kitchen, Westendstr. 33, 80339 München, Mo. bis Sa. 11.30 bis 14.30 und 18 bis 22.30 Uhr, Tel. 089/18 90 76 76**

SERVUS, wir sind NEU!

Hier gibt's jede Woche Rezepte oder Küchentipps

Apfel-Birnen-Strudel mit Mandelblättchen



Pizza vom Steinofen

Bienvenuti in der Osteria Allegro! Das neue Lokal hat das Zeug zum Lieblings-Italiener für die ganze Familie. Chef Giuseppe Allegro (Foto) und sein Team tischen den Gästen Pizza aus dem Steinofen, Pasta & Co. auf – etwa Pizza Prosciutto e Funghi (9 Euro) oder Linguine mit Meeresfrüchten und Knoblauch (10 Euro). Besonders zu empfehlen: Die Pizza Allegro mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Rucola (12,50 Euro). Tipp: Mittags kosten die Pizza oder Pasta des Tages mit Beilagensalat gerade mal 7,50 Euro, das Fisch- oder Fleischgericht des Tages mit Beilagensalat gibt es für 9,90 Euro.

► **Osteria Allegro, Einsteinstr. 143, 81675 München, täglich 11 bis 24 Uhr, Tel. 089/87 76 76 65.**

Ein Blick über den Tellerrand

Das Café über den Tellerrand im Foyer der Volkshochschule am Max-Weber-Platz ist ein Sozialunternehmen: Es wird von Geflüchteten und Beheimateten gemeinsam betrieben. Täglich gibt es frische internationale Speisen wie die bayrisch-arabische Brotzeitplatte (6,50 Euro) oder eine syrische Frühstücksbowl (4,90 Euro). Die Gerichte zum Mittagstisch werden in drei Preisklassen angeboten: Jeder Gast zahlt, was er kann.

► **Café über den Tellerrand, Einsteinstr. 28, 81675 München, Mo. bis Sa. 8.30 bis 22 Uhr, Tel. 089/89 08 19 65**



Ein Kaffee mit Isarblick

Ein Mix aus Café und Kiosk wartet auf die Besucher seit Neuestem am Seitenflügel des Deutschen Museums: Hier eröffnete das Kioskcafé 37 Pioniere. Hier gibt's Sandwiches (z.B. Tomate Mozzarella 3,80 Euro) und Suppen von der Münchner Suppenküche (4,60 Euro), die Halbe Augustiner kostet 2,60 Euro. 40 Sitzplätze hat das Mini-SB-Lokal im gemütlichen Außenbereich, im Winter sollen Heizpilze und Decken wärmen.

► **37 Pioniere, Ludwigsbrücke 1, 80538 München, täglich 11 bis 23 Uhr, Tel. 089/16 52 44**

Ein Glaserl Schampus gefällig?

Direkt an der Theresienwiese gibt es eine neue Adresse für Feinschlürfer: In der Champagne Characters Boutique & Tagesbar von Nicola Neumann (Foto) stehen einige hundert Sorten zur Auswahl. Jeden Freitag und Samstag kostet das Glas Champagner 7 Euro, ansonsten wird (halb)flaschenweise verkauft.

► **Champagne Characters Boutique & Tagesbar, Alter Messeplatz 6, 80339 München, Di./Mi./Sa 12 bis 19 Uhr, Do./Fr. 12 bis 20 Uhr**



Fotos: Markus Götzfried (3), Sigi Jantz (2), Philipp Guelland, Christina Meyer, StockFood

ZU TISCH, SCHÄTZCHEN...

Die Lieblings-Lokale der tz-Redaktion

► **Café Cord**

Ob für einen Drink, zum Mittagessen oder ein Dinner am Abend: Das stylische Café Cord in der Sonnenstraße ist immer einen Besuch wert. Hält das Wetter, sitzt man windgeschützt im lauschigen Innenhof – das geht sogar an frischeren Herbstabenden. Die Speisekarte: Klein, aber fein. Hier schmeckt tatsächlich alles! Mittags gibt es eine wechselnde Karte mit günstigen Angeboten, etwa geschmetzelte Hähnchenbrust mit Champignonrahmsauce und Butter-spätzle für 7,70 Euro oder Kartoffelgnocchi mit Frischkäsesauce, getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan für 7,50 Euro. Besonders zu empfehlen sind auch die Burger in allen Varianten Veggie-Burger mit Kartoffelrösti, gratiniertem Ziegenfrischkäse und Tomate (11,50 Euro) bis zum Cheeseburger (auf den schwört mein Mann, 10,90



tz-Redakteurin Christina Meyer mit Ehemann Matthias

Euro). Unbedingt probieren: Den Rhabarber Spritz oder Lilly Flamingo (je 6,50 Euro) – wecken bei jedem Wetter Sommergefühle. CHRISTINA MEYER

► **Café Cord, Sonnenstr. 19, Tel. 089/54 54 07 80, Mo. bis Do. 11 bis 1 Uhr, Fr./Sa. 11 bis 2 Uhr, So. und Feiertage 10 bis 23 Uhr**

Schicken Sie uns Fotos Schreiben Sie uns einige Zeilen über Ihr Lieblingslokal an essenund-trinken@tz.de

Was Herbstliches aus dem Ofenrohr

Jetzt ist endlich Zeit für Birnen und Äpfel. Dieses Jahr ist die Ernte besonders üppig ausgefallen, da kommt ein Strudel gerade recht. Noch ein Tipp: Sie können den Strudel auch mit fertig gekauftem Teig zubereiten.

Zutaten für acht bis zehn Personen

- * 300 g Mehl
- * Salz
- * 4 EL Öl
- * 1 Eigelb
- * 4 leicht säuerliche Äpfel
- * 4 reife, feste Birnen
- * 70 g Mandelblättchen
- * 60 g Zucker
- * 1/2 bis 1 TL Zimtpulver
- * 60 g Rumrosinen
- * Saft von 1 Zitrone
- * 100 g Biskuitbrösel
- * Mehl zum Verarbeiten
- * 4 EL flüssige Butter
- * Butter für das Blech
- * Puderzucker zum Bestäuben

Für den Strudelteig siebe ich das Mehl und streue eine Prise Salz darüber. Nun gebe ich 150 ml lauwarmes Wasser und das Eigelb in eine Mulde in der Mitte und knete alle Zutaten zu einem glatten Teig. Diesen forme ich zu zwei Kugeln, bestreiche sie mit dem restlichen Öl und lasse sie in Folie gewickelt etwa eine Stunde ruhen.

Für die Füllung schäle ich die Äpfel und Birnen und hoble sie bis auf die Kerngehäuse. Die Mandelblättchen werden in einer beschichteten Pfanne ohne Fett angeröstet und mit Zucker, Zimt, den Rumrosinen, dem Zitronensaft, den Biskuitbröseln und den Mandeln unter die Äpfel und Birnen gemischt. Dann wickle ich die Strudelteigkugeln vorsichtig aus der Folie, bestäube sie mit Mehl und rolle sie mit einem Nudelholz auf einem großen bemehlten Küchentuch etwas aus. Dann ziehe ich den Teig über die Handrücken vorsichtig zu einem hauchdünnen Rechteck aus und bestreiche es sofort mit etwas flüssiger Butter. Die Hälfte der Füllung verteile ich in einem breiten Streifen auf die Längsseite des Teigs, wobei ich an den Schmalseiten je einen fünf Zentimeter breiten Rand frei lasse und diesen nach innen einschlage. Den Strudel rolle ich mit Hilfe des Tuchs auf und lege ihn mit der Nahtseite nach unten auf ein gefettetes Backblech. Den zweiten Strudel stelle ich auf die gleiche Weise her, bestreiche beide Strudel mit der restlichen flüssigen Butter und backe sie im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun. Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

► **Alfons Schuhbeck ist einer der bekanntesten bayerischen Köche. In München betreibt er etwa das Schuhbecks in den Südtiroler Stuben.**

