



Waldfee



WALDFEE

Holla!

Manch einer mag Recht haben mit der Behauptung, unsere österreichischen Nachbarn liebten es gerne ein wenig plüschig. Der Waldfee, einem österreichischen Restaurant mit Bar und Café, steht der gewollte Kitsch gut: Rosafarbene Wände, die glitzernde oder echte Rehbüsten, Schwarzweißfotos von Sisi, Peter Alexander und anderen Österreichgrößen zieren, wechseln sich ab mit silberfarbenen Plastikputten und rustikalen Stapeln von Holzscheiten. Im Hintergrund trällert Rainhard Fendrich in die Ohren des meist jungen Publikums Erinnerungen an „Wien bei Nacht.“ Flink bringt die Bedienung die Karte mit den Schmanckerln. Zum Einstieg darf's eine Helle von Gösser sein (0,5 l | 3,80 €), dazu vom Haus etwas Brot mit Griebenschmalz sowie Schnittlauchcreme. Neben Österreichs Klassikern wie Backhendlsalat, Fiaker-Gulasch mit Serviettenknödeln und Kalbstafelspitz gibt es zwei Seiten Vegetarisches zur Auswahl. Zum Start erfreut

eine dunkle, sehr schmackhafte Fritatensuppe mit dünn geschnittener Einlage und Frühlingszwiebeln (3,90 €). Dank der altmodischen Suppentasse bleibt sie heiß bis zum Schluss. Dann zwei Knaller in Sachen Portionsgröße: Das Wiener Schnitzel, naturgemäß vom Kalb, mit Bratkartoffeln und einem wirtschaustypischen gemischten Salat (17,80 €) sowie ein rosa gebratener Zwiebelrostbraten mit gleicher Beilage (19,80 €). Das Schnitzel, zwei große Einzelteile, ist weich, die relativ dicke Panade rösch und buttrig. Schade nur, dass die mit reichlich Kümmel gewürzten Bratkartoffeln nicht knusprig sind. Das Krispe fehlt auch der großen Menge an hausgemachten Zwiebeln auf dem ansonsten schmackhaften Lendenbraten an leichter Natursauce. Nach so viel Fleisch geht zum Dessert nur noch was Leichtes: Topfenockerl auf Himbeerspiegel (5,20 €), mit zu wenig Zucker, dafür „aber bitte mit Sahne!“. Ganz so, wie es zum Kleinen Braunen gepasst hätte - eigentlich schade, dass es hier nur Espresso gibt.

Susanne Wess

Schwabing, Occamstr. 13
Tel. 84 00 83 10
www.waldfee-muenchen.de
Keine Kreditkarten, ec-Karte möglich
Tägl. 11-23 Uhr

○ Draußen sitzen

Essen und Trinken ***
Service ****
Ambiente ****

MÜNCHNER INSTITUTIONEN

BROEDING

Erfolgreiche Puristen

Darauf hätte vor mehr als einem Vierteljahrhundert wohl kaum einer gewettet: dass das karg eingerichtete Lokal, das nur abends geöffnet hat und in dem es immer nur ein Menü gibt, welches ausschließlich von österreichischen Weinen begleitet wird, sich so lange halten würde. Doch das Konzept hat überzeugt und das Restaurant viele Stammgäste gewonnen. An einem Dienstagabend ist das Lokal rappellvoll, allerhand inter-

nationales Publikum dabei, was Veröffentlichungen in New York Times und allerlei Food Blogs zu verdanken sein dürfte. Man sitzt recht nah beieinander, aber da die Broeding-Besucher alles in allem sympathische Leute sind, stört es nicht wirklich. Vielmehr haben wir so die Gelegenheit, vom Nachbartisch ein Stück Brot zu schnorren, um die Reste der wunderbaren Sauce vom Loup de Mer aufzutunken. Gut haben sie hier ja schon immer gekocht, anfangs vergleichsweise schlicht, nach und nach immer ausgefeilter, eleganter, raffinierter - was sich auch in den Preisen niederschlägt. Aktuell liegt der Preis bei 76 Euro für sechs und 69 Euro für fünf Gänge, für die Weinbegleitung kommen 45 bzw. 49 Euro dazu. Wer nicht so ausgiebig tafeln mag, bekommt zwischen 18 und 20 Uhr ein dreigängiges Vorabendmenü (42 €). Wir entscheiden uns diesmal gegen die Weinbegleitung, weil wir Lust haben auf etwas Gereiftes und tun einen guten Griff mit dem 2009er Riesling Heiligenstein vom Kamptaler Weingut Hirsch (0,75 l | 58 €), der sich in den voluminösen Burgundergläsern aufs Schönste entfaltet und zum gebeizten Lachs mit Kerbelwurzel, zur Blumenkohlsuppe mit allerköstlichstem kräuterwürzigem Frischkäsetascherl und zum gebratenen Seewolf mit Ochsenherztomate fabelhaft passt. Zur perfekten Lammnuss mit Aubergine steigen wir um auf den 2011er Burgenländer Blauburgunder Kleiner Wald (0,75 l | 51 €), der von eher zurückhaltender Aromatik ist, und gönnen uns zu Käse mit Quittengelee und der phantastischen Schokomohn-Schnitte mit Rhabarber noch einen edelsüßen Ruster Ausbruch von Wenzel (0,05 l | 7,80 €), der dem Ganzen das Krönchen aufsetzt. Prima Geste: Wasser in unbegrenzter Menge ist im Menü-Preis inbegriffen.

Rozsika Farkas

Neuhausen, Schulstr. 9
Tel. 16 42 38
www.broeding.de
Mo-Sa 18-24 Uhr

○ Draußen sitzen

Essen und Trinken *****
Service ****
Ambiente ****