

ONKEL ALI

Alles außer gewöhnlich

Das Wort „Dönerbude“ passt so gar nicht zu diesem türkischen Schnellrestaurant im Westend: Mit den grauen Wänden und den von der Decke baumelnden Glühbirnen-Lampen, mit Getränke-Kühlschrank mit Glasfront und Bistro-Tischen, auf denen Blumen in Limo-Flaschen stehen, erinnert es eher an die Cafeteria eines hippen Co-Working-Space als an die üblichen „einmal mit allem, bitte“-Etablissements. Der Namensgeber, Ali Turgut, den alle nur Onkel Ali nannten, ist im November 2017 plötzlich verstorben, nur vier Monate nach Eröffnung seines ersten eigenen Ladens. Aber es scheint, als würde „Onkel Ali“ in seinem Namen würdig weitergeführt: Nicht nur, dass sein Konterfei mit Dönerspieß an der Wand prangt, auch die gutge-launte Crew hinter der Theke scheint seinen Spirit weiterzutragen. Man

lässt uns geduldig Zeit, die Speisekarte vor den orientalischen Fliesen an der Wand zu studieren und setzt dann die Bestellung ratzfatz um. Nur die Süßkartoffelpommes (3,50 €), die wir gern probiert hätten, sind leider gerade aus. Dafür versetzt der Döner Kebab (5 €) vom Kalb den Mittester in Ekstase: „10 von 10 Punkten“, jubelt er mit vollem Mund. Neben gut gewürztem Fleisch sind knackiger Eisbergsalat, Zwiebeln und Tomaten, Kraut und etwas Grillgemüse drauf. Dazu stehen acht verschiedene selbstgemachte Saucen zur Auswahl, u.a. scharfes Curry, Ajvar-Käse oder Turkish Salsa. Die gewählte Kräuter-Sauce ist frisch und harmonisiert wunderbar mit allem. Eine runde Sache. Die Krönung: das Brot, frisch gebacken im hauseigenen Steinofen - aus dem auf Wunsch auch frische Pizza kommt, in bekannten und türkischen Versionen, etwa mit Kebab (8 €). Die probieren wir dann beim nächsten Mal. Onkel Ali hat aber auch ein Herz für Vegetarier, etwa mit

einem Veggie Kebab (4,50 €) oder einem Falafel Dürüm (5,50 €). Wir entscheiden uns für den Orientsalat (6,50 €). Mit Kichererbsen, Tsatsiki, herrlich dicken grünen Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Salatblättern eine sehr große Portion, aber - etwa bei den anscheinend ungewürzten Kichererbsen - auch ein wenig fad. Da geht noch was! Optisch aber sehr hübsch und alles schön frisch. Wunderbar saftig sind die Börek-Stangen aus Blätterteig, gefüllt mit Spinat (3 €). Zum Nachtisch hätten wir gern noch ein Stück Baklava (1 €) probiert, aber die ist leider auch gerade aus. „Erst morgen wieder.“ Ein kleiner Abzug in der B-Note, aber das letzte Stück ist tatsächlich gerade vor unseren Augen an einen anderen Kunden gegangen. Zum Abschied heißt es auf dem Kassenbon: „Onkel Ali hat dich sehr lieb.“ Wir ihn auch.

Ischta Lehmann

Schwanthalerhöhe, Alter Messeplatz 4
Tel. 46 13 94 11

www.onkelali.com

Mo-Sa 10-22 Uhr, So 12-22 Uhr

Keine Kreditkarten

j Draußen sitzen

Essen und Trinken ****

Service ****

Ambiente ****

BEEF CREW

Fast Food für Kenner

„Steak. Burger. Shake“ lautet das Konzept der Beef Crew, und sie liefert eine innovative Antwort auf die zahlreichen Burgerlokale und -ketten, die München in den letzten Jahren gesehen hat. Der Mix aus schwarzglänzenden und bunt gemusterten Kacheln sowie ein eingebauter Kamin schafft eine kosmopolitische und dennoch warme Atmosphäre, die dazu einlädt, länger zu verweilen, als es bei einem durchschnittlichen Selbstbedienungsrestaurant der Fall ist. Die charmant illustrierte Karte bietet eine ambitionierte Auswahl an Gerichten, die von Carpaccio über Tatar, Burgern und Steaks bis hin zu vegetarischen Alternativen und Salaten reicht. Der Schwerpunkt liegt aber eindeutig auf dem deutschen und dänischen Rind, das für die Hackfleisch-Patties frisch vor Ort gewolft wird. Der Cheese Explosion

Burger (8,50 €) hält, was der Name verspricht: Cremiger Büffelmozzarella, milder Blauschimmelkäse, herzhafter Manchego, geschmolzener Cheddar sowie gebackener Feta, der auf dem mit Butter gerösteten hausgemachten Brötchen thront, lassen das Herz eines jeden Käse-Connaisseurs höherschlagen. Damit das perfekt medium gegrillte Hackfleisch bei den fünf Käsesorten nicht in den Hintergrund rückt, sollte man besser die 200-Gramm-Version (Aufpreis 1,50 €) bestellen. Dazu erfrischt ein kaltes Hipster-Bier aus der Flasche (0,33 l 3,50 €). Wer es etwas dekadenter mag, sollte den Surf & Turf Burger (23 €) bestellen. Drei mit etwas Knoblauch gegrillte Riesengarnelen, die schmecken, als kämen sie frisch aus dem Mittelmeer, auf den Punkt gegrillte Streifen von marmoriertem Angus-Rinderfilet und eine pikant-würzige Wasabi-Kräuter-Mayonnaise rechtfertigen jeden Cent des Mahls, das mit Fast Food nichts mehr gemein hat. Das Pfund Hausfritten (5 €) wird in der offenen Küche vor unseren Augen mit einer Pommesmaschine samt Schale geschnitten, zweimal frittiert und kommt heiß und mit gehackter Petersilie serviert auf den Tisch. Auf Wunsch gibt es diverse hausgemachte Saucen kostenlos dazu. Da es zum Kalorienzählen nun ohnehin zu spät ist, bestellen wir noch einen opulenten Erdbeer-Shake (5,50 €) - ein Dessert mit Strohhalmen. Der hausgemachte, lauwarmer Cheesecake (4,50 €) schmeckt derart sündig nach Frischkäse, Mürbeteig, Vanille und Karamell, dass wir sogar die obligatorische Sprühsahne-Deko verzeihen.

Joana Lück

Haidhausen, Rosenheimer Str. 2

Tel. 48 99 62 01

Facebook

Tägl. 11-23 Uhr

Keine Kreditkarten, ec-Karte ab 15 €

Essen und Trinken ****

Ambiente ***

CHINA EXPRESS

Schnell und Originell

„Bitte einmal 42, 46, 55 und die 8.“ Kurze Zeit später, schließlich sind wir in einem Schnellrestaurant, steht eine bunte Auswahl feiner



Speis' Girls (S. 48)