

★ Zwei Neueröffnungen, die es zu besuchen lohnt Servus, i bin da Jakob von da Heidi!

Bayern, jung und modern

Die Berge, das ist nicht nur die Welt der Heidi... Der Münchner liebt seine Alpen vor der Tür – und die Spezialitäten, die das Land hervorbringt. Wer jetzt aber glaubt, das neu eröffnete Wirtshaus Servus Heidi im Westend sei wieder nur so eine Schicki-Micki-, blau-weiße-Jodel-Trend-Lokalität, der irrt. Allein der Betriebsleiter Jakob Portenlänger ist ein echter Hiesiger: der Gamsbart, die Lederhosn, der Geburtsort. Der fische 27-Jährige kommt aus einer Grünwalder Gastronomenfamilie, dem Hotel und Restaurant Alter Wirt am Marktplatz. Freilich, es ist modern und welftoffen, wie der junge Bayer heutzutage auch. Und das macht den Charme des neuen Lokals in der ehemaligen Augustiner Traditionsstätte Bergmannshof aus, die in den vergangenen Jahren von Italienern gepachtet wurde. Das Konzept passt, die Speisekarte auch: Viele Fleischgerichte, die wir mögen: Backendl mit Kartoffel-Feldsalat (12 Euro) zum Beispiel oder ein Schnitzel mit Kartoffelgröstl und Spargel (16,50 Euro). Oder noch besser: Krasse Wammerl (11 Euro), wie es auf der Karte

heißt. Oder Fleischpflanzerl (9 Euro)? Die Wahl fällt narrisch schwer bei dem Angebot. Noch dazu ist alles so schön angerichtet – und es schmeckt auch noch! Die einen mögen belächeln, dass der Servus-Heidi-Cocktail (u.a. Weißwein, Hopfenlimonade, Holunderblüte 6,50 Euro) in einem Milchkannerl daherkommt. Die anderen jauchzen: „Oh, wie süß!“ Eines wird aber mit Sicherheit jedem Gast gefallen: Die Halbe Augustiner kostet 3,30 Euro, der Schnitt 2,50 Euro. Pfiahe Heidi, mia seng uns!

TINA LAYES
★ Servus Heidi
Landsberger Straße 73
Telefon: 089/55 27 63 03
Di. bis Sa. 17 bis 24 Uhr



Im Milchkannerl wird der Haus-Cocktail serviert (o.) Draußen sitzen trotz der Landsberger Straße ums Eck (u.)



Betriebsleiter Jakob Portenlänger vom Wirtshaus Servus Heidi

Fotos: Markus Götzfried

Buch-Tipp

Kochprofi

Frisch kochen, ja – kompliziert kochen, nein! Unter dieses Motto stellt TV-Koch Nils Egtermeyer von *Die Kochprofis* sein eben erschienenen Kochbuch *Einfach frisch kochen* (Südwest, 176 Seiten, 19,99 Euro). „Das Buch soll Begleiter für aktive Menschen sein, die wenig Zeit zum Kochen haben, aber viel Geschmack erwarten.“ Mit über 60 Rezepten zeigt er, dass weniger oft mehr ist: Mit einer Handvoll frischer Zutaten werden die Gerichte zubereitet, herzhaft oder süß, mit Fleisch, Fisch oder Gemüse, aus dem Ofen oder der Pfanne. Interessant für Einsteiger ist das einleitende Kapitel, in dem Egtermeyer die wichtigsten Geräte und Handgriffe in der Küche erklärt.



★ Unser Wein-Tipp Reife Säure

2015 Riesling Bone Dry, Von Buhl

Knochentrocken (englisch: bone dry) ist bei säurebetontem Wein wie Riesling eine mutige Ansage. Wenn Jahrgang und Winzer passen, kann das gut gehen. Richtig gut geht es beim renommierten Pfälzer Haus Von Buhl. Die reife Säure ist bestens ins Gesamtbild integriert. Dieses zeigt einen Wein, der perfekt in die Jahreszeit passt: frisch, lebendig, animierend, mit vielschichtigem Aroma (Zitrus, Blüten, Apfel) und zupackender Art. Dabei ist er mit 12,5 Prozent Alkohol recht ausgewogen.



9,90 Euro bei Volkhardts Wein, Kafferstr. 25, Tel. 089/82 92 12 15. ★



Essen & Trinken-Magazin

MIT ESTRAGON VERFEINERN Essig

Mit Estragon kann man Essig verfeinern. Dafür gibt man frisch geschnittenen Blätter in verdünnten Essig und seht ihn nach zwei Monaten Ziehzeit ab. Dann füllt man ihn in Flaschen. Der Essig passt gut ins Salatdressing oder verfeinert Soßen.

Billig telefonieren

Zeit	Vorwahl	Ct./Min.	Vorwahl	Ct./Min.
im Ortsnetz Samstag - Sonntag				
0-7	01028	0,10	01070	0,69
7-8	01028	0,10	01038	0,97
8-19	01038	0,97	01088	0,98
19-21	01062	0,74	01070	0,76
21-24	01062	0,74	01070	0,76
Fern (Inland) Samstag - Sonntag				
0-7	01028	0,10	01070	0,45
7-8	01028	0,10	01012	0,58
8-19	01012	0,58	01078	0,67
19-24	01098	0,54	01070	0,61
Festnetz zum deutschen Mobilfunk Mo - So				
0-24	010012	1,87	01038	2,28

Alle Anbieter mit kostenloser Tarifansage. Tarife inklusive MwSt. Angaben ohne Gewähr. Die Konditionen der Anbieter können sich täglich ändern. Nutzung nur von einem Festnetzanschluss der Dt. Telekom möglich. Stand: 09.06.2017

Quelle: biallo.de

Weine und Feines für Gourmets

Was für ein spektakuläres Ambiente: 672 von Hand zusammengefügte Weinkelche in einer transparenten Wand. Das Vini Puri 2.0 von Brigitte Grung und Carlo Franchi in Sendling ist schon wegen der Innenarchitektur einen Besuch wert. Aber: Trotz des bemerkenswerten Designs sollen Essen und Trinken im Vordergrund stehen.

Das Herzstück des ehemaligen Gennaro ist die Weinbar. Hier werden Weine ausgedient, die nach der Philosophie des ursprünglichen Vini Puri in Untergiesing ausgesucht sind: handgemachte, naturnah erzeugte Weine, die eine Geschichte zu erzählen wissen. Und das muss



Carlo Franchi und Brigitte Grung vom Vini Puri Foto: Bodmer

nicht teuer sein: Glasweise geht es los mit einem Grünen Veltliner aus dem Kamptal (0,15 l, 3,70 Euro), dann gibt's natürlich einiges aus Italien wie den weißen Fiano delle Vulture aus Kampanien (0,15 l, 3,60 Euro) oder einen kraftvollen Roten wie den Equilibrio aus der Toskana (0,15 l, 6 Euro).

Wein macht Appetit: Mittags gibt es preiswerte Speisen. Das können Tagliatelle mit Thunfischsauce sein (8,50 Euro), gegrillter Oktopus

mit Gemüse (12,50 Euro) oder ein Burger vom Black Angus Rind (11 Euro) mit Käse und Pommes. Abends ist das Angebot noch mehr auf den Wein zugeschnitten: mit einem Teller mit toskanischem Landschinken oder einer Käseauswahl (je ab 8,50 Euro), hausgebeizter Fjordforelle auf Wasabi Süppchen (13,50 Euro) oder Flanksteak vom Wagyu mit Melonensalat (16,50 Euro).

Das ist noch nicht alles: Ende Juni soll aus der Küche Hochklassiges kommen, mit einem Menü, das dann im Restaurantbereich serviert wird – hinter der spektakulären Glas-Wand. J. LOIBL

★ Vini Puri 2,0 - Restaurant, Lounge, Weinbar Fritz-Endres-Straße 4, Tel: 089/74 64 07 75, geöffnet: Mo. bis Fr. 11.30 bis 22 Uhr