



★ **Unser Wein-Tipp**
Trocken und mit Kraft am Gaumen

2011 Gelber Muskateller Weingut Pollak

Der Muskateller wurde von den Römern in ihrem Imperium verbreitet. In warmen Regionen wie Sizilien fällt er üppig und süß aus, in kühlen duftig und schlank. Der Gelbe Muskateller vom Weingut Pollak zeigt, was im niederösterreichischen Weinviertel möglich ist. Der Wein duftet nach Hollerblüten, tropischen Früchten und – klar – Muskat. Trocken und mit Kraft am Gaumen ist er mehr als ein sommerlicher Aperitifwein, ein lebhafter Begleiter zu frischer Frühlingsküche mit Kräutern und Salat. Bis 11. Mai 8,90 Euro statt regulär 9,90 Euro bei Weinhof Österreich, Nymphenburger Str. 21, Tel. 089/97 34 18 91 ★



Montag Mittags & Tisch
Dienstag Ein & Kaufen
Mittwoch Gastro & Trend
Donnerstag Koch & Schule
Freitag Aus & Gehen

Neu & Eröffnet

Pflanzerl in 35 Varianten

★ **Das neue Tegernseer Tal**

Helles Holz, Juramarmor und der Himmel über dem großen Glasdach: Hell und einladend präsentiert sich das Wirtshaus Tegernseer Tal. Zwei Millionen Euro und über ein halbes Jahr Entkernungsarbeit stecken im ehemaligen Maredo – jetzt ist wieder geöffnet. Die Räume erinnern an die Brauereigaststätte, die bis ins vergangene Jahrhundert hier beheimatet war. „40 Tonnen Schutt mussten raus“, sagt Neu-Wirt Constantin Wahl, den man vor allem aus dem Nachtleben kennt (Pacha, Filmcasino, Max & Moritz). Der Name Tegernseer ist Programm, weit über das Bier der Kultbrauerei (0,5 l Helles 3,75 €) hinaus. Fisch kommt aus dem Tegernsee (Geräucherter Saibling 19,50 Euro), Kalb (in Tegernseer Butter gebratenes Wiener Schnitzel



19,50 Euro) und Rind aus dem Tal, ebenso Käse und Edelbrände. Der Schweinsbraten (9,50 Euro) gart in einer Sauce aus Tegernseer Bier.



Kinner (li.), Wahl und dessen Frau Mary-Ann

Für das Konzept der Küche zeichnet als Berater Peter Kinner (unter anderem Vinorant alter Hof) verantwortlich. Zusammen mit Küchenchef Rainer Unglaub (zuvor etwa im

Vinorant und bei Do&Co.) hat er die Spezialität des Hauses ausgetüftelt: Pflanzerl in sieben Varianten von Kälbern bis vegetarisch (Stück 4 bzw. 4,50 Euro), dazu fünf Sorten Kartoffelsalat (je 3 Euro), macht 35 Kombinationsmöglichkeiten. Serviert werden Pflanzerl & Co. auf

eigens entwickelten erhöhten Brettl, die aneinander gestellt ein geselliges Bild abgeben. ★ JOL

Tal 8
80331 München
Tel. 089/22 26 26
täglich ab 9.30 Uhr



Magazin ★ ★ ★



Dahlmann im Galopp

Mit der neuen Rennsaison ist ein neues gastronomisches Konzept auf der Clubtribüne der Galopprennbahn Riem eingezogen. An Renntagen betreibt der Münchener Luxus-Caterer Dahlmann ein öffentliches Clubrestaurant mit Blick auf Rennbahn und Alpen. Serviert werden Kreationen aus der Dahlmann-Manufaktur. Geöffnet ist das Restaurant an jedem Renntag von 12.30 bis 18.30 Uhr. Mehr Infos und Reservierung unter Tel. 089/30 65 89 80. Foto: Peter Suska (fkn)

Glutenfreie Lokale

Viele Menschen leiden an Zöliakie oder Glutenunverträglichkeit. Auf der neuen Internetseite www.glutenfreeroads.com können Betroffene glutenfreie Restaurants und Supermärkte in verschiedenen Ländern und Städten finden. Ein integrierter Restaurantfinder hilft außerdem, Lokale in nächster Nähe auszumachen.

Menü im Le Stollberg

Zum einjährigen Jubiläum wird im