

BLAUER BOCK

Bodenständig bis raffiniert

Wie kocht der denn in seinem Restaurant, kommt die Frage öfter mal von Zeitgenossen, die Hans Jörg Bachmeier im TV gesehen haben. Gar nicht so leicht zu beantworten. Das kann sehr herzhaft und bodenständig sein, wie zum Beispiel mit dem Wiener Saftgulasch, das nur an der Bar serviert wird, die dem schlicht und elegant gehaltenen Restaurant vorgelagert ist: Das Fleisch von der Rinderwade sorgt für eine konzentrierte, sämige Sauce, die beherzt pikant abgeschmeckt ist. Die Portion ist für 8 Euro sehr großzügig bemessen, und man muss schon weit Richtung Wien fahren, um so ein Gulasch überhaupt zu bekommen. Bodenständig sind auch „Fleischpflanzerl EW“ (13,50 €), benannt nach Mentor Eckart Witzigmann, der auch gerne auf ein Glas Champagner (Delamotte brut, 0,1 l 14,50 €) an der Bar vorbeischaut. Die lockeren Pflanzlerl und der fein abgestimmte Kartoffelsalat sind bestes Handwerk und „Einfach gut Bachmeier“, wie auch seine Fernsehsendung heißt. Direkt zur Kochkunst geht's mit Gerichten wie einem gebeizten Huchen mit Pörnbacher Spargel (18 €). Der Fisch, auch Donaulachs genannt, ist fest in der Konsistenz, die sanfte Beize überdeckt den Eigengeschmack des Fisches in keiner Weise, auch der begleitende Spargel hält sich höflich zurück. Die Philosophie vom Produkt, das im Fokus stehen soll, ist auch beim niederbayrischen Reh (29 €) gut zu erkennen: Das Fleisch

vom Rücken und der Keule ist beherzt angebraten und dann zart rosa fertig gegart, die Gewürzmischung mit Piment ist exakt so dosiert, dass sie gut wahrgenommen wird, aber den Fleischgeschmack nicht überdeckt. Namentlich auf der Dessertkarte genannt ist Patissière Michaela Micheu - zu Recht. Ihre Kreation Himbeere & Frischkäse (12 €) spielt gekonnt mit Süße (in den Früchten und Fruchtmark) und Säuerlichkeit (im Frischkäseis). Zu allem schenkt der kompetente wie freundliche Service einen geschmeidigen Grünen Veltliner vom Wagram ein (0,1 l 5,50 €) oder eine rote Granate aus Frankreich oder Italien, für die man auch mehrere hundert Euro anlegen kann - wenn man will.

Simon Pichler

Zentrum, Sebastiansplatz 9
Tel. 45 22 23 33
www.restaurant-blauerbock.de
Di-Sa 12-14.30 & ab 18.30 Uhr
○ Draußen sitzen

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

© Münchner Kultur GmbH
Ausgabe 2016, 19. Jahrgang

aus dem Münchner Gastroführer

DelikatEssen

AUSGEHEN IN MÜNCHEN 2016



www.muenchner.de/delikatessen

	WAS DIE STERNE BEDEUTEN:
*****	perfekt, nicht mehr zu verbessern
****	sehr gut, gehört zu den Besten
***	überdurchschnittlich, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
**	nicht schlecht, etwas mehr Anstrengung täte gut
*	na ja, keine rechte Freude
-	so geht's nicht