

## ★ 5 Top-Lokale für die besten Steaks

### Zeit macht zart

Zehn Wochen am Knochen gereiftes Fleisch – da kann man weit fahren, um so etwas zu finden. Schon die halbe Zeit gilt unter Steakfreunden als vorbildlich. Und die so gereiften Stücke kommen im lauten und lebhaften Nero nicht einfach so auf den Holzkohlegrill. Sie werden zuvor bei niedriger Temperatur vorgegart und kommen so perfekt rosa auf den Teller. Das so zubereitete Ribeye-Steak vom Galloway reicht für zwei bis drei Personen und kostet 95 Euro pro Kilo. Auf der Karte stehen auch weniger abgefahrene und damit preiswertere Varianten. Wer kein Fleisch mag, bekommt eine der besten Pizzen der Stadt.

★ JOSSI LOIBL

Nero Pizza & Grill  
Rumfordstr. 34, Isarvorstadt  
Tel. 089/21 01 90 60  
Täglich ab 12 Uhr,  
Grill ab 19 Uhr



# Hier schmeckt es saftig

Montag Früh & Stück  
Dienstag Ein & Kaufen  
Mittwoch Gastro & Trend  
Donnerstag Koch & Schule  
Freitag Aus & Gehen

## Top & Fünf

### ★ Unser Wein-Tipp Frucht und Frische

2011 Wien 2, Pfaffl

Den oft als schlicht angesehenen Zweigelt mit kapriziösem Spätburgunder zu vermählen – das muss man sich erst mal trauen. Wien 2 nennt Roman Pfaffl seine Cuvée von den beiden Sorten, die Rebstöcke stehen am Wiener Bisamberg. Vom Zweigelt erhält der Wein seine feine Kirschnote und der Spätburgunder steuert neben weiteren Fruchtnuancen Finesse und Tiefgang bei. Ein eleganter Rotwein mit jugendlicher Frische. Passt gut zu auf der Haut gebratenem Fisch, hellem Fleisch und würzigem Käse.

8,20 Euro bei Volkhardts Wein, Kafflerstr. 25, Tel.: 089/82 92 12 15 ★



### Grüße aus New York



Massive Möbel, karierte Tischdecken und ein gläserner Reifeschrank zur Fleischschau: Das Goldene Kalb könnte auch in New York liegen. In legerer Atmosphäre servieren das Team von Marko Huth und Patrick Bertermann auf dem Hightech-Holzkohlegrill zubereitete Steakvarianten, bevorzugt vom US-Prime-Beef (Ribeye 330 g, 39,50 Euro inklusive Sauce und zwei Beilagen nach Wahl). Ausweichmöglichkeiten gibt es einige auf der Karte oder gegenüber in der Schranenhalle, wo Huth und Bertermann in der Krake fleißig Fisch grillen.

Zum Goldenen Kalb  
Utzschneiderstr. 1, Innenstadt  
Tel. 23 54 22 90  
Mo. bis Sa. 12 bis 1 Uhr

### Steak mit Aussicht



The Grill im ersten Stock des Künstlerhauses war einer der ersten neuen Grillrooms der Stadt. Wer rechtzeitig reserviert, bekommt einen Tisch mit Aussicht – und perfekt zubereitetes Fleisch vom kernigen Rottal-Ox-Ribeye (220 g, 23 Euro) bis zum ungemein aromatischen Filet vom Nebraska-Bison (200 g, 38 Euro). Die Alternativen sind überschaubar, die spektakulärste ist Ossietra Imperial-Kaviar zu 98 Euro für 30 Gramm inklusive Blinis.

The Grill  
Lenbachpl. 9, Innenstadt  
Tel. 089/45 20 59 50  
Mo. bis Do. 18 bis 24 Uhr, Fr./Sa. 18 bis 1 Uhr, Feiertage geöffnet, So. Ruhetag

### Eigene Metzgerei

An Kalifornien erinnert in dem großen Restaurant und der spektakulären Terrasse zur Oper nicht viel, auch die Speisekarte liest sich eher gesamt-nordamerikanisch. Aber was aus der Küche kommt, hält internationalen Vergleichen stand. Das Fleisch wird in der Kuffler-eigenen Metzgerei vorbereitet, das luftgereifte Entrecôte (280 g) kostet 32 Euro inklusive Sauce und Gemüse. Bei den zart geschmorten und auf dem Grill fertiggestellten Short Ribs (22 Euro) fällt das Fleisch geradezu vom Knochen.



Kuffler California Kitchen  
Hofgraben 9, Innenstadt  
Tel. 089/24 24 84-0  
Tägl. 10 bis 1 Uhr

### Mit Einblick



Transparenz ist in der Theresa das Motto, nicht allein wegen der langen Fensterfront: Die Steakkarte nennt Herkunftsland, Rasse der Tiere, Reifung des Fleisches. Fisch wie der Catch of the day kann im gläsernen Külschrank begutachtet werden und auch die Grillstation mit Holzkohlegrill ist einsehbar.

Theresa Restaurant & Grill  
Theresienstr. 39, Maxvorstadt  
Tel. 089/28 80 33 01  
Mo. bis Fr. ab 11 Uhr, Grill ab 18 Uhr, Sa., So., Feiertag ab 9 Uhr, Grill ab 12 Uhr

### Magazin ★ ★ ★



### Münchner Semmeln

Pfennigmuckerln, Schuastabuam oder Maurerlaiberl – alteingesessene Münchner werden sich noch an die traditionellen Brotzeitsemeln erinnern. Die sind zwar rar geworden, aber es gibt sie noch. Der Verein Slow Food setzt sich seit Jahren dafür ein, dass Traditionelles nicht der Eintönigkeit, zum Beispiel den industriell gefertigten Semmeln, weichen muss. Hier einige Bäckereien in München mit Münchner Semmeln: Ziegler (Gneisenaustr. 20), Berg-am-Laimer Backhaus (Baumkirchnerstr. 13), Brücklmaier (Neuburger Str. 11), Hoffmann's Jahreszeitenbäckerei (Reutterstr. 42), Knapp & Wenig (Neuturmstr. 3), Neulinger (Volkartstr. 48), Hopffisterei (Kreittmayrstr. 5) und Backhaus Dümig (Salmdorferstr. 1, Haar).

### Pilzvergiftung in Bayern

Vorsicht, Schwammerlsucher! Bayern hatte 2012 die meisten Patienten mit Pilzvergiftungen. Laut einer Statistik der Krankenkasse DAK stammten in der Pilzzeit des vergangenen Jahres 43 Prozent der bundesweit gemeldeten Patienten mit schwerer Pilzvergiftung aus dem Freistaat.

## Ruby Club feiert den Auszug



Aus is' und gar is' und schad is', dass' wahr is' – der Ruby Club schließt endgültig

Eigentlich hätte der Bagger schon Ende 2011 an das Grundstück Fraunhofer-/Ecke Erhardtstraße kommen sollen – er kam aber nicht. Deshalb rissen sich die Szenewirte **Robinson Kuhlmann, Robi Graenitz** und **Mathias Modica** die Immobilie zur Zwischennutzung für ihren **Ruby Jockeyclub** nebst Biergarten unter die Nägel. Es war bereits die fünfte Heimat des Ruby seit der Eröffnung 2004. Die Idee bestand darin, bekannte Locations

gebührend zu verabschieden. Im Lehel, danach in der Isarvorstadt, später die **Goldene Bar** im Haus der Kunst und nun eben an der Reichenbachbrücke. Heute Nacht fällt nun definitiv der letzte Vorhang in dem Underground-Club. Die Feierlichkeiten zum Ruby-Finale beginnen bereits um 14 Uhr. Für drei Euro Eintritt gibt es einen Schnaps am Eingang und ein halbes Dutzend Elektro-DJs. In der

Bar selbst geht die Fete um 23 Uhr weiter. Einen Trost gibt es dennoch: Es soll nicht das Ende der Ruby Bar sein, nur eben an diesem Ort. Oder, wie es auf der Facebook-Seite heißt: „Tschüs, schönes Grundstück, hallo Glaskomplex.“ Ein Neubau ist geplant. ★



partygaenger.de UNDERCOVER

### ★ Redaktion Essen & Trinken

E-Mail: [essenundtrinken@tz-online.de](mailto:essenundtrinken@tz-online.de)  
Telefon: 089/530 65 22  
Fax: 089/530 65 67  
Postfach 80282 München