



## Schnell & Gut

BRATWURST UND BELEGTE BROTE

- |   |   |
|---|---|
| <b>DOMPIERRE</b><br>Vive la différence              | <b>EFFE UND GOLD</b><br>Bier und Burger gut         |
| <b>ALLES WURSCHT</b><br>Altschwabinger Juwel        | <b>BITE DELITE</b><br>Hipster und Hunde             |
| <b>HELDENSPEISEN</b><br>Ganz entspannt              | <b>BASIC BISTRO</b><br>Urbane Raststätte            |
| <b>KÄFER IN SOLLN</b><br>Genussraum                 | <b>NIHAO</b><br>Leckerbissen, die das Herz berühren |
| <b>MR. PANCAKE</b><br>Schichten, stapeln, spachteln | <b>KONRADHOF</b><br>Landpartie                      |
| <b>MARKS BISTRO</b><br>Frühstück im Feinkostladen   |   |

Effe und Gold, Marks Bistro | Fotos: BRIGITTE SPORRER



Welt. Crêpes, spanische Filloas, isländische Pönnukaka, Palatschinken, Flädlesuppe. Wer sich da ein wenig verloren fühlt, den nimmt der Chef Alex Sviridov sogleich an der Hand und führt ihn, bevor er sich wieder an den Herd stellt, durch das Konzept: Was ist süß, was herzhaft, was stillt den großen Hunger (die dicken Pfannkuchen mit Fleisch und Salat), was wählen bei kleinerem? Wir entscheiden uns einmal für einen der holländischen Pannenkoeken zum Selbstbelegen, und zwar mit Tomaten, Champignons und Käse darüber gestreut (6,80 €). Was sich auf der Karte nun etwas beliebig liest - welches Fleisch denn bitte und was für ein Käse -, klärt Alex gern auf. Kommt eben auf den Tag an und was zu haben ist, aber im Mr. Pancake wird Wert auf gute Zutaten gelegt. Die kandierten Orangenschalen für die polnischen Nalesniki mit Quark zum Beispiel sind wie auch die Konfitüren hausgemacht. Aber zurück zum Pannenkoeken, der aussieht wie eine kleine Pizza. Der Pfannkuchenteig ist dünn, die Tomaten sind frisch, wobei sie fast auch ein paar Minuten in der Pfanne vertragen hätten, es würde dem insgesamt guten Gericht noch besser stehen. Einen kleinen Finger dick ist die Bauarbeiter sättigende Pfannkuchen-Variante

mit Bacon und Ei, Salat und ein paar Frühlingszwiebeln - ein perfektes Caterfrühstück (8,50 €). Richtig gut sind die Kreationen aus aller Welt: Wenn sich die russischen Oladys (3,50 €) - ähnlich amerikanischen Pancakes, nur gestauchter mit Kondensmilch vollgesaugt haben, spielen die Engel im Himmel Geige. Die Baby Pancakes (5,80 €) mit Rosinen, Orangenschalen und Puderzucker, eines kaum größer als ein platter Raviolo, schmecken nicht nur, sie sehen auch entzückend aus. Mr. Pancake mag sehr klein sein, aber es gibt viel zu entdecken bei ihm.

Laura Kaufmann

Maxvorstadt, Gabelsbergerstr. 34  
Tel. 89 05 90 57  
Facebook  
Mo-Fr 10-20 Uhr, Sa 9-18 Uhr  
So 10-17 Uhr  
○ Draußen sitzen  
Essen und Trinken ★★★  
Ambiente ★★★

**MARKS BISTRO**  
Frühstück im Feinkostladen

Es gibt Orte, die verströmen diese Aura von Luxus und Sorgenfreiheit. Wie der Juwelier Tiffany für Holly Go-

lightly im legendären Film „Breakfast at Tiffany's“ - oder eben das Marks. Allein der Anblick der vielfältigen Delikatessen in den Vitrinen lässt einen glücklich seufzen, auch wenn die Preise entsprechend gehoben sind. 2014 hat Constantin Dornier den Feinkostladen übernommen und komplett renoviert. Während man im hinteren Teil noch immer Delikatessen shoppen kann, wurde der vordere Teil in ein Bistro umgewandelt. Weiße Kacheln, schwarze Lampen und eine Bar mit Holzdekor wirken zusammen smart, aber simpel, der Star sind die Produkte. Im Angebot stehen Snacks wie Müsli, Sandwiches und Kuchen. Dazu gibt es Säfte, Smoothies (0,3 l 7,40 €) und ausgesuchte Spirituosen. Der Platz zum Sitzen ist knapp bemessen, wer nicht „to go“ bestellt, zwingt sich an einen der Bistrotische. Das Publikum zwischen dreißig und sechzig wirkt geschäftig, schlank und erfolgreich und schmiedet große Pläne. Die Wochenkarte zeigt sich international, mit warmen Gerichten von Borschtsch über Tom-Ka-Gai-Suppe bis Weißwurst. Charmant ist die Idee, dass man täglich mit einem „Soup & Salad“-Gericht „von beidem etwas“ wählen kann. Die Kombi von Vietnamesische Pho Soup mit Thai Quinoa Slaw (13,90 €) kommt mit So-

jasprossen und Koriander in der Pho sowie Maiskölbchen - letzteres ist wohl dem thailändischen Koch geschuldet. Das Quinoa ist mit geraspelten Karotten und Rotkraut, der Salat mit Wildkräutern und einer tollen Vinaigrette gewürzt. Unser Kellner zeigt sich liebenswürdig, will aber unsere Reklamation - dass unser Osso Buco (16,90 €) praktisch nur aus Knochen besteht - zunächst nicht anerkennen. Immerhin entschuldigt sich dann die Küche mit einer extragroßen Portion. Besagtes Osso ist garniert mit Thymian-Gremolata und herrlich mürbe, im Kontrast zum etwas zäh geratene Karottfelpüree. Unser Nachtisch, ein Mini-Törtchen namens Bijou („Juwel“, 1,50 €) sieht hübsch aus, zerfällt aber trocken unter unserer Gabel. Das Nobelbistro hat noch Luft nach oben.

Nicola Groos

Bogenhausen, Kufsteiner Platz 3  
Tel. 9 90 16 19 16  
www.feinkost-marks.de  
Mo-Fr 8-20 Uhr, Sa 8-14 Uhr  
○ Draußen sitzen  
Essen und Trinken ★★★  
Ambiente ★★★



Marks Bistro

**EFFE UND GOLD**  
Bier und Burger gut

Fangen wir mit den Getränken an: Die „heiße Schokolade“ (3,90 €), die wir an einem sonnigen, aber kühlen Tag draußen bestellen und die sich

leider als lasches hellbeiges Kindergetränk entpuppt, wird von der sehr netten Bedienung anstandslos zurückgenommen; leider ist das Ausweichgetränk, der Chai Latte (3,40 €), nicht minder fad. Aber was soll's, heiße Getränke gehören nun

mal nicht zur Kernkompetenz eines Burger-Braters. Besser fahren wir mit Bier. Die Auswahl ist eindrucksvoll: Neben diversen Kapplerbräueren wie Hellem oder „Pater Simon“ (0,33 l je 2,90 €), König-Ludwig-Dunkle-Weiße und alkoholfreien Paulaner-Bieren (0,5 l je 3,40 €) gibt es auch ein paar Craft-Biere der Unterschleißheimer Mikro-Brauerei Crew Republic (0,33 l 3,60 €). Das stattliche Sortiment an Burgern und Würsten - auch vegetarisch und vegan - lässt kaum Wünsche offen. Der Vegetarier am Tisch ist glücklich mit seinem Waikichi-Royal (8,90 €), einem erfreulich saftigen Bratling aus Kichererbsen mit gegrilltem Halloumi-Käse und Avocado-Tomaten-Creme, dem Veganer schmeckt das „Rotkehlchen“ (8,20 €), ein Burger aus roten Linsen und gegrilltem Gemüse. Schwachstelle von Burgern sind häufig die pappendeckelartigen Brötchen. Diese hier, vor allem die Sauerteig-Roggen-Semmel, essen wir gern bis zum letzten Bissen mit. Üppiger „Imperator“ (9,90 €), bei dem sich zu den 150 Gramm Rind noch Bacon, Parmesan und Guacamole gesellen; noch reichhaltiger, dabei harmonisch und stimmig kombiniert, „Erdnuss Joe“ (10,90 €) mit Bacon, Cheddar, Grillpaprika, Avocado und Erdnussöl. Die gegrillten Pimientos del padrón (4,90 €) hätten wir uns besser gespart, die kleinen zartbitteren Paprika sind, weil unzureichend gegrillt, völlig geschmacklos, der beigelegte Salat ist ein mit Trockenkräutern bestreuter saurer Blattsalat. Aber wir sind eh pappstark und schaffen gerade noch ein Löffelchen der kleinen, ziemlich fest

geratene, aber wohlschmeckenden Schokomousse (2,90).  
Rozsika Parkas

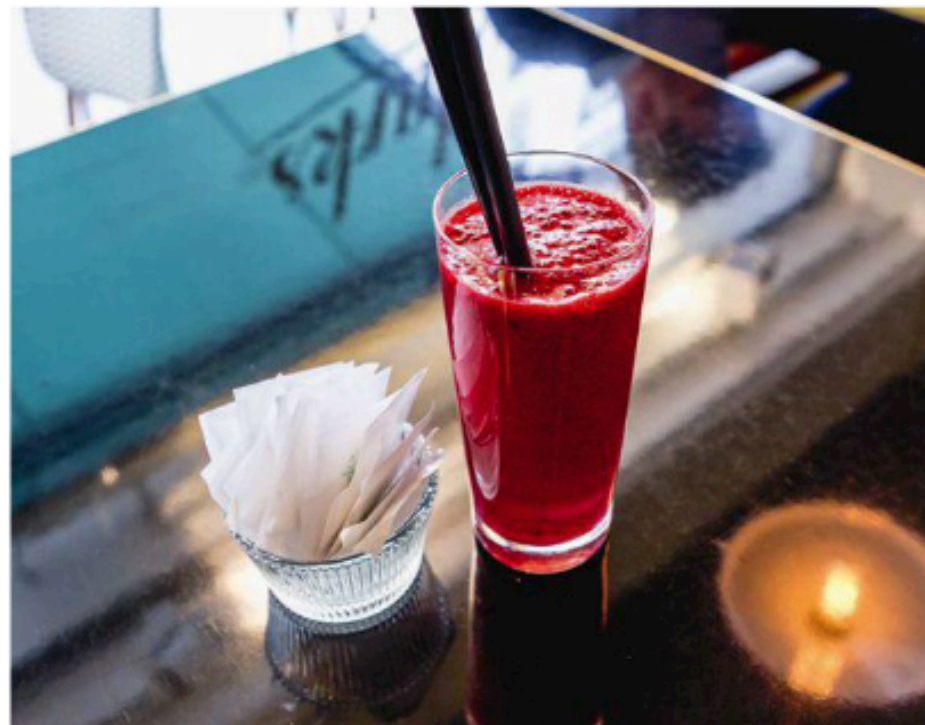
Schwabing, Herzogstr. 86  
Tel. 39 29 39 22  
www.effe-gold.de  
Tägl. 14-22 Uhr  
Keine Kreditkarten  
○ Draußen sitzen  
Essen und Trinken ★★★  
Ambiente ★★★

**BITE DELITE**  
Hipster und Hunde

Durchdesigned vom Namen Übers Logo bis zum Interieur: das Bite Delite gibt sich alle Mühe, ein New Yorker Deli zu imitieren. Das angebotene Food hat englische Namen, peinliche Ausnahmen sind „Spargel Soup“ sowie „Quark & Fruit“; die „Coffee Specialities“ kommen aus einer Rösterei in Dachau. Keine schlechte Adresse: Der „Filter Coffee“ schmeckt mild und aromatisch die medium-Tasse ist recht groß (2,45 €), eine kleine gibt es nicht, dafür „Refill“ für einen Euro. Im Kühlregal warten Wraps & Co in Plastik-Klarsichtverpackung auf Gäste, oder sollte man lieber Kunden sagen? Denn alles ist auch zum Mitnehmen erhältlich. Das wird an der Kasse abgefragt, die Antwort wird vom Geklärte zwei Hipster-Hündchen überhört, deren Frauchen keine Mienen verziehen. Hunde im Deli? Auch wenn sie nur Modeaccessoire sind? Aber zu anderen Tieren: Der Red Goat Wrap (5,45 €), mit Ziegenfrischkäse, Gerstengraupen, Roter Bete sowie



Marks Bistro



**TÄGLICH WECHSELNDE GERICHTE & DESSERTS**



**Ringlers**

Ringlers  
Sendlinger Str. 45  
Tel. 089 265549  
Mo-Fr: 8 Uhr-18 Uhr  
Sa: 10 Uhr-18 Uhr  
www.ringlers.net

Grillsandwiches  
Frühstück  
Kaffee & Kuchen  
viele mehr...



**HOLY BURGER 1**  
Würthstraße 7  
81667 München  
Tel. 089/46229355

**HOLY BURGER 2**  
Dachauer Straße 7  
80335 München  
Tel. 089/18947296

100% Bio Beef  
**HOLY BURGER**  
Munich's Finest Burger

HALLO@HOLYBURGERGRILL.COM  
WWW.HOLYBURGERGRILL.COM