



Waldfee



## WALDFEE Holla!

Manch einer mag Recht haben mit der Behauptung, unsere österreichischen Nachbarn liebten es gerne ein wenig plüschig. Der Waldfee, einem österreichischen Restaurant mit Bar und Café, steht der gewollte Kitsch gut: Rosafarbene Wände, die glitzernde oder echte Rehbüsten, Schwarzweißfotos von Sisi, Peter Alexander und anderen Österreichergrößen zieren, wechseln sich ab mit silberfarbenen Plastikputten und rustikalen Stapeln von Holzscheiten. Im Hintergrund trällert Rainhard Fendrich in die Ohren des meist jungen Publikums Erinnerungen an „Wien bei Nacht.“ Flink bringt die Bedienung die Karte mit den Schmanckerln. Zum Einstieg darf's eine Helle von Gösser sein (0,5 l | 3,80 €), dazu vom Haus etwas Brot mit Griebenschmalz sowie Schnittlauchcreme. Neben Österreichs Klassikern wie Backhendlsalat, Fiaker-Gulasch mit Serviettenknödeln und Kalbstafelspitz gibt es zwei Seiten Vegetarisches zur Auswahl. Zum Start erfreut

eine dunkle, sehr schmackhafte Fritatensuppe mit dünn geschnittener Einlage und Frühlingzwiebeln (3,90 €). Dank der altmodischen Suppentasse bleibt sie heiß bis zum Schluss. Dann zwei Knaller in Sachen Portionsgröße: Das Wiener Schnitzel, naturgemäß vom Kalb, mit Bratkartoffeln und einem wirtschaustypischen gemischten Salat (17,80 €) sowie ein rosa gebratener Zwiebelrostbraten mit gleicher Beilage (19,80 €). Das Schnitzel, zwei große Einzelteile, ist weich, die relativ dicke Panade rösch und buttrig. Schade nur, dass die mit reichlich Kümmel gewürzten Bratkartoffeln nicht knusprig sind. Das Krispe fehlt auch der großen Menge an hausgemachten Zwiebeln auf dem ansonsten schmackhaften Lendenbraten an leichter Natursauce. Nach so viel Fleisch geht zum Dessert nur noch was Leichtes: Topfennockerl auf Himbeerspiegel (5,20 €), mit zu wenig Zucker, dafür „aber bitte mit Sahne!“. Ganz so, wie es zum Kleinen Braunen gepasst hätte - eigentlich schade, dass es hier nur Espresso gibt.

Susanne Wess

Schwabing, Occamstr. 13  
Tel. 84 00 83 10  
www.waldfee-muenchen.de  
Keine Kreditkarten, ec-Karte möglich  
Tägl. 11-23 Uhr  
 Draußen sitzen  
Essen und Trinken \*\*\*  
Service \*\*\*\*  
Ambiente \*\*\*\*

## MÜNCHNER INSTITUTIONEN

### BROEDING Erfolgreiche Puristen

Darauf hätte vor mehr als einem Vierteljahrhundert wohl kaum einer gewettet: dass das karg eingerichtete Lokal, das nur abends geöffnet hat und in dem es immer nur ein Menü gibt, welches ausschließlich von österreichischen Weinen begleitet wird, sich so lange halten würde. Doch das Konzept hat überzeugt und das Restaurant viele Stammgäste gewonnen. An einem Dienstagabend ist das Lokal rappellvoll, allerhand inter-

nationales Publikum  
öffentlichungen im  
und allerlei FoodBl  
sein dürfte. Man sit  
einander, aber tädi  
Besucher alles in all  
sche Leute sind, str  
wirklich. Viel mehr  
Gelegenheit, vom  
Stück Brot zu schin  
Reste der wunderba  
Loup de Wer aufzun  
sie hier ja schon im  
fangs vergleichsw  
und nach immer au  
ter, raffinierten – w  
Preisen niedertill  
der Preis bei 75 Euro  
69 Euro für fünf Ga  
begleitung kommt  
dazu. Wer nicht so  
mag, bekommt zw  
Uhr ein dreigangig  
(42 €). Wir entschei  
gegen die Weinbegl  
Lust haben auf etw  
tun einen guten Cr  
2009er Riesling He  
Kamptaler Weing  
58 €), der sich in de  
Burgundergläsern  
entfaltet und zum  
mit Kerbelwurzel, z  
suppe mit allerkost  
würzigem Frischkä  
zum gebratenen Sw  
herzotomate fabelh  
fekten Lammuss  
steigen wir um auf  
genländer Blaubur  
Wald (0,75 l | 5,40 €), d  
rückhaltender Am  
nen uns zu Käsem  
und der phantasi  
Mohr-Schnitte mit  
einen edelsüßen R  
von Wenzel (0,05  
Ganzen das Krim  
Prima Geste: Was  
ter Menge ist im W  
griffen.

Neuhausen, Schull  
Tel. 16 42 38  
www.broeding.de  
Mo-Sa 18-24 Uhr  
 Draußen sitzen  
Essen und Trinken  
Service  
Ambiente