



Fastenzeit



Als Fastenzeit wird in der Westkirche der 40-tägige Zeitraum des Fastens zur Vorbereitung auf das Hochfest Ostern bezeichnet. Eigentlich war während dieser Zeit der Verzehr von Fleisch und Alkohol verboten. Dennoch hat man schon seit jeher Möglichkeiten gefunden, dies zu umgehen – damit der Genuss nicht zu kurz kommt.

So gilt Fisch nicht als Fleisch oder Fleisch wird so verpackt, dass es nicht mehr als solches zu erkennen ist. Auch wurde bei Schwerarbeitern immer schon ein Auge zugezückt. Aber arbeiten wir nicht alle schwer?

„BAYERISCHE BROTSUPPE“ ^{g i} Zwiebelsud mit gerösteten Schwarzbrotkracherln ^{a1 a2}

5,50 €

Die Brotsuppe war eigentlich ein „Arme Leut Essen“. Mittlerweile als Zwiebelsuppe allen bekannt ist diese Suppe in Bayern mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln ein klassisches Fastengericht.

MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“ ^{1 2 9, a1 c d g j} mit Äpfeln, Zwiebeln und Sauerrahm ⁹, dazu Salzkartoffeln

9,90 €

Ein Klassiker bei den Fischgerichten. Doch woher kommt der Name? Hans Albers wird es nicht gewesen sein, der aß seinen Matjeshering am liebsten mit Krabben. Die Bezeichnung stammt aus dem Französischen, die in der Küchensprache die verschiedenen Zubereitungsarten auf Berufe abgestellt haben. Und die einfache Küche war halt „nach Art der Hausfrau“.

FORELLENFILET „MÜLLERIN“ ^{a1 d g} mit Zitronenbutter ⁹ und Petersilienkartoffeln

15,90 €

Hier die Forelle wie sie die Müllerin gemacht hat. Durch das Wenden in Mehl – auf das auch der Name Müllerin anspielt – entstehen mehr aromatische Röststoffe, als wenn der Fisch direkt gebraten würde. Zusätzlich bindet das Mehl einen Teil des Fettes, das wiederum die Aromen aufnimmt und erhält.

LACHSFILET ^{a1 d} gebraten auf Kräutersoße ^{a1 g i l}, mit buntem Gemüse ⁹ und Dampfkartoffeln

15,90 €

Der Vorteil von Fischfilets liegt darin, dass man nicht nur den besten Teil vom Fisch bekommt, sondern auch nicht mehr mit Gräten zu kämpfen hat. Beidseitig in Mehl gewendet und dann gebraten bleibt der Fisch schön saftig und der Geschmack erhalten.

MEDAILLONS AUS DER RINDERHÜFTE⁸, kurz gebraten
mit Schmelzzwiebeln und buntem Gemüse⁹, dazu Röstkartoffeln

16,90 €

Das Fleisch der Rinderhüfte hat eine lockere Faserstruktur und ist von feinen Fettäderchen durchzogen. Die Hüfte ist bestens zum Kurzbraten geeignet. So bleibt das Fleisch zart und saftig. In Verbindung mit dem Gemüse und den Röstkartoffeln eigentlich ein Schwerarbeiteressen.

„GRÜNE KRAPFERL“^{a1 c g}

Nudeln gefüllt mit Kartoffeln, Spinat und Topfen, in Nussbutter⁹ geschwenkt,
auf Paprika-Tomaten-Gemüse und mit frischen Kräutern

12,90 €

Nicht so bekannt wie die Maultaschen sind die „Grünen Krapfen“ auch ursprünglich aus der schwäbischen Küche. Hier mit einer fleischlosen Füllung auch als vegetarisches Gericht, dazu gibt es Ratatouille Gemüse.

MILLIRAHMSTRUDEL^{1, a1 c g} mit Vanillesoße^{1, c g}

4,50 €

Ein Strudel ist eine Mehlspeise, die auf dem Gebiet des Habsburgerreiches entstand und mittlerweile international verbreitet ist. Das älteste überlieferte Rezept stammt aus einer als „Koch Puech“ betitelten Handschrift aus dem Jahr 1696. Es gibt unzählige Variationen. Hier in diesem Fall eine süße Sünde mit Vanillesoße.

Unser Bier dazu:

HOFBRÄU URBOCK^{a3}

Malzaromatisch, vollmundig

ein exklusives Starkbier, Alkoholgehalt 7,2 % Vol.

1,0 l - 8,20 € – 0,5 l - 4,10 €

Der 1614 erstmalig gebraute Hofbräu Bockbier ist das älteste Bockbier Münchens. Seitdem wird die Starkbierspezialität jeden Frühling frisch gebraut. Zu unseren Spargelgerichten passt er hervorragend.

