

Vier-Gänge-Menü für Feinschmecker

Geteilte Freude ist doppelte Freude: Das Küchen- und Service-Team im „Bamberger Haus“ ist begeistert von der tollen Resonanz auf das tz-Schmankerl Menü. Und die Gäste freuen sich über das ganz spezielle Genießer-Angebot, das keine Wünsche offen lässt. Vom Kalbsta-

felspitz bis zum Topfenschäum: Dieses Vier-Gänge-Menü hat es wirklich in sich. Noch bis zum 24. Mai können sich die tz-Leser von den beiden Küchenchefs Andreas Aichinger (Bamberger Haus) und Stephan Krogmann (Zum Ferdinand) so richtig verwöhnen lassen. Das Menü ist

von der Vor- bis zur Nachspeise von den versierten Koch-Profis liebevoll durchkomponiert. Hier die komplette Menüfolge, zum Appetitmachen und zum Vorfreuen: Zunächst gibt es rosa Kalbstafelspitz mit mariniertem Fühlingsgemüse, Wildkräutern und Kernöl. Dann folgt Forelle aus dem Loisachtal mit gebratenem Spargel, Blutampfer und Bärlauch-Hollandaise. Als dritten Gang serviert das aufmerksame und freundliche Service-Personal Lammrücken mit Paradaiser, Artischocke und Panisse, ehe Topfenschäum mit Erdbeeren und Vanille einen süßen Schlusspunkt setzen. Kostenpunkt für all diese Köstlichkeiten: exakt 49 Euro. Das mit den zwei Küchenchefs muss man jetzt vielleicht kurz erklären. Hintergrund ist die spannende Struktur des Bamberger Hauses im Luitpoldpark. Das wird nämlich in mehreren Erlebniswelten bewirtschaftet. Im Hochpaterre ist das „Zum Ferdinand“ mit feiner österreichischer Küche angesiedelt. Im Souterrain findet sich der gemütliche Italiener „Ciao Francesco“ mit Pasta und Pizza aus dem Steinofen. Beide Restaurants – mit großer Sonnenterrasse! Und im wunderschönen Saal im ersten Stock finden Feste und Veranstaltungen aller Art statt – von Taufe, Hochzeit oder Kommunion bis zu Firmen-Jubiläum und -Event. Im Biergarten vor dem Haus im Grünen gibt es Augustiner vom Holzfass. Andreas Aichinger ist dabei fürs gesamte Bamberger Haus zuständig und Stephan Krogmann fürs „Zum Ferdinand“. Die international, erfahrenen Köche und ihr Team arbeiten mit den feinsten,



In den Räumlichkeiten des Bamberger Hauses kann man in einzigartigem Ambiente Privat- und Firmenveranstaltungen feiern!



Herzlich willkommen! Küchenchef Andreas Aichinger (Bamberger Haus, li.) und Küchenchef Stephan Krogmann (Zum Ferdinand) verwöhnen ihre Gäste mit kulinarischen Meisterwerken. Foto: HU



Die Außenbereiche des Bamberger Hauses: eine Terrasse mit Österreichischen Speisen, die andere mit Italienischen. Im Biergarten gibt es Augustiner vom Holzfass! Fotos: Bamberger Haus

Das tz Schmankerl-Menü

tz-Leser aufgepasst: Die beliebte kulinarische Aktion „tz Schmankerl-Menü“ ist vom 25. April bis zum 24. Mai jeweils von Dienstag mit Freitag ab 17.30 Uhr zu Gast im Restaurant Zum Ferdinand im Bamberger Haus. Vier Wochen lang können sich die tz-Leser von den beiden Küchenchefs Andreas Aichinger und Stephan Krogmann verwöhnen lassen. Die beiden Spitzenköche haben für die tz-Aktion ein viergängiges Menü der Extraklasse zum Spezialpreis von 49 Euro zusammengestellt. Reservieren lohnt sich garantiert – Sie können sich ja bereits jetzt Ihren Platz im Bamberger Haus sichern. Anruf unter Telefon 322 12 82 10 genügt. Und bitte nicht das Stichwort „tz Schmankerl-Menü“ vergessen. HU

Menükarte

Rosa Kalbstafelspitz mit mariniertem Frühlingsgemüse, Wildkräutern und Kernöl

Forelle aus dem Loisachtal mit gebratenem Spargel, Blutampfer und Bärlauch-Hollandaise

Lammrücken mit Paradaiser, Artischocke und Panisse

Topfenschäum mit Erdbeeren und Vanille

frischesten Zutaten, die so weit wie irgendwie möglich aus der Region stammen. Aufgewärmte Tiefkühlkost und ähnliche gastronomische Grausamkeiten haben im „Zum Ferdinand“ Hausverbot, hier kommt alles frisch auf den Teller. Auf besonders aufmerksamen und guten Service wird sehr großer Wert gelegt, so müssen sich die Gäste etwa nicht mit dem Fisch-Filetieren herumplagen – diese Arbeit nimmt ihnen das Serviceteam gerne ab. „Bei uns werden die Gäste statt“, versprechen die Chefs im Bamberger Haus. „Uns ist es wichtig, dass der Gast ein schönes Erlebnis hat und zufrieden ist.“

Das tz-Schmankerl Menü ist eine ideale Gelegenheit, das einmal in aller Ruhe zum besonders günstigen Preis auszuprobieren. Zu genießen ist es bis einschließlich 24. Mai immer von Dienstag mit Freitag ab 17.30 Uhr.

Reservierungen unter Telefon 089/322 12 82 10. Und bitte nicht das **Stichwort „tz-Schmankerl Menü“** vergessen. RUDOLF HUBER

Infos & Kontakt

Bamberger Haus
Brunnerstraße 2
80804 München
Telefon 089/322 12 82 10
www.bambergerhaus.com