

## Schmankerl-Menü für alle Genießer

Es ist wirklich faszinierend: Wer auch immer in München ein Faible für gehobene Küche im besonderen Ambiente hat, für den ist das Bamberger Haus im Luitpoldpark ein Begriff. Und das mit gutem Grund. Denn diese attraktive Kombination wird in den beiden Lokalen des Hauses auch noch von einem besonders aufmerksamen Service und dem Wunsch des Teams begleitet, dass sich die Gäste wohlfühlen und ihren Besuch rundum genießen sollen. Bamberger Haus – diesen



Ein besonderes Ambiente! In den großzügigen Räumlichkeiten des Bamberger Hauses – wie hier auf dem rechten Foto der „Ferdinand“ – lässt es sich vorzüglich speisen.



Fotos: Bamberger Haus

Namen trägt das 2015 nach einer Komplettrenovierung wiedereröffnete „doppelte“ Lokal, weil anno 1912 in die Fassade des im Zweiten Weltkrieg komplett zerstörten Hauses die barocken Sandstein-Skulpturen des Böttingerhauses in Bamberg integriert worden waren.

Aber jetzt müssen wir erst einmal die Frage mit den zwei Lokalen klären. Das Bamberger Haus besteht nämlich im Hochpaterre aus dem stark österreichisch angehauchten Zum Ferdinand und dem Ciao Francesco im Gewölbekeller. Für schöne Feste aller Art von der Hochzeit bis zur Firmenfeier steht im ersten Stock auch noch ein Saal mit besonders festlicher Atmosphäre bereit. Jedes der beiden Lokale verfügt auch noch über eine schöne Terrasse. Und dann gibt es auch noch den idyllischen Biergarten mit rund 200 Plätzen. Das Bamberger Haus – ein gastronomisches Gesamtkunstwerk. Gehobene, hochwertige österreichische Küche mit dem feinen Flair der K&K-Zeit bietet das Zum Ferdinand. „Wir legen großen Wert auf Qualität“, so Geschäftsführer Ralph Müller und seine

Küchenchefs Andreas Aichinger (Bamberger Haus) und Stephan Krogmann (Zum Ferdinand). Die beiden Kochlöffel-Artisten haben schon in einer ganzen Reihe von hochklassigen Häusern gearbeitet, Aichinger etwa im First Class-Hotel Rimmel in Meran, im Hotel Adlon in Berlin und zuletzt sechs

Jahre in Shanghai in den Bao Lai Na-Restaurants. Krogmann im La Vie in Osnabrück, im Bayerischen Hof und zuletzt in der Residenz von Heinz Winkler in Aschau.

Alles frisch, alles hausgemacht, keine Tütchensoßen und keine Convenience-Produkte: Das ist ehernes Gesetz im Bam-

berger Haus. So weit wie irgend möglich stammen die Zutaten aus der Region, ihre Herkunft wird kontrolliert – etwa direkt am Fischweiher im Loisachtal. Apropos Fisch: Den kann sich der Gast persönlich aussuchen, nach der Zubereitung wird er am Tisch filetiert – ein angenehmer Service. Oder die berühmten Wiener Schnitzel im Zum Ferdinand. Sie gelten bei Kennern als die besten

Münchens. Was neben dem besonders feinen Fleisch auch daran liegt, dass die Semmelbrösel für die Panade nicht aus der Tüte, sondern aus eigens getrockneten und gemahlten Semmeln stammen. Ein Aufwand, der laut der Köche aus dem Bamberger Haus in München einzigartig ist. Und: „Bei uns wird jeder satt“, auch diese Feststellung ist den Gastro-Profis wichtig.

Kein Wunder, dass das Zum Ferdinand bereits viele Stammgäste gefunden hat, Manuel Neuer etwa kommt hier gerne auf ein feines Schnitzel vorbei, Günther Jauch krönt seine München-Besuche mit einer Einkehr im Luitpoldpark. „Sie wissen, dass sie bei uns ihre Ruhe haben – und immer hohe Qualität auf dem Teller“, erklärt Ralph Müller. Das Ciao Francesco bezeichnet er als „unseren Familien-Italiener“, weil der gemütliche Gewölbekeller besonders viele Familien zu Pasta, Pizza und Salaten anlockt. Im Biergarten tummeln sich die Schwabinger nach einem Ausflug in den Luitpoldpark, hier können sie es sich bei Augustiner-Bier, bei schönem Wetter aus dem Holzfass, bei Obatzda und frisch gebackenen Brezen gutgehen lassen, während ihre Kinder sich auf dem Spielplatz vergnügen. Und natürlich lädt das Bamberger Haus auch zum Einkehrschwung für Kaffee und Kuchen ein. Cocktails und vorzügliche Weine runden

das Komplett-Angebot ab. Keine Frage: Das Bamberger Haus ist so etwas wie eine kulinarische Insel – nur leichter zu erreichen, denn es gibt reichlich Parkplätze und wer mit der U2 kommt und den Ausgang „F“ Luitpoldpark/Voelderndorffstraße nimmt, ist auch zu Fuß gleich da.

R. HUBER

### Infos & Kontakt

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

### 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 Fühlingsgemüse,  
Wildkräutern und Kernöl

\*\*\*

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

\*\*\*

Lammrücken mit Paradaiser,  
Artischocke und Panisse

\*\*\*

Topfenschaum mit  
Erdbeeren und Vanille