



Guten Appetit beim *Schmankerl-Menü*

Genießen und sich wohlfühlen: Das tz-Schmankerl Menü ist noch bis zum 24. Mai zu Gast im Bamberger Haus.

Wer sich nach Herzenslust von den Küchenchefs des beliebten Feinschmecker-Lokals im Luitpoldpark verwöhnen lassen möchte, sollte also möglichst bald reservieren. Denn das ganz spezielle Vier-Gänge-Menü gibt es jeweils nur von Dienstag mit Freitag ab 17.30 Uhr. Und ganz im Vertrauen: Es wäre wirklich schade, sich dieses kulinarische Erlebnis entgehen zu lassen.

Für alle, die erst jetzt von der appetitanregenden Genuss-Aktion von Bamberger Haus und tz erfahren, hier kurz die wichtigsten Daten und Fakten: Das Schmankerl-Menü ist eine Kreation der beiden international erfahrenen Köche Andreas Aichinger und Stephan Krogmann und ihres Teams. Aichinger ist als Küchenchef für das gesamte Bamberger Haus zuständig, Krogmann ist in dieser Funktion für das österreichische Restaurant Zum Ferdinand im Hochparterre des idyllischen Hauses tätig. Zusammen haben sie ein viergängiges Menü der Sonderklasse kreiert, das ganz den strengen Vorgaben des Hauses an Qualität, Frische und Herkunft entspricht. Es gibt zur Einstimmung rosa Kalbstafelspitz mit mariniertem Frühlingsgemüse, 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 Paradeser, Artischocke und Panisse, ehe es mit Topfenschäum mit Erdbeeren und Vanille in die letzte Runde geht. Kostenpunkt für diese vier Gerichte: 49 Euro.

Die Gäste sollen sich wohlfühlen, das ist eines der ehernen Gesetze im Bamberger Haus mit seinen verschiedenen kulinarischen Anlaufstationen. „Zum Ferdinand“ (österreichische Spezialitäten), „Ciao Francesco“ (Pizzeria) und dem sonnigen „Biergarten“ mitten im grünen Luitpoldpark. In den Restaurants, bei schönem Wetter draußen im Garten und im wunderschönen, barocken Ballsaal kann man in einzigartigem Ambiente Privat- und Firmenveranstaltungen feiern!



Im Biergarten gibt es sogar Augustiner vom Holzfass!

Fotos: Bamberger Haus



„Zum Ferdinand“ mit Ballsaal: Österreichische Spezialitäten. „Ciao Francesco“: Pizza aus dem Steinofen. Beide Restaurants verfügen über große Sonnenterrassen.



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

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 Paradeser, Artischocke und Panisse

Topfenschäum mit Erdbeeren und Vanille

Wetter draußen im Garten und im wunderschönen, barocken Ballsaal kann man in einzigartigem Ambiente Privat- und Firmenveranstaltungen feiern! Außerdem sollen sie satt werden, das ist den Geschäftsführern und ihrem ganzen Team sehr wichtig.

Dass sich die Qualität der Zutaten und dadurch letztlich auch der fertigen Gerichte auf Spitzenniveau befindet, gehört ebenfalls zum Konzept. Alles was auf den Teller kommt, stammt so weit wie nur irgendwie möglich aus der Region, die Köche machen sich selbst vor Ort ein Bild von der Arbeit der Lieferanten. Und: Die Angebote orientieren sich an der Saison, es gibt keine Tütchen-Soßen oder Aufgewärmtes oder Aufgetautes, sogar die Semmelbrösel für die in ganz München berühmten Wiener Schnitzel stammen nicht aus der Tüte, sie werden aus eigens getrockneten Semmeln selbst gerieben. Solch ein Aufwand für nur scheinbar Nebensächliches hat dafür gesorgt, dass sich das Bamberger Haus seit seiner kompletten Renovierung im Jahr 2015 einen hervorragenden Ruf bei allen Gästen erworben hat, die ein Faible für gehobene Küche im besonderen Ambiente haben. Das gilt natürlich auch und erst recht fürs tz-Schmankerl Menü. Ebenso der Hinweis: Bitte reservieren Sie möglichst frühzeitig unter Telefon **089/322 12 82 10** einen der Menü-Termine von Dienstag mit Freitag ab 17.30 Uhr. HU

Infos & Kontakt

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