

# Japanische Charme-Offensive

VON CHRISTINE  
WALDHAUSER-KÜNLEN

Ein Bär wird einem in diesem Restaurant inmitten der über 100-jährigen Gautinger Villenkolonie nicht aufgebunden. Ganz im Gegenteil! Im Gasthaus Zum Bären sorgen die Wirtsleute Franz und Izumi Sammer für eine selten gewordene Bescheidenheit und Unaufgerechtigkeit: Man sitzt im altmünchenerisch eingerichteten Gastzimmer oder im Stüberl an weiß eingedeckten Tischen, die Gerichte auf der Standardkarte sind nicht überkandidelt, sondern gutbürgerlich. Eine Auswahl daraus: Kartoffelsuppe mit Trüffelöl (4,80 Euro), der Zwiebelrostbraten von der argentinischen Rinderlende mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln (16,90 Euro), ein gebrauter Zander auf mediterranem Gemüse und Kräuterkartoffeln (13,90 Euro).

Flammkuchen in allen Variationen

Wie das Scampipfanderl mit Baguette (14,80 Euro) ausgedacht. Zu dieser Kategorie zählen wir auch den gebratenen Tofu auf Curry-Wok-Gemüse mit Basmatireis (10,80 Euro) – das Lieblingsessen von Izumi Sammer, einer gebürtigen Japanerin. Weil aber nicht alle Gäste immer den „gaanz“ großen Hunger mitbringen, gibt es bayerische Brotzeiten wie den Wurstsalat (ab 6,80 Euro).

## Flammkuchen in allen Variationen

Eine mittlerweile ernstzunehmende Konkurrenz zu Wurscht & Co sind Flammkuchen, die es in acht Variationen gibt (ab 7,50 Euro). Und beim Bären sind sie so, wie sie die Elsässer lieben: Dünnere Boden, schmackhafter Belag, knusprig gebacken. Renner ist die traditionelle Variante samt Speck und Zwiebeln. Der Veggie-Liebling ist mit frischem Rucola, Tomaten und Mozzarella belegt, der Süße hat Zucker und Zimt oben drauf, und der Internationale ist mit Shrimps, Lachs und Dill „verziert“. Noch als Dessert die Crème brûlée (6,80 Euro) – und fertig ist das perfekte Mahl!



Schmuckes Haus, gediegenes Ambiente, abwechslungsreiche Küche: das Restaurant Zum Bären. FOTO: FKN



## SO GEWINNEN SIE

Wir verlosen einen Gutschein für das Restaurant Zum Bären. Wer gewinnen will, schreibt oder ruft an – bitte mit Name, Adresse, Telefonnummer und

dem Lösungswort.  
**Münchner Merkur Marketing**  
**Lösungswort: Zum Bären 81010 München**  
**Tel.: 01379 / 88 00 02**  
(50 Cent pro Anruf aus dem dt.

Festnetz; ggf. abw. Preise aus dem Mobilfunknetz / Fa. legion)  
**Einsendeschluss: Di., 29. Nov.**

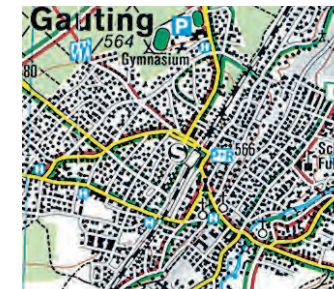
Ein Gutschein für den Hotel-Gasthof Huber, Ebersberg, geht an: Josefine Loos, FS.

## RESTAURANT ZUM BÄREN, GAUTING

**ANFAHRT** – A 96 München – Lindau, Ausfahrt Germering Süd. Weiter Richtung Gauting (7 Kilometer). Die Neue Gautinger bzw. Germeringer Straße führen direkt auf den Pippinplatz in Gauting, rechts zum Restaurant in der Pippinstraße. S-Bahn: S 6 Richtung Tutzing bis Gauting, 5 Min. zu Fuß.

**ÖFFNUNGSZEITEN** – Mo bis Fr von 17.30 Uhr bis 23 Uhr. Sa, So, Fei 11.30 bis 23 Uhr.

**ADRESSE** – Restaurant Zum Bären, Pippinstr. 1, 82131 Gauting. T.: 089 / 8973 6783; [www.zumbaerengauting.de](http://www.zumbaerengauting.de); Reserv. erbeten, tel. o. E-Mail: [info@zumbaerengauting.de](mailto:info@zumbaerengauting.de)



Auss.: Kompass 180, STA-See.

Wir wären nicht im Bären, gäbe es nicht auch ein Boeuf Lamotte mit Beilagen (13,80 Euro), das hin und wieder auf die Wochenkarte kommt. Schade, dass der Sommer vorbei ist: Sonst hätten wir vom Biergarten schwärmen können, von den Lounge-Möbeln, in denen man so herrlich (s)ein Glaserl Prosecco (ab 3,80 Euro) schlürfen könnte oder vom Curry Nr. 1. Es hat, wie der Name verrät, mit Curry-Wurst zu tun, die wir während der warmen Jahreszeit direkt vom Wurststand abholen können.

In diesem Fall handelt es sich um keine bayerische Curry-Wurst, die es ja im Freistaat gar nicht gibt, sondern ums Original aus dem Ruhrpott. Könnte doch sein, dass wir die wunderbaren alten Villen des Waldstraßenviertels rund um den Bären bewundert haben und dann anschließend eine deftige Stärkung brauchen.

Wer statt Architektur Natur sucht, hat es in Gauting auch nicht weit: Er braucht nur am Ende der Grubmühlerfeldstraße zu parken und dann die Würm aufwärts Richtung Stockdorf zu marschieren. Wie man sieht: Ein Adventssonntag in Gauting ist einfach „bärig“ schön...