

Biergarten stellen kann. Ähnlich urig und authentisch ist der Brauereiausschank „Kneitinger“: Hier läuft ein Kultbier aus dem Fass, dazu passen Spanferkel und Fleischpflanzerl, alles eher für den großen Hunger gekocht als für den verwöhnten Gaumen. Regionales mit etwas gehobenerem Anspruch wird im „Hofbräuhaus“ direkt beim Rathaus serviert: Schön mürbe geschmort kommt die Kalbshaxe aus dem Ofen, und auch das Brüstel mit Kraut oder der Schweinsbraten mit Knödel haben Qualität.

Am anderen – oberen – Ende der kulinarischen Skala lockt die „Silberne Gans“, fünf Gehminuten von der Altstadt entfernt, mit Tournedos vom Maltersdorfer Rind nebst Zwiebel-Thymian-*confit*, Flusszander im Reisblatt und einer lauwarmen Orangen-*tarte* mit Minzabayon die Feinschmecker an. Ein paar Schritte entfernt wartet das Restaurant „David“ mit eher mediterran inspirierter Küche auf und dazu mit einem wunderbaren Blick von seiner

Dachterrasse in Richtung Domtürme. Der marinierte Kaninchenrücken war zart und saftig, auch die Gambas zum optimal gerührten Risotto wurden taufersch und präzise gebraten serviert. Selbst Vegetarier können hier ein gut komponiertes Menü ordern.

Eine Kategorie für sich ist das hübsche Restaurant „Orphée“. Die originale Bistro-Einrichtung der ursprünglichen „Kaffeessiederei mit Weinausschank in französischer Art“ ist ein seit 1867 kaum verändertes Schmuckstück. Die Speisekarte passt sich nahtlos an: mit Kreuzkümmel gut gewürztes Lammragout, ein zartes, rosa gebratenes Entrecote mit Pommes frites und ein Coq au Vin in satter Rotwein-Schalotten-Sauce – eine unpräntöse Bistroküche, wie es sich gehört. In den kalten Monaten verstärkt die Austern-Champagner-Bar im Eingangsbereich den aufkommenden Eindruck des Gastes, aus Versehen irgendwo zwischen Seine-Ufer und Montmartre gelandet zu sein.

Die Betreiber dieses gut besuchten Restaurants haben sich auch als Hoteliers einen Namen gemacht: Das Hotel „Orphée“ mit drei Dependancen – zwei in der Altstadt, eine auf der anderen Donauseite im sehenswerten Stadtteil Stadtamhof – überzeugt mit individuell und geschmackvoll eingerichteten Zimmern in alten Gemäuern sowie einem Rotweinfläschchen zur Begrüßung auf dem Nachttisch. Das Frühstück ist außergewöhnlich opulent und gut.

Wem der Sinn nicht nach Romantik, sondern mehr nach modernem Chic steht, logiert vielleicht im Hotel „Goliath am Dom“, direkt gegenüber dem riesigen historischen Fresko am Goliathhaus. Oder im „Sorath Inselhotel“, einem lichten Designerhotel auf einer Donauinsel mit großartigem Blick auf die Altstadt. Eine gutbürgerliche Alternative mit großzügigen Zimmern im Landhausstil stellt das Hotel „Bischofshof am Dom“ dar, einer der ältesten Beherbergungsbetriebe Deutschlands. Niederbayerische Spezialitäten isst man in dessen Restaurant: Es gibt gekochtes Kalbszünzgerl, Bauerngans mit Reiberknödel oder Karpfen aus dem Wurzelsud.

Das „Café Prinzess“ am Rathausplatz ist die älteste Confiterie von Deutschland. Schon anno 1676 wurde hier Süßes für die Teilnehmer des Immerwährenden Reichstags gebacken. „Barbaras süße Küsse“, „Kesse Gloria“ und „Domspitzen“ beleben heute das edle Sortiment. Ein beliebtes Mitbringsel ist ferner der Karmelitengeist. An der Klosterpforte des Karmelitenklosters St. Joseph am Alten Kornmarkt wird das hochprozentige Kräuterelexier verkauft.

Hans-Albert Stechl

FOTO UND STYLING: JULIA HOERSCH, MAURITIUS IMAGES (1)



Verlockungen der Domstadt: Die eleganten Suiten des „Orphée“, das gute Frühstück im Hotel „Goliath am Dom“ und die leckeren Schweinswürstel in der „Historischen Wurstkuchl“, immer mit süßem Senf



Weitere Informationen und Adressen finden Sie ab Seite 142.