

Erlesenes vom jungen Meister

Fürstlich speisen in
gediegenem Ambie-
nte: das Restau-
rant ViCulinaris
in Bad Tölz.
Foto: fkn

Nach der nicht immer ruhigen Adventszeit und den Vorbereitungen zu einem besinnlichen Weihnachtsabend, wollen wir uns jetzt selbst verwöhnen lassen und an einem festlich gedeckten Tisch Platz nehmen. Eine Idee für die Feiertage: Die Fahrt ins schmucke Städtchen Bad Tölz. Dort befindet sich das Restaurant ViCulinaris, welches das Motto ausgibt: Das Leben kulinarisch genießen! Die Jugendstilvilla am Fuße des

Kalvarienbergs wurde vor genau 100 Jahren vom berühmten Münchner Architekten Emanuel von Seidl entworfen und ist seit dieser Zeit im Besitz der Familie Roth, die ebenfalls dort das Hotel Kolbergarten betreibt. Wir hingegen sind zu Gast bei Johann Mikschy. Er schwelgt kulinarisch in beachtlichen Höhen, war er nämlich bereits in der Residenz Winkler, im Berliner Hotel Adlon, im Bayerischen Hof zu München und sogar als Küchenchef des

Berliner Reichstags am Werk. Dabei ist Meister Mikschy gerade einmal 35 Jahre alt!

Und so nehmen wir bei ihm Platz, nahezu wie in einer Art Wohnzimmer: Jugendstil-Einrichtung samt dunklem Eichenparkett, hohen Sprossenfenstern und Tonnengewölbe wirken anheimelnd freundlich. Wie freundlich stimmt erst die Speisekarte: Da gibt es an diesen Festtagen die Möglichkeit, zwischen drei Menüs zu wählen: 4-Gänge zu 29,50 Euro, 5-Gänge kosten 35 Euro und das Komplett-Menü kommt auf 38 Euro. Stellen wir nur ein paar Speisen vor wie den Feldsalat mit getrüffeltem Scamorza, dem halbfesten Schnitt-

Frischkäse, samt altem Balsamico, den geschmorten Weihnachtskarpfen in Rotwein auf Kürbisgemüse und Gänsebraten. Oder die Ente mit Rotkraut, hausgemachten Kartoffelknödeln und glasierten Maronen. Innovativ und kreativ, aber nie abgehoben und verkünstelt, bereitet er die Speisen zu.

Lebkuchenmousse und Glühweineis

Da sind wir schon bei den Stärken des jungen Mannes, nur Zutaten zu verwenden, die am besten, sprich frischesten, sind: So stammt das Gemüse (ökologisch!) vom Münchner Viktualienmarkt, Kräuter werden

im Garten angesät, Trüffel kommen aus Italien. Dort gibt es einen „jemand“, der eigens für Mikschy nach dem schwarzen Gold sucht, und es dann sofort in Tölz „abliefern“. Und der Käse? Wie praktisch, den holt Mikschy vom Tölzer Kasladen in unmittelbarer Nachbarschaft! Apropos Dessert. Zur Alternative steht auch die Lebkuchenmousse mit Zitrusfruchtkompott und Glühweineis. Was wählen? Am liebsten beides. Doch anlässlich der „Hohen Tage“ lassen wir uns zu einem heißen, starken Espresso (1,80 Euro) den Geschmack von Zimt und Nelken auf der Zunge zergehen! So muss Weihnachten schmecken!

Christine Waldhauser-Künlen



ViCulinaris, Bad Tölz

■ Anfahrt

Von Grünwald über Egling nach Bad Tölz. Oder: A 95 München-GAP, Ausfahrt Bichl, weiter bis nach Bad Tölz (Altstadt/Lenggries). Richtung Altstadt fahren (ausgeschildert). An der Isarbrücke dem Park / Hotelleitsystem „Parkplatz und Hotel Kolbergarten“ folgen (knapp 50 Meter). Parkplatz endet in einer Sackgasse.

■ Adresse

Restaurant ViCulinaris im Ho-

tel Kolbergarten, Fröhlichgasse 5, 83646 Bad Tölz. Tel.: 0 80 41 / 792 88 91. Internet: www.tiscover.de/viculinaris

■ Öffnungszeiten

Di-Sa ab 18.30 Uhr, bei geschlossenen Gesellschaften auch So/Mo geöffnet.

■ Tipp

5-Gänge-Weihnachtsmenü am 25. und 26. Dezember 2005 mittags/abends (p.P. 35 Euro).

■ Karte

Kompass 182, Isarwinkel.

