



Zur g'schmackigen Wirtshausküche gesellen sich unter der neuen Leitung von Thomas Fesenmair einige neue Gerichte, wie beispielweise verschiedene Aufstriche im Glas. Fotos: privat.



Königlicher Hirschgarten

Mehr Finesse im größten Biergarten der Welt

Nymphenburg – Es weht ein frischer Wind im Königlichen Hirschgarten! Seit dem 1. März hat Thomas Fesenmair, Ex-Küchenchef des Restaurants, nun als neuer Wirt übernommen – und gleich ein paar Neuerungen eingeführt. „Wir sind im Kern ein Wirtshaus und das ist von der Konzeption unumstößlich. Aber natürlich muss man mit der Zeit gehen und so gibt es neue Produkte und Gerichte auf der Karte, bei denen wir mit mehr Finesse spielen und nicht mehr alles so sehr auf Schweinefleisch basieren lassen. Außerdem gibt es auch einen guten Anteil veganer Speisen“, sagt der Ur-Münchner, der neben Stationen im Seehaus, Hirschgarten und Golfclub Beuerberg sowie während seines Jobs bei Käfer viel von der Welt gesehen hat.

Zur g'schmackigen Wirtshausküche, die klassische Gerichte wie Schweinsbraten, Fleischpflanzerl oder Tafelspitz umfasst, gesellen sich also Rote-Bete-Spalten an Rucola oder Kartoffelgulasch mit Wurzelgemüse. Die Tageskarte wechselt: Spargel im Frühling, Matjes im Sommer, Pfifferlinge im Herbst, Wild im Winter – so der Speiseplan. Natürlich stehen im Hirschgarten, der ein eigenes Gehege hat, immer wieder Wildgerichte im Fokus.



Starkes Team: Küchendirektor Dominik Kreuzig, Küchenchef Christian Koning, Wirt und Geschäftsführer Thomas Fesenmair und Gastronomie-Direktor Michael Schinharl. Fotos: privat

Die Hirsche betreut der Chef selbst und kann sie auch erlegen – er ist nicht nur Koch und Gastronom, sondern auch Jäger. Mit der neuen Stelle geht ein Traum in Erfüllung: „Es war schon mein heimlicher und inniger Wunsch, bei so einem Projekt mal berücksichtigt zu werden.“ Und als Ex-Küchenchef kennt er das Haus gut. Sein Highlight auf der Karte? „Neben der Fischsuppe und den Ochsen-Ripperl sind das die „Mogendratzerl“: Sechs verschiedene Aufstriche im Glas als Appetithappen, zwei davon vegetarisch“, beschreibt Fesenmair. Neben Kerndl-Aufstrich und Radieserl-Frischkas gehören der Kartoffelkas, die Leberwurst, das Schmalzfleisch und der Apfelgriebenschmalz zu dem köstlichen Sextett.

Jägerstüberl und Herzogstüb

Wichtig ist Fesenmair, dass sich jeder Gast wohlfühlt: „Viele Menschen kommen schon länger als ich auf der Welt

bin hierher. Und ich möchte sowohl für den Stammgast, wie auch für die neuen Gäste ein tolles Angebot mit Atmosphäre bieten.“ Die gibt's in den charmanten Stüberl, die auch lustige Feerrunden verschiedener Größe exklusiv reservieren können, gratis zum Gaumenschmaus: im Herzstück, der „Schwemme“, dem „Stadl“ oder dem „Poststüberl“, das mit seinen Postraritäten Geschichten aus den Zeiten der Postkutschen erzählt. Im „Ludwigsstüberl“ sitzt man gemütlich zwischen Bildern der Schlösser König Ludwigs und in der „Jägerstüb“ gibt's, na klar, Jagdhütten-Feeling.

Elegant ist die „Kurfürstenstüb“ mit antiken Holzpaneelen und romantisch wird's in der „Herzogstüb“, von der man direkt in den Biergarten gelangt. Der liegt idyllisch zwischen Park und Hirschegehe und ist übrigens der größte der Welt. Ab dem ersten Sonnenstrahl wird geöffnet, man genießt die Wirtshauschmankerl im bedienten und eine kleine Auswahl im Selbstbe-

dienungsbereich. Vom 2. April bis 15. Oktober bei gutem Wetter dann auch mit Blasmusik.

Auch kulturell will der Chef etwas bieten, am 25. März tritt Christian K. Schaeffer („Rosenheim Cops“) mit seinem Swing-Programm „Forever to Remember“ auf. Noch bis Ostern wird dazu das Starkbier „Maximator“ kredenzt, ansonsten Augustiner, Tegernseer und aus der Schlossbrauerei Kaltenberg für die Gäste eingekauft. Die sind laut Fesenmair sehr gemischt: „Der Zahnarzt neben dem Postboten, der Rechtsanwalt neben dem Bahnangestellten. Wir sind ein ständeloser Erdungspunkt.“ Und der Plan für die Feiertage? Am Ostersonntag steht ein klassischer Osterbrunch von 11 bis 14.30 Uhr an. Am Karfreitag gibt es eine schöne Fischauswahl auf der Tageskarte. Manche Dinge ändern sich, Gott sei Dank, eben nie. STEFANIE WILL



Blick ins Jägerstüberl. Fotos: privat



Mehr Informationen unter
Königlicher Hirschgarten
Hirschgarten 1
80639 München
Telefon: 089/179991 19
www.hirschgarten.de
Mo. bis So. 11 bis 24 Uhr
Küche 11 bis 22 Uhr