



Patron Leonardo(links) lädt zu einer kulinarischen Italienreise; Andree Köthe und Yves Ollech (oben) schnappen im Essigbrätlein nach Luft; höchsten Ansprüchen genügt der Schwarze Adler (unten).



PRINZ-Test

# Nürnberg's beste Restaurants

Von Edellokalen bis zur Imbissküche: Die PRINZ-Redaktion hat den wichtigsten Köchen Nürnbergs in die Töpfe geschaut und ihre Restaurants getestet. Das sind unsere Top-Favoriten jeder Kategorie



**Exklusiv:** „Gasthaus Rottner“

## Regional, saisonal, höchst genial

Eigentlich wollte Stefan Rottner einmal Fußballer werden. Angesichts der erlesenen Qualität und dem Einfallsreichtum seiner Küche wäre er mit Sicherheit ein Mittelfeldstar geworden, der in Interviews nach gewonnenen Spielen mit fränkischem Akzent die Fehler analysiert. Nun ist der Spross einer Gastronomenfamilie aber letztlich doch in der Restaurantwelt gelandet und hat das Romantik Hotel Gasthaus Rottner zu einer der besten Adressen der Region gemacht. Die Gäste dürfen sich in drei ländlich stilvoll gestalteten Gasträumen über exklusive Gerichte freuen, deren Philosophie Rottner als regionale Saisonküche bezeichnet. Somit wechseln die Menüangebote mit den Erntezeiten und gestalten die Karte quasi von selbst. Das wunderbar zarte Carpaccio von Lachsforelle und Stör mit Muschelcassoulet, die deftig-delikate Apfel-Meerrettichsuppe mit Thymianrösti oder das sensationell auf den Punkt zubereitete Rehfilet in Schiefertrüffelsoße mit Rahmlauch und Brotknöpfe läuten geschmacklich die Wintersaison ein. Rottner kombiniert diese Saisonvorgaben mit kreativen oder klassischen Zubereitungsmethoden und spielt zusammen mit seinem Team, seine Frau koordiniert die Weinauswahl und seine Mutter pflegt den Kräutergarten, in der höchsten kulinarischen Liga.

Winterstraße 15/17, Tel. 0911 / 61 20 32, Mo-Fr 12-14 und 18-21.30 Uhr, Sa ab 18.30 Uhr, [www.rottner-hotel.de](http://www.rottner-hotel.de)

**Küche**

PPPPP

**Atmosphäre**

PPPPP

original zuzubereiten. Dazu reist sie desöfteren in ihr Lieblingsland Italien und lässt sich von den safrangelben Hügeln des Latiums und den Köstlichkeiten der Region zu neuen Kreationen inspirieren. Die Gästeschar dankt es ihr mit eiserner Treue. Der Wiederkehrfaktor des Braun ist mit rationalen Parametern nicht messbar.

**Küche** P P P P P  
**Atmosphäre** P P P P P

### SUSHI Hiro Sakao

Waldstraße 105, Fürth, Tel. 0911 / 78 12 40, Mo-Sa 18-1 Uhr, So 18-24 Uhr

Sushi ist für Liebhaber des rohen Fisches eine Sucht, für Unerfahrene oftmals Grund zur Irritation. Da hilft kein Mittelweg, sondern nur der Selbstversuch mit erstklassigem gerolltem Fisch. Das charmante und stilvolle Restaurant Hiro Sakao in Fürth stellt dafür den maßgeschneiderten Versuchsaufbau mit der unschlagbaren Bento-Box zur Verfügung, die vor 20.00 Uhr zum unvorstellbaren Preis von 12,80 zu haben ist. Deren sorgfältige Zusammenstellung aus variierenden Sushi, (Garnele, Thunfisch oder Lachs), kombiniert mit verschiedenen frischen Salaten, gebackenem Gemüse und Hähnchenspießen in einer süßsaureren Soße, lässt Schlemmerherzen wahrhaftig höher schlagen. Doch auch bei so viel Begeisterung für dieses Highlight, muss unbedingt noch Platz für

das hausgemachte Eis aus grünem Tee bleiben, das an der offenen Theke am idealsten zu genießen ist.

**Küche** P P P P P  
**Atmosphäre** P P P P P

### ASIATISCH Thai Food

Bucherstraße 23, Tel. 0911 / 377 80 09, Mo-Sa 11-21.15 Uhr, So 13-21.15 Uhr

Weder der Begriff Imbiss, noch der Titel Restaurant ist die adäquate Definition für den selbst betitelten Imbissasiaten Thai Food. Die breite Fensterfront hin zur viel befahrenen Straße erweckt durchaus Imbissbudeneneindruck, jedoch die Würze und Frische der Gerichte misst sich spielend mit jedem asiatischen Restaurant der Stadt. Gerade das ständige Zischen der gusseisernen Woks, die schnellen und lauten Anweisungen der Köchinnen und der Gäste bedingte Geräuschpegel prägen die Atmosphäre des Lokals. Der Duft von knusprig gebratener Ente mischt sich mit den betörenden Bouquets von Kokosmilch, Basilikum und Koriander und tauchen den kleinen Raum in eine betörende Geruchswolke. Die verschiedenen Currygerichte sind ein Renner, der unumstrittene Höhepunkt aber ist die Tom Ka Gai Suppe, die jeder Garküche Bangkoks zur Ehre gereichte. Nur selbstverständlich, dass es zeitweise eine echte Herausforderung ist, über-

haupt einen Platz zu ergattern. Keine Sorge, die freundlichen Mitarbeiterinnen packen Ihnen ihr Abendbrot auch ein – es ist schließlich doch nur ein Imbiss.

**Küche** P P P P P  
**Atmosphäre** P P P P P

### TAPAS Andalusischer Hund

Helmstraße 7, Tel. 0911 / 393 22 33, So-Mi 19-1, Do-Sa 19-2 Uhr

Egal, wie viele Tapasbars in der Stadt noch eröffnet werden, den Kultstatus des „Hund“ wird keine der wie auch immer designten Bars erreichen. Es ist das Aufeinandertreffen von spanischem Lebensgefühl, trendigem Publikum und ehrenwertem iberischen Essen, das diesen Schlauch mit Garten so einladend werden lässt. Ganz wie im Tapas-Mutterland besteht der mit blauen Azulejos gekachelte Gastraum eigentlich nur aus einer Bar mit Sichtfenster, unter dem sich Albondigas, Patatas Fritas und andere Köstlichkeiten türmen. Voll ist der „Hund“ jeden Tag und genau das verlangen die Rioja trinkenden, szenearfinen Anhänger auch. Eng muss es dort sein, auf angenehme Weise intim, laut und immer verdammt cool. Solange das so bleibt wird dieses Szenekleinod in Johannis seinen neidvoll blickenden Konkurrenten in Sachen Publikumsgunst immer einen Schritt voraus sein.

**Küche** P P P P P  
**Atmosphäre** P P P P P

### STEIRISCH-BÖHMISCH Zum Hobelwirt

Paumgartnerstraße 22, Tel. 0911 / 277 44 34, Di 17-23 Uhr, Mi/Do 11-23 Uhr, Fr/Sa 11-1 Uhr, So 11-23 Uhr, [www.hobelwirt.de](http://www.hobelwirt.de)

Familie Maschek hat sich die Tradition ihrer böhmisch-österreichischen Herkunft zu Herzen genommen. Wie sollte es sonst erklärlich sein, dass mitten in Nürnberg ein Restaurant existiert, das die Feinheiten dieser Küche so konsequent tagtäglich auf die Speisekarte bringt. Abgesehen vom vorzüglichen Böhmischem Sauerbraten an Sahnesoße, Williamsbirne, Preiselbeeren und böhmischen Knödeln sind es vor allem die Hobelwirtklöße als Beilage zu sämtlichen anderen klassischen Braten, die uns in Verzückung versetzen. Kindskopf groß und von Hand veredelt sorgen sie nicht nur für einen stattlichen Sättigungsgrad, sondern schmecken trotz Überdimensionierung nach mehr. Nach dem obligatorischen Becherovka kann somit nur der mehlig dampfende Palatschinken mit Aprikosenfruchtmark folgen, der dem steirisch-böhmischen Abend erst den letzten Schliff verleiht. Eingebettet in eine traditionell fränkisch anmutende Wirtshaft gelingt den Mascheks der leckerste zentraleuropäische Geschmackstiegel nördlich von Südtirol. Eine wohlschmeckende Form von Traditionsbewusstsein.

**Küche** P P P P P  
**Atmosphäre** P P P P P