

Gelungene Vorstellung

Die absolut unabhängige GASTROKRITIK

Warum das Rad neu erfinden? Dachten sich wohl die neuen Betreiber des bestens eingeführten Restaurant Papageno in der Theaterstraße und behielten den „guten Namen“ bei. Ob **Ludwig Schlichtherle** und **Mike Rex** – beide mit reichlich Erfahrung in der gehobenen Gastronomie – sowie ihre Partnerinnen **Michaela Schlichtherle** und **Irene Vogelbacher** die anerkannt gute Küche des ehemaligen Hausherrn **Torsten Ludwig** würdig fortsetzen, oder sogar „noch einen draufsetzen“, wollten wir bei unserem Besuch testen.

Ambiente: ★★★★★

Liebevoll dekoriert und stilvoll eingedeckt – man erkennt schon beim ersten Blick, dass die neuen Pächter mit Leidenschaft bei der Sache sind. Der Wintergarten – jetzt als „Fine Dining im Amadé“ bezeichnet, verspricht von Donnerstag bis Samstag Abend Gourmet-Menü-Erlebnis der besonderen Art.

Essen: ★★★★★

Um gleich „in medias res“ zu gehen: wenn die Damen im Service beim Servieren „Viel Spaß beim Genuss!“ wünschen, dann hat das seinen guten Grund und ist nicht übertrieben. Aus der schon auf den ersten Blick erkennbar sehr saisonal und regional orientierten Karte wählten wir ein Kerbelwurzelschaumsüppchen (€ 5,90). Das eher selten angebaute Gemüse, das als „Herausforderung“ für Köche gilt, machte Lust auf weitere „heimische Entdeckungen“. Aber im Papageno „kann man auch exotisch“; davon überzeugte uns die harmonisch abgestimmte Kürbissuppe mit Chili, Ingwer, Zitronengras, Curry und Kokos (€ 6,90) Als weitere Vorspeise brillierte die Wachtelbrust & Keule auf blauem Kartoffelpüree sowie getrüffeltem Kartoffelpüree (€ 13,90) als Gaumen- wie Augenschmaus gleichermaßen. Als Hauptgerichte wählten wir aus der Tageskarte die Hirschmedaillons – wunderbar zart – mit Ginrahm, Rotkohl und Serviettenknödel-Talern (€ 28,90). Ein Traditionsgericht, handwerklich auf hohem Niveau zubereitet und mit dem gewissen Pfiff – genau so stellt man sich zeitgemäße Küche vor. Top-Produktqualität zeichnete auch das gegrillte Zanderfilet aus Wildfang mit feinem Blattspinat und Kartoffeln (€ 19,90) aus. Leider waren die Rinder-



Papageno

Theaterstraße 8

86152 Augsburg

www.papageno-augsburg.de

Tel. 0821 9076464

bäckchen aus der Hauptkarte bei unserem sonntäglichen Besuch aus – andererseits ist dies ein Zeichen für bewussten, frischen Einkauf.

Ein mediterran inspiriertes Wolfsbarsch-Filet mit Tomaten-Oliven Emulsion, Pinienkern-Korinten-Blattspinat und Safran-Couscous (€ 21,50) machte dies wieder wett.

Trinken: ★★★★★

Bereits die Auswahl an offenen Weinen wird dem gehobenen Anspruch gerecht: der Württemberger Riesling QbA vom Weingut Graf Neipperg (€ 6,20 0,2l) mit seinen ausgeprägten Fruchtaromen war ein toller Essensbegleiter zu Vorspeisen und Fisch; ebenso wie der Primitivo Pulina Salento von Castello Monaci (€ 6,- 0,2l).

Service: ★★★★★

Im Service-Team des „neuen Papageno“ strahlte wirklich jede/r einzelne eine herzliche Gastgeberfreundlichkeit aus, wie man sie sich wünscht. Nachfragen wurden kompetent und charmant beantwortet – Fazit insgesamt: tolle Vorstellung!

Legende:

- ★★★★★ = **überragend**
- ★★★★ = **sehr gut**
- ★★★ = **gut**
- ★★ = **durchschnittlich**
- ★ = **mäßig**
- 0 = **indiskutabel**