

Home > München > Rotwand eins in Obergiesing: Tapas und ein heißer Stein

5. November 2018, 10:58 Uhr Rotwand eins

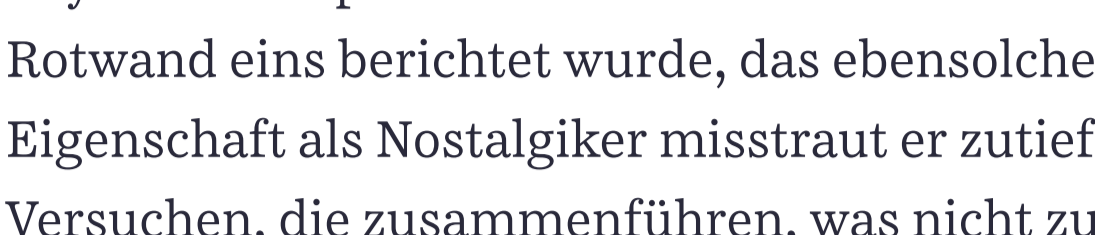
# Wo bayerische Tapas auf den Trend zum heißen Stein treffen



Mag sein, dass der Trend zum heißen Stein schon wieder nachlässt. Egal. Hier ist er bis zur Perfektion entwickelt. (Foto: Stephan Rumpf)

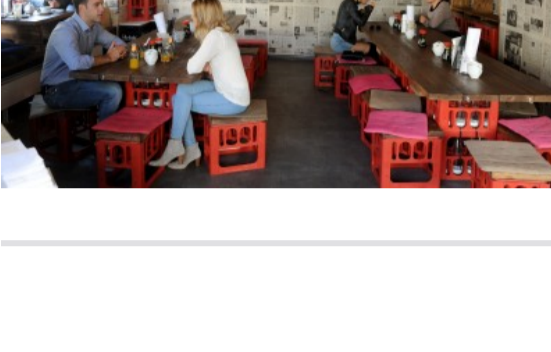
**Das Rotwand eins vereint sehr unterschiedliche gastronomische Stilrichtungen - das aber so gekonnt, dass man als Gast ganz beseelt ist.**

Von Karl-Heinz Peffekoven



Bayerische Tapas? Ernsthaft? So dachte Peffekoven, als ihm vom Rotwand eins berichtet wurde, das ebensolche feilbiete. In seiner Eigenschaft als Nostalgiker misstraut er zutiefst all jenen kulinarischen Versuchen, die zusammenführen, was nicht zusammengehört. Wer malaisische Algen mit Labskaus-Extrakten und Kangurubäckchen mischt, ist nicht sein Freund. Also gut, bayerische Tapas. Peffekoven beschloss, sich ein Bild von der Sache zu machen.

Zwei Abende später saß er, aufs Freundlichste und Umsichtigste umsorgt vom Kellner, mit den Seinen in einem behaglichen Giesinger Gastraum und hat sich geschämt. Ob seiner Vorurteile. Er dachte an seinen Großvater, der kulinarischen Konservatismus stets mit dem klassischen Satz strafte: Was der Bauer nicht kennt... Bauer Peffekoven probierte nun die zweite Tapa des Abends und war begeistert. Die feine kleine Vorspeise spanischer Art und die eher zum landestypischen Kraftmeiern neigende bayerische Küche sind, wie man hier lernen darf, nämlich keineswegs inkompatibel. Die Kartoffelplanzen zum Beispiel, gefüllt mit Leberkäsebrät und Krautsalat, begleitet von einem leichten, gut verträglichen Grünen Veltliner, verheißen dem Gast: Dies wird ein besonderer Abend.



## Sushi and Meat Hier wird das Glück im Pott serviert

Das Sushi and Meat war erst ein Pop-up-Restaurant, nun sieht es immer noch unfertig aus - und hat gerade deshalb Charme.

Von Helene Töttchen

Als Gruß des Hauses war zuvor bereits ein bissfester kleiner Linsensalat gekommen, fruchtig und zugleich scharf und sehr vielversprechend. Wunderbar mürb und leicht pikant schmeckte das Bayrische Dunkelbier-Gulasch mit Knödelchen, in einer dichten, sämigen Sauce mit Paprikapulver. Das wäre sogar ein feines Hauptgericht gewesen.

Nicht ganz mithalten, aber immer noch überzeugen konnte der Matjestatar mit einem Mus aus Roter Beete und Meerrettich; wo hier das Bayerische verborgen und der Unterschied zu normalem Heringssalat war, blieb ein wenig offen. Wunderbar wiederum war das Forellenfilet in Hopfen und Malz mariniert, gereicht in Roter Rana-Mousse mit knusprigen Kartoffelscheiben, eine reizvolle Kombination. All diese Tapas gibt es zu sehr akzeptablen Preisen um die sechs Euro herum, und Peffekovens kleine Gesellschaft hätte die Testreihe aus der reichen Tapas-Auswahl gern fortgesetzt - aber da waren ja noch die Hauptpeisen, der eigentliche Star des Hauses.

WEITERLESEN NACH DIESER ANZEIGE

**Die Strompreis-Lüge**  
Diesen Trick sollten Sie kennen, damit Ihnen ab sofort nie mehr zu viel berechnet wird.  
**mehr über den Trick**

Mit diesen verhält es sich hier wie in der amerikanischen Comedy, wenn es plötzlich heißt: "And now to something completely different." Jetzt zu etwas völlig anderem, Themenwechsel. Der Clou im Rotwand eins sind nämlich sehr feine Steaks vom heißen Stein, die mit Leberkäsebrät, Bayern und Tapas rein gar nichts zu tun haben. Das ist ein mutiges, aber überzeugendes Konzept.



## Das Rezept Fruchtig-herzhaft Spanferkelbäckchen mit Paprika und Birnen

So schmeckt das Schmorgericht herzhaft, aber zugleich fruchtig-frisch.

## Ein beseelter Ort abseits der Partyrouten

Mag sein, dass der Trend zum heißen Stein schon wieder nachlässt. Egal. Hier ist er bis zur Perfektion entwickelt: Der Lavastein, auf bis zu 400 Grad Celsius erhitzt (Finger weg, weg, weg!), bietet dem Gast die Möglichkeit, das ausgezeichnete Rindfleisch in kleinen Stücken selbst je nach Vorliebe zu braten. Fett und Öl braucht es nicht. Dazu werden drei Dips nach Art des Hauses gereicht: eine machtvolle Knoblauchcreme (Aioli), eine scharfe, aus Argentinien und Chile stammende, für Steaks wie geschaffene Chimichurri-Paste und eine Barbecue-Speck-Sauce. Es gibt Flanksteak, Hüftsteak, Roastbeef und Rinderfilet aus Argentinien und Uruguay, den klassischen Rinderzüchterländern. Das ist daher keine ganz billige Freude, aber verglichen mit manchen anderen Münchner Steakhäusern noch annehmbar im Preis: zwischen 17 Euro (Flanksteak, 180 Gramm) bis maximal 42,50 Euro, das aber immerhin für stolze 350 Gramm Filet.

Wem das des Guten zu viel ist, dem bietet das Lokal auch eine liebevolle Saisonkarte, so gab es eine zarte Rinderroulade in Rotweinsauce mit Blaukraut und hausgemachten Spätzle (16,90 Euro). Dabei sind auch vegetarische Gerichte wie ein Flammkuchen mit Ziegenkäse, Birne und Rosmarin (12,90 Euro). Um das Ganze abzurunden, verfügt das Lokal über eine kleine, aber schöne Weinkarte (zu den leider üblichen garstigen Münchner Weinpreisen); zum Steak sei empfohlen der offene Neuseeländer Seagull Mountain, aus dem feinsten Weinanbaugebiet der fernen Inseln, trocken, kräftig und rund.

Das Lokal liegt im Giesinger Osten, weit ab der Partyrouten. Dennoch ist eine Reservierung keine schlechte Idee, nach zwei Jahren hat sich der Tipp herumgesprochen. Es ist nicht ganz leicht zu finden, von der viel befahrenen Werinherstraße gnädig durch eine alte Baumreihe geschützt, daher kann man im Sommer fein draußen sitzen. Innen, im großen alten Gastraum, gibt es sogar ein Bücherregal. Das "Jahrbuch der Lyrik 2011" ist dabei und der Lonely-Planet-Reiseführer für von Fernweh Befallene: "The World". Andererseits: Fernweh? Man sitzt doch schon an einem beseelten Ort.

\* SZ vom 31.10.2018 / [vewo/kbl](#) [Feedback](#)

**Location Info: Rotwand eins**  
Adresse Rotwandstraße 1 | Postleitzahl 81539 München | Telefon 089/96991141 | Öffnungszeiten Montag bis Freitag 17 bis 24 Uhr, Samstag und Feiertag 18 bis 24 Uhr | E-Mail -

[In Karte anzeigen](#)



[Zur SZ-Startseite](#)

Lesen Sie mehr zum Thema

- [Giesing](#)
- [Untergiesing-Harlaching](#)
- [Restaurants](#)
- [München-Guide](#)
- [Restaurant Giesing](#)

[Taboola Feed](#)

ANZEIGE

**Dieses Strategiespiel ist das Beste für dein Gehirn. Kein**

Forge Of Empires

**5 Tipps für den richtigen Schreibtischstuhl**

AJ Produkte

**Deutscher Hersteller löst das Brillenbeschlag-Problem bei...**

air20 Maske

ANZEIGE

**Wenn du gerne spielst, ist dieses Städteaufbauspiel ein Muss. Kein Install.**

Forge Of Empires

**Diese Zahnversicherung zahlt alles: Jetzt abschließen**

dentolo Zahnzusatzversicherung

**SZ Stellenmarkt**

**Java Softwareentwickler (m/w/d)**  
CPU Consulting & Software GmbH  
76133 Karlsruhe, Augsburg (Stadt), 80331 München

**Junior Embedded-Softwareentwickler Automotive (m/w/d)**  
AKKA Management Services GmbH  
85053 Ingolstadt, 85057 Ingolstadt, 80331 München

**(Senior) Projektleiter (m/w/d) Elektrotechnik**  
Burnick Ingenieur GmbH  
70173 Stuttgart - Mitte, 80639 München - Neuhausen, 80639 München ...

[Alle Angebote](#)

Leser empfehlen im Ressort München

- Interview am Morgen: Tauben in der Stadt **"Leute, die füttern, sind die größten Tierschinder"**
- Zugzug **Ohne Niederbayern wäre München ein kulturloses, ödes, mieses Nest**
- München **Polizei schickt 150 Menschen an Rodelberg nach Hause**

Meistgelesene Artikel

- Biontech und Moderna: Corona-Impfstoffe im Vergleich**
- Vereinigte Staaten **Coup des Wahnsinns**
- Washington **Trump stellt geordnete Amtsübergabe in Aussicht**

ANZEIGE

**GUTSCHEINE**

**15€** OTTO Gutschein

**5€** eBay Gutscheine

Tchibo Gutscheine

**20%** Amazon Gutschein

**70%** Bod Rab

[Neue Gutscheine](#) [Alle Shops](#)

ANZEIGE

**VERGLEICHSPORTAL**

**Stromvergleich** →

**Baufinanzierung** →

**Kreditkarten Vergleich** →

**Tagesgeld Vergleich** →

**Har**

**Gasvergleich** →

**Autokredit** →

**Girokonto Vergleich** →

**Depot Vergleich** →

**Har**

[Produktvergleich](#) [Kreditvergleich](#)

[Zur SZ-Startseite](#)

## Süddeutsche Zeitung



Mediadaten Newsletter Eilmeldungen RSS Apps Jobs

Datenschutz Datenschutzeinstellungen Kontakt und Impressum AGB