

SO ERREICHEN SIE UNS

Abendzeitung, Ausgehen
80265 München,
Fax (089) 2377-374,
Mail: ausgehen@abendzeitung.de

MEIN MÜNCHEN

Hier erzählen Münchner, wo sie gerne ausgehen und was ihnen die Stadt bedeutet. Heute ist das der Vertriebsleiter Michael (49), den wir am Kapuzinerplatz getroffen haben.

„Leckere Nudeln im Huang Phong“



Typisch für München ist der Englische Garten mit dem Monopteros, der Platz gibt der Stadt ein ganz spezielles gutes Lebensgefühl. Ich bin Hobbyfotograf und immer wieder mit meiner Kamera unterwegs. Doch schon allein zum Monopteros hinzuschauen, ist Erholung pur. Auch die Fußgängerzone zwischen Stachus und Marienplatz ist toll. Dort pulsiert das Leben, finde ich. Der Stachusbrunnen ist ein guter Treffpunkt. Schön, wenn Kinder dort im Sommer spielen. Das Cafe Buch & Bohne am Kapuzinerplatz mag ich gerne, weil ich gut bedient und gut beraten werde. Es hat was, dort am Wochenende einen Cappuccino zu trinken und ein Buch zu lesen. Zum Essen gehe ich öfter ins Huang Phong in der Dietramzeller Straße, weil dort ein super Preis-Leistungsverhältnis herrscht und die Singapurnudeln gut schmecken. Täglich wechselnde dreigängige Mittagsmenues gibt es übrigens im Bräustüberl Liebhardts in Aying. In das Essen könnte man sich reinlegen.

Foto/Umfrage: Daniel von Loeper



Ein Stück Sardinien in Schwabing: Das „Il Sardo“ am Elisabethmarkt.
Fotos: Daniel von Loeper

Reif von der Insel

Pecorino und Ricotta aus der Heimat des Inhabers: Das „Il Sardo“ in Schwabing funktioniert dank eines perfekten Netzwerks. Fast alle Produkte kommen direkt aus Sardinien

Sonne, der Luft, der Erde und den Kräutern Sardiniens zeugt. Das fängt schon beim Aperitif an: Der Aperitivo del Sardo, ein Prosecco mit weißem Myrten-Likör (0,2 l, 5,50 Euro) ist eine fruchtig-herbe Erfrischung. Einfach und lecker: der sardische Antipasti-Teller mit besagter Wurst, Oliven, eingelegtem Gemüse, sardischen Pecorino und Ricotta (8 Euro). „Das Gemüse stammt von einem kleinen Produzenten, bei dem Giuliano schon gearbeitet hat. Der Käse kommt aus einer Sennerie, die Giulianos Vater, der Schäfer war, mit Milch beliefert hat“, erzählt die 42-jährige.



Ein traditionelles Gericht: Pasta alla Campidanese.

wären zum Beispiel Fregola, Pasta-Krümel, mit Venusmuscheln (9,50 Euro) oder Malloreddus alla Campidanese: Kleine, muschelförmige Nudeln mit frischer Salsiccia, Pilzen und Tomaten (9 Euro). „Hauptgerichte mit Fleisch gibt es nur auf Bestellung, da wir gemerkt haben, dass unsere Gäste nach einer Vorspeise und einem Primo in der Regel zu satt für ein Secondo sind“, so Bauer.

Dafür darf's dann gerne noch eine Nachspeise sein, zum Beispiel Crêpes aus Pane Carasau mit in Honig geschmolzenem Pecorino und frischer Birne (4,50 Euro). Und im Sommer lässt sich das günstige Mittagsmenü (Salat oder Suppe, Pastagericht, Espresso, 10 Euro) draußen auf dem Trottoir mit Blick auf den Elisabethmarkt genießen.

Annette Wild

Agnestaße 2, Di. bis Sa. 12 bis 22 Uhr, So. 17 bis 22 Uhr. Mo. Ruhetag, ☎ 45 16 83 00

DAS IST HEUTE LOS

Gastro

„Steinofen Pizza für 3,30 Euro“, Kantine München, 18 bis 5 Uhr, Grafinger Str. 6, www.kantine-muenchen.de, ☎ 44 45 10 84

„Mittagsmenü mit Softdrink für 6,50 Euro“, DuDu, 11.30 bis 14 Uhr, Augsburger Str. 1, www.restaurant-doan.de, ☎ 12 28 64 80

„Ofenfrischer Schweinsbraten 6,45 Euro, Zamila See-stub'n, ab 17 Uhr, Fritz-Lutz-Straße 25, www.zamilaseestuben.de, ☎ 93 02 75 5

Bar

„Mojito für 4,80 Euro“, EscoBar, 17 bis 1 Uhr, Breisacherstraße 19, www.esco-bar-muenchen.de, ☎ 48 51 37

„Lady's Night – Cocktails 4,90 Euro“, SichtBAR, ab 18 Uhr, Hugo-Weiss Straße 8, www.cafe-sichtbar.com, ☎ 45 03 69 13

„Open Decks – Happy Hour“, M.C. Mueller, 18 bis 20 Uhr, Frauenhoferstr. 2, www.mcmueller.org, ☎ 18 91 00 39

Club

„Juke & Joy Afterwork“, 8Seasons, ab 19 Uhr, Sonnenstraße 26, www.8-seasons.com

„Heimatabend“, 8 Below, Schützenstraße 8, www.8below.de

„The Heart of Munich“, Pimpernel, ab 22 Uhr, Müllerstr. 56, www.pimpernel-muenchen.de

„Love Tuesday“, 089 Bar, ab 21 Uhr, Maximiliansplatz 5, www.089bar.de

Mehr Infos und Fotos: www.nachtagenten.de

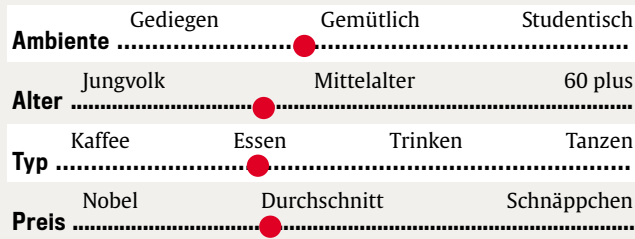


Das „Il Sardo“ muss man entdecken. So unscheinbar es von außen wirkt, so ein besonderes Geschmackserlebnis erwartet den Gast, der die Treppe hinabsteigt. Seit ein paar Monaten gibt es das charmante Kellerlokal mit 30 Plätzen samt Laden. Der Name ist Programm: Der Koch und Besitzer, Giuliano Munzittu, ist Sarde. Er kocht einfache, rustikale Gerichte, wie es sich auf der Insel so gehört – und vor allem: Er verwendet fast ausschließlich sardische Zutaten.

bei einem Münchner Metzger nach einem Rezept von Giulianos Mutter herstellen lassen, von Giulianos Familie gesammelt werden“, sagt Munzittu Lebensgefährtin Anne Bauer. Die beiden haben sich vor einem Jahr in Italien kennen gelernt und sich mit dem „Il Sardo“ einen gemeinsamen Traum erfüllt.

Die Produkte, die man im Ladenbereich auch kaufen kann, haben ein Aroma, das von der

AZ-BEWERTUNG: IL SARDO



SO FEIERT'S SICH BEI „LOVE TUESDAY“ IN DER 089BAR



Fotos: nachtagenten.de

„Löwe am Markt“
– direkt am Viktualienmarkt –
Dreifaltigkeitsplatz 4 · 80331 Mü. · Telefon 0 89/22 49 11
www.loewe-am-markt.de · Um Reservierung wird gebeten!

Unsere Angebote von Mo. 14.2. bis Fr. 18.2. (11.00–22.00 Uhr)

- Bauerngröstl mit Speck. 5,90 €
- Ei, Zwiebeln u. Kartoffeln an kleiner Salatgarnitur 6,90 €
- Gemischter Braten vom Rind und Schwein mit Knödel und Blaukraut 6,90 €
- Junggrinds-Leber „Berliner Art“ mit Apfelscheibe, Röstzwiebeln und Kartoffelbrei 6,90 €
- Gebratenes Fischfilet „Müllerin Art“ mit Dampfkartoffeln und Gemüse 6,90 €
- Putenschnitzel vom Grill mit Tomatenreis auf Käsesauce 7,90 €
- Geschmorte Lammkeule mit Bratkartoffeln und Speckbohnen – solange Vorrat reicht – 7,90 €

Stellenangebote allgemein

Lohnender Nebenverdienst
Die Abendzeitung sucht motorisierte Zeitungsverkäufer, die ab 18.00 Uhr in den Gaststätten die AZ zum Verkauf anbieten. Näheres erfahren Sie unter Tel. (0 89) 21 70 67 89 Hr. Damir Gulin.

Kaufgesuche
Kaufe alte Ölbilder, Landschafts-, Blumen-, Tier-, Akt-, u. Porträtbilder. Bitte rufen Sie mich an ☎ 089/17117440

Immobilien Gesuche
Suche App. zu kaufen. ☎ 089/89736501

Vermietungen
zu vermieten 1- u. 1,5 - Zimmer / App.
App-Pasing, 34 m², voll möbl. 480,- € + NK + 2MM KT, ☎ 0152/03 76 38 53

zu vermieten 3- u. 4-Zi.-Whg. + größer
Helle 3-Zi.-Whg., 7.Stock, Fürstenried-West, neu renoviert, 72 m², 740,- € + NK, Kaution 3 MM, ab 1.3.2011, T. 089/700 40 56, silvana1112@arcor.de

Vermietungen
zu vermieten 3- u. 4-Zi.-Whg. + größer
Laim: 3 Zi., hell, W-Blk., Park., 60 m², 620,- € + NK 80,- €, KT 3MM, Garage, ab sofort. ☎ 08178/99 89 78

zu vermieten 2- u. 2,5 - Zimmer-Whg.
2-Zi.-Whg., 94qm, Bad Aibling, großzügige Raumaufst., Hochparterre, ruhig, gr. Balkon, 2 Bäder, 530€ kalt, 160€ Nebenkosten, Tel. 089-60 85 37 55

Zu vermieten Zimmer/Wohnungen möbliert
Möbl. Zimmer zu vermieten, ☎ 089/841 86 41 (ab 20.00 Uhr)

Oching, möbl. 1 Zi.-App. NR, WEHF, ☎ 33, 380,- € incl., ☎ 0162/76 73 669

Vermietungen
zu vermieten gewerbliche Räume
Plinganserstr.18, ca. 160 m², f. Büro od. Ladenlokal. ☎ 0171/440 44 07

Laden, ca. 80 m² (Verkaufsraum + 2 Nebenräume) zu vermieten, keine Gastronomie oder ähnliches. ☎ 089/6 891 009 oder 089/20 34 71 96

zu vermieten sonstige Objekte
Allach, Halle 744 m², freistehend, ebenerdig u. mit Rampe, für Logistik, Produktion, von Privat, ☎ 089/8120673

Mietgesuche
zu mieten gesucht 1- und 2-Zimmer-Whg.
Ruh. älteres Beamtenepaar sucht 1,5/2-Zi.-Whg. (Nahe Ostfriedhof) ☎ 06074/919 73 88

Belohnung! Gut situiertes Beamtenepaar sucht 1,5/2-Zi.-Whg. (Nahe Ostfriedhof) ☎ 06074/919 73 88

Armut, Leid und Verzweiflung existieren. Wir aber auch.
Bitte unterstützen Sie uns mit Ihrer Mitarbeit – und Ihrer Spende.
Arbeitsgemeinschaft der bayerischen Bahnhofsmissionen c/o Diakon. Werk Bayern Pirkheimerstr. 6 · 90408 Nürnberg
Spendenkonto: 5 222 222 - Diakonisches Werk Bayern e.V.
Evangelische Kreditgenossenschaft eG · BLZ 520 604 10
Kennwort: Bahnhofsmission (bitte immer angeben)
bayern@undwww.bahnhofsmission.de

Nächste Hilfe: Bahnhofsmission.

