

zum Ferdinand



DAS BAMBERGER HAUS

An prominenter Stelle nahe dem neu angelegten Luitpoldpark errichtete der Münchner Architekt Franz Rank 1912 einen einfachen zweigeschossigen Bau. Dabei wurde die barocke Sandstein-Skulptur des Böttingerhauses in Bamberg (auch »Prell-Haus« genannt), das in der damaligen Judengasse 14 (heute Judenstraße) 1707–1713 errichtet worden war, in die Fassade integriert. Kurz nach 1900 waren diese Fassadenteile in den Besitz von Rank gelangt, der sie nach München überführte. Anlässlich des 90. Geburtstags des Prinzregenten Luitpold schenkte Rank das Gebäude der königlichen Haupt- und Residenzstadt München, in deren Besitz es sich noch immer befindet. Im Zweiten Weltkrieg zerstört, wurde das Bamberger Haus 1983 vollständig wiederaufgebaut.

Die Entstehung des Luitpoldparks geht auf ein Geburtstags-geschenk an den bayerischen Prinzregenten Luitpold zurück.

Zu seinem 90. Geburtstag pflanzte man ihm zu Ehren 90 Linden und legte um diesen Hain einen 33 Hektar großen öffentlichen Park an. Nach dem Zweiten

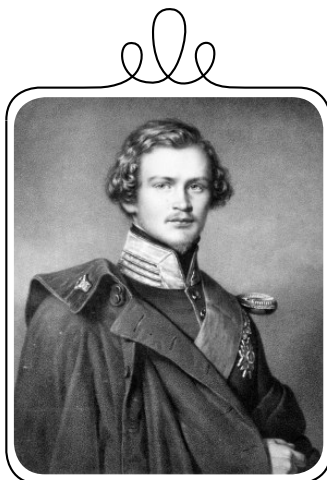
Weltkrieg häufte man im Nordteil des Parks einen 37 Meter hohen Schutthügel aus den zerbombten Überresten der Stadt auf. Auf dem heutigen Aussichtspunkt des sogenannten Luitpoldhügels erinnert ein Bronzekreuz auf dem Gipfel seit 1958 an die Opfer der Bombenangriffe.

Luitpold Karl Joseph Wilhelm von Bayern wurde am 12. März 1821 in Würzburg als fünftes Kind des Königs Ludwig I. von Bayern und der Prinzessin Therese von Sachsen-Hildburghausen geboren. Er war von 1886 bis

zu seinem Tod Prinzregent des Königreiches Bayern. Luitpolds Militärlaufbahn begann schon mit 14 Jahren, sein Vater machte ihn 1835 zum Hauptmann der Artillerie.

Luitpold unternahm ausgedehnte Auslandsreisen und lernte so seine spätere Frau, Erzherzogin Auguste Ferdinande von Österreich-Toskana kennen. Das Paar heiratete am 15. April 1844 in Florenz.

LUITPOLD VON BAYERN



Durch die Liebe Luitpolds zur Malerei brach in München eine fruchtbare Zeit für die bildenden Künste an, in der nicht nur die Meister der alten Schule, sondern auch die moderne und engagierte Kunst ihren Platz bekamen. So wie seine Brüder für Kunst und Hellenismus, schwärmte Luitpold für Natur, Wald und die Berge. Schon

früh begann er mit seinem leidenschaftlichen Hobby, der Jagd. Bei vielen Jagden war er ein gern gesehener Gast, Oberstdorf machte er zu seiner offiziellen »Hofjagd«. Dort spendete er den Kindern an seinem Geburtstag nicht nur einen schulfreien Tag, sondern auch jedem Kind eine Semmel mit Wurst und jedem Kind ab dem dritten Schuljahr einen Schoppen Bier. Zahlreiche derartige Anekdoten über die Volkstümlichkeit des

Prinzregenten werden noch heute in Bayern erzählt. Noch am 10. Dezember 1912 fuhr der Prinzregent im Englischen Garten spazieren und begrüßte ihm bekannte Persönlichkeiten mit Handschlag. Am Morgen des 12. Dezember 1912 starb Luitpold an einer Bronchitis.

Texte: wikipedia.de, muenchen.de Foto: Ignaz Fertig (*1858);
Foto Peter Geymayer - Eigenes Foto einer Originallithographie der ÖNB (Wien)

Zum Ferdinand im Bamberger Haus
Brunnerstraße 2, 80804 München

Montag - Rugetag



UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN

VOGERLSALAT

Grüner-Veltliner-Dressing, Speck, Schwarzbrotchips ... 9,50

Das Glück nämlich ist, wie eine Alt-Wiener Redensart weiß, ein Vogel...
In früheren Zeiten hat man den Feldsalat als Wintergemüse gesammelt und in der Küche verwertet. Vielleicht kommt auch daher die österreichische Bezeichnung „Vogelsalat“ - weil es als besonderes Glück galt, diese Pflanze mit ihrer feinen Konsistenz und ihrem nussigen Geschmack zu finden.

HAUSGERÄUCHERTE FORELLE

Rahne, Sellerie, Apfel, Meerrettich,
Zitrone ... 14,50

Unsere hausgeräucherte Forelle erfreut sich so großer Beliebtheit, dass sie nun den Platz bei unseren Leibspeisen gefunden hat.
Zartes Rosa trifft auf kräftiges Rot.
Ein vielschichtiges Geschmackserlebnis!

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

Frittaten, Grießnockerl,
gebackener Leberknödel ... 8,90

Das Wort „Frittate“ kommt aus dem Italienischen vom gleichbedeutenden, italienischen Substantiv frittata „Omelett, Pfannkuchen“ abgeleitet von fritto „gebacken oder gebraten“.

RINDSTATAR

mit gebackenem Hühnerrei ... 15,50

Das Gericht ist nach dem asiatischen Steppenvolk der Tataren benannt. Bekannt wurde das von dem französischen Meisterkoch Auguste Escoffier 1921 kreierte Beefsteak Tatar oder Tartare.

MAGENTRATZERL

Für unsere Brotkörbe mit Schwarzbrot, hausgemachtem Aufstrich & Kernöl berechnen wir: klein - 2,50 / mittel - 5,00 / groß - 7,50

HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL

Petersilien-Erdäpfel, Preiselbeeren ... 24,50

Aus der Kalbslende, Schmetterlingsschnitt, Bröselmelange und im Butterschmalz gebacken. Der Inbegriff der altösterreichischen Kochkunst, die Zubereitung weist auf frühbürgerlichen Ursprung bis ins 16. und 17. Jahrhundert. Paniert und „schwimmend“ im Fett gebacken ist ein typisches Merkmal der alten Wiener Küche. Ganz entgegen des Märchens um Feldmarschall Radetzky, wonach selbiger diese Institution aus Norditalien importiert haben sollte.

GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ

Spinat, Erdäpfel-Stampf, Schnittlauchsoße,
Apfelkren ... 24,50

An der Hof Tafel: Verspeiste der Kaiser Franz Joseph den letzten Bissen an der Tafel, so wurden dem restlichen Hofstaat die Teller aufgehoben bzw. gar nicht mehr serviert. So mussten alljene sich woanders was zum Essen suchen. Die legendäre Anna Sacher wusste das, hatte Mitleid und ein Auge fürs Geschäft. Deshalb ließ sie für die Hungrigen des Militärs täglich ein Gericht zubereiten, welches stundenlang vor sich hin köcheln konnte, dabei noch besser wurde und jederzeit servierbereit war.

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt.

Liebe Gäste, falls Sie eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen wünschen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

UNSERE KLASSIKER

HAUPTGERICHTE

BACKHENDL

Gebackenes vom Maishendl, Erdäpfel-Vogerlsalat, Sauce Tartare, Knusprige Petersilie, Kürbiskernpesto ... 19,50

Zur Biedermeierzeit war das Backhendl der Inbegriff der feinen Wiener Küche, der Aristokratie und des gehobenen Bürgertums. Im späten 19. Jahrhundert erlebt das Backhendl dann einen derartigen Boom, dass hier auch von der Backhendlzeit gesprochen wird. Aus einem alten Wiener Kochbuch: „Das einjährige Huhn wird gesalzen, in Mehl gewälzt sowie durch mit Öl verschlagenes Ei gezogen und in lichte Semmelbrösel gegeben, sodann im heißen Fett gebacken.“ Auch Magen und Leber wurden damals paniert, gebacken und ebenfalls serviert.

SPINATKNÖDEL

Geschmolzener Bergkas, Rahmschwammerl ... 16,90

Unser vegetarischer Liebling, 100% Bio Käse aus den Tiroler Bergen.

FREITAG, SAMSTAG & SONNTAG IST FISCHTAG!

Wir servieren Ihnen fangfrisch
aus heimischen Gewässern:

SAIBLING & FORELLE



Erkundigen Sie sich bitte nach
unserem Tagesangebot.

NACHSPEISEN

KAISERSCHMARRN „FERDINAND“

Powidl, Apfelmus, Rosinen, Mandeln ... 13,50

Zubereitungszeit min. 30 Minuten

Zuviele Legenden und Gerüchte ranken sich um den berühmten Schmarrn, als dass man sich auf eines festlegen könne. Besonders amüsant aber ist die Legende vom Hofkoch, welchem bei der Zubereitung von Palatschinken der Teig zu dick geraten und gerissen war. Worauf die Kaiserin Sissi nicht sehr erfreut reagierte, der Kaiser jedoch die Situation mit folgenden Worten rettete: Na, geb er mir halt den Schmarrn, den unser Leopold da wieder z'sammkocht hat!“

APFELSTRUDEL

Vanilleeis, Schlagobers, Beeren ... 8,50

Zu Zeiten der Türkenbelagerung im 16. und 17. Jahrhundert kam die Zubereitung des hauchdünnen, von Hand gezogenen Teigs wohl aus Arabien über den Balkan nach Wien.

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt.

Liebe Gäste, falls Sie eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen wünschen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI



- WASSER -

**ADELHOLZENER
CLASSIC ODER NATURELL**

0,25 l / 0,75 l ... 2,70 / 6,70

TAFELWASSER

0,4 l ... 3,40

- SCHORLEN -

**APFEL, JOHANNISBEER,
ORANGEN, RHABARBER,
MARACUJA, MANGO**

0,2 l / 0,4 l ... 2,70 / 4,20

- LIMONADEN -

ALMDUDLER 0,35 l ... 3,60
ZITRONENLIMONADE 0,4 l ... 3,60

SPEZI^{1,2,4} 0,4 l ... 3,60

COCA-COLA^{1,2,4} 0,33 l ... 3,60

FANTA^{1,2,4} 0,33 l ... 3,60

TONIC WATER^{3,4}, **GINGER ALE**^{1,4}

BITTER LEMON 0,2 l ... 3,20

HEISSGETRÄNKE



KLEINER - / GROSSER SCHWARZER²
(Espresso / Doppio) ... 2,60 / 3,90

KLEINER - / GROSSER BRAUNER²
(Espresso Macchiato) ... 3,00 / 4,20

VERLÄNGERTER SCHWARZER²
(normaler Kaffee) ... 3,50

WIENER MELANGE² (Milchkaffee) ... 3,80

KAFFEE VERKEHRT²
(Latte Macchiato) ... 3,80

TEE

Pfefferminz, Schwarzer, Grüner, Kamille,
Früchte, Bergkräuter ... 3,60

BIER



- UNSERE SPEZIALITÄTEN -

AUGUSTINER HELL

0,25 l / 0,5 l ... 2,60 / 3,90

AUGUSTINER PILS

0,33 l ... 3,30

AUGUSTINER EDELSTOFF

0,5 l ... 4,10

RADLER

0,5 l ... 3,90

AUGUSTINER DUNKEL

0,5 l ... 3,90

AUGUSTINER WEISSBIER

0,33 l / 0,5 l ... 3,40 / 4,10

CLAUSTHALER

ALKOHOLFREI

0,5 l ... 3,90

KÖNIG LUDWIG

WEISSBIER ALKOHOLFREI

0,5 l ... 4,20

KÖNIG LUDWIG

WEISSBIER LEICHT

0,5 l ... 4,20

KÖNIG LUDWIG

WEISSBIER DUNKEL

0,5 l ... 4,20



EDLE BRÄNDE



- HANS REISETBAUER -

MARILLENBRAND

2 cl ... 7,50

QUITTENBRAND

2 cl ... 9,00

KIRSCH

2 cl ... 10,00

WILLIAMS

2 cl ... 7,50

ZWETSCHGE IM EICHENFASS

2 cl ... 7,00

- MARINGER'S -

VOGELBEERE, ZIRBE

2 cl ... 4,50

- LANTENHAMMER -

ROTE WILLIAMS

2 cl ... 7,50

SCHLEHE

2 cl ... 7,50

HASELNUSS

2 cl ... 7,50

LIKÖRE

- GÖLLES -

EDELBITTER

2 cl ... 9,50

MARILLENLIKÖR

2 cl ... 9,50

- MARINGER'S -

ZIRBENLIKÖR

2 cl ... 3,50

¹ Farbstoff - ² Koffein - ³ Chinin - ⁴ Süßungsmittel