



NEU!
ERSTAUSGABE

4,80 €

journal
EDITION



**DIE 250 BESTEN RESTAURANTS
IN DER REGION RHEIN-MAIN**

Von Sterneküche bis Sushibar,
vom Gartenlokal bis Global Cuisine,
von Wild bis Essen auf dem Weingut

RHEIN-MAIN

GENUSSAKADEMIE
Kochkurse und Tastings
bei Spitzenköchen
und Sommeliers

GEHT AUS! 2006

GASTRO-TRENDS
Experimentelle Küche,
Beach-Clubs und Lounges,
Hotspots der Region

MIT DEN SPECIALS
Wiesbaden
+
Darmstadt
GEHT AUS!



Giga-Bites

Brötchen statt Betten, Küche im Kittchen, Grillen vom Grill – ess-perimentierfreudige Gastronomen haben außergewöhnliche Speisen auf der Pfanne, tischen Mega-Portionen zu kleinen Preisen auf oder bieten Essen mit Einlagen.

Die Kracher Top Ten

- 1 Bollesje**
Kittchen-nett
Rüdesheim, Oberstraße 30–32, Tel. 06722 47552, Seite 90
- 2 Zum Waldgeist**
Von allen guten Geistern verlassen
Hofheim, Schlossstraße 70, Tel. 06192 38385, Seite 184
- 3 Brathähnchenfarm**
Da wird der Hahn am Grill verrückt
Steinau an der Straße, Im Ohl, Tel. 06663 228, Seite 93
- 4 Heiliggeist**
Für Engelszungen
Mainz-Altstadt, Mailandgasse 11, Tel. 06131 225757, Seite 123
- 5 IKEA Restaurant**
Chez Ikea
Hanau, Oderstraße 21, Tel. 01805 353435, Seite 128
- 6 Zum Späbche**
Mächtig prächtig
Ober-Ramstadt, Adlergasse 46, Tel. 06154 4616, Seite 184
- 7 Gasthaus Zum Riesen**
Riesig gut
Miltenberg, Hauptstraße 99, Tel. 09371 989948, Seite 182
- 8 Tannenburg**
Schwein gehabt!
Taunusstein-Hahn, Wiesbadener Straße 63,
Tel. 06128 3659, Seite 165
- 9 Antik Lokales**
Lokal-Matador
Darmstadt-Eberstadt, Heidelberger Landstraße 258–260,
Tel. 06151 57149, Seite 84
- 10 Almhütte**
Die haben Grillen im Topf
Darmstadt-Eberstadt, Heidelberger Landstraße 266,
Tel. 06151 594033, Seite 80



Foto: Markus Witt/Sascha Kirschbaum

RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2006 55

Gasthaus Zum Riesen

63897 Miltenberg, Hauptstraße 99, Tel. 09371 989948, www.riesen-miltenberg.de,
☉ Mo-Di/So 11-24, Mi-Sa 11-1 Uhr, ☑ MC/
VI/ec-cash, ♿, ♻, ♻, ♻, ♻ 120/56

Riesig gut

Nostalgische Kindheits- und Jugenderinnerungen durchfluten mich, wenn ich durch die mittelalterlichen Gassen und Straßen des unterfränkischen Miltenberg flanieren. Hier bin ich aufgewachsen, und schon als kleines Kind war der Sonntagsspaziergang durch die Kreisstadt mit Entenfütterung am Main und Eisschlecken ein kleines Highlight. Neben dem historischen Schwarzviertel und dem berühmten Schnatterloch gehört das Gasthaus Zum Riesen seit jeher zum Bild der Stadt. Mitte des 12. Jahrhunderts soll

Foto: Zum Goldenen Stern

sogar Kaiser Friedrich I. „Barbarossa“ hier zu Tisch gebeten haben. Staub hat Deutschlands ältestes Gasthaus jedoch nicht angesetzt. Nach grundlegenden Renovierungen der Innenräume im Frühjahr 2001 durch das Miltenberger Brauhaus Faust befindet sich in dem wunderschönen alten Fachwerkgebäude wieder eine lebendige gastronomische Institution. Das neue Ambiente verbindet stilischer Moderne und Tradition. Dunkle Massivholzmöbel und rotes Leder dominieren das Bild. Verliebte Pärchen können sich in ruhige, gemütliche Ecken zurückziehen, während Festgesellschaften auf der Empore, mit Blick auf die nostalgisch anmutende Holztheke, Platz finden. Bei schönem Wetter lockt hingegen die Bestuhlung auf der Außenterrasse, im Herzen der Altstadt gelegen. Vollkommen zu Recht erhielten daher auch Cornelius und Johannes Faust für das innovative Raumkonzept in diesem Jahr den Förderpreis „Neues Leben im alten

Ort“. Tagsüber strömen Touristen in den Riesen, abends und in der Nacht findet sich jedoch ein bunt gemischtes Szeneköchen ein, um bei einem vollmundigen Kräusen in der Bügelverschlussflasche (2,70 €) oder einem malzblumigen Riesen-Spezial (2,70 €) den Abend zu genießen. Unterfränkisches Urgestein, versprengte Touristen, trendige Workaholics und Jugendliche findet man hier im friedlichen Neben- und Miteinander. Die Speisekarte hat sich dem breiten Spektrum der Gäste angepasst. Auf der Karte finden sich vegetarische Gerichte wie Grünkernküchle, zwei hausgemachte Getreidefrühdellen mit Kräuterquark und Salat (5,40 €), Salate wie der Salatteller Fahrendes Volk, der für 8,20 € mit einer ordentlichen Portion knackiger Blattsalate, garniert mit Tomaten, Gurken und gebratenen Champignons serviert wird. Aber auch eine deftige Brotzeit ist mit Hausgemachtem fränkischem Kochkäse mit Zwiebeln, Schwarzviertlerbrot und Butter

(4,30 €) oder Fränkischer Bratwurst im Pfännle mit dunkler Sauce, Sauerkraut und dem Schwarzviertelbrot (6,90 €) möglich. Von den zarten argentinischen Rumpsteaks schmeckt uns die klassische Variante mit Kräuterbutter, Bohnen und Kartoffelecken (15,40 €) sehr gut, auch wenn das Fleisch einen Hauch zarter hätte sein könnte. Originell: Zu jedem Gericht wird vom Braumeister das passende Bier aus der Faust'schen Brauerei empfohlen. Wir lassen uns ein naturtrübes Hefeweizen mit feinem Hefe- und Bananenaroma (2,70 €) schmecken. Ein Gaumenschmaus par excellence ist der herrlich süße und fruchtige Blaubeerpannkuchen mit cremig-leichter Vanillesauce (2,90 €) und einem Spritzer Sahne. Bleibt zu erwähnen, dass es für die „kleinen Riesen“ eine spaßige Extrakarte gibt und man bei einer Brauereiführung einiges über das traditionelle Handwerk lernen kann.

Roland Gramling

► **Specials/Die Kracher (Rang 7)**