

Gourmet-Restaurant ohne Besteck

Das „Tantris“ ist frisch renoviert und eröffnet eine Lounge für Drinks und Häppchen

„Es wird hier kein Besteck ausgelegt“, sagt Fritz Eichbauer, Bauunternehmer und „Tantris“-Inhaber. Wie bitte? In einem der besten Restaurants der Stadt, mit Sternen ausgezeichnet und mit internationalem Ruf, gibt es weder Gabel, Messer oder Löffel? Auch wenn die Gastronomen klagen, ganz so weit ist es noch nicht gekommen. Natürlich wird der Gast im „Tantris“ auch weiterhin das passende, edle Tafelsilber bekommen.

Nur in der neuen Lounge im ersten Stock des Restaurants gibt es statt ein mehrgängiges Menü jetzt Fingerfood, „aber natürlich nicht irgendwelche Häppchen,



Champagner in der neuen Lounge im Tantris: Sternekoch Hans Haas (li.) und Bauunternehmer Fritz Eichbauer Foto: Klaus Haag

sondern Kreationen in gewohnt hoher Qualität von Hans Haas“, verspricht Eichbauer. Serviert werden zum Beispiel Teigtaschen, gefüllt mit Thunfischtartar, Krustentierpaste oder frischem Gemüse – alles ohne Besteck zu genießen. Dazu gibt es Champagner oder offene Weine.

Eichbauer hat „aus eigenen Geldern“ eine halbe Million Euro in die Hand genommen und das ganze Nobel-Restaurant renoviert. „Wir haben die Teppiche und Deckenbezüge in der Schweiz neu weben lassen.“

In frischem Hummerrot leuchtet das Lokal wieder, dass der Bauunternehmer vor

34 Jahren in Schwabing gründete. Im Zuge der Renovierung hat man sich auch entschieden, die Galerie im ersten Stock als Lounge umzubauen. Dort laden dicke schwarze Ledersessel und Couchen zum Entspannen ein. „Hier können sich zum Beispiel die Gäste zurückziehen, um eine Zigarre zu rauchen“, so Eichbauer.

Doch vor allem junges Publikum, dass sich noch nicht ein umfangreiches Menü plus Wein leisten kann, will man anlocken. Und wenn die erst mal auf den Geschmack gekommen sind, probieren sie bald mehr als nur Fingerfood.

■ Maria Neidlinger