

# TOP 17

## GEMÜTLICHE BEIZEN FÜR GENIESSER



Hopfenau

### Sympathische Menschen

Beizen, in welchen man sich so wohl fühlt wie zu Hause in der guten Stube, besucht man immer wieder gern. Dazu braucht es engagierte Gastgeber, die mit Liebe kochen, und ein Lokal voller sympathischer Leute. Wenn das feine Essen und die gute Tranksame dann auch noch nicht alle Welt kostet, kommen wir sicher gerne bald wieder.

- |            |   |     |
|------------|---|-----|
| <b>1</b>   | <b>Schlüssel</b> <i>Rundum zufrieden</i><br>Seefeld/Kreis 8: Seefeldstrasse 177, 8008 Zürich                          | 190 |
| <b>2</b>   | <b>Grüntal</b> <i>LBV zu BB</i><br>Aussenquartiere: Breitensteinstrasse 21, 8037 Zürich                               | 207 |
| <b>neu</b> | <b>Akazie</b> <i>Abwechslungsreich</i><br>Kanton Zürich: Stadthausstrasse 10, 8400 Winterthur                         | 244 |
| <b>neu</b> | <b>Alpenrose</b> <i>Nostalgisch-alpiner Charme</i><br>Kreis 5/Zürich West: Fabrikstrasse 12, 8005 Zürich              | 150 |
| <b>5</b>   | <b>Schützengasse</b> <i>Knochenbruch und Meeresbouquet</i><br>City: Schützengasse 32, 8001 Zürich                     | 081 |
| <b>6</b>   | <b>Drei Stuben</b> <i>Die Wohlfühl-Stuben</i><br>Zürichberg: Beckenhofstrasse 5, 8006 Zürich                          | 161 |
| <b>7</b>   | <b>g27</b> <i>Freude und Genuss im Fabrik-Chic</i><br>Kreis 3: Grubenstrasse 27, 8045 Zürich                          | 110 |
| <b>neu</b> | <b>Hopfenau</b> <i>Alles anders</i><br>Kreis 3: Hopfenstrasse 19, 8045 Zürich   | 111 |
| <b>9</b>   | <b>Rosso</b> <i>Edle Kantine</i><br>Kreis 5/Zürich West: Geroldstrasse 31, 8005 Zürich                                | 156 |
| <b>10</b>  | <b>Büscion</b> <i>Beruhigt und gemütlich</i><br>Kreis 3: Zwielerstrasse 114, 8003 Zürich                              | 110 |
| <b>11</b>  | <b>Vereinigung</b> <i>Schönes Relikt</i><br>Kreis 3: Manessestrasse 132, 8045 Zürich                                  | 114 |
| <b>12</b>  | <b>Metzg</b> <i>Tradition, alte Gefährtin!</i><br>Seefeld/Kreis 8: Seefeldstrasse 159, 8008 Zürich                    | 187 |
| <b>neu</b> | <b>Hirsländerhof (Chez Julien)</b> <i>Coq au vin oder Onglets</i><br>Zürichberg: Forchstrasse 76, 8008 Zürich         | 161 |
| <b>neu</b> | <b>Der Schwiizer</b> <i>«Ich bin der Vitto»</i><br>Kreis 4: Zwinglistrasse 3, 8004 Zürich                             | 124 |
| <b>neu</b> | <b>Rosaly's</b> <i>Versteckte Schönheit</i><br>Altstadt, rechts der Limmat: Freleckgasse 7, 8001 Zürich               | 094 |
| <b>neu</b> | <b>Maison Blunt</b> <i>Hingehen und entdecken!</i><br>Kreis 5/Zürich West: Gasometerstrasse 5, 8005 Zürich            | 154 |
| <b>neu</b> | <b>Weisse Rose</b> <i>Schwätzen, flirten, sich wohlfühlen</i><br>Altstadt, rechts der Limmat: Torgasse 9, 8001 Zürich | 104 |



## H

## Hopfenau

### Alles anders

Das kleine Restaurant hinter dem Manesseplatz ist wieder eine gemütliche Quartierbeiz. Mit rauhen Holztischen, kleiner Bar, tadellosem Essen und vielen zufriedenen Gästen. Wir setzen uns an den einladenden, wunderbar gealterten Achantisch in der Mitte, lassen uns eine Stange Bier zapfen (quöllfrisch aus dem Appenzell). Und versuchen uns zu erinnern, wie es hier früher aussah. Als die Beiz noch «Habsburg» hiess, später zum «Delmonico» mutierte. Genau: da sass man auf knallrot glänzenden, lackledernen Sesseln.

Uns gefällt's nun wieder. Und die Karte verspricht so einiges. Gebratene Kalbsmilkenmedaillons auf Spargel-Tabbouleh, Erbsensuppe mit Pfefferminze und

geräucherter Knusperforelle, offener Raviolo mit Spargel-Morchel-Ragout, Zanderfilet an Rotweinbutter mit neuen Kartoffeln und Blattspinat, Lammfilet mit Tomaten-Couscous und Zucchetti-Auberginen-Roulade. Fünf Hauptgerichte stehen jeweils zur Wahl, fünf Vorspeisen und fünf Desserts. Zusätzlich gibts «Natürli»-Käse aus dem Zürcher Oberland mit Dörrfrüchteragout und Feigensenf.

Aussergewöhnliches bietet auch die Weinkarte. Wir sehen Riesling x Sylvaner aus der Stadt und Heida aus Visperterminen, einen Mosel-Riesling von Zilliken. Einen Pinot aus Weinfeld, den Fustocquattro von Daniel Huber aus dem Sottoceneri, Zweigelt von Gernot Heinrich und Blaufränkisch von Paul Kerschbaum aus Österreich, zudem zwei Madiran-Weine im Magnum-Format von Château Bouscassé und Château Montus. Wir lassen uns einen Roten aus dem Tessin entkorken, den Rubino 2010 von Adriano Kaufmann zum anständigen Preis von 65 Franken. Und freuen uns nach einer cremigen Karotten-Ingwer-Suppe auf ein Highlight aus Georg Ruis' Küche (früher «Münsterhöfli» und «Tizziani»): den Rindsschmorbraten, der laut Karte 17 lange Stunden im Ofen verbracht haben soll. Er ist mit kleingeschnit-

tenem Schnittlauch bestreut und wird mit etwas Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln serviert. Ein herzhaftes Stück Fleisch, für das es nicht wirklich ein Messer braucht. Kleine Steigerung gefällig? Ein Kalbshaxenbraten (an Schwarzbierjus, mit Kartoffelstock), der aktuell auf der Speisekarte steht, soll noch eine Stunde länger im Ofen geschmort haben. Wir mögen solche Schmorgerichte. Aber auch die hausgemachten Nidel-Zältli, die es in der «Hopfenau» zum Espresso gibt (und von denen wir frech noch nachbestellen). Deshalb kein Dessert. Die Glace von Gasparini und die Tobleronemousse im Glas wirds auch nächstes Mal noch geben. Wenn wir zurückkehren in dieses angenehme Lokal, das nicht vorgibt, mehr zu sein, als es effektiv ist. Auch deshalb fühlen sich die Gäste hier sehr schnell sehr wohl. *wm*

Hopfenstrasse 19, 8045 Zürich  
Fon 044 211 70 60  
[www.hopfenau.ch](http://www.hopfenau.ch)  
mo-fr 11.30-14 & 18-24,  
sa 18-24 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr),  
sa-mittag & so geschlossen  
HG Fr. 28-45

**h m t v**

 Zürich, Manesseplatz  
Linien 33, 76

**Gemütliche Beizen für Geniesser:  
Rang 8**