

Restaurant Die Leiter: Kulinarische Klassiker, die immer Lust machen

Mehr als nur ein Lokal:

Eine gastronomische

Rarität mit kulinarischen
Klassikern

Es gibt nicht einmal eine Handvoll Restaurants, die in Frankfurt so lange für großartige kulinarische Leistungen sorgen wie das Restaurant „Die Leiter“. Seit unglaublichen 42 Jahren gehört sie zu jenen immer weniger werdenden Adressen an der Freißgass, die dem Namen noch Sinn geben. Es sind Gerichte zu bekommen, die nicht mehr oft auf den Speisekarten stehen und dann meist auch nicht so gut wie hier geraten. Ein Highlight war im November und Dezember wieder die gefüllte **Barbarie-Ente**.



Wenn
Resta-
urant
leite-
r
Ferna-
ndo
Mezza-
dra
die
safti-
ge
kross-
gebra-
tene
Barba-
rie-
Ente
am

Tisch tranchiert und mit karamellisierten Maronen und Rotkohl serviert, duftet das ganze Lokal festlich weihnachtlich. Die Ente wird in zwei Gängen serviert und fällt in der Portionierung recht stattlich aus (43,50 € pro Person). Sie wird mit Semmelknödel gefüllt, der das wenige überschüssige Fett gut aufnimmt und dabei saftig bleibt.

Die aus der Karkasse gezogene und mit vielen Gewürzen sowie einem Hauch Orange süffig abgestimmte famose Sauce wird zusätzlich à part in der Sauciere serviert – man muss sie bis zum letzten Tropfen austunken, zumal sie bei aller Intensität ungewöhnlich leicht ausfällt. Zur Barbarie-Ente gibt es neben den Karamell-Maronen einen lange marinierten, saftigen und aromatischen Rotkohl.



Küchenchef Alexander Gschaider arbeitet jetzt auch schon über 30 Jahre in der Leitung und steht für einen Stil, den man leider immer weniger antrifft. „Old School“ heißt aber nicht von Vorgestern, das ist die alte Schule derer, die noch kochen gelernt haben – so wie Alexander Gschaider im legendären Gourmet-

Hotel Bareiss im Schwarzwald. Als Österreicher weiß er selbstredend Evergreens seiner Heimat wie Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken), Backhendl und Tafelspitz in bester Art auf den Tisch zu bringen. Wenn man Glück hat, sind auch so wunderbare Gerichte wie Selchfleischtascherl mit brauner Butter, das Fiakergulasch vom Ochsenwadel mit Breznknödel sowie Arme Ritter mit Blutwurstfüllung nebst gebackenem Haferflockenleberknödel zu bekommen. Die Österreichtage in der Leitung könnten von uns aus das ganze Jahr stattfinden.



Lammkotelets und Spanferkelbäckchen sind ein Must-have. Aber auch viele mediterran

e Gerichte, wie die saftigen Pappardelle mit würziger Salsiccia-Wurst oder die temperamentvollen Spaghettini mit Calamaretti, Garnelen, Steinpilzen, Knoblauch und Chili, haben Klasse. Grundsätzlich zeigt die Küche Geschmacksintensität bei gleichzeitiger Leichtigkeit und Finesse. Die Mittagsmenüs sind zu sympathischen Preisen zu bekommen. Überhaupt sind die Preise in der Leiter gemessen an der Qualität ausgesprochen human.



Alexander Gschaider (l.), Fernando Mezzadra



Wiener Schnitzel

Die Leiter ist immer noch ein Bistro, wobei diese Charakterisierung vor allem der Einrichtung und der Stimmung zu verdanken ist: Individuell, lässig und entspannt. Gastgeber Fernando ist das Gesicht des Lokals, wir kennen niemand, der in dieser Stadt länger im Geschäft ist und trotzdem mit so viel jugendlichem Schalk von Tisch zu Tisch zieht. Menschen wie er und Lokale wie die Leiter gehörten unter Artenschutz gestellt.

Ludwig Fienhold

Die Leiter, Frankfurt, Kaiserhofstr. 11, Tel. 069 29 21 21.

www.dieleiter.de

Di-Sa 12-15, 18.30-22 Uhr, So+Mo geschlossen