

Lohningers große Klassik: Das könnten wir jeden Tag essen

Ochsenbackerlgulasch, Wiener Schnitzel

und Pinzgauer Kaspressknödel

Genuss zum Mitnehmen

Lohninger To Go ist wie Lohninger To Stay. Fast. Die entspannte Atmosphäre im schönen Restaurant in Frankfurt ist schwer zu ersetzen, aber die Gerichte für zu Hause haben die Klasse, die man von diesem Spitzenlokal gewöhnt ist. Ochsenbackengulasch, Wiener Schnitzel, Kaspressknödel und eine Crème brûlée, wie sie besser nicht sein kann.

Das fabelhafte **Ochsenbackengulasch** mit Serviettenknödel lieben wir seit den Zeiten Mario Lohningers im Silk und Micro (Cocoon Club). Es ist von einer solch superben Schlotzigkeit und Würz-Raffinesse, dass man nie mehr mit dem Essen aufhören möchte.



Prime Filet Tatar

Was sollen wir noch mehr zum **Wiener Schnitzel** von Lohninger sagen, wir haben es längst zum Weltkulturerbe erklärt. Natürlich schmeckt es am besten, wenn man es frisch im Restaurant serviert bekommt, aber man kann das gute Stück ja auch so schnell wie möglich nach Hause bringen und dort gleich verspeisen. Außerdem schmeckt ein Wiener auch noch lauwarm und sogar kalt. Der auffrischende Gurkensalat, der saftige Kipfler Erdäpfel-Salat und die süß-herben Pinzgauer Preiselbeeren bieten beste Begleitung.

Mario Lohningers Vater Paul steht bis heute mit ihm am Herd und weiß, wie man Tradition aufs Herzhafteste umsetzen kann. Die Oberpinzgauer **Kaspressknödel** mit Spitzkrautsalat werden nach seinem Rezept zubereitet und sind für Mario die besten, die er kennt. Fluffig und zart sind sie und schön kraftvoll im Geschmack. Dazu gibt's Spitzkrautsalat und Steirisches Kürbiskernöl.

Das erstklassige und saftige **Hereford Prime Filet Tatar** wird à la minute frisch zubereitet. Perfekt gewürzt mit Essiggurken, Kapern, Sardellen, Schalotten und Sojasauce plus Olivenöl,

Parmesansplittern und Dijon-Mayonnaise. Auf der ringförmigen angelegten Delikatesse thront ein gegarter Bio-Dotter, der beim Anschneiden sämig ins Fleisch fließt. Umwerfend gut. Kann man auf dem Teller anrichten, lässt sich aber auch ganz bequem aus der aus der Liefer-Box genießen.



Eine wirklich gute **Gänseleberterrine** muss man in Deutschland lange suchen. Beim Lohninger findet man gar eine ganz großartige. Man merkt eben, dass Mario Lohninger auch in Paris gearbeitet hat, und dann auch noch gleich beim ehemaligen Drei-Sterne-Koch Guy Savoy. Die feine, delikate und leicht cremige Gänseleber gibt es im Glas mit 200 Gramm. Eigentlich reicht das spielend für zwei Personen, einen Tag oder auch zwei Tage. Man wird aber garantiert mehr wollen.

Crème brûlée kann ein ziemlicher Langweiler sein. Bei Lohninger wird Genusssucht daraus. Besser geht's nicht. Mit im Spiel sind Tonkabohnen und der hochwertige Muscovadozucker aus Mauritius. Deshalb wird die Crème auch nicht gebläht, weil dieser Zucker sonst nur verbrennt. Ungemein zart und cremig.

Fritatten-Suppe kennen die Älteren noch als einfaches Gericht, beim Lohninger wird sie aufwendiger und besser zubereitet. Mit Rindfleisch, Fritatten und konzentrierter Ochsenschwanzkraftbrühe.



Maine Hummer

Auf der To Go Speisekarte stehen noch andere Verlockungen, vom tollen Grammelschmalz bis zum Hummer. Die Abholer bekommen die Speisekarte mit auf den Weg, auf der sämtliche Gerichte über QR-Codes auf YouTube abgerufen werden können. Dort sieht man auf informative und unterhaltsame Weise, wie Mario Lohninger seine wunderbaren Klassiker live zubereitet und den Zuschauern manch nützliche Tipps gibt.

Die Gerichte erhält man in adretten appetitlichen Verpackungen aus Mais und Rohrzucker, sie biologisch abbaubar sind. Im Grunde kann man alles gleich aus der Verpackung essen, ohne das Gefühl von Fast Food und Pappe zu haben.

Wie viele andere Toplokale konnte sich auch das Lohninger anfangs nicht mit Take Away anfreunden. Weil der Lockdown nun schon gefühlte Jahre andauert und kein Ende abzusehen ist, hat man sich aber zum Weiterkochen entschieden. Die ersten Wochen „Lohninger To Go“ waren sehr erfolgreich, das Lokal wurde überrannt. Die übernächste Woche gibt es als besondere Tagesofferte **Rouladen**. Da wird es kein Halten geben.

Ludwig Fienhold

**Lohninger, Frankfurt, Schweizer
Str. 1**

www.lohninger.de

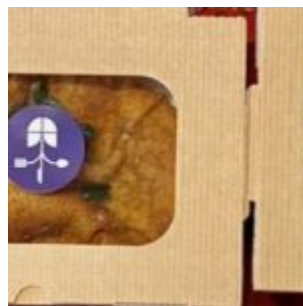
**Bestellungen nur telefonisch unter
069/24 75 57 860**

von 10 – 20 Uhr

**Abholzeiten: Donnerstag 17 – 20
Uhr, Freitag – Sonntag 12 – 14 Uhr
und 17 – 20 Uhr.**



Yellowfin Tuna
Sashimi



Wiener Schnitzel



QR Code
Ochsenbackengulas
ch

Photocredit: Barbara Fienhold