



Lieber einen Kaffee á la Froilein Schneider oder doch die „Scharfe Inge“? Im Gartensalon mag man's ausgefallen.

Foto: Daniel von Loeper

# Kurzurlaub à la carte

*Im Gartensalon in der Türkenstraße wird man verwöhnt wie in Omis Wohnzimmer. Das bunte Café steht für hausgemachte Vielseitigkeit: Es gibt britische Scones, warme Mahlzeiten und Kuchen*

Einmal Kurzurlaub, bitte“, sagt das dunkelhaarige Mädchen in Sommerkleid und Felljacke. „Und ein Stück Schokotarte.“ Draußen prasselt der Regen auf die Markise, hier drinnen im Gartensalon lässt sich das wunderbar ignorieren. Der Kurzurlaub á la carte ist ein Smoothie und schmeckt nach Mango, Kokos und Limetten. Er ist nur eine der zahlreichen kulinarischen Kreationen. Zwischen Tulpen und Thymiantopf duftet es mal fruchtig-süß, mal herb aus der Küche. Ein Blick dorthin verrät jedem, ob als nächstes die Apfel-Sahne-Torte, die

Schokotarte oder ein deftiger Eintopf fertig sind.

## Die Einrichtung ist bunt - wie bei Alice im Wunderland

Vor den Panoramafenstern ist München in ein frisches Grün, Gelb und Lila getaucht. An sonnigen Tagen sitzen Studenten, Familien und Geschäftsleute zwischen den Blumen. Ines Stöhr und Susi Pirklbauer, beide Mitte 30, haben den Innenhof in der Ama-

lienpassage vor ein paar Monaten in eine Gartenidylle verwandelt. Und das ist ihnen auch im Innenbereich gelungen. Dafür sorgen Kräutertöpfe, bunt lackierte Gartentühle und eine Tulpentapete.

Das farbenfrohe Ambiente trägt die Handschrift von Susi, die als Kunsttherapeutin arbeitet. In der Küche hat dagegen Ines das Sagen. Lange schon hatte sie von einem eigenen Café geträumt. Aber erst, als sie ihren Job als Controllerin verlor, wagte sie den Schritt in die Selbstständigkeit. „Kochen, Backen und Essen waren schon immer meine Leidenschaften“, erzählt die Wahl-Münchenerin. In London hat sie eine ganze Weile in einem Delikatessenladen gearbeitet. „Seitdem habe ich eine Leidenschaft für die indische

Küche und Scones.“ Beides serviert sie jetzt im Uni-Viertel. Natürlich hausgemacht. Genauso wie das Birchermüsli (3,40 Euro), die wechselnden

## Der Ösispritz - eine Weißweinschorle mit Hollersaft und Minze

Mittagsgerichte und die vielen Kuchen. Einen tollen Überblick bekommt man beim sonntäglichen Frühstücksbuffet (9,80 Euro).

Vor Kreativität strotzt auch die Getränkekarte: Ob Kaffeevariationen á la Froilein Schneider oder „Scharfe Inge“, die erfrischend nach Ingwer, Minze und Limette (3,80 Euro) schmeckt. Eine schöne

Abwechslung zu den üblichen Drinks ist auch der Ösispritz, eine Weißweinschorle mit Hollersaft, Minze und einer Apfelscheibe.

Wofür das kulinarische Herz auch schlägt - fest steht: Die Verwöhnskala ist hoch. Ein bisschen fühlt man sich hier wie in Omis Wohnzimmer. Die bunte Einrichtung und das Sammelsurium an schrägen Objekten, die es zu kaufen gibt, erinnern dagegen an Alice im Wunderland. Doch statt der Grinsekatzte kommt regelmäßig Mops Carla um die Ecke.

Vanessa Assmann

Gartensalon, Türkenstraße 90 (Amalienpassage), ☎ 28778604, Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 9 bis 19 Uhr, Sonntag 10 bis 17 Uhr