

SZ AUSFLUG-TIPP

Il Convento, Rosenheim

Wärmer war das Mittelalter nie. Im Zentrum lodert das offene Feuer, auf den groben Holztischen flackern die Kerzen, und auch das taktvolle Personal trägt zur Heimeligkeit im Schummer des Il Convento bei. So heißt das neue Restaurant von Mario Mattera, und wie im Il Monastero im Rosenheimer Gillitzerblock, das der umtriebige Gastronom ebenfalls mit Planer Rudi Rechl konzipierte, wird auch hier der Gast vom Charme eines mittelalterlichen Klosters eingelullt – stilecht bis ins Detail: individuell gestaltete Holzmöbel, an denen 116 Besucher Platz finden, kleine Fenster, schräge Türen, viele Nischen und Laternenleuchter; Weinkeller und Brunnen gibt es freilich auch. Auf Details achtet der gelernte Florist auch in der Küche. Frische ist Ehrensa-



che, die gehobene italienische Spezialitätenküche bietet eine wöchentlich wechselnde Karte, liebevoll zubereitete und arrangierte Speisen zu fairen Preisen. Etwa die Spargel-Schaumsuppe mit Lachsstreifen ist vorzüglich, ebenso die Antipasti aus der Vitrine sowie die Fischvariationen. Ein Vier-Gänge-Menü gibt es für 27 Euro. Und übrigens: Das Il Convento, integriert in das Design-Hotel San Gabriele, liegt, von der Münchner Autobahn kommend, noch vor der Rosenheimer Innenstadt. Näher war das Mittelalter nie. TEXT & FOTO: BLÖ

- Il Convento, Zellerhornstraße 16, 83026 Rosenheim, www.hotel-san-gabriele.de, ☎ 080 31/260 70