

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 Heimgelikeit im Schimmer 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 RechI konzipierte, wird auch hier der Gast vom Charme eines mittelalterlichen Klosters eingelullt – stlecht 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 gelehrte Florist auch in der Küche. Frische ist Ehrensache,



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

La Süddeutsche Zeitung consiglia...

Il Convento, Rosenheim

Il medioevo non è mai stato così caldo e accogliente. Al centro della sale il fuoco nel focolare aperto, sui tavoli in legno grezzo le candele tremolanti, e anche il personale con il suo stile e il suo tatto contribuisce all'atmosfera gradevole ne "Il Convento". Si chiama così il nuovo ristorante di Mario Mattera e, come ne "Il Monastero" nel quartiere di Gillitzerblock, a cui l'intraprendente gastronomo ha dato vita sempre in collaborazione con l'architetto Rudi RechI, anche qui l'ospite viene immerso nello charme di un convento medievale – autentico fino al più piccolo dettaglio: mobili in legno dallo stile individuale, ai quali trovano posto fino a 116 ospiti, piccole finestre, porte oblique, molte nicchie e illuminazione con lanterne appese alle pareti; ovviamente ci sono anche una cantina e un pozzo. Il proprietario, la cui prima professione è stata quella di fioraio, presta la massima attenzione ai dettagli anche in cucina. Viene data la massima importanza alla freschezza degli ingredienti, il menù con specialità italiane di alto livello varia di settimana in settimana ed è basato su piatti preparati e serviti con amore. Come la zuppa di spuma di asparagi con tranci di filetto di salmone, gli antipasti presentati in una vetrina, o le numerose pietanze a base di pesce. A 27 EUR si può gustare un menù a quattro portate. Come arrivarci? Per chi prende l'autostrada verso Monaco, "Il Convento", integrato nel design hotel "San Gabriele", si trova prima del centro di Rosenheim. Il medioevo non è mai stato così vicino.