

Der Wilde Mann hat mich umgehauen

31. April 2018 · 10 min Lektüre · 10 min Lektüre · 10 min Lektüre · 10 min Lektüre · 10 min Lektüre



Alles, was es für einen unverföhrenden Abend braucht, bietet das Restaurant Wilder Mann. Es ist nämlich das gediegene und dennoch lockere Ambiente, eine aufmerksame und freundliche Bedienung und natürlich ausgezeichnetes Essen. Das Restaurant Wilder Mann wurde Anfang März frisch renoviert und unter neuer Leitung eröffnet. Folgend der Bericht über einen Abend der Extraklasse.

Hier ist jeder Gang eine Wucht

Bereits beim ersten Blick auf die vielseitige Speisekarte läuft mir das Wasser im Mund zusammen: Getrüffelte Weisswinschaumsuppe; Burrata (eine Sonderform des Mozzarellas) mit Datteltomaten und grillierten Spargeln; oder Edamame mit Fleur de Sel machen die Wahl zur Qual. Ich entscheide mich schliesslich für den Hummus mit hausgemachten Gemüsechips und bereue meine Entscheidung keine Sekunde lang. Die knackigen Gemüsechips lassen sich wunderbar dippen in den schön präsentierten Hummus mit Schnittlauch, reichlich Olivenöl und einem Hauch Zitronenschale.



Die feinen Gemüsechips mit Hummus. Foto: Rafael/Lunchgate

Auch für die Wahl der Hauptspeise brauchen meine Begleitung und ich eine Weile. Ich entscheide mich letztendlich für die Rindsfiletmedaillons auf gegrillten Spargeln mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise. Meine Begleitung gönnt sich ein 200-Gramm-Bierschwinkotelett mit Röstzwiebelkruste und Ofengemüse – ebenfalls begleitet von neuen Kartoffeln. Die perfekt gebratenen Rindsfiletmedaillons sind eine Wucht und passen vorzüglich zu den noch leicht knackigen Spargeln und der herrlichen Sauce.

Ebenfalls zum Dahinkommen ist das Kotelett meiner Begleitung, welches den köstlichen Geschmack der Röstzwiebelkruste angenommen hat. Das Essen runden wir mit je einem Glas Pago de Cirrus Especial aus dem Weinbaugbiet Navarra im Norden Spaniens ab.



Das Bierschweinbrotlett mit Röstewiebelkruste war ein Traum. Foto: Rafael/Lunchgate

Moderner Beizen-Charme

Das Interieur im Wilder Mann versprüht einen modernen Beizen-Charme. Der schöne Holzboden und die Pflanzen sorgen für ein gediegenes und dennoch gemütliches Ambiente. Das Personal, das sich den ganzen Abend aufmerksam um uns kümmert, überzeugt mit Gelassenheit und Professionalität. Obwohl wir nach unserem ausgedehnten Abendessen die letzten verbleibenden Gäste im Restaurant sind, werden wir beim Verlassen freundlich verabschiedet.



Gediegenes und trotzdem gemütliches Ambiente im Restaurant Wilder Mann. Foto:Rafael/Lunchgate

Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

Für den Hummus mit Gemüsechips bezahle ich 12 Franken, das Bierschweinkotelett meiner Begleitung kostet 34 Franken und meine hervorragenden Rindsmedallions schlagen mit 49 Franken zu Buche. Die Preise im Restaurant Wilder Mann liegen im Rahmen – wenn auch im oberen Drittel. Ich würde das Preis-Leistungs-Verhältnis in Anbetracht der fantastischen Gerichte, der souveränen Bedienung und des angenehmen Ambientes gar als ausgezeichnet bezeichnen.

Der INSIDER empfiehlt

Schon lange hat mich kein Restaurant mehr derart überzeugt wie das Restaurant Wilder Mann. Grosses Lob gebührt dem Koch, der uns an diesem Abend mit seinen bodenständigen Meisterwerken eine Riesenfreude bereitet hat – Chapeau!



Restaurant Wilder Mann
Freiestrasse 221
8032 Zürich

[Mehr Restaurantkritiken hier](#)