

# falstaff

## HUUSBEIZ

Zürich

**4** An der Badenerstrasse in Zürich eröffnete vor einigen Monaten die «Husbeiz». Der Name ist natürlich Programm: In gemütlichem Beizenambiente wird man herzlich vom jungen Team umsorgt und fühlt sich direkt zu Hause. Draussen auf der kleinen Terrasse gibt es einige Tische, die bei unserem Besuch voll besetzt sind. Junges Publikum, passend zum Quartier und Konzept. Die Küche ist bodenständig und raffiniert, besticht mit hervorragenden Produkten und aromatisch interessanten Kombinationen. Die bunten Tomaten im Sternanissud sind schmackhaft und natürlich wunderbar passend zur Jahreszeit. Das Kuhfilet-Tatar mit brauner Butter mariniert, mit Eigelbcreme, geröstetem und sauer eingelegtem Blumenkohl sowie Senfkresse, macht Lust auf eine zweite Portion. Danach gönnen wir uns die gerollten

Maultaschen von der Milchkuh mit Mark, Kuhfilet, Wurzelgemüse und Consommé, ein von Umami und Würze getriebenes Gericht, das bei unserem Besuch das Highlight des Abends bleiben soll. Die Vegetarier am Tisch kommen beim knackigen, geschmorten Fenchel mit Baby-Lattich und sauer eingelegten Gurken voll auf ihre Kosten. Zum Dessert gibt es Vanille-Cremeschnitte mit Erdbeere, Erinnerungen an die Grossmutter werden wach. Die Getränkeauswahl ist ebenso solide wie die Küche und der Service. Kenner finden den einen oder anderen spannenden Tropfen aus der Schweiz sowie aus dem nahegelegenen Ausland. Eine Beiz wie diese hier hat ihren Namen tatsächlich verdient, und nach unserem Besuch wünschen wir uns noch mehr dieser bodenständigen, unaufgeregten Orte in der Limmatstadt. DV



Ein wahres Highlight: gerollte Maultaschen von der Milchkuh.

### BEWERTUNG



Essen	45	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	9	von 10
<b>GESAMT</b>	<b>90</b>	<b>von 100</b>

### HUUSBEIZ

Badenerstrasse 310  
8004 Zürich  
T: +41 43 9317790  
[www.huusbeiz.ch](http://www.huusbeiz.ch)

95-100 Punkte
 90-94 Punkte
 85-89 Punkte
 80-84 Punkte

sep-okt 2018 falstaff 115