

Gesucht und gefunden: Die goldene Mitte der Genüsse

Zur Weinsteige Hinter der skurrilen Fassade des Hotel Wörtz verbirgt sich eine alte Schatzkammer, die neu verziert ist. *Von Matthias Ring*

Warum der „Gault Millau“ in seiner aktuellen Ausgabe beim Hotel Wörtz vom „berühmten Elevator-Pitch“ spricht, ist uns schleierhaft. Der bedeutet nämlich, dass man einen Geschäftspartner während einer kurzen Aufzugsfahrt von einem Projekt überzeugen kann, und nicht wie wir dachten, dass sich nach dem Eintritt ins „skurril-romantische Ambiente“ alsbald ein Aha-Effekt einstellt. Überzeugt waren wir dennoch: Die fast sternewürdigen 14 Punkte für die Küche sind berechtigt. Anlass unseres Besuchs war, dass der im „Gault Millau“ angemerkte „leicht angestaubte Charme“ inzwischen vergoldet ist, weil die dritte Generation Scherle – Jörg in der Küche, Andreas

im Service – renoviert hat und nun alles eine Spur moderner, heller und mit Blattgoldelementen verziert ist. Das edel-rustikale Ambiente ist dennoch geblieben und bietet einen angemessenen Wohlfühlrahmen für ein hervorragendes Essen.

Wer es richtig krachen lassen will, der nimmt das Menü Zur Weinsteige für 85 Euro, aber auch das Flairmenü ist für seine 35 Euro eine Wucht. Es mutet zuerst seltsam an, dass das Süpple von der Petersilienwurzel mit Krebschwänzen auf einem Stövchen thront, aber: die köstliche Sämigkeit der Angelegenheit bleibt so bis zum letzten Löffel heiß. Die gute alte Schule bedeutet auch, dass die Hauptgerichte unter einer Cloche präsentiert werden – beim Flairmenü ein Rehragout in Glühweinsauce mit delikatem Speck-Wirsinggemüse und selbstverständlich handgeschabten Preiselbeerspäzle. Als Dessert begeistert ein Schokoladenmousse mit Spekulatiussoße.

A la Carte hatten wir ein Carpaccio vom Reh mit vier Kartoffelpüreeputfern, weißem Trüffel und Wildkräutersalat (19 Euro), eine tolle Kombination aus Seeufelmedaillons auf Quittenschaum mit Dörrfrüchte-Risotto und Kürbiswürfeln (19 Euro als kleine Portion) und einen Traum von Mandarinen-Crème-Brûlée mit Schokoladen-Cappuccino und Passionsfruchtsorbet (elf Euro). Was uns gefiel, ist, dass man meist mit einem Bein auf dem Boden bleibt und mit dem anderen abhebt – es ist die goldene Mitte der Genüsse.



Andreas Scherle steht für die alte Schule im neuen gediegenen Wörtz-Ambiente. Foto: Heiss

Dennoch gibt es einen Abzug in der B-Note. Denn das Hotel Wörtz ist für einen der besten Weinkeller der Stadt bekannt. Also ließen wir uns Tropfen empfehlen, die alle herausragend waren, aber die Renommier-Roten eben auch im Preis: je 10 Euro für 0,1 Liter aus der Hades-Reihe von Drautz-Able (Samtrot) und Jürgen Ellwanger (Syrah), beide älteren Jahrgangs. Wenn man aber solche Weine löblicherweise auch offen serviert, wünschen wir uns einen Fingerzeig, der einen beim Blick auf die Rechnung nicht noch einmal schlucken lässt. Der Chef Andreas Scherle sieht's am Telefon ein und sagt, dass dies normalerweise auch so sei. Unseren schönen Abend in einem Restaurant, das seit Jahren zu Recht zu den zehn besten der Stadt zählt, haben wir uns – ob nun mit oder ohne „Elevator-Pitch“ – nicht vermiesen lassen.

Zur Weinsteige im Flair-Hotel Wörtz, Hohenheimer Straße 28–30, 70184 Stuttgart, Telefon 2 36 70 00, www.hotel-woertz.de. Geöffnet dienstags bis samstags 12 bis 14 und 18 bis 23 Uhr. Das Gourmetrestaurant ist geschlossen bis zum 20. Januar.

// www.stuttgarter-zeitung.de/gastro

DIE BEWERTUNG

Küche	★★★★★
Service	★★★★
Ambiente	★★★★

★★★★★ = herausragend, ★★★★ = überdurchschnittlich, ★★★ = gut, ★★ = Luft nach oben, ★ = viel zu verbessern

Die Beurteilung berücksichtigt auch das Preis-Leistungs-Verhältnis. Das günstige Lokal um die Ecke wird nach anderen Kriterien bewertet als ein Sternrestaurant. Der Test gibt Aufschluss über die Tagesform der Küche.



StZ-Grafik: mlk