

EIN GASTHAUS



Taverna Stefanos, Bruderwöhrdstraße 15, 93055 Regensburg, Tel. (09 41) 78 03 98 12, www.taverna-stefanos.com

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag von 11 bis 14 Uhr und von 17 bis 23 Uhr. Montag ist Ruhetag

Besondere Infos: Alle Gerichte der Taverna Stefanos gibt es auch zum Mitnehmen. Das Restaurant ist nicht barrierefrei.

Preise: Vorspeisen ab 4 Euro; Hauptgerichte ab 11,90 Euro; Fischgerichte ab 12,50 Euro; Getränke ab 2 Euro.

„Ein Gasthaus“ – das ist, liebe Leser, eine Momentaufnahme. Die Beschreibung eines Essens, die – meist – genießerische Erinnerung an Geschmack und Atmosphäre. Eine subjektive Sache also, ein Tipp, der Ihnen empfiehlt: Gehen Sie hin, bilden Sie sich Ihr Urteil.

Überraschung trifft auf Klischee

GASTHAUS Die Küche in der Taverna Stefanos ist klassisch, das Ambiente modern.

VON KATHARINA EICHINGER

Wir hatten ziemliches Glück, als wir am Dienstagabend spontan zum Essen in die „Taverna Stefanos“ im Regensburger Osten gehen wollten: Auf den ersten Blick schien alles ausreserviert – nach ein bisschen Tische- und Stühlerücken haben aber auch wir einen Platz bekommen.

Mit Essen beim Griechen verbindet man in Deutschland vor allem Fleischberge (am Spieß), deren nur ein Ouzo im Nachgang Herr wird. Die „Taverna Stefanos“ enttäuscht diese Erwartungen nicht, hat aber noch so viel mehr zu bieten. Neben den typischen Imbissgerichten – Gyros, Bifteki und Souvlaki – hält das Restaurant noch einige Überraschungen aus der griechischen Küche bereit.

Während uns Filet-Steaks, Riesengarnelen und diverse Lammgerichte zwar anlachen, entscheiden wir uns trotzdem ganz klassisch für Wohlgefühl-Essen an diesem kalten Januar-Dien-

tag: Gyros-Kalamari mit Pommes, sehr viel Tsatsiki und Salat.

Als die Teller kommen, sind wir froh, dass wir mit Wasser eher unspektakuläre Getränke gewählt und außerdem auf die Vorspeise verzichtet haben: Auf unseren Tellern befinden sich mehr als genug Gyros, Pommes und Kalamari. Auch der Beilagensalat ist großzügig. Gleich der erste Bissen lässt mich von einer Taverne auf einer griechischen Insel träumen.

Und auch wenn man die Augen wieder öffnet, könnte man meinen, man sei in Griechenland: Der blau-weiß gekachelte Boden klingt zwar nach bayerischem Feeling, verströmt aber eher Santorini-Flair. Die Wände in Sandsteindekor wirken modern, durch die großen Bilder und Gardinen vermittelt das gesamte Lokal trotzdem eine gemütliche Wohlfühl-Atmosphäre.

Schon bevor wir unsere Hauptgerichte gewählt haben, habe ich gierig auf den Aufsteller mit den Nachspeisen geschielt: Besonders angelacht hat mich „Galaktoboureko“ – ein Griesrahmstrudel mit Vanille-Eis und „Kantai“ – eine Süßspeise mit Nüssen. In Deutschland würde man die Beschaffenheit des Teigs wohl „Engelshaar“ nennen. Doch nach zwei üppigen Gyros-Kalamari-Tellern ist kein Platz mehr für Dessert und so verlassen wir das Lokal satt – und glücklich.



Christos ist der Sohn des Lokalgründers Stefanos. Er serviert eine Meteora- und eine Korfu-Platte.