

DER VARTA-FÜHRER - Restaurant der Woche

07.04.2009, 17:21 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *VARTA-Führer GmbH*



Die Redaktion des Varta-Führers kürt auf ihrer Website varta-guide.de wöchentlich das Hotel bzw. Restaurant der Woche. Die Auswahl erfolgt anhand aktueller Prüfergebnisse unserer Experten. Die Nennung im Varta-Führer hängt allein von der Leistung der Betriebe ab. Vergeben werden Varta-Diamanten und Varta Tipps für besonderes Ambiente, erstklassige Küche oder für aufmerksamen Service.

Restaurant Tafelberg in Stuttgart

Wer in diesen Tagen versucht bei Nina und Florian Ruisinger einen Tisch zu ergattern, dürfte es schwer haben. Das Restaurant Tafelberg am Fuße der Neuen Weinsteige in der Stuttgarter Dobelstraße wird immer mehr zum

Dauerbrenner. Der Laden brummt, ohne Reservierung geht gar nichts. Erst im dritten Anlauf konnten wir unseren Testbesuch realisieren.

Auffallend ist das zeitgemäß-reduzierte Ambiente und die schnörkellose Tischkultur. Üppige Dekorationen, teure Tischwäsche oder wertvolles Mobiliar sucht man hier vergebens. Vielmehr stehen der Genuss, der Service und die überaus gastfreundlichen Preise im Vordergrund.

Patron Florian Ruisinger, unentwegt auf Hochtouren tätig, präsentiert eine moderne, jedoch den klassischen Prinzipien verbundene deutsche Küche, die von regionalen Genüssen und saisonalen Angeboten beeinflusst wird. Seine Lehr- und Wanderjahre führten ihn unter anderem durch die gehobene Gastronomie, wie das Restaurant Waldhorn in Bebenhausen oder das Romantik Hotel Hirsch in Sonnenbühl.

Natürlich kann es an einem Full house Abend schon mal zu Wartezeiten kommen. Sicher, es werden hier keine schwierigen Saucen montiert oder aufwändige Schmorgerichte überwacht, aber es gibt eine ganze Reihe à la minute-Zubereitungen, auf die sich das Warten durchaus lohnt. Man koste etwa den saftigen Lammrücken in der Rosmarinkruste mit glasierten Frühlingszwiebeln, Rotweinschalotten und Kartoffelgratin. Wer lieber Fisch mag, sollte die gebratene Forelle in Weißweinsauce bestellen, dazu gibt es Zucchini-Tomatengemüse und Salzkartoffeln. Bei der Nachspeise hat man die Wahl zwischen einer wunderbaren Crème brûlée oder einem schmackhaften Zitronentarte mit Schokoladenparfait.

Die Qualität und Geradlinigkeit der Gerichte begeistert ebenso wie die fairen Preise. Die Vorspeisen liegen zwischen 4,50 € und 7,50 €. Für das Hauptgericht zahlen Sie zwischen 10 € und 18 €. Das günstigste Dessert gibt es bereits ab 3,20 €. So muss man sich auch nicht wundern, dass gerade im Schwabenland dieses Gastro-Konzept besonders gut ankommt.

Die Weinauswahl ist übersichtlich, sie kredenzt neben guten deutschen Erzeugern auch ein paar feine Tropfen aus Frankreich, Österreich und Italien. Nina Ruisinger kümmert sich mit ihrer Kollegin im Service natürlich und aufmerksam um das Wohl der Gäste.

Kurzum: Sehr gutes Essen, freundlicher Service und ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis. Das „Tafelberg“ sollte man ausprobieren!

Restaurant Tafelberg
Dobelstraße 2
70184 Stuttgart
Tel.: 0711/51890268
Fax: 0711/24849979
E-Mail: info@tafelberg-stuttgart.de
Internet: www.tafelberg-stuttgart.de

Öffnungszeiten: dienstags-samstags 18:00 Uhr - 22:00 Uhr

Portrait

Der Varta-Führer gehört zu den wenigen unabhängigen Hotel- und Restaurantführern im Land. 1957 hatte die

Buchausgabe Premiere und bis heute zählt der Varta-Führer zu den Marktführern in Deutschland. Er erscheint jedes Jahr im Oktober beim Verlag MairDumont. Die Hotels und Restaurants des Varta-Führers sind auch im Internet erreichbar. Über die täglich aktualisierte Website www.varta-guide.de können direkt Hotelverfügbarkeiten abgefragt und Übernachtungen gebucht werden. Restaurants können angefragt und sogar Tische online reserviert werden. Der Varta-Führer beschäftigt sich nicht ausschließlich mit der Spitzengastronomie und -Hotellerie. Er dient allen, die gerne reisen und Wert auf gutes Schlafen und Essen legen als nützliches Nachschlagewerk.

News-ID: 299188 • Views: 814 (Stand: 03.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/299188/DER-VARTA-FUEHRER-Restaurant-der-Woche.html>