

Baltazár Grill im I. Bezirk

# Gourmetburger und Grillgenuss auf dem Burgberg

Mit seinem eklektischen Stil irgendwo zwischen Old Town Chicago und Omas ungarischer Landküche gehörte das Grillrestaurant Baltazár von Anfang an zu den gastronomischen Ausnahmeerscheinungen im Budaer Burgviertel. Mehr als fünf Jahre sind seit seiner Eröffnung vergangen. Wir haben nachgeschaut, ob das fünfte „Kind“ der Zsidai-Gastrofamilie in dieser Zeit an Charme eingebüßt hat.

Das Interieur des Baltazár strahlt noch wie am ersten Tag: Von den roten Ledersofas im Kolonialstil über die Vintage-Holztische bis hin zu den filmstudioreifen Deckenleuchten ist es ein bunter Mix aus verschiedensten ästhetischen Einflüssen. Während Sodaflaschen, Retroradios und ein alter Vogelkäfig den Charme von Omas Landhaus beschwören, verleihen bunte Graffiti – die man locker auch auf das Plattencover einer hippen Indie-Rockband packen könnte – dem Baltazár eine verwegene Note.

Trotz der allgegenwärtigen Stilbrüche fügt sich diese Vielfalt, das kreative Chaos, letztlich zu einem stimmigen, wenn auch etwas rebellischen Gesamtkonzept zusammen, das man aus heutiger Sicht wohl vor allem als „typisch Zsidai“ beschreiben würde.

Über allem thront noch immer der geflügelte Elefant, das Wahrzeichen des Lokals. Gleich beim Betreten scheint er einem zuflüstern zu wollen: „Sei du selbst, in all deinen schillernden Eigenarten.“

## Internationales Publikum

Außer im kuriosen Restaurantinneren können Gäste ab April erneut auf der gemütlichen Straßenterrasse des Baltazár Platz nehmen, die Raum für bis zu 16 Personen bietet. Ihr Ausblick geht hinaus auf den Kapisztrán tér und die Ruinen der Maria-Magdalena-Kirche, von der heute nur noch ein Glockenturm sowie ein rekonstruiertes Chorfenster stehen. Besonders im Budapester Hochsommer sitzt es sich hier angenehm, wenn ein laues Lüft-



Schon bald öffnet das Baltazár auch wieder seine Straßenterrasse.



Hochglanz und Vintage an einem Ort vereint – das Baltazár punktet mit einem ungewöhnlichen Design.



Über allem thront der Schutzpatron des Grillrestaurants, der geflügelte Elefant.

chen durch die Gassen fegt und die eng beieinander stehenden Gebäude ersehnten Schatten spenden.

Meist verkehrt im Baltazár Grill Publikum aus unterschiedlichsten Teilen der Welt. Sind alle Tische belegt, schwellen die verschiedenen Unterhaltungen geradezu zu einem babylonischen Sprachgewirr an. Die große Beliebtheit bei den internationalen Gästen dürfte sich zum einen dadurch erklären, dass das Restaurant auch für das leibliche Wohl der Bewohner des im selben Haus untergebrachten, gleichnamigen Boutiquehotels sorgt, zum anderen dadurch, dass das Burgviertel zu den Touristenmagneten der Stadt zählt. Allerdings bemüht sich das Baltazár auch intensiv um einheimisches Publikum. So übernimmt es beispielsweise Parkgebühren für die Zeit des Restaurantaufenthaltes.

### Der Jospers-Grill ist noch immer der Star der Küche

Ähnlich wie beim Einrichtungsstil setzt das Baltazár auch beim Menü auf eine

Verquickung verschiedener Einflüsse: Ungarische Klassiker wie Hühnerpaprikasch und Gulaschsuppe treffen auf moderne Burger-Delikatessen. Als eines der ersten Lokale in Budapest machte das Baltazár den Streetfood-Klassiker schon vor einigen Jahren salonfähig. Denn statt der üblichen Fleisch-Brötchen-Kombination, die die Ungarn bis dahin aus den Schnellrestaurants kannten, wird hier ein Gourmetprodukt serviert. Auf der Speisekarte stehen beispielsweise ein pikanter Thunfischburger mit Paprika, Frühlingszwiebel und Wasabi-Mayonnaise sowie ein Blauschimmel-Hamburger mit Steinpilzen.

Daneben setzt das Baltazár vor allem auf Grillspezialitäten. Dank des hochwertigen Holzkohlegrills des katalanischen Herstellers Jospers liegt hier die unangefochtene Stärke des Restaurants. Das Luxusgerät grillt nicht nur auf besonders hoher Temperatur, was die Zubereitungszeit verkürzt und ein Braten ohne Durchgaren ermöglicht, sondern verleiht dem Fleisch durch seinen aromatischen Rauch – der von argentinischer Grillkohle herrührt – eine einzigartig würzige Note. Neben BBQ-Rippchen, Rib-Eye-Steak und iberischer Schweinelende werden auch Fisch und Geflügel auf dem Jospers zubereitet.

Durch die offene Küche des Lokals können Gäste sogar einen Blick auf das

scher Grillkohle herrührt – eine einzigartig würzige Note. Neben BBQ-Rippchen, Rib-Eye-Steak und iberischer Schweinelende werden auch Fisch und Geflügel auf dem Jospers zubereitet.

Durch die offene Küche des Lokals können Gäste sogar einen Blick auf das

## Baltazár Grill

Budapest, I. Bezirk, Országház utca 31  
Öffnungszeiten: täglich 7.30 bis 23 Uhr  
Reservierungen unter +36-1-300-7050  
Weitere Informationen finden Sie auf [baltazarbudapest.com](http://baltazarbudapest.com)

### Preise

Frühstück:.....940 bis 4.200 Forint  
Snacks:.....1.840 bis 5.120 Forint  
Suppen und Salate:  
.....1.980 bis 4.240 Forint  
Hauptgerichte:.....3.260 bis 9.840 Forint  
Desserts:.....1.940 bis 2.940 Forint

Schmuckstück erhaschen und live miterleben, wie das Essen zubereitet wird.

### Fast 200 Weine auf Vorrat

Neben Grillspezialitäten können Gäste auch von der enormen Auswahl der Weinbar profitieren. Im Keller des Hauses lagern fast 200 verschiedene Weine. Die Auswahl stellt einen Querschnitt durch die bunte Vielfalt der Weine des Karpatenbeckens dar. Dabei legt das Baltazár jedoch besonderen Wert auf Produkte aus ökologischem Anbau, die, wie es im Vorwort der Weinkarte heißt, in besonderem Maße den authentischen Charakter eines guten Tropfens zum Tragen bringen. Hier könne man die einzigartigen Einflüsse

des Bodens und der klimatischen Bedingungen noch herauschmecken. Eine Empfehlung ist unter anderem der 2016er Syrah vom Soproner Weingut Weninger. Mit seiner leicht herben Note und einem würzigen Aroma nach schwarzen Oliven passt dieser Rote vor allem zu den deftigen Fleischgerichten der Speisekarte.

Einen weiteren Schwerpunkt setzt das Baltazár beim Thema Gin. Nicht nur bietet es den Wacholderschnaps in verschiedenen Ausführungen namhafter Hersteller an, sondern wartet zudem mit einem besonderen Cocktailangebot auf: Mixen Sie sich Ihren eigenen Gin-Tonic! Was zunächst einfach klingt, entpuppt sich als kreative Herausforderung, denn es gilt nicht nur, zwischen unterschiedli-

chen Ginsorten zu wählen, sondern auch zwischen dem dazu passenden Tonic sowie der richtigen Garnierung.

Auch fast sechs Jahre nach seiner Eröffnung ist ein Besuch im Baltazár ein Genuss für Augen und Gaumen. Ob man nun kommt, um bei einem leichten Businesslunch Geschäftsreden zu besprechen, ein üppiges Dinner mit Familie und Freunden plant oder es sich gönnt, ganz allein bei einem der herausragenden Weine und einem Stück Fleisch vom berühmten Holzkohlegrill die Atmosphäre zu genießen.

Preislich liegt das Restaurant im oberen Mittel des in Budapest Üblichen, bietet aber dafür eine zuverlässig hohe Qualität.

► *Katrin Holtz*



  
SANTA FE  
RELOCATION SERVICES  
THINKING RELOCATION?  
THINK INTERDEAN.  
Tel. 888-6750  
www.santaferelo.com  
"We make it easy"  
Relocation  
Moving  
Immigration  
Real Estate

Controlling | IT-Unterstützung | Steuerberatung | Buchführung  
Firmengründung in Ungarn  
**Journal**  
zweisprachig  
präzise  
zuverlässig!  
Journal Finanzdienstleistungen GmbH  
E-Mail: info@journal.hu  
Tel: (36-1) 391-8080  
Fax: (36-1) 275-8424  
Fordern Sie ein Probeexemplar unseres kostenlosen Mandantenbriefes an!  
[www.journal.hu](http://www.journal.hu)

  
Arany Kaviar Restaurant  
Mittagsbistro Menü  
Von Dienstag bis Freitag  
12:00 bis 15:00 Uhr  
Tel.: (+36 1) 201 6737  
[www.aranykaviar.hu](http://www.aranykaviar.hu)