

## RUFFINI

### Sein und Bewusstsein

Der beleuchtete Eingang des Ruffini erinnert an ein altes Kino. Drinnen dann grau-weiße Schlichtheit, die - auf geheimnisvolle Weise - hauptsächlich die Gäste zur Geltung bringt. Idealisten, Individualisten ... man trifft sich, genießt und kann entspannt vor sich hinträumen von Zeiten, als Brot noch vom Bäcker gebacken wurde, das Fleisch noch von Bauernhöfen kam - und indirekte Beleuchtung noch nicht erfunden war. Wenn's draußen warm ist, schiebt das Ruffini die Fenster hoch. Und nicht nur dann lädt eine umfangreiche Zeitungsauswahl zum Verweilen ein. Ob studentische Intellektuelle oder stilbewusste Silversurfer - alle schätzen die köstlichen Torten oder Croissants aus eigener Konditorei und Backstube. Trüffeltorten - z. B. mit weißer Kuvertüre, darunter Himbeerpaste auf saftigem Mürbeteig



Café. Konditorei. Weinhaus.

Ruffini, Orffstraße 22 - 24, 80637 München  
Telefon (089) 16 11 60, [www.ruffini.de](http://www.ruffini.de)  
Di bis So 10 - 24 Uhr, U1 Rotkreuzplatz

(3,40 €), die Walnusstorte oder luftige Käse-Sahne: Kenner steuern am Eingang direkt die Vitrine an. Dazu ein köstlicher Brasiliana-Kaffee oder ein griechischer Bergtee, der sanft nach Weihrauch duftet (3 €). Wenn die tägliche Abendkarte angeschrieben wird wandert ein Teil der Gäste ins archaische Italien, genießt etwa eine deftige Penne Amatriciana (9,40 €) mit einem der 50 Weine, die das Ruffini aus Italien direkt importiert (0,1 l 2,30-3,70 €), knabbert Cantuccini, selbst-eingelegte Oliven (3,20 €) oder nippt am feinen Dessertwein Vino Santo (5 cl 3,40 €). Mediterranes kann auch ein Rinderbraten (13,40 €) sein, natürlich Biofleisch, in Rotwein zart geschmort, mit Sellerie-Stampfkartoffeln einem fabelhaften Begleiter zu kräftiger Sauce. Aber Ziel der meisten Ruffini-Träume ist das sonnige Frühstück auf der Dachterrasse. Da Tische oben nicht reserviert werden, muss man früh da sein und dann selbst sein Frühstück Nr.1 bis Nr.4 (5,70-8,30 €) plus Ergänzung von Bio-Ei (1,50 €) über Getreidekaffee (3,40 €) bis zur Schinkenkäseplatte (7,40 €) die Holztreppe hinauftragen. Unten braucht das Personal am Wochenende italienische Nerven. Doch die hat das Ruffini-Kollektiv mit heute 25 Gesellschaftern, das diesen Ort für zeitlose Muße und Genuss seit 1978 führt. Dazu ist mit Weinhaus und Backstube eine Rundumversorgung gewachsen, die neben dem Laden (nach Ladenschluss Verkauf im Café) noch Weinseminare, Kultur und Catering kann.

Katja Riegger

Neuhausen, Orffstr. 22-24  
Tel. 16 11 60  
[www.ruffini.de](http://www.ruffini.de)  
Di-So 10-24 Uhr  
U1, Bus 53/133/152 Rotkreuzplatz  
Tram 12 Neuhausen  
Keine Kreditkarten, ec-Karte möglich  
j Draußen sitzen  
♿ Rollstuhlgerecht  
Essen und Trinken \*\*\*\*  
Service \*\*\*\*  
Ambiente \*\*\*\*

# Delikat Essen

AUSGEHEN IN MÜNCHEN

2010/2011