

Ein Loblied auf die Spätzle mit Kraut



Muk Röhrl (links) hat die Gaststätte Röhrl im März übernommen. Der Biergarten ist im Sommer beliebte Raststation für Wanderer und Radfahrer. Foto: H. Stöcker

Es ist 18 Uhr und noch immer herrschen 25 Grad. Also ideales Biergartenwetter. Wir fahren nach Eilsbrunn zum Gasthaus Röhrl. Uralte Kastanienbäume tupfen schattige Flecken auf die Holzbänke. Viele Radfahrer legen auf ihren Touren durch das Labertal hier einen Stopp ein.

Auch unter der Woche ist der lauschige Garten gut besucht. Die Karte ist klein. Zwei Suppen, sechs Hauptgänge und zwei Desserts werden angeboten, dazu biergartentypische Brotzeiten. Das Bier liefert die Verwandtschaft, die Röhrl-Brauerei, die früher in Eilsbrunn, heute in Straubing beheimatet ist. Wir testen die Brotzeitkarte und zwei Hauptgerichte. Die Käsespätzle mit Kraut (5,50 Euro) sind hervorragend. Definitiv nicht aus der Abteilung Halbfertigerichte. Die schwäbische Spezialität kommt mit reich angebratenen Zwiebeln. Der Käse ist würzig und nicht zu üppig unter die Spätzle gemengt. Auch auf das Kraut muss man ein Loblied singen. Es hat eine milde Säure. Wir überlegen uns am Tisch, dass es bestimmt an diesem Tag lange in einem großen Topf mit einem Stück Speck und verschiedenen Gewürzen geköchelt hat.

Das Schmetterlingssteak mit Käsesauce, Schupfnudeln und Salat (8,90 Euro) trifft unseren Geschmack nicht. Wir rätseln über die Soße. Ist da Wein drinnen, oder Essig? Auch die Schupfnudeln finden wir nicht optimal dazu. Dagegen ist der Beilagensalat mit hausgemachtem Kraut-, Karotten- und Gurkensalat ausgezeichnet.

EIN GASTHAUS

Der Brotzeiteller (7,50 Euro) wird mit Pressack, Schinken, Rotwurst und Käse angeliefert. Dazu gibt es eine Scheibe Brot. An den Wurstwaren, die aus der Metzgerei Dollmann stammen, gibt es nichts zu kritisieren. Allerdings ist eine Scheibe Brot viel zu wenig für einen so üppig bestückten Teller. Die auf einer Platte (!) angelieferte Bratensulz mit Bratkartoffeln (5,90 Euro) verdient ein weiteres

Lob. Fünf Scheiben Fleisch im Gelee machen selbst den hungrigsten Radfahrer auf wunderbare Weise satt.

Der erst 23 Jahre alte Wirt Muk Röhrl hat die Gaststätte im März übernommen. Der gelernte Koch sieht sich selbst noch in einer Experimentierphase. „Noch bin ich nicht mit allem zufrieden“, sagt er der MZ. Wir hätten auch noch einen kleinen Wunsch: Im Biergarten einige Spielgeräte für die Kinder. Dann ließe sich die Brotzeit noch besser genießen.

Isolde Stöcker-Gietl

WAS MAN WISSEN MUSS

Gaststätte Röhrl

Eilsbrunn
Telefon: 09404/2112

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag ab 17 Uhr,
Samstag, Sonn- und Feiertage
ab 11 Uhr

Preise

Brotzeiten: 2,50 € bis 7,50 €
Hauptgerichte: 4,50 € bis 13,80 €
Nachspeisen: 0,50 € bis 4,50 €
Getränke: Röhrl Helles vom Fass 0,5
Liter 2,30 Euro, Weltenburger Dunkel
2,80 Euro, Wasser 0,3 Liter 1,90 Euro

Besonderheiten

Im Sommer: gepflegter Garten.
Saal für große Feiern vorhanden



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

Guten Appetit!