

DelikatEssen

MÜNCHNER HISTORIE: AUS KÜCHEN UND KELLERN | AUF DER SUCHE NACH DEM PERFEKTEN KAFFEE | WO GIBT'S DIE ECHTE PIZZA?
VON CLUB ZU CLUB: DIE PERFEKTE NACHT | ESSENGEHEN MIT KINDERN | VINCENT KLINK ÜBER EINE KULINARISCHE DETONATION
ÜBER 300 CAFÉS, BARS UND RESTAURANTS BESPROCHEN UND BEWERTET | EXTRA: DAS UMLAND



7,80 €



WAS DIE STERNE BEDEUTEN:

perfekt, nicht mehr zu verbessern

sehr gut, nach oben ist aber noch Luft

rund, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

**

nicht schlecht, etwas mehr Anstrengung täte gut

*

na ja, keine rechte Freude

-

so geht's nicht

STRASSLACH: GRÜNWALDER FORSTWIRT

Frage und Antwort

Warum heißt der Grünwalder Forstwirt so, wenn er doch in Straßlach liegt? Weil der Name vom Wald kommt, an dessen Südeinde das große Anwesen steht. Ist er dann ein Ausflugslokal? Der Ausflug lohnt immer, auch bei schlechtem Wetter. Also eher ein Wirtshaus oder ein Restaurant? Von der Einrichtung her eher ein Wirtshaus. Das alpenländische Speiseangebot wiederum stünde vielen Restaurants gut an und so eine Weinauswahl findet man auch in der gehobenen Gastronomie nicht oft. Vor allem nicht zu so günstigen Preisen und glasweise ausgeschenkt. Und das Bier? Kommt aus den besten Brauereien von München über Mühlendorf bis Plankstetten. Und der Biergarten? Das ist ein Park mit hohen Bäumen. Wie lange gibt's denn den Forstwirt schon? Seit eineinhalb Jahren, vorher war hier die Entenalm. Haben die jetzt noch Ente? Hin und wieder stehen auch Enten auf der regelmäßig aktualisierten Karte. Auf der findet man vorwiegend regionale Produkte, darunter etliche von Bio-Erzeugern. Und wie hat's geschmeckt? Die Schwarzwurzelsuppe war cremig, aber nicht sahnenschwer (3,50 €), der Leberknödel in seiner Suppe war locker (3,50 €) und bessere Schlutzkrapfen mit Spinat (8,50 €) muss man auch in Südtirol suchen. Und die Hauptspeisen? Die Rehpflanzerl (9,50 €) kamen fein gewürzt und saftig, also nicht zu heiß gebraten auf den Teller, der Wirsing hatte noch Biss, die Meerrettichsauce zum zarten Tafelspitz (14,50 €) hatte angenehme Schärfe und Konsistenz. Die Nachspeisen? Gingen nicht mehr, müssen wir beim nächsten Mal probieren. Dann fährst du aber mit, sonst geht die Fragerei wieder los!

Simon Pichler

82064 Straßlach, Riedweg 41

Tel. 0 81 70/2 13

www.gruenwalder-forstwirt.de

Tägl. 11-22 Uhr

○ Draußen sitzen

Essen und Trinken *****

Service ****

Ambiente ****