

Grünwalder Forstwirt

Essen und Trinken auf dem Lande

Der Grünwalder Forstwirt bietet seinen Gästen einen herrlichen Biergarten mit tierischer Duftnote - man ist schließlich auf dem Land.

Von Hanne Rübenbauer

Pünktlich mit der Ziegenterrine kommt die Landluft an den Tisch. In die Nase steigen, neben dem Aroma von würzigem Käse, auch andere, tierische Duftnoten. Die Gäste auf der Terrasse tragen es mit Fassung, man ist schließlich auf dem Land, im Rücken den Perlacher Forst, im Auge die prächtigen Felder und Wiesen von Straßlach, ein paar Kilometer südlich von Grünwald. Wirtin Andrea Kveder, die zuvor im "Eisbach" am Marstallplatz regierte, nimmt es mit Humor. Gewöhnlich bestelle sie die Landluft nur am Wochenende, wenn die Städter kämen, sagt sie, ohne eine Miene zu verziehen. Nun, der Odel zieht bald ab, es bleibt das Aroma des Ziegenkäses.

Die weiß-rot-grüne Terrine - Frischkäse hübsch ummantelt mit einer Karotte und gebettet auf Rucola - ist recht typisch für das, was die Speisekarte des Grünwalder Forstwirts bietet: Hier mischt sich Bodenständiges mit Besonderem, traditionell Alpenländisches wird mit einem Hauch Mediterranem aufgepeppt. Das Wirteduo Andrea Kveder und Andreas Furtmayr versucht, anspruchsvoll zu kochen und dennoch preislich auf dem Boden zu bleiben. Und das, obwohl die Zutaten, wenn möglich, von regionalen Erzeugern kommen - das Wild von der nahe gelegenen Sauschütt, die Forellen von der Zucht Aumühle, das Fleisch von der Metzgerei Packlhof in Eurasburg.

Insofern ist das Lokal (vormals die "Entenalm" und davor das Ferienhaus der Münchner Trambahnschaffner), das am Wochenende mit einem schönen, schattigen Biergarten lockt, mehr Forstwirt als Grünwalder. Hier wird nicht am oberen, sondern - gemessen an der Qualität - am unteren Preislimit gearbeitet.

Brezenknödel-Carpaccio und Sauerampfersuppe

Von den Vorspeisen überzeugten neben der Ziegenkäseterrine auch andere Kombinationen, etwa die Brezenknödel, hauchdünn geschnitten zu einem fein säuerlichen Carpaccio und mit gebratenen Egerlingen bedeckt. Nur die Sauerampfersuppe mit Flusskrebsen war ein wenig matt geraten, ihre Säure hatten die Stengel beim Kochen verloren - die Schalentiere immerhin waren von bester Qualität, frisch und knackig.

Auch bei den Hauptspeisen achtet der Küchenchef auf hochwertige Zutaten, wenn es geht, verwendet er Biofleisch. Man schmeckt es, zum Beispiel beim Schweinebraten, der mit mürbem Fleisch und knackiger Kruste überzeugte. Große Koteletts vom Ochs oder Kalb boten eine angenehme Abwechslung zum sonst gängigen Schweinekotelett. Doch auch ausgefallene Fleischgerichte, darunter ein wunderbar zartes, rosa gebratenes Herz, stehen hier auf der Speisekarte, die allwöchentlich wechselt.

Angenehm überraschten die Fischgerichte. Eine Entdeckung war beispielsweise das hierzulande selten zu findende Huchenfilet aus der Donau mit Wurzelgemüse und schmackhaften Morcheln. Auch Dorade und Forelle waren perfekt gebraten. Zum Fisch gibt es häufig ein Risotto, mal mit Artischocken, mal (weniger überzeugend) mit Radieschen. So oder so, das feine Weinaroma blieb erhalten, was beweist, dass der Küchenchef genug Geduld mitbringt, den Reis lange köcheln zu lassen. Ob Risotto, hausgemachte Käsespätzle oder Spinatstrudel - auch Vegetarier müssen im Forstwirt nicht hungern.

Auf ihre Kosten kommen beide: die Bier- und die Weinliebhaber. Das Weißbier stammt von der Brauerei Unertl, das Dunkle von der Klosterbrauerei Reutberg, sogar ein Bio-Dinkelbier kann man hier trinken. Und weil die Wirte beide große Weinliebhaber sind, ist die Weinkarte bestens sortiert, bei Flaschenpreisen von 18 Euro aufwärts ist für jeden Geldbeutel etwas dabei.

Der Service ist freundlich, jedoch nicht immer ganz pannenfrei. Einmal, an einem Regentag, an dem man wohl nicht so viele Gäste erwartet hatte, dauerte es ziemlich lange, bis das Essen auf den Tisch kam. Ein anderes Mal blieb der Salat zum Kotelett aus. Soll ich ihn noch bringen, fragte die Bedienung, nachdem wir aufgeessen hatten. Ja, was denn sonst? Doch angesichts des erfreulichen Preis-Leistungs-Verhältnisses vergisst man solche kleinen Pannen schnell wieder. Vorspeisen kosten zwischen 3,50 und 9,50 Euro; Hauptgerichte liegen, von wenigen Ausnahmen abgesehen, deutlich unter 20 Euro. Zu empfehlen sind auch die dreigängigen Sommer-Menüs für 22,90 Euro.

Grünwalder Forstwirt, Riedweg 41, 82064 Straßlach. Telefonnummer: 08170/213.
www.gruenwalder-forstwirt.de. Geöffnet Mittwoch bis Sonntag von 11:30 bis 23 Uhr

SZ-Kostprobe vom 08.09.2008/jh