

Seelen-Wärmer im Tölzer Land

VON CHRISTINE
WALDHAUSER-KÜNLEN

Allerheiligen und Allerseelen: An diesen christlichen Feiertagen will man doch gern seine Seele wärmen! Um graue Gedanken zu vertreiben, fahren wir aus München heraus über kleine Dörfer Richtung Süden gemütlich nach Dietramszell. Warum? In der prächtigen Barock-Klosterkirche mit Gemälden von Johann Baptist Zimmermann lässt sich wunderbar zur Ruhe kommen, der lieben Verstorbenen gedenken und für eigene Anliegen bitten und beten. Doch der Tag ist längst noch nicht zu Ende! Das zur Gemeinde Dietramszell gehörende Landhotel & Gasthof Baiernrain bietet mit seinen alpenländischen Stuben und Gasträumen alles, was es für gemütliche Familienzusammenkünfte, unterhaltsame Firmenfeiern oder innige Zweisamkeit braucht. Und zwar mit „Rundumbetreuung“: Sie beginnt beim weichen Federbett, geht über Weißwürscht-Frühstück (4,80 Euro) und Mittagessen und endet bei Brotzeiten (ab 6,40 Euro), hausgemachten Kuchen (2,90 Euro) und Abendessen. Das schätzen auch die Langläufer der Loipe

„Bad Tölz – Holzkirchen“, können sie doch direkt vor dem Landgasthof ihre Brettl abschnallen und sich stärken. Gleiches gilt für Spaziergänger, die auf dem Panoramaweg unterwegs sind. Für gedeckte Tische sorgt seit März 2013 die Familie Schmid. Beginnen wir mit den Brüdern Franz und Kilian, den Küchenchefs. Hat der Franz seine Ausbildung im Münchner Königshof gemacht und die Kochkünste in der Schweiz verfeinert, ist der Kilian im Feinkosthaus Dallmayr zur Lehre gegangen. Beide haben ned die Bodenhaftung verloren, wie man beim Blat-teln durch die Karte sieht. Schließlich speisen wir in einem oberbayerischen Traditionshaus, das seit 1864 bis heute unverändert da steht und dessen Geschichte seit 1471 erforscht ist. Kommen wir zu den Eltern: Wenn Franz sen. und seine Frau Maria nicht gerade bei den Gästen sind, findet man sie auf dem in Altkirchen bei Sauerlach gelegenen Stierhof bei der Zucht von Charolais-Rindern. So sollten alle Nutztiere dieser Welt gehalten werden: Ohne Kraftfutter in modernen Stallungen. Das Ergebnis schmeckt man: Ihr Fleisch ist zart, hell und aromatisch. Und landet als



Im Landhotel & Gasthof Baiernrain bei Dietramszell lässt es sich herrlich gemütlich speisen.



KN

SO GEWINNEN SIE

Wir verlosen einen Gutschein für das Landhotel & Gasthof Baiernrain. Wer gewinnen will, schreibt oder ruft an – bitte mit Name, Adresse, Telefonnummer

und dem Lösungswort.

**Münchner Merkur
Marketing**
**Lösungswort: Baiernrain
81010 München**

Tel.: 0137 / 88 066 35
(50 Cent / Anruf aus dt. Festnetz;

ggf. abw. Preise aus Mobilfunknetz;
Fa. telemidia-interactive)

Einsendeschluss: Di., 3. Nov.

Ein Gutschein für den Landgasthof Hofmeier an: Klaus Dubelowski, Unterföhring.

LANDHOTEL & GASTHOF BAIERNRAIN

ANFAHRT – A 8 und B 13 bis M7 in Sauerlach folgen, MB2 und Fraßhauser Str. bis Lehrer-Vogl-Weg in Dietramszell.

ÖFFNUNGSZEITEN – Mi-So 11 bis 22.30 Uhr. Mo/Di Ruhetag.

ADRESSE – Landhotel & Gasthof Baiernrain, Lehrer-Vogl-Weg 1, 83623 Dietramszell, Tel: 0 80 27 / 91 93; Internet: www.hotel-baiernrain.de

ÜBERNACHTUNG – Es gibt 14 Doppelzimmer (gerne auch zur Einzelnutzung) sowie ein Familienzimmer für vier Personen.

VERANSTALTUNGEN – Genügend Platz für Feste oder Veranstaltungen: Große Stube bietet Platz für 80 Gäste, Hubertus Stube für 40 Gäste, Gambinus Stube für 40 Gäste, Neue Stube für 50 Gäste, Wilderer Stube für 25 Gäste.



Auss.: Kompass 180, Starnberger See; Lizenz: 17-0906-LVB.

Rinder Groh mit buntem Gemüse und Bratkartoffeln (13,90 Euro), als Rib Eye Steak (13,90) oder Zwiebelrostbraten incl. Rotweinzwiebeln, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln (15,90 Euro) auf den Tellern.

Soll der Herbst erschmeckt werden? Das gelingt mit der Kürbissuppe (3,90 Euro), gefolgt von Ente samt Kartoffelknödel und Blaukraut (12,90 Euro) oder den rosa gebratenen Rehsteaks plus Rotweinsauce, Wirsing und Spätzle (18,90 Euro). „Weiß-Blau“ lässt sich ebenfalls schmausen: mit einem ofenfrischen Schweinsbraten in Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat (9,80 Euro) und mit gegrilltem Kalbsherz oder der gebratenen Kalbsleber (mit Beilagen je 13,90 Euro). Innereien finden sich nicht mehr allzu häufig auf „unseren“ Wirtshaus-Tischen. Gäste der Fleischlosfraktion wählen Kartoffelrösti mit Gemüse, Blattsalaten und Kräutercreme (9,90 Euro) oder angeln sich eine Forelle „Müllerin Art“ (mit Beilagen 12,90 Euro). Einen „Seelen-Wärmer“ erster Sahne gibt es zum Ende: den warmen Schokokuchen mit marinierten Erdbeeren und Eis (5,90 Euro).