

# Traditionen liebevoll gepflegt

VON CHRISTINE  
WALDHAUSER-KÜNLEN

Die Dietranszeller san ihrer Zeit um guad drei Monat´ voraus. Denn eigentlich findet in Bayern der Leonhardi-Ritt im November statt. Im von München rund 30 Kilometer entfernten Klosterdorf werden die Pferdli samt Gespann hingegen schon für den dritten Samstag im Juli schee herg´richt und aufgezümt. Drei bis vier Tage lang feiern die Einheimischen und alle, die sich zugehörig fühlen, den Zeller Lehard, wie die Wallfahrt zu Ehren des Ross- und Viehpatrons St. Leonhard, genau genommen heißt.

Traditionell stellen die Wirtsleut´ vom Gasthaus Peiß dazu ein Bierzelt auf. Wir schauten dieser Tage in Dietranszell vorbei, der 16. Juli liegt ja noch in weiter Ferne! Nicht ohne vorher zur Rokoko-Wallfahrtskirche Maria Elend und durch den Zeller Wald bis zur „Grünen Marter“ spaziert zu sein. Über die Kiesgrube bis zur Pelletsmühler Schotter-

straße geht es links bergab und am Weiher vorbei zurück zum Gasthof Peiß.

„Wir sind ein Betrieb in fünfter Generation“, merkt Johanna Peiß stolz an. Sie hat zusammen mit Ehemann Manfred Sophie Peiß übernommen. Seit 1998 also sind die beiden Wirtsleut´ und stehen als Profis auch gemeinsam hinterm Herd. Die Wirtin hat in der Schlosswirtschaft zur Schwaige in Nymphenburg das Küchenhandwerk gelernt, und der Wirt im Bad Tölzer Hotel und Restaurant Altes Fährhaus, nicht ohne vorher eine Ausbildung zum Metzger absolviert zu haben. Elisabeth die Kanzler, die Schwester der Wirtin, kümmert sich um die Gäste und stellt sogleich vegetarische Griesnockerl- bzw. unvegetarische Leberknödelsuppe (3,30 Euro) auf den Tisch.

Stellen wir doch gleich vor, was nach Aussagen des Küchenchefs „wahnsinnig guad lafft“: Das sind der Schweinsbraten (9,20 Euro) und die Kalbshaxe (10,90 Euro) mit jeweils Knödel und Salat sowie die Rinderpöckelzunge auf Pfefferrahmsoße samt Semmelknödel und Salat (11,20 Euro). Berlin ist zwar weit



Fleisch- und Wildspezialitäten lassen sich im Gasthof Peiß in Dietranszell genießen.



FKN

## SO GEWINNEN SIE

Wir verlosen einen Gutschein für das Gasthaus Peiß in Dietranszell. Wer gewinnen will, schreibt oder ruft an – bitte mit Name, Adresse, Telefonnummer

## GASTHAUS PEISS, DIETRANSZELL .....

**ANFAHRT** – A 8 München – Salzburg, Ausfahrt Sauerlach. Über Arget nach Dietranszell. Im Ortsteil Dietranszeller Ortsteil Schönegg steht das Gasthaus Peiß direkt neben dem Maibaum.

**ADRESSE** – Gasthaus Peiß, Münchner Str. 24, 83623 Dietranszell/Schönegg. T: 08027 229; www.gasthof-peiss.de

mer und Lösungswort.

**Münchner Merkur  
Marketing**

**Lösungswort: Peiß**

**81010 München**

**Tel.: 0137 / 88 066 35**

(50 Cent / Anruf aus dt. Festnetz;

**ÖFFNUNGSZEITEN** – Täglich von 10 Uhr bis der letzte Gast gegangen ist. Mittwoch und Donnerstag sind Ruhetage.

**TIPP** – Das Gasthaus Peiß besitzt einen Saal für 200 Personen. Am 16. Juli findet der nächste Leonhardi-Ritt in Dietranszell statt. Am 19. Juli tritt um 20 Uhr der Bayerisch Diatonischer Jodlerwahnsinn auf.

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

Oder per Mail: journal@merkur.de

**Einsendeschluss: Di., 2. Februar**

Gutschein fürs Gasthaus „Zum Herz“: M. Brack, Herrsching.



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

weg, aber vielleicht steht dieses Wochenende auch eine Kalbsleber „dieser“ Art mit Beilagen auf der Speisekarte (13,90 Euro). Keine Frage, dass ein Traditionsgasthaus, die ehemalige Klosterschenke trägt seit 1913 den Namen Peiß, auch Wildgerichte serviert. Nicht umsonst ist Dietranszell von dichten Wäldern umgeben, aus denen die Jäger Georg Disl und Anton Müller schussfrisch Reh an der Küchentür abliefern. So bereitet dann Ehepaar Peiß Rehragout mit Semmelknödel (9,80 Euro) oder einen Rehschlegel mit Spätzle und Salat (14,80 Euro) zu. Was mögen Vegetarier? Champignons mit Semmelknödel (7,50 Euro) und hernach die hausgemachte Panna Cotta (5,50 Euro) oder Bayerisch Creme (5,90 Euro). Schreibt man von der Brotzeit, dann schiebt sich der Biergarten mit seinen Kastanienbäumen und einem Spielplatz ganz automatisch vors innere Auge. Mit etwas Wetterglück ist von dort aus sogar die Zugspitze zu sehen. Der nächste Sommer kommt bestimmt: Noch also sitzen wir schee gmächtig in der Gaststube oder im Nebenzimmer und schauen unserem Gegenüber in die Augen. Wenn das keine Freude macht...