

Heidi Eichner & Christian Baier

Die schönsten Wirtshäuser

in Landshut
und Umgebung

Ein Gastronomieführer zu empfehlenswerten
Wirtshäusern in der Stadt und Region Landshut



SüdOst Verlag

Heidi Eichner & Christian Baier

Die schönsten Wirtshäuser in Landshut und Umgebung

Heidi Eichner & Christian Baier

Die schönsten Wirtshäuser

in Landshut und Umgebung

Ein Gastronomieführer zu empfehlenswerten Wirtshäusern
in der Stadt und Region Landshut

SüdOst Verlag

Bibliografische Information Der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-95587-720-0

1. Auflage 2018

© SüdOst-Verlag in der Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regenstauf

www.battenberg-gietl.de

ISBN 978-3-95587-720-0

Titelbild: Peter Litvai

Fotos U4: oben: Mario Frotscher; Mitte: Karin Thaler; unten: Wirth z'Biche

Wirthshaus-Ordnung

für Niederbayern.

1) Die Polizeistunde ist für sämtliche Landgemeinden in den Monaten April, Mai, Juni, Juli, August und September um 11 Uhr, in den Monaten Oktober, November, December, Januar, Februar, März um 10 Uhr Abends. Beim Eintritte der Polizeistunde hat der Wirth ein wohlvernehmliches Glockenzeichen zu geben, welches als Mahnung zum Aufhören gilt, und hernach weder Seiten noch Geränke mehr zu verursachen. Eine Wirthspolizei führt mit das Wirthshaus von Seiten geräumt sein. Der Wirth, welcher verletzenden Bestimmungen zuwiderhandelt, hat eine Geldstrafe bis zu 15 fl., jeder Gast, welcher des Glockenzeichens ungeachtet sich nicht rechtzeitig entfernt, eine Geldbuße bis zu 5 fl. zu gewärtigen.

Jeder Wirth ist für das Vorhandensein einer verlässlichen Etablierte verantwortlich.

2) Wer in einem Wirthshause Streitigkeiten anfängt, ist von dem Wirth bei dessen eigener Haftung sogleich — nöthigenfalls mit Gewalt — zu entfernen. Der Wirth, welcher solches versäumt, und dadurch Kaufereien entstehen läßt, hat eine Geldstrafe bis zu 10 fl. zu gewärtigen.

3) Jeder Zehelnehmer an einer Kauferei wird — so fern nicht der Erfolg eine Criminalstrafe bedingt, mit 1 bis 14 tagigen Arrest bestraft. Der erste Mißfall zieht überdies kassationales Wirthshausverbot, der zweite Mißfall anjährlige Unterdrückung des Wirthshausbesitzes mit Stellung unter Polizeiaufsicht, der dritte die Ablieferung ins Zwangsarbeitshaus nach sich.

Ebenes gilt von Hochzeitsfesten anderer Art.

4) Finden Kaufereien, Unordentlichkeiten und dergleichen bei Gelegenheit einer Tanzunterhaltung statt, so darf binnen eines Jahres eine weitere Tanzunterhaltung in dem betreffenden Wirthshaus unter keinerlei Voraussetzung bewilligt werden.

5) Größere Wirthshausereignisse, Widersetzungen gegen die Orts-Oberkeit, gegen Einnahmende oder die Gemeindeväter haben die zur vollständigen Ermittlung aller Verhältnisse die Einlegung eines Militär-Excursions-Commando auf Kosten der Gemeinde, dann Verabschiedung der Polizeistunde für den ganzen Gemeindeviertel zur Folge.

Ebenliche Vorkommnisse, die außerhalb des Wirthshauses sich zugetragen, werden nach gleichem Gesichtspunkt beurtheilt.

6) Niemand darf sich in Wirthshausen mit einem im Griffe befindenden Messer blicken lassen, der nicht vermöge

Pandebst, den 12. Jänner 1853.

seines Gewerbes oder Berufs zu dessen Führung ausnahmsweise berechtigt ist. Sitzstühle jeder Art fallen unter daselbstes Verbot. Der Besitz des einen oder des andern zieht neben der Confiscation eine Geldstrafe von 2 — 10 fl. oder verhältnismäßige Arreststrafe nach sich. Wirths, welche Gäste mit solchen Messern oder Messerheften gebuldet, sind als Begünstiger dieses gefährlichen Unluges strafbar.

7) Alle reinen Glücksspiele sind unbedingt verboten, ebensö alle Spiele und Werten um Einsatz, welche mit den Vermögensverhältnissen der Spieler unzulässige Einkünfte setzen. Den Wirth, welcher verbotenes Spiel gebuldet, trifft eine Geldstrafe von 50 fl., jeden Spieler eine Geldbuße von 37 fl. 50 kr. oder 12 tagiger Arrest. Das hohe Kegelschießen insbesondere verfällt derselben Beurtheilung.

8) Produktionen von Musikern, Schauträgern, Taschenspielern, Gauklern und dergl. dürfen die Wirths nur auf Vorzeigen einer schriftlichen Bewilligung der Polizei-Bezirksbehörde geziehen, anserdem sie für strafällig erachtet werden.

Tanzmusik ohne Erlaubniß oder über die bewilligte Zeitdauer hat für den Wirth eine Geldstrafe bis zu 50 fl., für die Musikanten Arreststrafe und im ersten Mißfalle die Einziehung ihrer Lizenzen zur Folge.

9) Dienstboten biederer Beschlechts darf nach Beschrift der Dienstortordnung von den Wirths bei Vermeidung des Verlaßes höchstens bis zu einem Gulden geborgt werden.

10) Werk- und Feiertagschüler dürfen weder in Wirthshäusern noch auf den dazu gehörigen Kegelbahnen sich einschleichen bei Vermeidung strenger Strafe und gleichmäßiger Einziehung gegen den Wirth, der sie geduldet.

11) Unterlassene oder unrichtige Führung des Fremdenbuchs, der verläumtete Eintrag eines abenachstenden Fremden, sowie die Unterlassung der Anzeige verdrängter Fremder zieht dem Wirths eine Geldstrafe von 5 — 10 fl. zu.

Wer sich unterfangen würde, gegenwärtige Bekanntmachung hinwegzunehmen, zu beschädigen oder zu verunglimpfen, hätte strafrechtliches Einschreiten zu gewärtigen, der Wirth aber in solchem Falle gegen Erlaß von 5 fl. Armenfondsbetrag unverzüglich ein neues Exemplar der Wirthshaus-Ordnung bei der Distrikts-Polizei-Bezirksbehörde zu erlöben, und zwar um so sicherer, als er für das Vorhandensein des Anschlagens verantwortlich ist, und der Abgang ihm eine Strafe von 6 fl. zu ziehen würde.

Kgl. Regierung von Niederbayern, Kammer des Innern.

v. Benning, k. Regierungs-Präsident

Benner, Schriftf.



Vorwort

Wirtshaussterben – ein Wort, das uns alle in den letzten Jahren ziemlich aufgeschreckt hat. Bei der Arbeit an unserem Buch sind uns zwei Dinge aufgefallen: es entspricht durchaus den Tatsachen, dass es einen starken Rückgang an traditionellen Wirtschaftshäusern gibt bzw. gegeben hat. Gründe hierfür sind der auch hier steigende Mangel an Fachkräften und sicher auch die ausufernde Bürokratie, die es den Wirten zunehmend schwer macht. Auf der anderen Seite haben wir jedoch festgestellt, dass das Bedürfnis nach der traditionellen Wirtschaftskultur auf Seiten der Gäste stark gestiegen ist und dass es durchaus nicht wenige engagierte Wirtinnen und Wirte gibt, die sich diesbezüglich etwas einfallen lassen. Letzteres macht sich dann in steigenden Gästezahlen bemerkbar, so dass man an manchen Tagen Schwierigkeiten hat, einen Platz zu bekommen. Natürlich leistet der aktuelle Trend zur Heimatverbundenheit, zur Tradition und Rückbesinnung auf die „gute alte Zeit“ seinen Beitrag zur Wiederbelebung der Wirtschaftshäuser. Aber das allein „macht das Kraut auch nicht fett“, wie man wohl in diesem Zusammenhang sagen kann. Fett macht das Kraut, wenn sich die Wirtin

und/oder der Wirt für sein Haus engagiert, die Wirtshausstradition und deren Gerichte modern interpretiert oder sich einfach nur auf das Althergebrachte konzentriert, die Geschichte des eigenen Hauses bewahrt und dabei auf Bodenständigkeit achtet. Die Geschmäcker in Bezug auf Essen und Einrichtung der Häuser sind bekanntermaßen verschieden. Das soll auch so sein, denn die Tradition hat viele Facetten und wird auch örtlich unterschiedlich ausgelegt. Dieses Buch und die darin vorgestellten Häuser bieten Ihnen die Möglichkeit, diese unterschiedlichen Formen kennenzulernen und zu testen. Sie werden sicher das eine oder andere Neue entdecken, Altbekanntes erleben und so manchen Geheimtipp in Ihrer nächsten Umgebung finden, der bisher unentdeckt geblieben war. In unseren Zeiten der gnadenlosen Digitalisierung wünschen wir Ihnen bei dieser zutiefst analogen Tätigkeit viel Freude, einen guten Appetit und ein offenes Auge für die niederbayerische Wirtshausstradition, egal, ob sie Ihnen nun in altbekannter oder neu interpretierter Form gegenüber tritt.

Heidi Eichner &
Christian Baier



Heidi Eichner



Christian Baier

Danksagung

Die Verwirklichung dieses Projektes war natürlich nur mit Unterstützung einer Reihe anderer Personen möglich. Ein großes Dankeschön geht an den Battenberg-Gietl-Verlag, besonders an Herrn Roidl für sein Vertrauen in uns und an Frau Poths, die mit viel Geduld all unsere Wünsche unangefangene umgesetzt hat. Ebenso ein Dankeschön allen anderen Mitarbeitern des Verlages für ihre Mithilfe.

Heidi Eichner: Ein besonderer Dank geht an meinen Mann Oliver und meine Tochter Marina, die mich auch bei diesem Projekt in jeglicher Hinsicht unterstützten. Außerdem für gute kulinarische Ratschläge ein herzliches „Vergelts Gott“ an meine Eltern Katharina und Franz, meiner Schwester Elfi und Schwager Reinhard, Gabi Eichner und

Josef Weber, Katharina und Sepp Eichner, Christl Eichner und meinen Nachbarn Gerda und Mike.

Christian Baier: Herzlichen Dank an meine Frau Christine und meine Tochter Alexandra, die als unermüdliche Testesser mit auf Wirtshaustour gegangen sind. Ein Dank geht auch an Wolfgang Ehrmeier, Sebastian Geiger und an meinen Bruder Hermann, sowie an Christopher Glas für die historischen Recherchen. Diesbezüglich ebenso ein Dank an das Staatsarchiv in Landshut.

Ein großer gemeinsamer Dank gebührt unserem Fotografen Peter Litvai (www.litvai.de), der immer ein offenes Ohr für unsere Vorstellungen hatte und dessen Fotos von Stadt und Land einfach unvergleichlich sind.



Inhaltsverzeichnis

Wirtshaus-Ordnung für Niederbayern | 5

Vorwort | 7

Danksagung | 8

Einleitung und Erklärungen | 11

Übersichtskarte Stadt Landshut | 15

Übersichtskarte Region Landshut | 18

Die schönsten Wirtshäuser der Stadt Landshut (alphabetisch)

Anno 1475 | 25

Augustiner an der St. Martinskirche | 29

Burgschänke | 33

Gasthaus zum Freischütz | 43

Gasthaus Zur Insel | 47

Gasthaus Hotel Goldene Sonne | 51

Heilig-Geist-Stüberl | 55

Wirtshaus zum Hofreiter | 59

Isarklause | 63

Ochsenwirt | 67

Rauchensteiner | 73

Gasthaus zum Rieblwirt | 77

Gasthaus Zur Schleuse | 81

Tafernwirtschaft Hotel Schönbrunn | 85

Wintergarten – das Wirtshaus | 89

Zollhaus | 93

Die schönsten Wirtshäuser der Umgebung Landshut (alphabetisch nach Ort)

Adlkofen (Blumberg), Gasthaus Westermeier | 101

Aldorf, Gasthaus Wadenspanner | 105

Altraunhofen, Landgasthof zum Vilserwirt | 109

Altraunhofen (Untersteppach), Gasthof Waldschänke | 113

Arth, Landgasthof Kollmeder | 117

Ast, Gasthaus Zum Goldenen Ast | 121

Bayerbach (Greilsberg), Gasthaus Pritscher | 125

Bruckberg (Reichersdorf), Gasthaus Popp | 129

Eching, Forster am See | 133

Eching (Haunwang), Landgasthof Wild | 137

Foto: Gasthaus zur Insel



Foto: Kai-Achim Bruder



Foto: Christian Böler



Foto: Anno 1475



- Ergolding (Oberglaim), Gasthaus Betz | 141
- Eugenbach, Tafernwirtschaft Schwaiger | 145
- Hohenthann, Hohenthanner Brauereigasthof | 149
- Kumhausen (Berndorf), Gasthaus Berndorf | 153
- Leberskirchen, Gasthaus Zur Linde | 157
- Mainburg, Hotel-Gasthof Seidlbräu | 161
- Mettenbach, Gasthaus Bergmüller Flori | 165
- Mirskofen, Großwirt | 169
- Mirskofen, Gasthof Luginger | 173
- Neufraunhofen (Hinterskirchen), Gasthaus Rampl | 177
- Neufraunhofen (Bichl), Wirth z'Biche | 181
- Rottenburg, Gasthof Forstnerwirt | 185
- Vilsbiburg, Zum G'sellnhaus | 189
- Vilsheim, Gasthaus Stadler | 193
- Zweikirchen, Landgasthof Hahn | 197



Foto: Wadenspanner



Foto: Bayer / Jähner



Foto: Hahn



Foto: Denny Rothe



Foto: Klaus Babel



Foto: Mauricio Dreher

Aufbau des Wirtshausführers



Tradition

Tradition hat zwei Bedeutungen:

- 1.) Das Lokal ist seit mehreren Generationen in Familienbesitz bzw. seit sehr vielen Jahren ist in diesen Räumlichkeiten eine Gastwirtschaft untergebracht.
- 2.) Die Einrichtung und das Ambiente sind traditionell und entsprechen dem Stil und der Erwartung eines bayerisch-oberpfälzischen Wirtshauses.



Brauerei

Brauerei bedeutet:

Das Wirtshaus ist die offizielle Brauereigaststätte bzw. in unmittelbarer Umgebung des Lokals befindet sich die Brauerei, deren Bier in diesem Wirtshaus ausgeschenkt wird.



Biergarten

Biergarten bedeutet:

Direkt beim Wirtshaus befinden sich im Freien ein Biergarten, ein Freisitz oder eine Terrasse, die durch Bäume beschattet sind.



Guads Essen

Guads Essen bedeutet:

Wir haben jedes Wirtshaus in diesem Führer mindestens zweimal getestet, wobei jeweils mehrere Personen beteiligt waren. Nur wenn alle Tester mit dem Essen und der Qualität der Speisen zufrieden waren, haben wir diesen Button vergeben. Testessen sind aber immer eine subjektive Momentaufnahme, die nicht die wahre Qualität des jeweiligen Wirtshauses wiedergeben kann. Wir haben aber immer größtmögliche Sorgfalt walten lassen und vor allem auf die Kontinuität der guten Küche geachtet. *Ausdrücklich möchten wir darauf hinweisen, dass jedes Wirtshaus in diesem Buch auch ohne „Guads Essen“-Symbol eine Empfehlung ist und auf jeden Fall einen Besuch wert ist.*



Feinschmecker

Feinschmecker bedeutet:

Die Qualität der Speisen, die Art der Zubereitung sowie die Darbietung der Speisen gehen weit über die klassische Braten- und Pfannenküche eines normalen Wirtshauses hinaus. Raffinesse und Einflüsse aus der französischen, mediterranen und Neuen deutschen Küche sind hier zu finden. Auch beim Ambiente achtet man besonders auf eine gehobene und gepflegte Gastlichkeit.



Gästezimmer

Gästezimmer bedeutet:

Das Wirtshaus verfügt über Gästezimmer im eigenen Haus oder in unmittelbarer Nähe. Die Qualität der Übernachtungsmöglichkeiten wurde nicht geprüft.



| | |
|------------------------------------|--------|
| Leberknödelsuppe: | 3,40 € |
| Schweinebraten mit Knödel & Salat: | 8,90 € |
| Halbe Bier: | 3,20 € |

März 2018

Schweinebraten-Index bedeutet:

Die aktuellen Preise für die genannte Suppe und den Schweinebraten sowie für einen halben Liter helles Bier. Das Datum der Preisermittlung wurde dabei rechts unten angegeben. Der Schweinebraten-Index gibt keinen Hinweis auf die Qualität des Essens, sondern ist lediglich eine Preisorientierung.

Was ist ein Wirtshaus?

In diesen Gastronomieführer wurden nur Lokale aufgenommen, die nach gängiger und regionaler Meinung ein Wirtshaus sind. Das war oftmals keine leichte Entscheidung, da die Grenzen hier vielfach fließend sind.

Ein Wirtshaus muss regelmäßig und auch tagsüber geöffnet sein und mindestens am Sonntagmittag eine warme Küche anbieten, wie sie regional üblich ist, d. h. der klassische Schweinsbraten mit Knödel darf auf keinen Fall fehlen. Außerdem kann man in ein Wirtshaus auch mal nur zum Biertrinken oder Schafkopfen gehen und untersteht keinem Zwang, dort zu speisen.

Wir haben ausgeschlossen: alle Lokale mit ausschließlich ausländischer Küche, Bars, Pubs, Bistros, Studentenlokale und auch die gehobenen Restaurants, wenn sie nicht am Sonntagmittag die klassische bayerische Bratenküche mit Schweinsbraten usw. zu einem akzeptablen und ortsüblichen Preis anbieten.

Aktualität

Die Arbeiten zur ersten Auflage wurden im Februar 2018 begonnen und endeten mit der Drucklegung im September 2018. Wir haben alle Daten sorgfältig erfasst und auch überprüft. Aber natürlich ist es nicht auszuschließen, dass sich Fehler eingeschlichen haben. Wir bitten deshalb alle Leser um Nachricht, wenn ihnen solche Fehler auffallen. Außerdem müssen wir hier darauf hinweisen, dass in der Gastronomie sehr häufig Pächterwechsel stattfinden, die wir nur bis zur Drucklegung berücksichtigen konnten. Über weitere Anregungen, Kritik und natürlich auch Lob freuen sich die Autoren und der Verlag.

(wirtshaus@gietl-verlag.de)

Umgebung von Landshut

Das sind nicht nur die Gaststätten im Landkreis Landshut, sondern das sind auch Wirtshäuser, die ein Landshuter noch beim Sonntagsausflug zum Mittagessen anfährt, also ein Umkreis von ca. 40 km.

Wos war's Wirtshaus ohne a gscheits Bier?



- ✓ *Niederbayerische Privatbrauerei,
100% unabhängig*
- ✓ *Handwerkliches Brauverfahren*
- ✓ *Hopfen aus der Hallertau,
Getreide aus Bayern*



www.hohenthanner.de





Tradition



Guads Essen



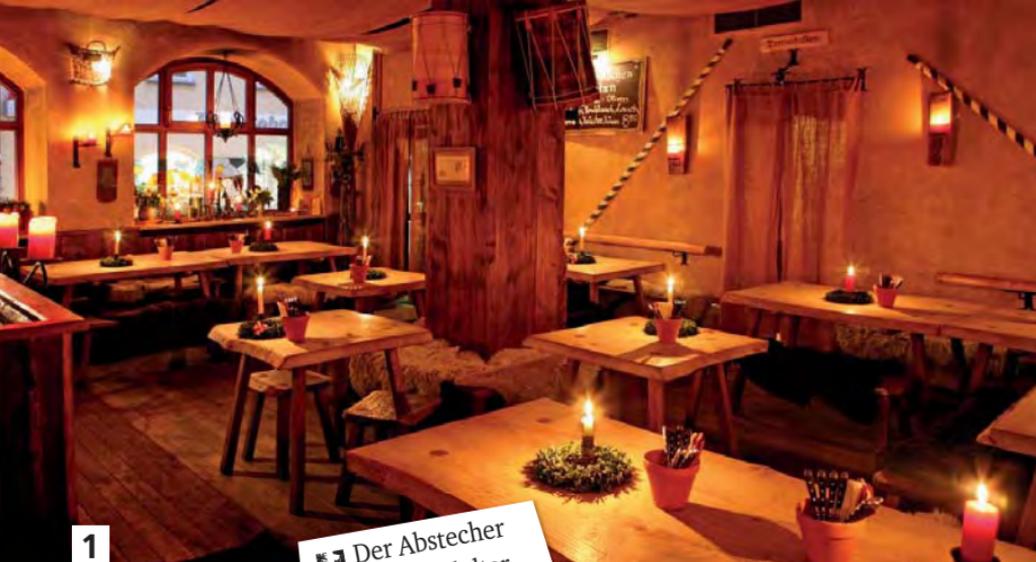
Anno 1475

Beschreibung

In der Ländgasse liegt im unteren Teil ein etwas anderes Wirtshaus. Man erreicht es von der Altstadt über das schmale Hauptwachgässchen, das schräg gegenüber dem Rathaus in die parallel zur Altstadt verlaufende enge Straße führt. Stephen McDonald betreibt hier, anders als sein Name vielleicht vermuten lässt, kein Wirtshaus mit Schnellgerichten, sondern die Urform aller Wirtshäuser: eine Taverne, die sich voll und ganz dem Mittelalter verschrieben



| | |
|--|--------|
| Giggalsuppe: | 3,80 € |
| Wittelsbacher Bierbrat mit Bayrisch Kraut und gebratenen Brotknödelscheiben: | 9,90 € |
| Halbe Bier: | 3,00 € |



1

Der Abstecher
ins Mittelalter
ist allemal
eine Reise wert.

- 1 Kerzenschein im Gastraum.
- 2 Schweinebraten – Leibspeise der Ritter.
- 3 Stephen McDonald und seine Tochter Lisa.
- 4 Flammkuchen nach Anno 1475er Art.
- 5 Die Theke der Taverne.
- 6 Graffiti eines zufriedenen Gastes.

Alle Fotos: Anno1475

2



3



4





5

hat. Die Einrichtung erinnert an längst vergangene Zeiten, weiches Kerzenlicht bestimmt den Raum und an den Wänden hängen Trommeln, Lanzen und Schwerter, die offensichtlich dem Wirt von armen Rittern zur Begleichung der Zeche übergeben wurden. Der Wirt legt nicht nur Wert auf Authentizität der Einrichtung, sondern wahrt diese auch bei der Auswahl seiner Speisen. In historischen Kochbüchern fahndet er nach reizvollen Rezepten, denen er dann ein behutsames, moderneres Kleid verpasst, ohne das Original verschwinden zu lassen. Haxen und Braten von der gezähmten und auch der wilden Sau finden sich ebenso wie Entenbraten. Dazu werden selbstgemachtes Dinkelbrot, Brotknödel und Dinkelgemüse gereicht. Die Humpen der Ritter werden mit Wein aus dem Habsburgischen Kernland, Met in verschiedenen Variationen

und Emmerbier gefüllt. Abgeschlossen wird das Mahl mit einem Stamperl Bärenfang. Dermaßen gesättigt kann man dann an manchen Tagen mittelalterlichen Barden oder Geschichtenerzählern lauschen, die so manch spannende und schaurige Begebenheit aus dem Mittelalter erzählen. Hat der Ritter einmal nicht den großen Hunger, bestellt er sich einen Flammkuchen, die es unter einfallsreichen Namen in unterschiedlichen Ausführungen gibt (Tipp: der Drachentöter!). Die Taverne ist hierfür DIE Anlaufstation in der Stadt. Das Mittelalter war zwar eine etwas fleischlastige Zeit, aber auch neumodisch vegetarisch und vegan angehauchte Rittersleut und ihre Maiden kommen auf ihre Kosten, der vegane Gemüseeintopf „1001 Nacht“ entführt auch den Fleischesser in eine ungeahnte neue Geschmackswelt. Zum Ab-

Inhaber:
Stephen McDonald

Adresse:
Ländgasse 118
84028 Landshut

Telefon:
08 71 / 9 65 70 22

E-Mail:
kontakt@anno1475.de

Öffnungszeiten:
Dienstag – Donnerstag
17:00 – 23:00 Uhr
Freitag – Samstag
17:00 – 01:00 Uhr
Sonntag (Oktober – Mai)
11:30 – 14:30 (Ritterbuffet)
und 17:00 – 23:00 Uhr

Ruhetag:
Montag

Räumlichkeiten:
Gastraum (bis 52 Plätze)

Besonderheiten:
Rittertafel auf Vorbestellung
(Freitag und Samstag ohne)
Mittwoch Flammkuchentag,
verschiedene mittelalterliche
Veranstaltungen auf Voranfrage
buchbar

Bier:
Verschiedene Biere regionaler/
überregionaler Brauereien,
Emmerbier aus dem Urkorn



6

Preise:

Suppen: 3,80–4,80 €
Brotzeiten: 3,50–5,50 €
Hauptgerichte: 7,90–18,90 €
Flammkuchen: 8,50–9,90 €
(Mittwoch Flammkuchentag:
6,00 € jeder Flammkuchen)
Nachspeisen: 5,00–8,00 €

Warme Küche:

Werktags/Wochenende
bis 22 Uhr, Freitag/Samstag
Flammkuchen bis 0:30 Uhr

schluss gibt's einen armen Ritter oder den Flammkuchen in einer süßen Ausführung. Dermaßen gestärkt kann der Ritter guten Mutes einem neuen Turnier entgegenreiten und auf ein Fähnlein seiner Angebeteten hoffen.

Fazit

Die mittelalterliche Taverne ist die Urform des heutigen Wirtshauses. Man kehrt auf einen Humpen Met oder dunklen Bieres ein oder labt sich an der Rittertafel. Der Abstecher ins Mittelalter ist allemal eine Reise wert.



www.anno1475.de



Tradition



Biergarten



Guads Essen



Augustiner an der St. Martinskirche

Beschreibung

Das Wirtshaus liegt mitten in der Stadt neben der imposanten St. Martinskirche. Wie es sich in Bayern gehört, gehen hier Kirche und Wirtshaus eine zumindest örtliche Verbindung ein. Doch was hier als gottgegeben erscheint, wurde erst vor einigen Jahren geschaffen, als die Augustiner Brauerei das arg renovierungsbedürftige Eckhaus erworben hatte, um es kurzerhand komplett in ein Wirtshaus zu verwandeln. Der enorme Aufwand, nur die Außenwän-



SCHWEINEBRATEN INDEX

| | |
|---|--------|
| Leberspätzlesuppe: | 3,90 € |
| Krustenbraten mit zweierlei Knödel und Sauerkraut: | 9,90 € |
| Halbe Bier: | 3,40 € |



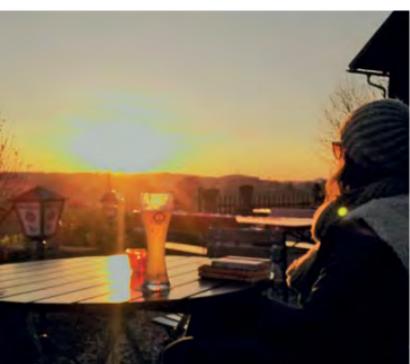
53 Das Wirtshaus lebt! 54

Wirtshaussterben! Dieses Schlagwort bewegt die Medien. Doch ist das wirklich so?

Die Autoren haben sich auf Spurensuche begeben und festgestellt: Nein! Das Wirtshaus lebt, engagierte Wirtsleute bieten den Gästen die verschiedensten Interpretationen von Wirtshäusern. Ob nach alter oder moderner Auslegung, hier findet jeder sein Wirtshaus. Es werden die guten alten Gerichte serviert, aber auch neue Kreationen wie der Saufetzen-Burger oder Gerichte mit einem Hauch von Exotik. Letztendlich geht es aber darum, sich im Wirtshaus gut aufgehoben, ja daheim zu fühlen. Dieses Buch zeigt die unterschiedlichsten Ausprägungen dieses Angebots, vom Geheimtipp bis zum gehobenen Haus. Jeder findet das passende Wirtshaus, je nach Geschmack und Anlass.



Heidi Eichner und Christian Baier zeigen, wie unterschiedlich sich die alte Tradition eines Wirtshauses in unserer Region darstellt und Sie werden feststellen: das Wirtshaus lebt – und wie!



Die Autoren:



Heidi Eichner

Lebt mit ihrem Mann und ihrer Tochter in Landshut. Sie ist selbstständig als Grafik-Designerin, Layouterin und Illustratorin. „Aus Liebe zur Stadt Landshut hat mich das Projekt der Wirtshäuser in Landshut und Umgebung ganz besonders gereizt“.



Christian Baier

Lebt mit seiner Frau und Tochter in Landshut und beschäftigt sich als Autor und Stadtführer mit der Geschichte seiner Heimatstadt. Diese verbindet er bei von ihm organisierten Veranstaltungen oftmals mit kulinarischen Elementen.

Heimat
battenberg
gielt verlag

SüdOst Verlag

ist eine Marke der
Battenberg Gietl Verlag GmbH



9 783955 877200

19,90 € | D |