

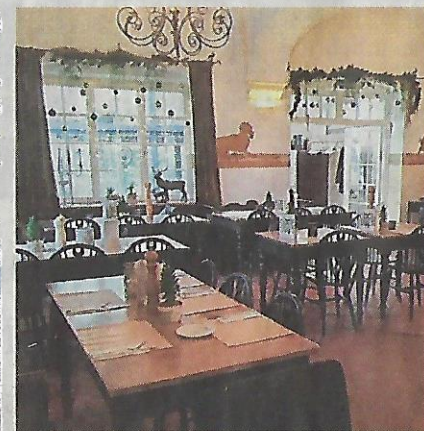
# Bayerisch guad

VON CHRISTINE EBERL

Schon von außen präsentiert sich das Haus als Juwel: 1899 erbaut und zwei Jahre später als Bürgerliches Brauhaus München eröffnet ist die Villa – die von Anbeginn an den Namen „Gasthaus zum Sollner Hirschen“ trägt – heute denkmalgeschützt. Seit einer Komplettrenovierung 2015 führen Tanja Rimsky-Korsakow und Thomas Resch das stilvoll-moderne Restaurant und haben ihm auch im Inneren den Charme verliehen, den der Bau auch von außen ausstrahlt. Der lichtdurchflutete Wintergarten ergänzt die liebevoll eingerichteten Gasträume. Neben der gemütlichen Zirbelstube gibt es einen größeren Raum mit imposantem Deckengewölbe. Im Sommer lockt der schön angelegte Biergarten, der auch über einen großen Selbstbedienungsbereich verfügt. Aber auch im Winter gibt es eine besondere Attraktion: Eine Eisstockbahn, die noch bis Ende Februar in Betrieb ist.. Preisgekrönt ist die Küche des Hauses. Im vergangenen Jahr erkochte sich Küchenchef Olaf Radloff den 2. Platz für

„Münchens bestes Wildgericht“ und Platz 1 für den besten Schweinsbraten der Landeshauptstadt. Was zeigt: es wird traditionell bayerisch gekocht. Und natürlich ausschließlich mit regionalen Produkten verwendet und verarbeitet. Tatsächlich war der ofenfrische Schweinekrustenbraten vom Öko-Schwein mit zweierlei Knödeln und Krautsalat in Dunkelbiersoße (12,90 Euro) ein Gaumenschmaus. Als ebenso schmackhaft erwiesen sich die zwei großen Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeer-Apfelkren (20,90 Euro) und die Trüffelnocken mit Pfifferlingen, Butter, Bergkäse und geraspeltem schwarzen Trüffel (13,90 Euro). Wenn es etwas für den kleinen Hunger sein soll, sind hausgemachte Suppen wie zum Beispiel die traditionelle Leberknödelsuppe in Ochsenkraftbrühe mit Schnittlauch (7,50 Euro) oder die Kürbis-Apfel-Chilisuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Räucher-schaum (7,50 Euro) ideal. Wer mittags kommt, kann sich auf wöchentlich wechselnde, preislich attraktive Gerichte

freuen. Für den Durst gibt es zu den Speisen ein Löwenbrau Urtyp aus dem gekühlten Steinkrug (0,5 l; 4 Euro), ein Franziskaner Weißbier (0,5 l; 4,10 Euro) oder eine Holunderschorle (0,5 l; 4 Euro). Wer noch Lust auf etwas Süßes hat, dem sei der frisch gemachte Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandelsplitter und hausgemachtem Apfelkompott (9,50 Euro) empfohlen. Ausgezeichnet wurde auch der warme Schokoladenbrownie mit Vanilleis und Sahne (7,50 Euro). Außerdem im Angebot: die original hausgemachte Bayerisch Creme mit Rumfrüchten und Minze (7,50 Euro). Ein perfekter Cappuccino mit Milchschaum (2,90 Euro) rundet den süßen Genuss ab. Wer mag, kann Bio-Tee aus dem Berchtesgadener Land – wie zum Beispiel die „Scheene Leni“ – probieren, oder sich an einem Waldfrucht-Himbeere Tee im großen Teehaferl (4 Euro) wärmen. Damit nicht genug, bietet das Gasthaus auch Erlebnisse der besonderen Art: Vom „Magic-Diner“ bis hin zur „White-Night“ können sich Gourmets überraschen lassen.



In der liebevoll restaurierten Villa aus der Jahrhundertwende gibt es gute bayerische Küche.

## ZUM SOLLNER HIRSCHEN, M-SOLLN ..... SO GEWINNEN SIE.....

**ANFAHRT** – S-Bahn: S-Bahn-Linie 7 Richtung Wolfratshausen bis Solln. Der Gasthof liegt direkt an der S-Bahn-Station.

Internet: [www.zumsollnerhirschen.de](http://www.zumsollnerhirschen.de)

**ÖFFNUNGSZEITEN** – Mo bis Sa von 11 bis 24 Uhr. So von 9 bis 24 Uhr, feiertags von 11 bis 24 Uhr (ebenso an Feiertagen die auf einen Sonntag fallen). Kein Ruhetag

**ADRESSE** – Zum Sollner Hirschen, Sollner Str. 43, 81479 München-Solln. Telefon: 089 / 200 79 474;

Wir verlosen einen Gutschein für das Gasthaus „Zum Sollner Hirschen“. Wer gewinnen will, schreibt oder ruft an – bitte mit Name, Adresse, Telefonnummer und dem Lösungswort. **Münchner Merkur Marketing**  
**Lösungswort: Sollner Hirsch 81010 München**

**Tel.: 0137 / 88 066 35**  
(Fa. telemedia-interactive GmbH, 50 Cent / Anruf aus dt. Festnetz; ggf. abw. Preise aus Mobilfunknetz)

**Einsendeschluss: Di., 30. Januar**

Ein Gutschein für den Gasthof See La Vie in Tegernsee geht an: Fam. Bader, Garmisch-P.

