

Restaurant · Bistro Guggenmoos

Bayerns Bier trifft Bratapfelprosecco

GASTROTIPP Französisch, mediterran und oberpfälzisch: Der Stilmix schmeckt im „Guggenmoos“.

VON BETTINA MEHLTRETTER, MZ

Zwiebelsuppe, Käseteller, Crème Brûlée: Im „Guggenmoos“ in Schönsee, nahe der tschechischen Grenze, setzt man auf Frankreichs Klassiker. Bayerische Bodenständigkeit und ein leichter mediterraner Einschlag sind hier aber mindestens genauso wichtig. Bier kommt häufig auf den Tisch – und in den Topf. Dabei lohnt sich selbst für den, der kein Bier mag, der Weg an die Gegend.

Zum Auftakt wählen wir ein Glas Bratapfel-Likör, aufgegossen mit Prosecco. Chefin Isabell Reinhardt überrascht uns mit einem Amuse Gueule, zwei Scheibchen Kirschsalamis auf etwas Salat. Die Chilenin rückt rasch noch einmal das Besteck gerade, sie berät gerne, fragt freundlich nach: „Na, schmeckt's euch, Mädls?“

Und wie. Meine Vorspeise – eine Karotten-Ingwer-Suppe mit Orangenschäum – ist herrlich mild. Ingwer und Karotte harmonisieren, kein Geschmack übertrumpft den anderen.

Erfrischend wirkt der kühle Orangenschäum obenauf. Meine Begleiterin bestellt den Shrimpscocktail. Ihn drapiert Küchenchef Gerd Reinhardt, der schon in Paris und Brighton gekocht hat, mit hausgemachter Orangen-Mayonnaise auf Salat, garniert ihn mit etwas Blutorange-Filet. In den Achtzigern hat Reinhardt einige Kochkunstwettbewerbe gewonnen, war später der erste Deutsche, der ein französisches Lokal in München besessen hat. Zuletzt schickte er täglich 1200 Essen im Kaltenberger Schlossrestaurant über den Tresen.

Dass der Koch, der seit Mitte Januar das schnuckelige Restaurant in Schönsee betreibt, sowohl mit Fleisch als auch mit Fisch wunderbar umgehen kann, zeigt sich im Hauptgang: Die Schweinemedaillons kommen zart auf den Teller. Dazu gibt's in der Sauce einen leichten Biergeschmack. Die Beilagen: Speckwirsing (saisonal, regional, noch mit Biss) und ein mild gewürztes, knuspriges Kartoffelgratin. Unser zweites Gericht, das Talapia-Filet, serviert Chefin Isabell in einer feinen Kokos-Milch-Currysauce mit knackigem Wokgemüse und Basmatireis.

Am Ende zahlen wir 54,10 Euro für zwei – haben geschlemmt wie Gott in Frankreich und uns wohlgeföhlt bei der Familie Reinhardt. Ohne Zweifel: Wir kommen wieder nach Schönsee.



Gerd Reinhardt serviert im „Guggenmoos“ in Schönsee feine Gerichte mit französischem Einschlag. Foto: Schönberger



Guggenmoos – Restaurant & Bistro
Hauptstraße 22, 92539 Schönsee
Tel. Nr. (0 96 74) 92 49 76
www.guggenmoos.com

► „Ein Gasthaus“ – das ist, liebe Leser, eine Momentaufnahme. Die Beschreibung eines Essens, die – meist – genießerische Erinnerung an Geschmack und Atmosphäre. Eine subjektive Sache also, ein Tipp, der Ihnen empfiehlt: Gehen Sie hin, bilden Sie sich Ihr eigenes Urteil.

ÖFFNUNGSZEITEN/BESONDERES

► **Öffnungszeiten:** Dienstag bis Freitag 11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 22 Uhr, Samstag 18 bis 23 Uhr, Sonntag 11.30 bis 14.30 Uhr, Montag Ruhetag
► **Besonderes:** Biergarten im Sommer

PREISE

► **Speisen:** Franz. Zwiebelsuppe, 3,80 Euro; Entenbrust in Pommery-Senfauce mit Blaukraut und Kartoffelrösti, 16 Euro
► **Getränke:** Rhaner-Bier (0,5 l), 2,40 Euro; Espresso, 1,70 Euro