

Auf Knödel- Jagd

Die absolut unabhängige

GASTROKRITIK

Das ein Ausflugslokal heute mehr bieten sollte als eine traditionsreiche Geschichte und ein Standard-Angebot an Biergarten-Brotzeiten und Standard-Schweinebraten hat **Daniela Häcker** sicherlich verinnerlicht. Mit österreichischem Charme ist sie seit einem Jahr als neue Wirtin in der renovierten, alteingesessenen Gaststätte **Jägerhaus** aktiv. Das hat dem Siebenbrunner Ausflugslokal sichtlich gut getan – sowohl optisch als auch von der Qualität der Speisen.

Ambiente: ★★★★★

Ein größerer Biergartenbereich mit Selbstbedienung und ein kleiner, idyllischer Service-Bereich unter alten Kastanien – gegenüber einer Obstbaum-Parzelle und mit Blick auf die wundervoll sanierte, erhabene ehemalige Volksschule des Neubarock – zählt wohl zu den schönsten Außengastronomien weit und breit. Der Gastraum der Traditionsgaststätte – u.a. mit liebevoll restaurierten schweren Teakholztischen – vereint historisches Flair und moderne Freundlichkeit.

Essen: ★★★★★

Die Speisekarte ist einfach und schlicht gehalten, sorgt mit einigen österreichischen Akzenten aber dennoch dafür, dass das Angebot sich von anderen Ausflugslokalen abhebt. Nicht nur für Siebentischwald-Radler eine willkommene Abwechslung. Vornweg ließen wir es mit einer Portion „Dreierlei Aufstriche“ (€ 5,60) gemütlich angehen. Das Trio aus wohl selbstgemachtem Obazda, Griebenschmalz und Topfen-Kräuter-Kas mundete hervorragend, die dazu gereichte Scheibe Jausen-Brot war aber definitiv zu wenig. Ein zusätzliches Vinschgerl (€ 1,50) schuf Abhilfe. Da wir ja Hunger mitgebracht hatten, gab´s danach Spinat-Kaspressknödel (€ 13,80) – mit brauner Butter, feinem Knoblaucharoma und geriebenem Bergkas ein echtes Gedicht der Austria-Küche! Für Knödel-Fans ebenso zu empfehlen: die hausgemachten Semmelknödel auf Rahmschwammerl (€ 8,80). Tolle Konsistenz, frische Pilzaromen und keine Päckchensauce – das gefiel uns außerordentlich!

Und weil damit noch nicht genug des Knödel-Kults, ließen wir uns zum Dessert noch auf die Marillen-Knödel mit Butterbröseln (€ 6,80) ein. Die waren leider nicht mit ganzen Marillen gefüllt wie erhofft, sondern mit Marillen Marmelade und vermutlich auch nicht hausgemacht, aber in einem Ausflugslokal mit hoher



**Gaststätte
Jägerhaus**
Siebenbrunnerstr. 16
86179 Augsburg
www.jaegerhaus-augsburg.de
FB: Gaststätte-Jägerhaus
Tel. (0821) 81 55 25 20

Besuchersfrequenz auch im Spätsommer ist das mal verzeihlich. A propos: Die aktuellen und genauen Öffnungszeiten für den Oktober – bei schönem Wetter von Donnerstag bis Sonntag – finden sich im Internet.

Trinken: ★★★★★

Als Durstlöscher für Radsportler empfehlen wir – neben den Riegele Bieren natürlich – die von der Hausherrin selbst gemachten „Kracherl“ – etwa „Da Erfrischende“ (€ 4,20) mit einem süffig-herben Mix aus Orangen, Zitronen, Rosmarin, Bitter Lemon und Tafelwasser. Ein Glaserl Wein zum Knödel durfte natürlich nicht fehlen: Der offene „Dr. Köhler“ (Riesling, Weissburgunder und Sauvignon Blanc; das Glas 0,2l zu € 5,20) aus Rheinhessen gefiel mit seiner obstig-nussigen Frische.

Service: ★★★★★

Sehr freundlich, flink und für Fragen – auch bei durchaus guter Belegung – aufgeschlossen, agierten sowohl die sympathische Inhaberin selbst als auch ihr Personal im Service. Bissel seltsam: Eine der netten jungen Damen hatte keinen Kellnergürtel und musste sich beim Abräumen den Geldbeutel unter den Arm klemmen – sah halt etwas unprofessionell aus, tat ihrer und unserer guten Laune aber keinen Abbruch.

Legende:

- ★★★★★ = **überragend**
- ★★★★ = **sehr gut**
- ★★★ = **gut**
- ★★ = **durchschnittlich**
- ★ = **mäßig**
- 0 = **indiskutabel**