

14 **GASTHOF ZUM MAURERWIRT**

85293 · Scheyererstr. 3

(0 81 37) 80 90 66 ✉ mail@maurerwirt.de

🏠 www.maurerwirt.de

Gastgeber: Dagmar Lausmann

Küchenchef: Georg Grimm

🕒 Mittags außer Sonn- und Feiertag:

Montag, Dienstag

Menü 44/72 € · à la carte 27/63 €

mochte, bekam eine Scheibe gebackenen Ziegenkäse mit marinierten Balsamico-Erdbeerwürfeln – auch fast ein Dessert.

Dagmar Lausmann umsorgt die Gäste an den liebevoll gedeckten Tischen herzlich und bringt von ihren Weinreisen immer wieder interessante, preiswerte Gewächse mit, die sie gerne und vor allem passend empfiehlt.

res.      

In der kulinarischen Diaspora zwischen München und Ingolstadt hält Georg Grimm wacker die Fahne der gehobenen Gastronomie hoch. Mit Liebe zum Detail schickt er klar angerichtete Teller in die fein gemachten Gasträume oder auf die Terrasse hinterm Haus, das er 2007 von den Eltern für seine ambitionierte Küche übernahm. Die erstaunt als Erstes mit einem gebratenen Champignonkopf, der mit Auberginenkaviar gefüllt und auf fruchtige Tomatencreme gesetzt ist – ein in jeder Hinsicht geschmackvoller Küchengruß.

Der hausgeräucherte Schinken kommt (im Frühjahr) auf einem Spargel-Erdbeer-Salat, dessen fruchtige Süße gut mit den Raucharomen harmoniert, das Karpfenpflanzler darf in der Paprikakaltschale schwimmen und die gebratene Wachtel auf Pfifferlingsalat Waldluft schnuppern. Das saftige Steinbeifilet ist mit Kartoffelwürfeln eher ländlich und mit verschiedensten Karotten, Schmorgurke, Fenchel und geröstetem Blumenkohl so aufwendig arrangiert, als sollte fehlende Frische kaschiert werden, doch an der mangelt es mitnichten. Dass Brennnesselpüree und Ginjus zum rosa gebratenen Ibérico-Filet passen, ist kein Grimm'sches Märchen, sondern der wohl verblüffendste Eindruck unseres letzten Abendmahls.

Dem Delikaten folgte Leckeres in Form eines Erdbeertiramisu mit einer Kugel dezent süßem Rotweins und einem Schälchen mit marinierten Erdbeeren in vollsaftiger Aromatik. Wer lieber Käse