

Ein Fest für Gaumen, Leib und Seele

Weißes Roß Illschwang: Ausgezeichnete Kochkunst und charmante Gastlichkeit



Unser
Tipp

Große Tropfen fallen uns auf die Regenschirme, der Wind peitscht uns auf dem Weg zum Restaurant ins Gesicht. Nicht gerade gemütlich. Doch das nehmen wir gerne in Kauf, denn wissen wir doch, dass es nun gleich so richtig gemütlich wird. Gemütlich und köstlich. Der gute Ruf des Landhotels Weißes Roß in Illschwang eilt diesem ja bereits voraus – und das weit über die Grenzen der Oberpfalz hinaus. Küchenchef Hans-Jürgen Nägerl wurde bereits als „Meister des Verfeiners“ von der Süddeutschen gefeiert, Empfehlungen gibt es unter anderem auch vom Vartaführer und vom Gault Millau, vom Feinschmecker und dem Magazin „essen & trinken“. Hier im Restaurant werden nur allerbeste Zutaten verwendet, wie etwa Fleisch aus der hauseigenen Metzgerei und würzige Küchenkräuter aus dem Kräutergarten. Seit inzwischen vier Generationen wird hier gekonnt stilvolles Ambiente und lebendige

Familientradition verbunden. Wir freuen uns schon jetzt auf ein Gaumenfest der besonderen Art.

Die Freude wächst noch beim Betreten der liebevoll eingerichteten Gaststube und dem herzlichen Empfang durch das Personal. Bereits der erste Eindruck begeistert. Wir nehmen an einem der einladenden Tische mit Eckbank Platz und lassen uns die Karte reichen. Schon jetzt ahnen wir, leicht wird uns eine Auswahl heute sicher nicht fallen. Und wir haben Recht. Tendieren wir eher zur gebratenen Wachtelbrust auf mariniertem Kürbis und Ingwerschaum aus dem Abendmenü – Menügänge können hier auch einzeln bestellt werden – oder widmen wir uns lieber dem Hirschrückensteak mit karamellisierten Feigen und gebratenen Quark-Soufflé? Wir entscheiden uns schließlich für Feldsalat mit Speck und Croutons und Rote Bete Salat mit Trüffelvinaigrette



und Schafskäseparfait als Vorspeise, die rosa gebratene Barberie-Entenbrust mit Heidelbeertagletelle und Thymianschaum und den Bachsaibling gebraten auf Gemüse tagletelle mit Petersilienschaum als Hauptgerichte. Der passende Rotwein – vom Kellner aus der umfangreichen Weinkarte empfohlen – rundet unsere Wahl ab. Die Entscheidung über das Dessert verschieben wir noch etwas nach hinten. Der Abend ist ja schließlich noch lang. Und bestimmt köstlich.

Wir starten unsere kulinarische Erlebnisreise mit einem Stück Weißbrot und hausgemachter Leberwurst. Diese schmeckt genauso wunderbar wie die darauffolgenden Vorspeisen. Die Salate sind frisch, die Dressings ein Gedicht. Wir bekommen Lust auf mehr. Dann werden die Hauptgerichte serviert. Schon das Auge ist hellauf begeistert, der Gaumen dann erst recht. Immer mehr reift in uns die Erkenntnis, der Abend wird nicht nur lang und köstlich – sondern ein Genuss für alle Sinne. Und diesem geben wir uns hin, lassen die zarte Entenbrust und den Thymianschaum auf der Zunge zergehen und staunen über die interessanten Geschmackskompositionen, die das Essen hier zum Erlebnis werden lassen.

Dieses dehnen wir nur zu gern noch etwas aus und bestellen flüssigen Schokoladenkuchen mit Granatapfel-Physalis-Kompott. Und auch hier begeistert das Zusammenspiel der einzelnen Geschmacksnoten. Nach dem Dessert gibt es noch einige Anekdoten vom Chef de Cuisine selbst, denn hier geht es noch familiär zu. Nirgendwo sonst verbinden sich Gourmetküche und oberpfälzische Gastlichkeit wohl besser. „Man muss nicht immer alles kompliziert machen“, meint Hans-Jürgen Nägerl. „Ich bevorzuge das Puristische. Eine klare Linie eben.“ Das ist deutlich zu spüren. Nein, kompliziert ist nichts im Weißen Roß in Illschwang. Sondern eigentlich ganz einfach: Einfach rundum köstlich!

Text und Fotos: Evi Wagner



Weißes Roß

Familie Nägerl
Am Kirchberg 1
92278 Illschwang

Telefon: 09666/1334
www.weisses-ross.de

Warme Küche:

Dienstag bis Sonntag
11.30 bis 14.00 Uhr und
18.00 bis 21.30 Uhr