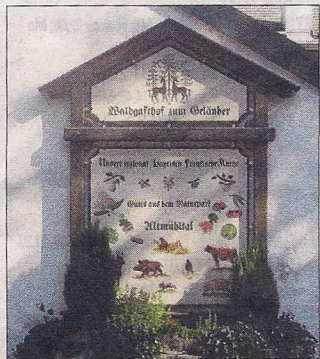


Genuss mitten im Wald

Schernfeld (DK) Wild oder Lamm? Das ist die Frage im Waldgasthof zum Geländer. Ein Glück, dass man wie meist zu zweit unterwegs ist. Also einmal Wilderer Pfanderl. Einmal Altmühltaler Schäfer-Pfanderl. Und schließlich kann man ja jeweils ein bisschen vom Teller des anderen probieren. Doppelter Genuss also für beide.

Natürlich stehen neben Wild und Lamm auch noch andere Gerichte auf der gut bestückten Speisekarte. Aber, wenn man das Haus auf einer Waldlichtung, die man direkt von der B 13 – etwas nördlich von Eichstätt – aus erreicht, betritt, ist klar: Wild und Lamm sind die Spezialitäten dieses Gasthofs in ländlicher Idylle. Der im Übrigen für alle Eventualitäten gerüstet ist. Egal, ob man allein, zu zweit oder mit einer ganzen Gruppe im Reisebus anreist.

Auf jeden Fall war die Entscheidung für die beiden Gerichte genau die richtige. Das Altmühltaler Schäfer-Pfanderl mit zarten medium gebratenen Medaillons aus dem Altmühltaler Lammrücken in einer kräftigen Kräuter-Knoblauchauce, mit Gelee von roten Johansbeeren auf Williamsbirne, dazu Rahmkartoffeln und Speckbohnen (16,95 Euro). Nicht minder überzeugend sowohl von der mehr als ausreichenden Portion, als auch vom Geschmackserlebnis das Wil-



derer Pfanderl mit zarten Medaillons vom Rehrücken, medium gebraten, in Wacolderrahmsauce mit Pfefferlingen, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle (16,95 Euro).

Auf der soliden Getränkekarte werden die Biere beherrscht von den Brauereien Gutmann und Wurm. Die Entscheidung fällt für ein Altbayerisches Märzen von Wurm in Pappenheim (0,5l / 2,60 Euro). Und beim Wein gibt etwa einen gelungenen Auftritt ein 2008er Oromonte – ein leichter und fruchtiger Rotwein aus der Bodega Navarro Lopez in Südspanien (0,25l / 4,60 Euro).

Waldgasthof zum Geländer
85132 Schernfeld
Telefon (0 84 21) 93 777 -0
www.waldgasthof-gelaender.de
Öffnungszeiten: bis Ende Oktober, täglich von 11 bis 21 Uhr warme Küche. Ab November, Ruhetage auf Anfrage.