

WÜLFELER BRAUEREIGASTSTÄTTEN IM HOTEL WIENECKE

Gutbürgerliche Küche

Reichlich bemessenes, gutbürgerliches Essen bei aufmerksam freundlicher Bedienung in rustikaler Atmosphäre.

Die Wülfeler Brauereigaststätten sind kein Tempel für Ästheten und schon gar kein Mekka für die Jünger des Zeitgeistes. In den Gaststätten trifft man unter der Woche wohl überwiegend auf Besucher des dazugehörigen Hotels Wienecke XI., die sich in dem eher ältlichen, altdeutsch anmutenden Ambiente jedoch offensichtlich wohl fühlen. Für den Besucher ohne Begleitung ist insoweit für Unterhaltung gesorgt, als auch am Abend fortwährend das ewig fröhliche NDR 2-Radioprogramm läuft.

Gleich nach unserer Ankunft werden wir von einer sehr freund-



In den Sälen des Lokals finden oft Sonderveranstaltungen statt



Jeden Sonntag wird gebruncht



Geschäftsführer Andreas Wienecke

lichen Bedienung auf Wunsch an einen Nichtraucherstisch geführt. Der Blick in die sofort gereichte Karte offenbart eine solide Auswahl internationaler, meist gutbürgerlicher Küche. Die Getränkekarte enthält offene Weine zwischen sieben und 12,50 Mark sowie eine beachtliche Anzahl von Flaschenweinen zwischen 34 und 68 Mark. Drei Versuche mit offenen Weinen: Dornfelder Grauburgunder (0,2 l, 9,50 DM), Dornfelder Riesling trocken (0,2 l,

9,50 DM) und Bardolino DOC (0,2 l, 12,50 DM) machen deutlich, dass man - "nomen est omen" - mit dem sehr gut gezapften Pils (0,3 l, 4,50 DM) sicherlich das beste Preis-

Leistungs-Verhältnis erzielt. Gleich nach der Bestellung erhalten wir zweierlei Brot mit sehr delikatem Gänseschmalz. Unsere Vorspeisen erweisen sich als solide,

The Wüfel brewery restaurants are a good tip for fans of good middle-class food with large appetites.

jedoch etwas hausbacken in Geschmack und Darreichungsform. Der Hirtensalat (8,25 DM) hat eher wenig mit seinem wohl griechischen Vorbild gemein. Allerdings sind die verwendeten Zutaten frisch und außerordentlich reichlich.

Auch das Wacholdergeräucherte Forellenfilet (14,50 DM) ist frisch und üppig bemessen. Die anschließenden Hauptgerichte werden sehr zügig gebracht. Bei beiden Gerichten, sowohl der Brauerherrenpfanne (29,50 DM) als auch dem Holsteinischem Kluftsteak (23 DM), überzeugt hervorragendes, auf den Punkt gebratenes Fleisch, zart und saftig, wie es nun einmal sein soll. Die Beilagen sind jeweils ordentlich, erreichen jedoch nicht das Niveau des Fleisches.

Zum Abschluss teilen wir uns aus der überwiegend aus verschiedenen Eiszubereitungen bestehenden Dessertkarte den warmen Apfelstrudel mit Vanilleeis und haben damit eine sehr gute Wahl getroffen.

Eva Moll

Wülfeler Brauereigaststätten
Hildesheimer Straße 380
Tel. 126 11-0

À LA CARTE

VORSPEISE:
Hirtensalat, Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

HAUPTGANG:
Holsteinisches Kluftsteak, Brauerherrenpfanne

DESSERT:
warmer Apfelstrudel

WEIN:
Dornfelder Riesling, Dornfelder Grauburgunder, Bardolino DOC