

Deutsche Küche



Klassisch deutsche Küche in der alten Wülfeler Brauereigaststätte

BRAUEREIGASTSTÄTTE WIENECKE XI

Warum in die Ferne schweifen...

...liegt das Gute doch so nah:
Geradlinige Küche mit heimischem Akzent bietet die Brauereigaststätte Wienecke in Wüfel.

Schade allerdings ist, dass diese Gaststätte ganz ohne Brauerei auskommen muss. Vor einigen Jahren, im letzten Jahrhundert, residierte hier noch die Wülfeler Brauereigaststätte. Heute muss die Familie Wienecke das Bier aus dem fernen Kulmbach kommen lassen. Aber nicht nur das macht sie gut.

Das Gasthaus in den alten Gebäuden der Brauerei hat den leicht herben Charme konserviert, ohne dabei auf eine zeitgemäße Ausstattung zu verzichten. Viel Holz ist dabei, die dekorativen Elemente überladen den Gastraum aber nicht. Hier zeigt sich, dass mit dem hochmodernen Hotel und dem großzügigen Tagungszentrum ein äußerst professionelles Gesamtkonzept vorliegt.

Die anspruchsvoll-bodenständige Karte ist heute für uns genau das Richtige. Trotz Messe haben wir einen schönen Platz im Eingangsbereich ergattert, aus dessen Fenstern bei Nacht

selbst die Hildesheimer Straße idyllisch anmutet. Unsere liebenswerte Kellnerin lässt uns Zeit und serviert ein erfrischend zünftiges Pils vom Fass. Dann können wir uns für die Flugentenbrust als Einstieg entscheiden. Die ist tatsächlich außen kross und innen rosa gebraten und schmeckt vorzüglich auf Orange mit Blattsalaten und Vinaigrette. So kann es weitergehen! Fisch, Geflügel, Fleisch oder Steak: für jeden Geschmack ist etwas dabei. Auch die kleinen Schmankerl machen Appetit. Vielleicht macht es das herb-frische Bier: uns ist nach Fleisch zumute. Entschlossen bestellen wir die Brauherrenpfanne und Lammkeulensteaks und sind erstaunt über die Schnelligkeit der Küche. Unsere Bedienung ist wohltuend aufmerksam und unaufdringlich: ohne Aufforderung serviert sie das zum



Trancheur Claudius Blaut

Hauptgang bestellte naturtrübe und etwas mildere Kellerbier. Die Brauherrenpfanne besteht aus Fleisch von Pute, Schwein und Rind, mit herzhafter Beilage aus Bratkartoffeln und verschiedenem Gemüse wie Möhren, Bohnen und Pilzen. Die Garzeiten werden allen Komponenten gerecht, und das gute Fleisch ist auf den Punkt gebraten. Deftig, kräftig und gut. Auch die Lammkeulensteaks sind ausgezeichnet, allerdings ein wenig mehr durch, als bei der

À la Carte

VORSPEISE
Flugentenbrust (8,00)
HAUPTSPEISEN
Brauherrenpfanne, (17,00),
Lammkeulensteaks (16,50)
DESSERT
Warmer Apfelstrudel (5,50)
GETRÄNKE
Mönchshof Pils / Kellerbier 0,5 l
(4,50)

Bestellung gewünscht. Auch hier sind die Beilagen sehr ordentlich.

Beim Dessert zeigen sich einmal mehr Flexibilität und Professionalität: Eigentlich schon satt bestellen wir einen warmen Apfelstrudel mit zwei Gabeln. "Wir haben es gleich auf zwei Tellern angerichtet" hören wir von unserer charmanten Kellnerin - und sind voll des Lobes.

GERT VON SELLE



Wüfel, Hildesheimer Str. 380, Tel.: 12 611-0

Ein Klassiker -
die Brauherrenpfanne