

Die Füße im Gras, im Ohr den Bach



Bier und Brotzeit mitten in der grünen Natur: In der Hammermühle kann man die Seele baumeln lassen.

Vergangenen Mittwoch hielt Regensburg den bayerischen Hitzerekord. Sommer. Biergartenzeit. Einer der schönsten Biergärten im Umkreis liegt zwölf Kilometer östlich von Regensburg, bei Donaustauf. Die Walhalla ist in Sichtweite, der Thiergarten, ein Paradeziel für den sonn-täglichen Familienspaziergang, einen Steinwurf weg. Und der Biergarten selbst liegt allerliebste, zwischen Wiesen und Wald, direkt am Otterbach. Man trinkt Bier, isst bayerisch, hat die Füße im Gras und im Ohr das Rauschen des Wassers.

Die Lage ist der große Trumpf der Hammermühle. Der Rest kann sich sehr gut sehen lassen. Als wir testeten, werden rundherum ständig „Vier Bratwürste mit Kartoffelgurken geordert, wohl eine Leibspeise der „Hammermühler“. Der Salat, entdecken wir später an unserer Beilage, ist wirklich wie bei Muttern, frisch und würzig.

Wir bestellen unorthodox, ein Mal Rinderlendensteak mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat. Neben den „Kartoffelgurken“ liegen auf dem Teller auch Rote Beete und Krautsalat, eine richtige Bauernwirtschausmischung halt. Schmeckt! Das Steak hatte die flinke, sehr freundliche Bedienung - im Dirndl, mit Blondzopf - zwar bei der Bestellung gewissenhaft abgefragt, das gewünschte Stadium „medium“ hatte es aber schon hinter sich. Trotzdem: Das Fleisch war zart, gut gewürzt, der ganze Gang sehr ordentlich. Heimliche Stars auf dem Teller: die krossen Bratkartoffeln.

Zweite Hauptspeise war - Ehrensache - fangfrische Forelle aus dem Otterbach. Der Fisch kam in perfektem Zustand vom Holzofengrill, die Haut knusprig, das Fleisch fest, von ausgezeichnetem Geschmack und so topfrisch, wie Forelle selten auf den Tisch kommt. Mit dem großen Salat dazu ergab sie eine üppige Mahlzeit. Wir bestellten trotzdem noch Kuchen: „Baumstamm“, hundertprozent hausgemacht, mit leichtem Biskuitteig und feiner Schokocreme. Ein dickes Minus gab's für das Hafcr! voll Kaffee: leider nur lauwarm.

Die Hammermühle, in dritter Generation von den Schmids bewirtschaftet, liegt direkt am Oberpfalz- und am Europa-Fernwanderweg, ist ein schönes Ausflugsziel und natürlich längst kein Geheimtipp mehr. „Essen und Trinken“ zum Beispiel lobte Braten von Lamm und Wild und den

Pichlsteiner. Die außerhalb gelegene Mühle ist eigentlich kaum zu verfehlen: Sommers parken hier die Autos in Reihe. Offenbar wissen eben viele, wo's schön ist. Marianne Sperb, MZ

WAS MAN WISSEN MUSS

HAMMERMÜHLE

Thiergartenstraße 1, Donaustauf
Telefon (0 94 03) 96 84 0
www.hammermuehle-donaustauf.de

Öffnungszeiten
Mittwoch Ruhetag

Preise
Salate: 7 bis 7,70 Euro
Hauptspeisen: 3,40 bis 11,80 Euro
Kuchen: 2 bis 2,40 Euro
Getränke: 0,5 Liter Überkinger 2,30 Euro, 0,25 Liter Wein 3,40 Euro, 0,5 Liter Helles vom Fass 2,30 Euro

Besonderheiten
Thiergarten gleich um die Ecke

DIE ANFAHRT



„Ein Gasthaus“ - das ist, liebe Leser, eine Momentaufnahme. Die Beschreibung eines Essens, die - zumeist - genießerische Erinnerung an Geschmack und Atmosphäre. Eine subjektive Sache also, ein Tipp, der Ihnen empfiehlt: Gehen Sie selber hin, bilden Sie sich Ihr Urteil. Guten Appetit!