

# Solides Kochhandwerk – und Kuriositäten

Gemütlich, gutbürgerlich und beliebt: Im Sollner Hof ist vieles noch so, wie man es von einem richtigen bayerischen Wirtshaus erwartet. Aber er überrascht auch mit allerlei kulinarischen Höhen und Tiefen

VON GERTRUDE FEIN

**G**ediegen ist ein Wort, das nur noch selten gebraucht wird, aber es gibt Dinge, Orte oder Menschen, auf die kein anderes so gut passt wie eben dieses. Das alte Solln ist so ein Ort, auf den dieses Wort zutrifft, auch wenn der Name von Suhle stammt, also einem Schlammloch, in dem sich Wildschweine suhlen. Dass hier gediegene Familien wohnen, versteht sich von selbst, und dass diese in einem gediegenen Gasthof zu speisen pflegen, ebenfalls.

**Herausragend ist nicht nur die Tradition, herausragend sind auch die Preise**

Nun gibt es etliche, durchaus angenehme Restaurants in Solln. Was aber den Sollner Hof herausragen lässt, ist die Tradition des Hauses, die, überspitzt gesagt, beinahe zurückreichend bis zur Suhle, in Wahrheit bis ins 16. Jahrhundert. Das lang gestreckte, schmucke Gebäude mit seinen urgemütlichen Gaststuben befindet sich schon seit den Dreißigerjahren im Familienbesitz. Was ebenfalls herausragt, sind die Preise, was das Publikum aber nicht im Geringssten zu stören scheint. Das Lokal ist mittags sehr gut besucht, und am Abend ist ohne Reservierung kaum je ein Platz frei.

Saure Lüngele oder Nieren laufen in Norddeutschland unter „iiiitt“! Auch vielen Bayern graust es davor. Dabei können diese Innereien zu Köstlichkeiten mutieren, wenn sie penibel geputzt und mit der nötigen Sorgfalt zubereitet werden. Im Sollner Hof haftete ihnen nicht das geringste Fitzelchen zum Ekel an. Das Lüngele wurde auf Wunsch als Vorspeise für zwei serviert, mit je einem lockeren Semmelknödel ohne Aufpreis (9,90 Euro). Die mild sauren Schweinereien mit guten Bratkartoffeln standen dem Lüngele in nichts nach (12,90). Auch das Kalbsherz vom Rost war perfekt gebraten (17,70). Das dazu gereichte gemischte Gemüse allerdings ließ zu wünschen übrig. Die grünen Bohnen waren zäh und schmeckten, als wären sie aus der Tiefkühlung schnell aufgetaut und lauwarm gemacht worden – ausgesprochen schaußelig. An einem anderen Tag waren sie, als Beilage zum köstlichen Tafelspitz (kleine Portion 15,70), in Ordnung.

Dass viele Gerichte auch „klein“ angeboten werden, ist sehr erfreulich, denn die Portionen sind meist mehr als ausreichend für einen normalen Esser. Bei der kompakten Rindsroulade allerdings war das nicht möglich, denn, so sprach die Bedienung:



Mittags findet man schon einen freien Platz im Sollner Hof, abends hingegen sollte man reservieren.

FOTO: STEPHAN RUMPF

## KOSTPROBE



## Gasthof Sollner Hof

Qualität: ●●●●●●○○  
Service: ●●●●●●●●  
Ambiente: ●●●●●●●●  
Preis/Leistung: ●●●●●●○○

Herlicherstraße 63-65,  
Telefon 089 – 74 98 29 10,  
www.sollnerhof.de

Öffnungszeiten  
Montag bis Freitag 10 bis 24 Uhr  
Samstag und Sonntag Ruhetag

„Roulade ist Roulade.“ Sie, die Roulade, schmeckte ganz vorzüglich, wird eigentlich mit Kartoffelbrei serviert, auf Wunsch aber auch mit hausgemachten Spätzle (17,90). Im Übrigen werden Sonderwünsche nichts Schikane des Gastes empfunden, sondern freundlich erfüllt. Überhaupt sind die Bedienungen unglaublich flink und liebenswürdig. Jede behält auch im größten Trubel den Überblick. Und ein hübscher Anblick sind sie in ihren geschmackvollen Dirndl auch noch.

Wer sich gerne durch mehrere Gänge isst, wird im Sollner Hof seine Schwierigkeiten haben. Dabei wäre es schade, die ausgezeichnete Leberknödelsuppe oder die Dreierlei-Suppe mit Flädle, Grief- und Leberockerl zu verpassen (je 4,50). So eine Suppe ging gerade noch vor den muster-gültigen Blut- und Leberwürsten mit gutem Sauerkraut und Kartoffelbrei (13,90). Bei der halben Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut wurde das schon schwierig, vor allem, weil der Vogel so zart und wohl-schmeckend war, dass es eine Sünde gewesen wäre, davon etwas übrig zu lassen (18,00).

Die Tageskarte hat, im Gegensatz zur Standardkarte, ein bisschen sehr viele Positionen und ist ziemlich unübersichtlich. So folgen den Nudeltaschen, die richtig unter

„vegetarisch“ stehen, sofort die nächsten Fleischgerichte. Etwas verwirrend. Als Vorspeise wurde eine recht kuriose Kombination von Tartar, Pommes und Sauerrahm angeboten, ganz ohne Brotbegleitung (13,50). Das Fleisch war gut gewürzt und sichtlich frisch durchgedreht, die Pommes eine Zierde ihrer Art, aber danach noch das „kleine“ Wiener Schnitzel unterzubringen, wurde zur Herausforderung. Nach der reinen Lehre war das Kalbfleisch zwar etwas zu dick geschnitten, jedoch zart und saftig.

**Auf der Karte findet man auch Besseres als die üblichen Schoppenweine**

Ziemlich schockieren kann den Gast der Blick in die Weinkarte. Für den Schoppen (0,25 l) der offenen Weine werden zwischen 6,70 und 7 Euro verlangt. Das scheint für einen Gasthof doch ziemlich übertrieben zu sein. Nach dem ersten Schluck des trockenen Rieslings aus Franken, des Sauvignon aus der Touraine oder des Chianti Colli Senesi glätteten sich die gerunzelten Stirnen. Alle waren weitaus gehaltvoller als die üblichen Schoppenweine, die in viel geringerer Qualität oft auch schon an die sechs Euro kosten.