



WIR in Bayern

Wirtshaustipp

Landgasthof Osterseen in Iffeldorf

Der Landgasthof Osterseen liegt direkt an den Osterseen - 21 kleine, miteinander verbundene Seen. Dieses Wirtshaus wurde bereits fünfmal in Folge mit dem "Stern der Gastlichkeit" ausgezeichnet. Und der Koch Moritz Link zaubert gehobene bayerische Küche für den normalen Geldbeutel, so das Fazit unseres Wirtshausexperten Andi Christl.

Stand: 01.04.2019 | Archiv | [Bildnachweis](#)



Das Besondere an diesem Wirtshaus

"Der Landgasthof Osterseen liegt, wie der Name schon sagt, direkt an den Osterseen. Das sind 21 kleine Seen, die alle miteinander verbunden sind. Von der Terrasse hat man einen wunderbaren Blick über das Naturschutzgebiet und den angrenzenden Wald. Es ist gerade im Frühling oder Sommer ein Traum.



Weitere Inhalte zu [Landgasthof & Osterseen] bei www.br.de

Das Wirtshaus wurde fünfmal in Folge mit dem 'Stern der Gastlichkeit' ausgezeichnet. Der Landgasthof dient außerdem als Gemeindezentrum und ist seit 30 Jahren im Besitz der Familie Link. Der Wirt Moritz ist also schon als Kind durch das Wirtshaus gelaufen und einige damalige Mitarbeiter sind heute noch seine Angestellten. Der Gastraum erstreckt sich ungewöhnlicherweise über zwei Etagen. Besonders hervorzuheben ist auf jeden Fall das Niveau, auf dem der Wirt Moritz Link kocht."

Küchenart

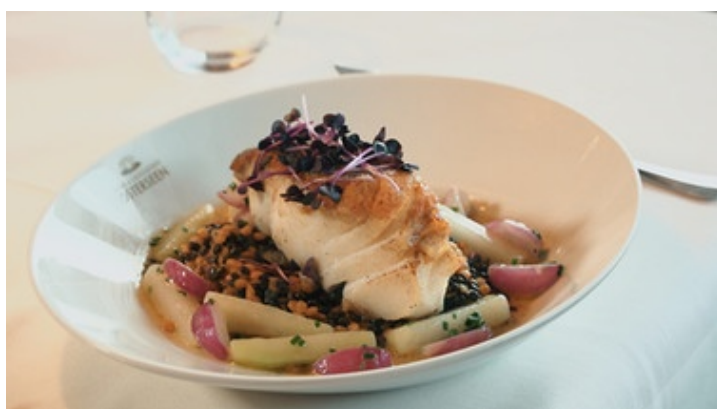
"In diesem Wirtshaus bekommt man gehobene bayerische Küche für den normalen Geldbeutel. Moritz Link hat in einem Sternelokal gelernt, danach unter anderem in der Schweiz für den damals jüngsten Drei-Sterne-Koch Europas gearbeitet und das macht sich beim Blick in die Speisekarte bemerkbar. Spezialitäten aus aller Welt treffen auf das Beste aus Bayern. Fleisch aus der Region, Fisch aus den Weltmeeren, bayerischer Crossover-Style. Das Brot vom Bäcker gegenüber, das Getreide aus einer Mühle in der Region - also eine gute Mischung aus bodenständiger und Sterneküche."

Vorspeise



Als Vorspeise hatte ich Wildfleischpflanzerl mit Maronenpüree und roh mariniertem Rotkraut. Damit die Pflanzerl auch schön saftig werden, verwendet man hierfür ein Drittel Schweinehackfleisch und zwei Drittel Wildschweinhack. Gewürzt werden die Pflanzerl mit Salz, Pfeffer, Piment, Koriander und Wacholder. Für das Maronenpüree wird Zucker karamellisiert und anschließend mit weißem Portwein abgelöscht. Zusammen mit frischer Sahne werden die vorgegarten Maronen ca. fünf Minuten weichgekocht und anschließend püriert. Das frisch gehobelte Blaukraut bekommt ein Dressing aus Salz, Pfeffer, Weißweinessig und Traubenkernöl. Die angebratenen Pflanzerl, das fluffige Maronenpüree und das roh marinierte Rotkraut ergeben auf dem Teller eine wunderbare, warme Vorspeise.

Hauptspeise



Weitere Hauptgänge im Landgasthof Osterseen: Kabeljau mit bunten Linsen mit Kohlrabi und Radieserlgemüse.

'Confieren' ist übrigens eine Zubereitungsart, bei der zum Beispiel Fisch im Fett bei niedriger Temperatur gar gezogen wird. Zuerst wird der Fisch bei mittlerer Temperatur auf der Hautseite angebraten, danach kommt er in ein Bad aus Nussbutter und zieht dort ca. 15 Minuten gar. Rote und schwarze Linsen werden separat gekocht, damit die helleren Linsen die schwarze Farbe der dunkleren nicht annehmen. Die Radieschen und der Kohlrabi werden nach dem Blanchieren in etwas Butter geschwenkt.

Preise

Die meisten Hauptgänge im Landgasthof Osterseen kosten unter 20 Euro. Die Wildfleischpflanzerl mit Maronenpüree und roh mariniertem Rotkraut gibt es für 13,50 Euro. Der in Nussbutter confierte Kabeljau mit bunten Linsen und Gemüse steht für 18,50 Euro auf der Karte

Anreise

Aus Augsburg dauert die Anreise mit dem Auto knapp eine Stunde. Von München aus sind es knapp 45 Minuten. Wer in den Osterferien aber sowieso Richtung Italien oder Berge unterwegs ist, sollte auf jeden Fall einen kleinen Einkehrschwung im Landgasthof Osterseen einplanen.

Öffnungszeiten

- **Montag bis Mittwoch ganztags geöffnet: 7.00 bis 22.00 Uhr**

Warme Küche

- **Montag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag: 12.00 bis 24.00 Uhr und 18.00 bis 21.00 Uhr**
- **Samstag, Sonn- und Feiertage: 11.30 bis 14.30 Uhr, 18.00 bis 21.00 Uhr**

Nachmittags: kleine Karte mit Brotzeiten sowie kalten und warmen Schmankerln und hausgemachter Kuchen

Dienstags Ruhetag!

Freizeittipp: Gut Aiderbichl

"Eine Wanderung um die Osterseen eignet sich natürlich am besten, aber wer mit Kindern unterwegs ist, sollte auf jeden Fall im Gut Aiderbichl Iffeldorf vorbeischauen. Der Gnadenhof für Tiere ist nur fünf Autominuten vom Landgasthof entfernt, hat Montag bis Sonntag zwischen 9 Uhr und 18 Uhr geöffnet und ist das perfekte Ausflugsziel für Tierliebhaber und all jene, die es noch werden wollen."

Ihr Standort: [BR.de](#) | [Fernsehen](#) | [BR Fernsehen](#) | [Wir in Bayern](#) | [Ratgeber](#) | [Wirtshaustipp](#) Ihr Standort: [BR.de](#) | [Fernsehen](#) | [BR Fernsehen](#) | [Wir in Bayern](#) | [Ratgeber](#) | [Wirtshaustipp](#)

Bildnachweis