



Der Mainzer

Description

Lesen macht Appetit.

Im Landgasthaus mit Tradition freuen wir uns über viele Stammgäste. Und über die, die uns weiter empfehlen. Gleichzeitig freuen wir uns natürlich auch, wenn wir in der Presse zum Thema werden. Bekannt in der Region und weit darüber hinaus für hohe Küchenkunst. Als Bereicherung für Genießer, als Rahmen für private oder geschäftliche Feiern auf höchstem Niveau oder auch mit besonderen Veranstaltungen.

Für einen kleinen Vorgeschmack einfach [anklicken](#).

Ein Besuch der »Eulenschänke« im idyllischen Selztal bei Großwinternheim entspannt selbst an den heißesten Tagen dieses Extremsommers. Die Küche arbeitet unprätentiös hochklassig.



Es ist einer jener – anscheinend niemals enden wollenden – heißen Sommertage des Jahres 2018, als wir auf staubiger Piste die Eulenschänke erreichen. Wir steigen aus in eine Gluthitze, wie sie wohl am Rand einer afrikanischen oder asiatischen Wüste herrschen muss. Vom Parkplatz sind es nur wenige Meter zum Eingang der »Eulenschänke«, deren rustikal gestalteter Gastraum unter den gegebenen klimatischen Bedingungen keineswegs kühler ist als die schattige Terrasse mit Sonnensegeln und gehobener Biergartenbestuhlung. Wir entscheiden uns für die Freiluftvariante. Hier weht bisweilen ein erfrischender Wind, der an diesem Tag von den steilen Weinbergen kommt, über denen das Anwesen des Weinguts Schloss Westerhaus thront.

Gurken-Kaltschale: kühl, leicht, kräutrig

Die Speisekarte ist übersichtlich und sinnvoll strukturiert. Das deutet auf eine gut geführte Küche hin. Als Amuse gueule wird uns ein Körbchen serviert, das Graubrot und Weißbrot sowie ein kleines Glastöpfchen mit Kräuterquark enthält. Der Pfiff des Graubrotts liegt in seinem leichten Kümmelgeschmack, der Quark ist köstlich würzig. Mister X ist angesichts der Hitze fixiert auf Kühles und Leichtes. Demgemäß wählt er zum Entrée die Gurken-Kaltschale mit Graved Lachs zu 7,50 Euro. »Durch den Dill schmeckt diese Komposition schön kräutrig, der ganz klein geschnittene Lachs und die knackig gerösteten Ciabatta-Croûtons sorgen des Weiteren dafür, dass eine sehr feine Speise entsteht«, lobt mein immerwährender Begleiter.

Ich entscheide mich für die »Stapelei« (11 Euro), die auf der Karte mit der Information »ohne fiese Inhaltsstoffe« und als »hausgemachte Herr Kächele Maultäschle mit Fleisch« avisiert ist. Die aufeinander getürmten Bestandteile dieser Speise, zu der auch hausgemachter Kartoffelsalat, »Knusperspeck« und Schmorzwiebeln gehören, erfreuen mich aufs Höchste, nicht zuletzt da alles im allerbesten Sinne wie bei Muttern schmeckt.

Nordsee-Matjes: Besser geht's kaum

Konsequenterweise nimmt X als Hauptgang die Nordsee-Matjes nach Hausfrauen-Art in Sahnesauce mit roten Zwiebeln und kleinen Pellkartoffeln (12,50 Euro). Schon bei den ersten Bissen erkenne ich wohlgefällige Züge auf seinem Gesicht. Wie Mister X mir mitteilt, sagt ihm außer dem Kerngericht, das mit Dill verfeinert ist, auch die hübsche Salatgarnitur zu, auf der eine Haube aus Kapuzinerkresse sitzt. »Summa summarum gesprochen, kann man Matjes kaum besser zubereiten. Der Fisch ist angenehm zart und nicht versalzen«, kommentiert mein Vis-à-vis.

Landschnitzel: saftig mit perfekter Panade

Derweil befasse ich mich mit dem »Landschnitzel Wiener Art« (18 Euro), das mit einem Gewicht von 200 Gramm angegeben ist. Daraus ergeben sich zwei ordentlich große, schön dünn geklopfte, saftige Fleischstücke, die von einer perfekten, leicht buttrigen Panade umgeben sind. Der Kartoffel-Gurken-Salat und die Preiselbeeren bilden einen ausgezeichneten geschmacklichen Rahmen. Freuen darf sich der Gast auch darüber, dass Küchenchef Mariusz Sylburski gerne Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Bio-Landschwein aus regionaler Zucht für seine Gerichte wählt. So wird denn dieser wüstenheiße rheinhessische Sommertag des Abends doch noch zu einem Genuss, der uns rundum zufrieden den Heimweg antreten lässt.

| LOU KULL

FAZIT

Die »Eulenschänke« spielt den kulinarischen Part in dem ländlichen Ensemble der Eulenmühle. Reiter jeglichen Alters und Seminaristen auf dem Weg zu neuen Lebenserkenntnissen finden hier den für sie passenden Ort genauso wie Liebhaber gehoben-solider Küche. Die Umgebung des historischen Anwesens könnte schöner nicht sein: Im Westen plätschert die Selz vorüber, von ihrem Talgrund aus ziehen sich die steilen Weinberge hinauf bis zum landmarkenartig wirkenden Schloss Westerhaus. Die Küche der »Eulenschänke« erfreut durch intelligente Speisekarten-Gestaltung, gute regionale Zutaten, handwerkliche Solidität und makellosen Geschmack der Gerichte. Küchenchef Mariusz Sylburski variiert sein Angebot ständig und offeriert auch spontan Gerichte, die nicht auf der Karte stehen. So vermerkte die Schiefertafel an dem Tag, als wir die »Eulenschänke« besuchten, Kumato-Tomaten mit Pecorino-Käse zu 8,50 Euro und Scampi am Spieß mit Wildkräutersalat und Thunfisch-Dressing

(10,50 Euro). Darüber hinaus fanden wir eine Weinkarte vor, in der Gewächse von Weingütern verzeichnet sind, die in Ingelheim und nächster Umgebung zu den besten gehören: Dautermann, Schloss Westerhaus, Arndt F. Werner, Hamm, Eichhof, Merl, Singer-Fischer. Wir probierten und empfehlen: Sauvignon blanc trocken 2016 vom Weingut Merl (0,2 für 5,50 Euro, perfekt zur Gurken-Kaltschale) und den 16er Weißen Burgunder trocken von Schloss Westerhaus (5 Euro, ideal zur »Stapelei« und zum Landschnitzel Wiener Art). Der Service zeigte sich angenehm entspannt, freundlich und kompetent. Dass wir bei unserer Bewertung in allen Leistungskategorien eine glatte 8,0 geben, spricht für sich.

QUELLE : [DER MAINZER](#)

Author
mariusz

**Landrestaurant Eulenschänke in Ingelheim
am Rhein Zur Eulenmühle, 55218
Ingelheim am Rhein**