

Stein

Tiefenbach

Steiner Wirt

Gasthof + Pension

Geheim

TIPlecker
regional

Stein 40
93464 Tiefenbach/ OT Stein
Tel.: 09673-291 Fax -1876
Wirt: Familie Braun
Koch: Josef Braun
Plätze: 55 in der Gaststube, 20 + 30 in Nebenzimmern, 20 auf der
Terrasse
Ruhetag: im Winter am Dienstag

wie kommt man hin ?

Von der B 22 Cham - Weiden Abfahrt bei Rötz nördlich Richtung Tiefenbach über
Premeischl, Hiltersried nach Stein, 13 km

Küche: oberpfälzisch, international, Brotzeiten

Öffnungszeiten: von 9.00 - 24.00 Uhr

Warme Küche: 11.30 - 14.00 und 18.00 - 21.00 Uhr

Betriebsferien: 3 Wochen Ende Januar Anfang Februar

reservieren: am Sonntag

spezialitäten: Wild aus der Umgebung; Gänsebraten ab Martini; Spargel vom
Anbau der Schwester aus Abensberg

* preisbeispiele:

Tageskarte: 12 Hauptgerichte von 4,90 – 9,80 €

Stammkarte: 15 Hauptgerichte von 4,10 – 10,50 € *

Leberknödelsuppe 1,70 € - Kabeljaufilet mit Kartoffel- und Blattsalate 5,20 € -
geschmorte Rehkeule, Preiselbeerbirne, Apfelblaukraut, Kartoffelknödel 8,00 € -

Lammragout „Navarin“ mit feinem Gemüse, Petersilienkartoffeln 5,90 € -

Kinderschnitzel mit Pommes frites und Salat 3,80 €

einige offene Weine von 2,00 – 2,10 € *

☺ **Getränke**: Faßbier, 0,5 l: 1,70 € - Spezi, 0,4 l: 1,60 € - Mineralwasser, 0,2 l: 1 €

*

kreditkarten: keine

pension: 15 Zimmer, 26 Betten - Ausstattung: gut

Dusche/WC/TV EZ Ü/F 18 € DZ Ü/F: 28 - 34 €

Rötz: nordöstlich

Oberpfalz



eine Mutter hat die Sulzen schon immer mit einem echten Stand
g'macht. Wir haben doch gar kein Geld für die Gelatine g'habt. Die
Schweinsfüße hat uns der Metzger nachg'worfen. Und die Sulzen hat
geschmeckt, und die schmeckt auch heut noch so bei uns, weil meine
Frau, die steht auch mit in der Küche, sie immer noch so macht, wie mei Mutter und
mei Großmutter.“ Mit diesen Worten schilderte Senior Braun Szenen aus einer
uralten Wirtshausstradition, deren Fundamente in einer verdammten armen Zeit in einer
noch ärmeren Gegend stehen. „Vor dem Krieg waren die Leute hier so arm, daß sie
sich nicht einmal Schläuche für den Traktor kaufen konnten: Heu, ja mit Heu haben
sie die Reifen vollgestopft, denn das hatten sie wenigstens im Überfluß.“

Von dieser gesunden Einstellung zum Geld profitieren heute alle Gäste des Steiner
Wirt. Obwohl inzwischen der Junior, nach einer fundierten Ausbildung in ganz
Europa, in der Küche das Sagen hat, gleich nach oder mit der Mama, würden die
Brauns es nicht übers Herz bringen, ihren Kunden mehr abzuverlangen, als was
unbedingt nötig ist. Selbst wenn wir hier „nur“ in einem Gasthof sitzen - in einem
Mustergasthof allerdings, schmuck, gemütlich, mit Kachelofen und Edeloiletten -
liest sich die Speisekarte doch so: *Carpaccio vom Rinderfilet mit
Kräutervinaigrette und grünen Pfefferkörnern* (5,10 €). Sie haben schon richtig
gesehen! hauchdünn perfekt geschnitten, ein wunderbar marmoriertes Fleisch,
frische Champignons, gefächert, auf knackigem Salat und einer Soße, die das
Fleisch nicht niederessigt. *Bitkis vom Reh, kleine Hacksteaks aus Rehfleisch,
Preiselbeerbirne, Apfelblaukraut, Krokette*, Achtung: 6,40 €! Die Birnen kommen
vom Spalierbaum auf der Giebelseite, dem schönsten, den ich je sah. Das Reh hatte
der einheimische Jäger erlegt, und die Krokette lassen sich problemlos gegen ein
Oberpfälzer Schmankerl, wie Fingernudeln austauschen. Nur die Einheimischen
essen lieber Krokette, denn Bratkartoffeln oder Dötsch kennen sie ja von zu
Hause. *Schweinefiletspitzen „indonesisch“ mit Paprikastreifen in pikanter Sauce
und körniger Reis*, schweinish teuer: 7,00 €! Und trotzdem schmeckt es köstlich.
Vielleicht ersetzt der Braun Sepp die unbekömmlichen grünen Paprikastreifen nach
Erscheinen dieses Buches durch gesunde, gelbe, die passen farblich sowieso besser
in dieses Gericht. Wenn Sie jetzt argwöhnen, das soll eine bayerische Wirtschaft
sein, kann ich sie beruhigen. Auf der Tageskarte finden sich die wohlschmeckenden
Klassiker der Oberpfälzer Küche: *Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Salat*
(4,90 €), *knusprig gebratene Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und gem. Salatteller*
(5,60 €). Wer's glaubt, wird selig? Jedermann kann sich jederzeit die Wirklichkeit
beim Steiner Wirt genußvoll ergabeln. Beinahe hätte ich die Nachspeise verlöffelt:
Mousse au chocolat (Schokoladenschaum) übersetzt der Koch in einer Karte (2,40
€), lecker, gut! Und die Rechnung dann? Sie können es sich schon denken...