

Wohlfühlen à la carte

Bayerische Tradition im Fürstlichen Brauhaus / Uschi Kroth setzt auf Qualität

Regensburg – Edles Ambiente und bayerische Gemütlichkeit. Mit einzigartigem Flair und gutbürgerlicher Küche wickelt das Fürstliche Brauhaus (Waffnergasse 6 bis 8) Regensburger und Feinschmecker aus aller Welt um den Finger. Inhaberin Uschi Kroth setzt dabei auf höchste Qualität und Herzlichkeit.

Von **Kathrin Kammermeier**



Die Gäste im Brauhaus spüren die Liebe der Wirtin zur bayerischen Gemütlichkeit

„Viele meinen, unser Schweinsbraten schmeckt wie daheim.“ Über ein größeres Lob könnte sich Uschi Kroth gar nicht freuen. Seit Jahren zählt das Fürstliche Brauhaus im ehemaligen Marstall des Schlosses Thurn und Taxis zu den besten Adressen, wenn's um original bayerische Küche geht. Auf den Tellern landen dabei nur hochwertige und frische Produkte aus der Region. „Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker haben bei uns nichts verloren“, sagt Uschi Kroth.

Die vielseitige Karte sucht im Welterbe ihresgleichen. Wie wär's mit ofenfrischen Bratenklassikern wie Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße mit Reiberknödel und Speck-Sauerkraut (10,90 Euro) oder altbayerischen Spezialitäten wie Saures Lüngerl mit Semmel-

knödel (6,90 Euro)? Auch Fischliebhaber kommen im Fürstlichen Brauhaus voll auf ihre Kosten. Pochierter Lachs auf Hummer-Hollandaise, Gemüseis und Salat (13,90 Euro) oder knuspriger Zander an Zitronenbutter mit Petersilienkartoffeln und Salat (16,40 Euro) sind was für echte Schlemmernasen. Ebenfalls im kulinarischen Angebot: knackige Salatkreationen, deftige Brotzeiten,

dampfendheiße Suppen und süße Nachspeisen.

Das absolute Highlight bilden die selbstgebrauten Biersorten. Drei bis vier Mal pro Woche wird der edle Gerstensaft in den kupfernen Sudkesseln direkt hinter der Theke angesetzt. Weißbier, Helles, Dunkles und Festbier – für jeden Geschmack ist was dabei. Obendrauf gibt's saisonale Spezialbiere, wie – seit gut zwei Wochen – den

süffigen Postmeister-Doppelbock. Im großen Saal finden bis zu 300 Gäste Platz, im Sommer locken noch dazu ein schattiger Bier- und Palmengarten. Egal, ob Firmenfeiern oder Hochzeiten: Spitzenküche, Topservice und stilvolles Ambiente machen das Fürstliche Brauhaus zur idealen Adresse für Feiern jeder Art.

Dahinter stecken jede Menge Arbeit, Herzblut und Liebe zum Detail. Das ganze Jahr sorgt Uschi Kroth mit origineller Deko dafür, dass sich die Gäste wohlfühlen. „Die staade Zeit geht in der heutigen Hektik viel zu sehr verloren“, sagt die Wirtin. Dem wirkt sie mit der derzeitigen Weihnachtsziede entgegen: Bei Nikoläusen, Glaskugeln, Sternen und Girlanden wird's einem gleich ganz warm ums Herz.

Um die winterliche Vorfreude noch zu steigern, hat sie ein besonderes Schmankerl parat: Kommenden Sonntag (12. Dezember) laden das Fürstliche Brauhaus und Trachten Gössl zur heiteren und besinnlichen Adventslesung. Los geht's um 17.30 Uhr mit Glühwein und Plätzchen. Die Lesung mit Christian Höllerer beginnt um 18 Uhr. Für den musikalischen Rahmen sorgt das Jura-Bläserquartett. Kosten pro Nase: schlappe 10 Euro. Mehr Infos: Tel.: 0941/2804330 www.fuerstlichesbrauhaus.de.