

## DIE SCHÖNSTEN GASTHÖFE



Fein speisen kann man auf der Stoaner Alm in Reit im Winkl.

# Kulinarischer Hochgenuss

Regionale Köstlichkeiten  
gibt's auf der Stoaner Alm

**D**as Restaurant Stoaner Alm im Ortsteil Birnbach in Reit im Winkl macht es älteren Bergfreunden und solchen mit Kleinkindern leicht: Man kann auch direkt mit dem Auto vorfahren und den Blick aufs Kaisergebirge genießen. Selbstverständlich kommt hier auch der kulinarische Genuss nicht zu kurz: Dafür sorgen in der Kuchl Willi Schwarz und seine Mutter Ria. Was es gibt? Zu den Klassikern zählen die hoibe Bauernente mit Kartoffelknödel und Omas Blaukraut (18,90 Euro), das Lachsforellenfilet aus dem Reit im Winkler Mühlenteich mit frischen Kräutern gebraten samt Drilling-Kartoffeln und Marktsalat

(18,50 Euro) sowie die „g'schwollene Gans“, die der Willi schon fürs Bayerische Fernsehen gekocht hat. Aber keine Sorge ums Tierwohl: Das traditionelle Holzknechtgericht besteht aus Breznknödeln und Almkäse, die geschichtet und mit Brühe übergossen, herausgebacken werden (12,80 Euro). Freilich bekommt man auf „dera“ Alm auch Krustenbraderl vom bayrischen Strohschwein in Dunkelbiersauce mit Breznknödel und Krautsalat (13,60 Euro). Dass da zum Schluss noch hausgemachter Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen samt Apfelmus (10,80 Euro) oder die Topfen-Marillen-Knödel auf Butterbrösel mit Zimtzucker (6,50 Euro) probiert werden müssen, steht außer Frage! Was meinen Sie, wie leicht dann der Abstieg fällt?

Christine Waldhauser-Künlen

**Adresse** Stoaner Alm, Birnbacher Straße 34, 83242 Reit im Winkl. Tel.: 08640 / 8414; [www.stoaner-alm.de](http://www.stoaner-alm.de)

**Öffnungszeiten** Mi bis So ab 11 Uhr. Warme Küche 11.30 bis 14.30, 17 bis 20.30 Uhr (Änderung bei schlechtem Wetter möglich!). So/Fei warme Gerichte durchgehend. Mo/Di Ruhetage.



**KAISERBLICK**  
genießt der Gast  
von der Terrasse  
der Stoaner Alm  
bei Reit im Winkl.