



Rückkehr in die Heimatstadt: Stefanie Leimböck (Mitte) mit Gatte Jozef, Sohn Lukas und ihrem Team.

Foto: gefö

Menüs sind nur Vorschläge

„Alter Wirt“: Internationale Spezialitäten und echter Biergarten

Unterschleißheim – Im „Alten Wirt“ an der Hauptstraße in Unterschleißheim trifft der Laptop auf die Lederhose. Das Gasthaus versteckt sich hinter der gelb angestrichenen, katholischen St. Ulrich-Kirche mit ihrem durchdringenden Glockenschlag. Im Biergarten unter alten Kastanien geht's zünftig bayerisch zu. Hier dürfen die Gäste die Brotzeit noch selbst mitbringen. Der Gasthof allerdings ist längst im World-Wide-Web, dem Internet, angekommen: Unter „www.alterwirt-ush.de“ können Interessierte allerlei Infos zum Wirtshaus einsehen und via E-Mail (alterwirt.ush@t-online.de) Kontakt zu den Wirtsleuten

knüpfen oder Plätze reservieren.

Auf der Speisekarte im „Alten Wirt“ steht bayerische Küche neben internationalen Gerichten: Die beiden Küchenchefs Jozef Leimböck und Johann Gmelch servieren Schweinsbraten und Ente mit Knödeln, bereiten aber auch Fisch oder ein Chateaubriand zu. Wer auf die schlanke Linie achten will, kann einfach einen Salat bestellen. Ein zehn- in Hochzeiten 15-köpfiges Team bewirbt die Gäste.

Das Zapfrecht bekam die Gaststube bereits 1510 zugesprochen. Das Gasthaus wird als GbR – Gesellschaft des bürgerlichen Rechts – geführt. Bei dieser Rechtsform

TRADITIONELLE WIRTSHÄUSER

In unserer Zeit, da alles zum Italiener, Griechen, Türken, Mexikaner oder Asiaten rennt und Event-Gastronomie das Gebot der Stunde ist, werden sie immer wichtiger, allein schon als Alternative: echte, alte Wirtschaften, in denen Traditionshäuser, in denen schon der Großvater seine

Maß Bier getrunken hat. Naturgemäß werden es immer weniger, doch auch im kaum noch ländlich geprägten Landkreis München gibt es sie noch. Manche haben sich verändert, manche ihren ursprünglichen Charme bewahrt. In einer Serie stellt der Münchner Merkur einige alt-eingesessene Wirtshäuser vor.

renoviert und dabei auf Details geachtet. So wurde unter anderem die alte Eingangstüre rekonstruiert. Heute ist das Gasthaus denkmalgeschützt und neben Gaststätte auch Hotelbetrieb. In sieben Doppel- und drei Einzelzimmern (Preisspanne: 70 bis 105 Euro) können sich Ausflügler, Urlauber und Geschäftsleute einmieten. ■ oki

Landgasthof „Alter Wirt“

- Hauptstraße 36, 85716 Unterschleißheim ☎ 089 / 37 07-340; Fax: -34 24
- × Täglich geöffnet, 11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 22 Uhr; Gaststube und Fischerstüberl: 60 Personen; Musikzimmer: 30 Personen; Ballsaal: 120 Personen.
- Biergarten: Platz für 300 Personen; Terrasse: 30 Personen; Gartenrestaurant: 90 Personen.
- Linie 1: Unterschleißheim, drei Minuten Fußweg
- Reichlich vorhanden, Fußballfeld-groß

haften alle Gesellschafter gesamtschuldnerisch mit dem privaten sowie dem Geschäftsvermögen – in der Regel. Die Inhaber, die Familie Glas aus Unterschleißheim, hat das Gasthaus an die GbR verpachtet. Wirtin Stefanie Leimböck ist 39 Jahre alt und Mitgesellschafterin. Sie ist in Unterschleißheim aufgewachsen, hat sich mit 24 Jahren selbständig gemacht. Leimböck hat bereits in Deisenhofen und in Forstenried Lokale geführt. Vor gut sieben Jahren hat sie dann den „Alten Wirt“ übernommen, ist also in die „Heimat“ Unterschleißheim zurückgekehrt. „Wir wollen die Gäste verwöhnen, sind sehr flexibel. Unsere Menüs sind nur Vorschläge. Wenn der Gast etwas anderes verlangt, machen wir das“, beschreibt die Wirtin die Philosophie des Hauses.

Für fast jeden Geschmack bietet der „Alte Wirt“ das richtige Ambiente. Das edle Musikzimmer, mit dunklem Holz getäfelt, ist in seiner ursprünglichen Gestaltung von 1923 erhalten. Damals brannte der „Alte Wirt“ bis

Passender Raum für jede Gelegenheit

auf die Grundmauern nieder, vermutlich wegen Brandstiftung, die Täter wurden nie gefasst. Wer es eher gemütlich möchte, geht ins Fischerstüberl und für größere Feste, Firmenessen oder Tagungen ist der Ballsaal (ebensofalls im Stil der 20er-Jahre erhalten) mit Boden im Schachbrett-Muster, Balkon und Terrasse geeignet. Die Inhaber der Gaststätte haben das Wirtshaus 1993/94

SO VIEL KOSTET...

- Halbe Bier: 2,40 Euro
- Mineralwasser (0,5 l): 2,30 Euro
- Schweinsbraten: 8,60 Euro
- Großer Salatteller: 4,50 Euro
- Hauptspeisen: 6,60 bis 18 Euro



Historische Aufnahme um das Jahr 1935.

Repro: gefö