



Landhaus Weller

– ein neuer Stern in der Allgäuer Gastronomie

Feinschmeckern dürfte die Adresse Wohlmutter Weg 2 in Probstried bekannt sein. Nicht zuletzt die Tradition des Hauses gab für die neuen Pächter Jürgen Weller und seine Lebensgefährtin Monika Kosche den Ausschlag, sich für dieses Haus zu entscheiden. Seit dem 31. Juli 2009 bietet das „Landhaus Weller“ wieder eine Anlaufstelle für anspruchsvolle Genießer.

Das Restaurant in zeitlosem und zurückhaltendem Design ist die Bühne für exklusive Geschmackserlebnisse in angenehmer, natürlicher Atmosphäre. Eine ehrliche, authentische Küche ist Wellers Ehrgeiz, er bietet eine saisonale Küche aus Top-Produkten. Eine geschmacklich intensive, dennoch ernährungsbewusste Zubereitung gehört zu seinem unverwechselbaren persönlichen Stil. „Idealerweise sollte der Gast zum Beispiel nach einem mehrgängigem Menü in Gedan-

ken immer noch ein wenig Lust auf mehr verspüren“ ist Wellers Ansicht.

Er spielt gekonnt mit den Aromen, zeigt Mut zu Extravagantem, hebt bodenständige regionale Gerichte durch feine Abwandlungen auf Gourmet-Niveau. Wellers Küche könnte man als „klassische Moderne ohne Schäumchenschlägerei“ bezeichnen, er beherrscht die Klaviatur der Kochkunst von klassisch-bodenständig, feiner vitaler Küche bis zu inspirierten modernen Gerichten. Gern kombiniert Weller Gegensätzliches in seinen Kreationen, wie etwa Süßes mit Herben, Edles mit Deftigen zu neuen Genüssen mit unvergleichlichen Aromen. Spannende Geschmackserlebnisse verheißen etwa die Erbsenschaumsuppe mit Minze, der Wolfsbarsch auf Acquerello-Risotto mit Aprikosen und Fenchel und der geschmorte Kalbstafelspitz mit Olivenkartoffelpüree. Auch der Robiola (ein Ziegenkäse)

mit Zitronenkonfitüre und die Dessertkreation „Aubergine und Schokolade mit Lemoncello Eis“ machen neugierig. Die Karte bietet aber auch weniger experimentierfreudigen Gästen genug Auswahl, zur Einführung wird unter anderem ein dreigängiges „Schnupper-Menü“ derzeit für 35,- Euro angeboten.

Bei schönem Wetter speist man auf der Terrasse, die komplett neu möbliert wurde und nun ein wunderbar entspannendes sommerlich-mediterranes Ambiente mit Bergsicht bietet. Die Weinkarte mit etwa 200 Positionen hat ihren Schwerpunkt aus deutschen Landen. Vor allem aus Franken, Mosel, Rheinhessen, Baden, Württemberg, auch vom Mittelrhein und der Ahr stammen die ausgewählten Weine – die Winzer kennen die Gastgeber persönlich. Aber auch Liebhaber italienischer oder französischer Weine werden hier sicher nicht enttäuscht.



Das angeschlossene Hotel bietet acht Doppelzimmer und ein Einzelzimmer mit gediegener, regionaltypischer Einrichtung. Der Blick ins Grüne unterstreicht die ruhige Ausstrahlung, moderne Flachbildschirme und W-Lan Anschluss komplettieren die Ausstattung.

Die gute Autobahnbindung (an der A7 Nähe Kempten, Ausfahrt Dietmannsried) macht das Hotel auch für Geschäftsleute mit gehobenem Anspruch zu einem Geheimtipp. Hotelgäste werden mit einem reichhaltigen Frühstück unter regionalen Zutaten verwöhnt, im Haus selbst hergestellte Marmeladen und Konfitüren inbegriffen.

Der gebürtige Hesse Jürgen Weller kochte bisher vorwiegend in Häusern mit bis zu zwei Sternen, unter anderem war er Küchenchef in einem der „zwölf besten Häuser Deutschlands“ (laut Hornstein Bestenliste und der Zeitschrift Capital unter den 100 besten Restaurants Deutschlands), dem „Gala“ in Aachen. Zuletzt war er mit seiner Lebensgefährtin im hoch gelobten „Roten Ross“ im fränkischen Marktbergel selbstständig.



Die Küche ist geöffnet:

Mittwoch bis Sonntag von 12.00 bis 14.00 und 18.30 bis 21.30
Ruhetag Montag & Dienstag

Landhaus Weller

Monika Kosche und Jürgen Weller

Wohlmutter Weg 2 • 87463 Probstried/ Dietmannsried
www.landhaus-weller.de • info@landhaus-weller.de
Reservierung unter Tel. 08374/2324090

