

9,80 Euro

ISBN: 978-3-938662-13-7

**Ausgabe Bayern**

2010

DER KULINARISCHE REISEFÜHRER

# gusto

ESSEN & TRINKEN



Die besten Restaurants  
und Landgasthäuser

unabhängig getestet und bewertet

Außerdem: preiswerte Hotels und Gästehäuser,  
die besten Spezialitätengeschäfte und Winzer

## **Dietmannsried** (Kreis Oberallgäu)



### **Landhaus Weller**

Wohlmutter Weg 2

☒ 87463

(Dietmannsried-Probstried)

☎ 08374-2324090

[www.landhaus-weller.de](http://www.landhaus-weller.de)

Mi-So 12-14 Uhr u. 18-30 Uhr,

Mo u. Di RT, HG: 18-26;

M: 34-69

Zimmerpreise: | 50-90 / | 99-160



Mitte des vergangenen Jahres übernahmen Monika Kosche und Jürgen Weller, die uns schon aus dem Roten Ross in Marktbergel bekannt waren, das ehemalige Landhaus Henze. Kein ganz leichtes Erbe, denn der bis weit über die Grenzen des Oberallgäus hinaus bekannte Multi-Media-Koch Christian Henze hat eine große Fangemeinde – aber dennoch eine machbare Aufgabe, denn die Allgäuer Besseres dürften gastro-kulinarisch auch mit ei-



*Gehobenes Landhausflair: Weller*

ner Nummer bescheidener (und preiswerter) sehr zufrieden sein, solange die Qualität stimmt. Und das tut sie, wie wir uns bei der ersten Visite bereits überzeugen konnten.

Auf Wellers Tellern geht es weder verspielt noch experimentell zu. Klare Aromen, gute Produkte, handwerklich sorgfältige Zubereitung prägen das Bild. Schon bei der Tomaten-Büffelmozzarella-Sülze (mit aromatischem, nicht zu festem Gelee) und gebackenem Büffelmozzarella. Bei der guten, vielleicht einen Tick zu alkohollastigen Gänseleberpraline (mit feinsäuerlichem Gelee und fluffigem Brioche mit Schwarzen Nüssen) sorgte ein Mantel aus dünnen, knusprigen Apfelchips-Flocken für Pfiff; der gebratene Zander gefällt in einer geschmackssicheren Liaison mit Kakaonudeln und dünnen geschmorten, noch schön bissfesten Gartengurkenstreifen..

Solide und schmackhaft das gebratene Kalbsbries auf subtil marinierten Kalbskopfscheiben; ohne Fehl und Tadel auch Karree, Sattel, Geschmortes aus der Haxe und ein „Bonbon“ (gut gewürztes Hackfleisch in Nudelteig) vom regionalen Lamm mit Saubohnen, Tomaten und Schnippelbohnen sowie einer sauber gezogenen, schön natürlich schmeckenden Sauce.

Den Einfallsreichtum der Küche beweisen auch Desserts wie süße Auberginenmousse mit confierten Auberginenstreifen und Limoncello-Eis - zunächst vielleicht etwas gewöhnungsbedürftig, aber durchaus harmonisch und geschmackssicher.

Monika Kosche kümmert sich freundlich-familiär um die Gäste; im ansprechenden Weinsortiment liegt der Schwerpunkt bei guten deutschen Weinen, insbesondere aus Franken.