

Auf Sisis Spuren

der Alten Post besprechen wir in aller Ruhe den Museumsbesuch! Auch den Gasthof darf man als historisch bezeichnen, die Hausgeschichte beginnt nachweislich bereits 1505. Am 4. Januar 1803 kauft Josef Böld die ehemalige Poststation der Thurn und Taxis'schen Reichspost. Mittlerweile ist die Post in der sechsten Generation im Familienbesitz.

Wild und Schwammerl

Wie es sich für einen Traditionsbetrieb gehört, serviert Wirt und Küchenchef Thomas Poelt nichts, was aus dem Packerl kommt. Ganz im Gegenteil: Es gibt neben bayerischen Klassikern auch internationale Spezialitäten, zubereitet aus regionalen Produkten.

Das Fleisch für die gebackene Milzwurst mit Kartoffelsalat (7,90 Euro), den Schweinsbraten mit Knödel und Salat (8,50 Euro) oder einen Tafelspitz mit Wirsing und Petersilienkartoffeln (9,80 Euro) liefern der Onkel Josef Großmann aus Münsing oder der Metzger Oliver Lutz aus Pöcking. Bei den Wildgerichten, die auf der Tages- oder der



Anspruchsvolle bayerische Küche: der Gasthof zur Post in Pöcking.



FOTOS: FKN

SO GEWINNEN SIE

Wir verlosen einen Gutschein für die Post in Pöcking. Wer gewinnen will, schreibt oder ruft an – mit Name, Adresse, Telefonnummer und Lösungswort.

Münchner Merkur Marketing
Lösungswort: Gasthof zur Post 81010 München

Tel.: 01379 / 88 00 02
 (50 Cent pro Anruf aus dem dt.

Festnetz; ggf. abw. Preise aus dem Mobilfunknetz / Fa. legion)
Einsendeschluss: Mi., 5. Oktober

Ein Gutschein für den Büffelhof in Beuerbach geht an: Maria Wolf, Bichl.

GASTHOF ZUR POST, PÖCKING

ANFAHRT – Bahn: S 6 München Richtung Tutzing, Haltestelle Posenhofen. Von dort rund 10 Minuten bergauf zum Gasthof zur Post Pöcking. Auto: A 95/A 995 Starnberg. Weiter B 2 Richtung Weilheim. Ausfahrt Pöcking Nord. Im Ort an der ersten Ampel rechts befindet sich der Gasthof.
ÖFFNUNGSZEITEN – Do. bis Di. warme Küche von 11.30 bis

14 Uhr und von 18 bis 21 Uhr. Dazwischen gibt's die Brotzeitkarte. Mittwoch Ruhetag.
ADRESSE – Gasthof zur Post, Hauptstr. 19, 82343 Pöcking. Tel.: 08157 / 1398; Internet: www.posthotel-poecking.de
TIPP – Kaiserin-Elisabeth-Museum Posenhofen e.V., Schlossberg 2, 82343 Pöcking. Internet: www.kaiserin-elisabeth-museum-ev.de



Kompass 181, Starnberger See.

zweimal wöchentlich wechselnden Standardkarte stehen, empfiehlt sich nach der Kürbiscremesuppe (4 Euro) die Rehkeule mit Wacholderrahmsauce und Schupfnudeln (13,80 Euro) oder der Rehrücken in Steinpilzrahm mit Maronen und Kartoffelstrudel (19,80 Euro). Und sollte der Wald noch Schwammerl bieten, dann gibt's hausgemachte Reherlravioli mit Salat (9,80 Euro) oder Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel (14,80 Euro). Die halbe Bier dazu schenkt Seniorchef Leonhard Poelt aus.

Was Süßes zum Naschen? Da kommt die Wirtin ins Spiel: Nadine Poelt kümmert sich nicht nur um die Dekoration in der alten Gaststube und im Schützenstüberl und organisiert den Service, sondern ist auch die Kuchenbäckerin in der Pöckinger Post. Käsekuchen, Blech- oder Obstkuchen (Stück ab 3,80 Euro) – am Wochenende stehen immer zwei bis drei frisch aus dem Rohr zur Auswahl. Wer nicht so sehr auf Gebäckenes steht, bedient sich aus der Dessertkarte: Gut bestückt mit Mango-Chilisorbet mit Früchten oder Mousse au chocolat mit Früchten (je 6,50 Euro). Ob Sisi auch so fein gespeist hat...?