

ESSEN & TRINKEN / Passauer Neue Presse vom 03.05.2010

Ein Klostergasthof mit zwei Biergärten

Unter alten Tonnengewölben lässt sich in Raitenhaslach gut essen und zechen - Brautpaare als "Stammgäste"



Hans Mitterer jun. ist ein Wirt, der sein Herz am rechten Fleck hat und es sich keinesfalls raushängen lässt, dass er seine Eltern und seine beiden Schwestern in und um Burghausen über ein gastronomisches Imperium verfügen. Dazu zählen u. a. das idyllisch gelegene Traditionshotel "Zur Post" in Burghausen, in dem selbst Audrey Hepburn einmal zu Gast war, und der Klostergasthof Raitenhaslach. Nur ein paar Schritte von der 800 Jahre alten Barock-Rokoko-Kirche - eine der prächtigsten von ganz Süddeutschland - entfernt, gilt dieses Juwel der Gastlichkeit als schönster Klostergasthof Bayerns, wie uns der leutselige Hans Mitterer versichert. Er selbst hat einstmals mit dem damals schönsten Kreuzfahrtschiff die Weltmeere bis hin zur Südsee befahren und hat weltweite Erfahrung als Steward, Koch, Hotel- und Restaurantkaufmann gesammelt und in Nobelschuppen wie etwa bei "Berkeley" und im "Savoy" in London angeheuert.

Urgemütliche Gaststuben

1989 ging er jedoch wieder im elterlichen Betrieb vor Anker und kümmerte sich vor allem um den zuvor durch zahlreiche Pächterwechsel gelittenen Klostergasthof. Man kann kaum glauben, dass die alten, mit wertvollen Antiquitäten ausgestatteten Tonnengewölbe einmal dem ehemaligen Zisterzienserkloster als Holzlager dienten. Der von Gamskrucken und Rehg'wichteln eingerahmte Regulator, die traditionell Holzgetäfelten Wände, die Bilder der "Simplicissimus"-Karikaturisten, der zimmerhohe Kachelofen, die mannigfaltigen Heiligenfiguren, die auch dazu dienen, dass manch ein Zecher unrespektlich daran schnell mal seinen Hut aufhängt, machen die "Bräustube", den "Raitenhaslacher Saal", das "Jägereck" und das "Bayernstüberl" urgemütlich, so dass auch immer mehr Brautpaare hier ihre Hochzeit feiern, ganz gleich wie viele Gäste sie dazu geladen haben. Und dann, wenn der Frühling aus den Bergen entlang der Salzach hinauf nach Burghausen zieht, hat der Klostergasthof gleich zwei Biergärten zu bieten: eine Sonnenterrasse gen Süden hin und den Kastaniengarten mit Selbstbedienungs-Pavillon im Klosterhof. "Ich freu' mich über jeden Gast, selbst wenn er sich nur zu einer Brotzeit, hausgemachtem Leber- und Kartoffelkas bei uns niederlässt und sich eine Halbe aus dem Traunsteiner Hofbräuhaus einschenken lässt", so ist die Devise von Hans Mitterer.

Die Speisekarte ist gut bürgerlich und gänzlich unexotisch gehalten. Das was auf den Tisch kommt, das entspricht voll der althergebrachten bayerischen Wirtshauskultur, wenn man in der Speisekarte vom "Goaßbradl" für 8,50 Euro, der frischen Forelle aus dem Klosterweiher (12,90 Euro), vom Ministranten-Salat (4,80 Euro), den Grießnockerln in kräftiger Tafelspitzbrühe, dem Tafelspitz (10,90 Euro) und dem "Klosterteller" - zartes Schweinefilet vom Grill in Rahmsoße mit frischen Champignons, Eierspätzle und Röstzwiebel (12,50 Euro) - liest. Nicht entgehen lassen sollte man sich die Palatschinken frisch aus der Pfanne mit aromatischen Erdbeeren, Schokoladensauce, Vanilleeis und Schlagrahm zu 6,20 Euro. Gerne kann man sich auch die Brotzeit- oder Kinderkarte (kleines Schnitzel mit Pommes und Gurken 5,90 Euro) zeigen lassen. Der Spargel-Frühling köstlich erleben lässt sich in "Begleitung" von Saiblingsfilet, Parmaschinken und Filetsteak.

Keinen Fehlgriff tut man auch, wenn man zum Weinglas greift und sich einen Grünen Veltliner vom Weingut Jurtschitsch im Kamptal einschenken lässt.

Als wir schon im Gehen waren, drückt uns der Mitterer Hans noch drei Zimmerschlüssel in die Hände und bietet uns an: "Geh schaut's Euch doch noch unsere neuen Gästezimmer gleich über den Gaststuben an!" Das ganz ohne uns dabei zu begleiten, da sich der Wirt ja persönlich um all seine Gäste kümmern will. In dem alten Gemäuer würde man das kaum vermuten: Kristalllüster, barocke Rahmen, goldene Samtvorhänge, flauschige Teppiche und edle Badewannen so groß, dass darin selbst zwei Wohlbeleibte genügend Platz finden könnten.

(Foto: E. Binder)