

100 Jahre Gasthaus ‚Zum Bruckenfischer‘



Josef Wagner, Wirt und passionierter Jäger

Die herrliche Natur, ein schöner Biergarten - aber das können sicherlich nicht die einzigen Gründe dafür sein, dass an schönen Wochenenden wie auch sonnigen Wochentagen die rund 180 Plätze im Biergarten und auf der Terrasse so gut besetzt sind und warum selbst an Regentagen viele Leute den ‚Bruckenfischer‘ besuchen. Das ‚Geheimnis‘ des Erfolgs ist die Küche!

Wirt und Küchenmeister Josef Wagner bringt viel Erfahrung mit. So arbeitete er vier Jahre beim Käfer in München und leitete mehrere Jahre lang ein Gourmet-Restaurant am Bodensee, das in dieser Zeit zu einem Geheimtipp für Einheimische, Reisende und sogar Prominente wurde.

Im Jahr 1990 kehrte der in Niederbayern geborene Gastronom in den Freistaat Bayern zurück und übernahm zunächst das Schäftlarn Klosterbräustüberl. Im Jahr 1995 bot sich ihm die Chance, den traditionsreichen ‚Bruckenfischer‘ zu übernehmen. So feiert Josef Wagner im Jahr 2005 nicht nur das 100-jährige Jubiläum des Rückkaufs der Gaststätte durch das Kloster, sondern auch sein persönliches zehnjähriges Jubiläum der Übernahme des ‚Bruckenfischer‘.

In diesen zehn Jahren machte Wagner gemeinsam mit seinem Küchen- und Serviceteam die Gaststätte zu einem lukullischen Erlebnis. In zahlreichen Führern und Büchern wird die Gastronomie gelobt und sogar das Bayerische Fernsehen drehte einen Film über das Gasthaus an der Isar und seine Küche.

Der ‚Bruckenfischer‘ kann mit zahlreichen Spezialitäten aufwar-



Die Teams von Küche und Service vor dem Eingang des Gasthauses ‚Zum Bruckenfischer‘

ten. Das Fernsehen pries unter anderem die ‚Rehschäufel‘. Wagner ist nämlich auch passionierter Jäger - mit 1987 abgelegter Jägerprüfung - und so bereichert er die Speisekarte mit so manchem Reh, so manchen Hasen, Hirsch, Wildente und auch Fasan - je nach Jagdsaison oder Schonzeit.

Neben Wild bieten er und sein Küchenchef Ronny Leupold auch köstliche Fischgerichte an. Nicht nur am Aschermittwoch oder zu Ostern, an denen es eine fast unüberschaubar umfangreiche Fischkarte gibt, sondern das ganze Jahr über gibt es hier, was Meer, See, Fluss oder auch die benachbarte Fischzucht der Aumühle frisch liefern. Die frischen

Pfeffersoße mit Gemüsegarmitur und gratinierten Kartoffeln‘, ‚Ausgelöste Perlhuhnbrust auf Lauchragout mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten‘ oder ‚Medaillon aus der Rehkeule in Mandeln gebraten auf Ginrahmsoße mit Pfifferlingen, Gemüsegarmitur, hausgemachten Spätzle und Preiselbeerapfel‘. Und dazu vielleicht ein hausgemachter Holunderblütensekt?

Die Maxime beim ‚Bruckenfischer‘ lautet: Alles muss frisch sein! Und so werden hier täglich die Gemüse frisch gekocht und alle Desserts selbst zubereitet. Die Gäste merken die gute Qualität und kommen gern wieder. So hat sich mittlerweile bereits ein ganzer Kreis treuer Stammgäste gebildet.

Treu sind aber auch die Mitarbeiter. So arbeiten zum Beispiel Küchenchef Ronny Leupold, Schankkellner Lothar Thei-



Die helle, geräumige Gaststube; im Hintergrund auf den Fensterbänken ein Teil der großen Kaffeemühlensammlung von Josef Wagner.



Wirt Josef Wagner und Küchenchef Ronny Leupold (rechts) mit einer Fischauswahl. Fischgerichte gehören mit zu den Spezialitäten des auch von Feinschmeckern geschätzten ‚Bruckenfischer‘.

Forellen werden hier übrigens selbst geräuchert und der Lachs selbst gebeizt. Und Freitag ist Fischtag: Am ‚Forellenabend‘ gibt es jede Woche Forelle mit Beilagen und Salat für 9,90 Euro.

Das Gegenstück zum ‚Forellenabend‘ ist der Mittwoch. Dann heißt es hier: Auf geht's zum ‚Schnitzeltag‘! Unter acht verschiedenen Zubereitungen der Schnitzel - von ‚Wiener Art‘ über ‚Natur‘ bis ‚Mexicana‘ - kann der Gast wählen. Und jede Portion Schnitzel mit Beilagen kostet nur 5,50 Euro.

Jetzt im Sommer sind übrigens ‚Salatwochen‘.

Wie wär's mit ‚Ruccola und Lollo Rosso mit Kiwi in Himbeerdressing mit Hähnchenspießen und Bananenfrühlingsrolle‘? Oder mit ‚Feldsalat in Kartoffeldressing mit gebratenen Pfifferlingen und Croutons‘? Vielleicht darf es aber auch ‚Frische Gartensalate mit Aprikosenspalten, gebratene Wachtel und Wachtelspiegelei‘ sein? Ein bisschen herzhafter ist ‚Erlesene Salate mit Mango, gerösteten Kürbiskernen, Straußenmedaillons und Kürbiskernöl‘ - um nur einige der insgesamt 13 verschiedenen Salate zu nennen, die derzeit angeboten werden.

Auch die Fleischgerichte machen Appetit: ‚Gesotener Tafelspitz auf Champignon-Lauchragout mit Meerrettich und Kartoffeln‘, ‚Barbarie-Entenbrust auf Orangen-

le und Vera Zalud im Service schon seit zehn Jahren hier - seit Josef Wagner die Gaststätte übernommen hat.

Diese Konstanz macht sich auch für die Gäste bemerkbar: gleichmäßig freundlichem Service und in einer gleichmäßig hervorragenden Qualität der Speisen. Kein Wunder also, dass auch so manche Familien, Vereine oder Firmen ihre Feiern gerne beim ‚Bruckenfischer‘ abhalten. Der Biergarten mit rund 400 Plätzen, die Terrasse mit 80 Plätzen, die Gaststuben mit 90 und das Jägerstüberl mit 30 Plätzen bieten hierfür viele Möglichkeiten.

Na, haben Sie nicht jetzt auch Appetit bekommen? Josef Wagner und sein Team freuen sich schon auf Sie. wt