

Der etwas andere Autohof

Restaurant Am Ritterturm: Regionale bodenständige Küche im stilvollen Ambiente



Der Herbst hat Einzug gehalten in der Oberpfalz, die Bäume neben der Autobahn haben sich längst bunt gefärbt, bald wird es wieder schneien. Nicht gerade die schönste Zeit, um sie im Auto zu verbringen. Aber Gott sei Dank gibt es Orte, die einen kurzzeitig den Stress hinter dem Steuer komplett vergessen lassen – so wie den Autohof Bergler direkt an der A93, bei der Ausfahrt Windischeschenbach. Der graue Turm hier erinnert uns irgendwie an eine Ritterburg aus unserer Kindheit, wir werden neugierig. Bereits jetzt ahnen wir, dass dieser Autohof anders ist. Wir fahren an der Tankstelle und den Lkws vorbei, parken auf dem großen Parkplatz und machen uns auf zum Eingang des Restaurants, wo wir uns heute kulinarisch verwöhnen lassen wollen. Schon auf dem Weg in den Gastraum, vorbei an Ritterrüstungen und Turmtreppen, merken wir, dass sich dieser Autohof tatsächlich um einiges von anderen unterscheidet. Von kühler Raststättenatmosphäre keine Spur. Stilvolle Tischgarnituren und bequeme Ledersessel laden zu einem Aufenthalt ein, während man den Köchen in der Frontküche nebenan bei der Arbeit zusehen kann. Wir nehmen an einem der Fenstertische Platz – und fühlen uns bereits jetzt richtig wohl.

„Gestartet sind wir hier bei der Eröffnung mit der typischen Selbstbedienung“, erzählt uns Koch Matthias Schröder,

der Teamleiter Alfons Schmidt unterstützt. „Doch das war uns zu unpersönlich, also haben wir vor rund einem Jahr auf Service umgestellt. Bei uns gibt es gutes Niveau, wir bieten Hausmachersküche mit größtenteils frischen Produkten aus der Region.“ Und auch der Blick in die Karte überrascht uns positiv. Bereits jetzt haben wir vergessen, dass wir uns eigentlich auf einem Autohof befinden. Die Auswahl fällt uns nicht leicht, zu viele Köstlichkeiten werden hier angeboten. Ob Obatzda mit Zwiebeln und Holzofenbrot



Unser
Tipp



oder Scampi vom Grill auf großem gemischtem Salat von der aktuellen Tageskarte oder Zanderfilet gebraten unter einer Parmesan-Kräuter-Kruste auf Tomaten-Nudeln oder Zoiglbirgulasch vom Oberpfälzer Rind mit gemischtem Salat vom Buffet und gebratenen Brezenknödeln von der regulären Karte – hier findet sich für jeden Geschmack das Richtige. Und auch wir haben dann bald für uns das Richtige gefunden.

Passend zur Jahreszeit entscheiden wir uns für die Kürbiscremesuppe, lassen dieser das Lachsfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffel sowie die Makrele frisch vom Holzofengrill mit gefüllter Folienkartoffel folgen. Die Entscheidung über die Dessertauswahl verschieben wir noch nach hinten, denn der Abend ist noch lang, eilig haben wir es nicht. Wir stoßen mit Zoiglbier und Radler an, während sich draußen die Lkws auf das Wochenende vorbereiten. Doch längst kommen hier nicht mehr nur Trucker und Reisende für eine gemütliche Einkehr ins Restaurant. Auch immer mehr Einheimische nutzen die Gelegenheit, hier gut zu essen – und im Anschluss vielleicht noch ein Spielchen in der Bowlingbahn im Untergeschoss zu wagen, wie wir von Matthias Schröder erfahren. Lange müssen wir nicht warten, dann wird auch schon die Suppe serviert. Genau das Richtige bei diesem nasskalten Herbstwetter. Wir lassen das herrlich-herzhafte Kürbisaroma auf der Zunge zergehen und bekommen bald Lust auf mehr.

Dieses „Mehr“ folgt dann auch in Form des Lachsfilets und der Makrele. Beide Fischspezialitäten sind nicht nur herrlich anzuschauen, schnell stellen wir fest: Sie schmecken auch genauso köstlich! So etwas hätten wir auf einem Autohof sicher erst einmal nicht erwartet. „Jeden Freitag werden

die Fische bei uns frisch gegrillt“, berichtet unser Koch. „Sie können übrigens draußen vom Grillwagen auch mitgenommen werden.“ Das werden wir uns sicher merken. Als süßen Abschluss dieses Gaumenfestes an der Autobahn wählen wir jetzt noch das Germknödel mit Vanillesoße sowie das hausgemachte Tiramisu. Genauso wie alle Kuchen und Torten wird dieses von der Konditorin des Hauses regelmäßig frisch hergestellt. Auch darauf müssen wir nicht lange warten, kurz darauf werden die süßen Köstlichkeiten bereits auf unserem Tisch arrangiert. Wir lassen uns noch einmal verführen von den wunderbaren Nachspeisen – und sind schon wieder begeistert. Draußen wird es allmählich dunkel, was für eine wohlige Stimmung drinnen sorgt. Beinahe hätten wir vergessen, dass wir uns direkt an der A93 befinden und dann wieder zu unserem Auto müssen. Wir freuen uns jetzt schon auf eine baldige weitere genussvolle Einkehr. Dann werden wir vielleicht den Spanferkel-Rollbraten, das Kassler oder ein Schweinerücken-Steak vom Grill probieren. Eines ist schon einmal sicher: Wir kommen wieder, denn ein Ausflug zu diesem Autohof lohnt sich immer. Auch an einem Tag, an dem man nur eine kurze Rast vom Alltag machen will.



Autohof Bergler

Restaurant Am Ritterturm
Am Gewerbepark 2
92670 Windischeschenbach
Telefon: 09681/4000910
www.autohof-neuhaus.de

Küchenöffnungszeiten:
Montag bis Sonntag 10.00 bis 22.30 Uhr