

**Dietmannsried/
Probstried
Landhaus
Weller**

Was für ein Fernblick. Hinter der Holzterrasse des Wellerschen Landhauses erstrecken sich sattgrüne Wiesen und sanfte Hügel bis zu den Alpengipfeln. Wie gemalt, Allgäu eben. So viel landschaftliche Schönheit sollte nicht davon abhalten, einen Blick in Jürgen Wellers Karte zu werfen. Da finden sich erfrischend modern interpretierte Klassiker wie die feinen Scheiben vom Kalbskopf mit dem auf den Punkt gebratenen Bries. Oder hübsch geschichtete Dominosteine von Tafelspitz und Meerrettichcreme, denen Rote Bete einen Hauch von Frucht und

Süße stiftet. Den Zander zum Hauptgang – wenn es geht, lässt ihn Weller wild vom Bodensee kommen – kombiniert er mit Kakaonudeln und Schmorgurken, die butterzarten Kalbsbäckchen mit Vanillekarotten und Zitronen-Polenta. Die Wärme der Gewürzschote und die fruchtige Säure des gebackenen Maisbreis machen daraus ein kleines Gedicht. Locker auf Augenhöhe das Dessert – komprimierte Kräuterwiese mit Frucht und einem blumigen Hauch von Rose. Name: Heumus mit Zwetschgen und Roseneis. Großartig! UWE STUDTRUCKER

Wohlmutter Weg 2

87463 Dietmannsried/Probstried

Tel. 0 83 74/2 32 40 90

www.landhaus-weller.de

Mi–So 12–14 Uhr und 18.30–21.30 Uhr

Hauptgericht ab 18 Euro

