OECHSLE

63739 Aschaffenburg, Karlstrasse 16, Tel. 06021/23132, www.zumgoldenenochsen.de, © Mo/So Ruhetage, Di-Sa 17:30-21:30 Uhr, Aschaffenburg Hauptbahnhof
mit Terrasse, Reservierung

Züngerl vom Ferkel auf der Karte stehen. Unsere Entscheidung fällt schließlich auf Weinbergschnecken (6 Stück 11,50 €) sowie eine kalte Tomaten-Gurke-Pfirsichsuppe mit Ochsenschinken-Crackern (7,50 €). Letztere entpuppt sich als gelungene fruchtige Variante der spanischen

besteht aus geschmorter Keule, gebratener Brust und einer Praline, alles erneut auf den Punkt gegart, dazu Bärlauch-Spätzle und Schmorgemüse. Sehr fein, sehr lecker! Den süßen Abschluss übernimmt ganz old school ein Zitronensorbet mit Vodka (7,70 €) sowie Sauerrahmparfait mit Basilikumschaum, Johan-

So Ruhetag, Mai
Sa Ruhetag), Kasinostraße
familienfreundlich, viele vegetarische Gerichte, mit Lieferservice

Seit über 30 Jahren denken die meisten Darmstädter bei Riwwelmaddes an diesen Familienbetrieb: Als englischer Pub, Bistro und Gaststätte bieten die deutschen englischen Wirtsleute ihren Gästen eine bunte Auswahl. Da wären Darmstädter Biere und dunkles Guinness, Bergsträßer Weine sowie Speisen aus Deutschland und Indien – Multikulti für den Gaumen. Alle Räume sind ebenerdig und deshalb für Gäste mit Handicap bestens geeignet, für Kinder gibt es zudem eine Kiste mit Spielzeug. Der Bar-Tresen steht mitten im Raum mit vielen Barhockern, die Stimmung ist heiter, kommunikativ und locker. Nach der herzlichen Begrüßung bekommen wir ohne Reservierung direkt einen Tisch und anschließend die Karten. Hier fällt sofort positiv die Auszeichnung mit V und VV für vegetarisch und Vegan-vegetarisch auf. Die Preisgestaltung ist ausgesprochen moderat: Die Karte beginnt mit Fladenbrot (0,80 € bis 3,50 €), Stammgäste kennen schon die Vornamen der einzelnen Zubereitun-

Wenn sich jemand konsequent regionalen Spezialitäten verschreibt, aber den Blick über den Tellerrand der Region nicht vergisst, besteht die Möglichkeit, dass man Regio-Küche vom Feinsten serviert bekommt. Genau so ist es bei unserem Besuch im Restaurant Oechsle in Aschaffenburg. An einem warmen Sommerabend nehmen wir auf der Terrasse im Innenhof Platz, es ist Samstagabend, und so trifft sich hier ein buntes Gemisch an Wochenendurlaubern, Junggesellenabschiedlern und Genießern. Der Service ist charmant und flott. Wir starten mit einem Riesling Sekt (4,50 Euro) und Schlaraffenburger Spritz (6,50 Euro), Sekt mit naturtrübem Apfelsaft, Grenadine und Soda. Die Auswahl der Speisen fällt schwer, da hier auch seltene Leckereien wie Kutteln oder saures Züngerl vom Ferkel auf der Karte stehen. Unsere Entscheidung fällt schließlich auf Weinbergschnecken (6 Stück 11,50 Euro) sowie eine kalte Tomaten-Gurke-Pfirsichsuppe mit Ochsenschinken-Crackern (7,50 Euro). Letztere entpuppt sich als gelungene fruchtige Variante der spanischen Gazpacho. Bei den Schnecken verlässt Florian Löffler – Inhaber und Küchenchef – altbekannte Knoblauchbutterpfade und arbeitet die Schnecken mit schmelzigem Kalbskopf und Zwiebeln gekonnt heraus. Der dazu servierte Sauvignon Blanc (7,50 Euro) gibt dem Gericht mit seinen grünen Noten noch zusätzliche Frische. Beim Hauptgang geht es dann in die Vollen: Fränkisches Surf and Turf (35,80 Euro). Wer jetzt an Rinderfilet und Hummer denkt, ist auf dem falschen Pfad, denn hier kommt aus dem Wasser ein Karpfenfilet aus dem Aischgrund und von der Wiese ein Kalbsbries, beides auf den Punkt gegart, zusammen (der Fisch wird auf Wunsch auch glasig serviert), dazu fermentierter Weißkohl (some call it Sauerkraut) und geräucherte Kartoffeln. Ein ausgesprochen gelungenes Gericht und darüber hinaus noch eine großzügige Portion. Das Perlhuhn (32 Euro) – ein Dreierlei vom Biohof Behl – besteht aus geschmorter Keule, gebratener Brust und einer Praline, alles erneut auf den Punkt gegart, dazu Bärlauch Spätzle und Schmorgemüse. Sehr fein, sehr lecker! Den süßen Abschluss übernimmt ganz old school ein Zitronensorbet mit Vodka (7,70 Euro) sowie Sauerrahmparfait mit Basilikumschaum, Johannisbeergelee und Rhabarberkompott (9,50 Euro). Zusammengefasst: Das Oechsle ist die perfekte Adresse für all jene, die klassische Gerichte aus regionalen Rohstoffen neu interpretiert sehen wollen.

Oliver Hess