

NEUERÖFFNUNGEN

Wo gibt es einen guten Mittagstisch? Wo wird ein Restaurantbesuch zum Erlebnis? Hier werden Sie fündig. Mehr Tipps und die Mittagsangebote der Woche vom Café Innsteg, Da Franco, Altes Bräuhaus, Am Paulusbogen, Café Kowalski, Hacklberger Bräustüberl und Pomeranz auf: m.buergerblick.de



BAYERISCH

Schweinsbraten, Knödel und Kraut, dazu ein süffiges Bier. Wirtshäuser mit Tradition



IM UMLAND

Ausflugslokale im Landkreis und im benachbarten österreichischen Innviertel



ITALIENISCH

Pasta, Pizza, Meeresfrüchte. Die italienische Küche dominiert unsere Restaurantlandschaft.



HISTORISCH

Wirtshäuser mit Kultcharakter und Geschichte. Sie zu besuchen lohnt sich auf jeden Fall.



BIO

Ursprünglich, bio-zertifiziert, vegetarisch, vegan; garantiert „industriefreie“ Lebensmittel



BAR & CAFÉ

Wo die besten Cocktails gemixt werden, wo Kaffee und Kuchen ein Genuss sind.



INTERNATIONAL

Indien oder Griechenland, Balkan oder Vietnam. Der Mensch liebt Abwechslung. Hier ist sie.



Alternative zu den Mittagstischnen der Restaurants: Im Unteren Sand gibt's Käsespätzle in vielen Variationen, mit buntem Gemüse, Linsensalat oder Preiselbeeren

JULIS SPÄTZLEREI || NEUMARKT

Mittags gibt's Käsespätzle

Vorsicht, Stufe! Etwas tiefer als das Pflaster im Unteren Sand liegt das kleine Lokal, das früher als „Pestowerkstatt“ beliebter Mittagstreff war. Jetzt bedient hier am Tresen eine zierliche junge Frau, die braunen Haare zum Zopf gebunden. Es dauert, bis sich der Gast an der mit Kreide beschriebenen Tafel orientiert hat. Zehn verschiedene Gerichte, elf Variationen. Sie wartet verständnisvoll.

„Zum Mitnehmen oder zum hier Essen?“, fragt die Bedienung einen älteren Herrn, der sich für Käsespätzle und Gnocchi entschieden hat. „Zum Mitnehmen.“ Sie drückt ihm zwei gefüllte Einweggläser in die Hand.



Wer hier essen will: Es gibt ein Dutzend Sitzplätze am Tresen und an sechs Kiefernholztischen. Durst? Auf der Fensterbank warten eine mit Wasser gefüllte Karaffe mit Zapfhahn, eine Kanne mit Schwarztee.

Leute stehen Schlange, trotzdem kommt keine Hektik auf, die Gerichte gehen schnell. Ich bestelle Käsespätzle, die klassische Variante mit Bergkäse und Röstzwiebel, bestreut mit Petersilie. 5,50 Euro. Schmeckt. Macht satt. Ein neuer Favorit für meine Mittagspause.

Wer zu Hause kochen will, stöbert in den Regalen: Produkte aus einer Nudelfabrik in Grafenau, Pesto und Öl. pls

Fotos: Phil Levin Scholz, medienbank