

[Genussfuehrer](#)

[Wir über uns](#)

[Unsere Grundsätze](#)

[Gaststätten](#)

[Bayern-Karte](#)

[München](#)

[Oberbayernkarte](#)

[Was ist SlowFood](#)

[Kontakt](#)

[Impressum](#)



Hohenbercha

33 km nördlich von München bei Allershausen

Andreas Hörger

Gast- und Tafelwirtschaft mit Metzgerei

85402 Hohenbercha 38

Tel.: 08166 / 9778

www.andreashoerger.de

Kein Ruhetag; 300 Plätze + 300 im Freien, Zimmer

Hauptgerichte: 8-18 € ; Mastercard, Visa, EC-Karte

Geöffnet: 7-24, Warme Küche 11:30-14, 18-22



„Leben im Einklang mit der Natur, mit ihren Früchten im Wechsel der Jahreszeiten. Verwenden von frischen Erzeugnissen der Produzenten unserer Umgebung. Verarbeiten der Ware nach herkömmlichen und handwerklichen Traditionen.“ Diese Prinzipien legt der junge Gastwirt Andreas Hörger der Küche seines gleichnamigen Gasthofes zugrunde.

Doch damit ist die Bereitschaft Hörgers, sich in die Karten seiner herausragenden Küchenleistung schauen zu lassen, noch nicht zu Ende:

Er nennt auch Name und Ort seiner regionalen, direkt vermarktenden Produzenten.

Dass ein solches Verständnis von Produkt- und Kochkultur eine permanente ökonomische Gratwanderung ist, daraus macht Hörger erst gar keinen Hehl. Im Gegenteil, er steht dazu, dass er den Wunsch vieler Gäste nach einigen italienischen oder französischen Klassikern nutzen muss, damit am Monatsende die Kalkulation dieses seit 1878 in Familienbesitz befindlichen bayerischen Wirtshauses stimmt.



Auch Puristen der bayerischen Küche werden ihm das nachsehen, wenn sie die kräftige

Münchner Bratstrudelsuppe oder die feine **Kürbiscremesuppe** probiert haben.

Hausgeräucherte Entenbrust mit Blaukrautsalat oder **Salat mit gebratener Bio-Putenleber** sind weitere Vorspeisenschmankerln.

Bei den Hauptgerichten gefielen uns vor allem die zarte und aromatisch gefüllte **Brust vom Milchkalb** mit Kartoffel-Gurkensalat, die resche **Bauernente**, die **Brust vom Weideochsen** und der schussfrische **Rehrücken mit Wacholderrahm**.

Unter den Desserts stachen die **Bayrische Creme**, der **Kaiserschmarren** mit Kompott von eigenen Äpfeln und die **Zwetschgengrütze mit Walnusseis** besonders hervor.



[\[Genussfuehrer\]](#) [\[Wir über uns\]](#) [\[Unsere Grundsätze\]](#) [\[Gaststätten\]](#) [\[Bayern-Karte\]](#) [\[München\]](#) [\[Oberbayernkarte\]](#)

[\[Was ist SlowFood\]](#) [\[Kontakt\]](#) [\[Impressum\]](#)

Design und alle Fotos auf dieser WEB-Site, sofern nicht anders angegeben,
copyright by [Horst G. Harwig](#)