

Home / Themenwelten / Genuss

GASTHAUS

# Schmaus für Auge und Gaumen

Das Restaurant Sauerer in Nabburg begeistert seine Gäste mit saisonalen Leckereien und gut bürgerlicher Küche.

Von Maximiliane Fröhlich

01. November 2019 15:00 Uhr



Stefan Sauerer serviert den Gänsemarsch von Mitte Oktober bis kurz vor Weihnachten auf Bestellung. Foto: Tino Lex

NABBURG. Für Vegetarier und Veganer ist unsere Empfehlung diesmal nichts, für Fleischliebhaber dafür umso mehr. Denn wenn die Tage kürzer und grauer werden, lässt das Restaurant Sauerer in Nabburg das Herz aller Ge-Liebhaber höher schlagen.

ANZEIGE

Von Mitte Oktober bis kurz vor Weihnachten serviert Küchenchef Stefan Sauerer auf Vorbestellung ein besonderes Schmankerl: „Sauerer’s Gänsemarsch“. Das Gericht ist nicht nur geschmacklich, sondern auch für die Augen ein Schmaus. Perfekt zerlegt kommt die Gans – wie früher bei Oma auch – in einem gusseisernen Topf auf den Tisch. Kartoffelknödel, Selleriesalat und Blaukraut leisten ihr Gesellschaft, ebenso eine Flasche Rotwein der Rebsorte Blaufränkisch. Die Portion ist für vier Personen gedacht, würde aber mindestens fünf hungrige Mäuler stopfen.



Die Gans war innen ganz zart, die Haut außen wunderbar knusprig. Foto: Fröhlich

Das Auge isst bekanntlich mit. Deshalb begutachten wir Vier auch erst einmal unseren Gänsemarsch und halten das kulinarische Highlight natürlich bildlich fest. Das Gänsefleisch ist butterweich, die Haut schön kross und gut gewürzt. Gleiches trifft auf die Sauce zu, da sind wir uns einig. Das Blaukraut versprüht dank

seiner Gewürze schon einen Hauch von Weihnachtszeit, der Selleriesalat bringt die nötige Säure. Die Gans steht – wie nicht anders zu erwarten – im Mittelpunkt. Die Kartoffelknödel stehen ihr aber in nichts nach. Selbstgemacht, nicht zu fein und mit Croûtons gefüllt runden sie das deftige Essen ab. Obwohl wir schon satt sind, langen wir immer wieder hin und naschen. Der Gänsemarsch ist einfach zu gut.



## HIER BEFINDET SICH DAS LOKAL



Pappsatt hin oder her – eine kleine Nachspeise hat doch immer Platz. Wir entscheiden uns für selbstgemachte Apfelküchl, die an diesem Abend anstatt mit Krokanteis mit geistern Kaiserschmarrn serviert werden. Die

Die Apfelmüchle mussten als Nachtisch unbedingt sein. Foto: Fröhlich

Müchle sind außen knusprig, innen fruchtig, schmecken nicht fettig und sind mit Zimt und Zucker garniert. Die

Nachspeisenkombination von heiß über kalt ist ein Traum und eine süße Sünde wert.

## Das Restaurant Sauerer



### Lage:

Bahnhofstraße 17, 92507 Nabburg; Tel. (0 94 33) 306;  
[www.gaststaette-sauerer.de](http://www.gaststaette-sauerer.de)

### Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Montag 9 bis 14 Uhr und 17.30 bis 24 Uhr, Dienstag 9 bis 14 Uhr, Mittwoch ist Ruhetag.

Abgesehen von diesem saisonalen Schmankerl gibt es im Restaurant Sauerer gut bürgerliche Küche, die Stefan Sauerer gekonnt aufwertet und ihr teilweise einen mediterranen Hauch versetzt.



**Maximiliane Fröhlich**



## Das könnte Sie auch interessieren



**POLIZEI**

**Vorfahrt missachtet: Hoher Sachschaden**



**ANZEIGE**

**Unheimlich gutes Poster erstellen mit Crello**



**UNFALL**

**Autofahrerin übersah Sattelzug**

[hier werben](#)

 powered by plista

