



Wartet umsichtig und herzlich im Wirtshaus Tading: Angelika Gilow, die aus Haidhausen kommt.

## Kirchweih is - auch im Wirtshaus Tading

Anno 1894 den 26. Juli haben Seine Königliche Hoheit Prinz Regent Luitpold des Königreichs Bayerns Verweser hier Absteigequartier genommen“. So steht's auf der Speisekarte vom „Wirtshaus Tading“. Königlich speisen kann man dort immer noch, aber auf eine ganz besondere Art.

Tading liegt im Nordosten, dort, wo die Münchner Schotterebene übergeht ins wunderschöne Isental. So ist Tading auch ein idealer Ausgangspunkt für Radltouren und Wanderungen. Und außerdem einfach (nach 35 km) zu erreichen: Richtung Riem bis ans Ende der Autobahn, wenig später links abzweigen nach Forstern (nicht Forstinning!) und noch a bisserl weiter.

Das Wirtshaus Tading steht gleich neben dem Dorfkircherl, das derzeit leider zu ist wg. Bauarbeiten. Aber sehenswert ist schon das Gasthaus, sorgfältig restauriert, mit einem netten Biergarten, innen eine gelungene Verbindung von alt und neu: Dunkler Holzboden, blanke Tische mit hell-warmen Ahorn, elegante Leuchten, eine frühere Nische als schicke Theke.

Angelika Gilow und Andreas Kohler walten hier. Ihre Waren bekommen sie vom Jäger, vom Fischer, vom Metzger, vom Gärtner aus der Umgebung, da achten sie sehr auf Qualität. Auch Tauben, Enten und Gänse liefern die Bauern,

das paßt grad gut zu Kirchweih am Sonntag. Weil die Küche stets frisch zubereitet, empfiehlt sich unbedingt eine Reservierung (unter ☎ 08124/7104).

Die Küche hat deutsche Wurzeln mit südlichen Trieben. Die Speisekarte ist schlank, variiert immer wieder und steckt voller Gaumenfreuden. Zum Einstand etwa Tadinger Pizza, mit vui Petersui. Ein paar Kostproben dann vorweg: Hausgemachte Wildpastete mit Preiselbeerjus (11.50), marinierte Champignons auf Herbstsalaten (12.50), Fischsuppe mit Filet vom Knurrhahn (11.50).

Als Zwischengericht köstlich der Fischteller mit hausgebeiztem Wildlachs und mariniertem Schwarzen Heilbutt (15.-) oder Ravioli gefüllt mit Kürbis, Tomaten-Estragon-sauce (16.-).

Bei den Hauptgerichten sei, passend zur Jahreszeit, hervorgehoben: Bayerische Flugente mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin (28.-), Lammhaxerl mit Kartoffelgratin (18), gegrillte Bachforelle mit Salat (26.-) oder Tadinger Taube.

Und zur Nachspeis? Apfelkücherl mit hausgemachtem Vanilleeis, Buchweizencrepe mit Waldbeeren und Vanilleeis oder Feige im Teigmantel (je 8.50). Und auf Wunsch werden für grössere Festivitäten wunderbare Menüs komponiert. Ein Dorfwirt vom neuen Schlag. **Wulf Petzoldt**