

Alm-Genüsse am Wilden Kaiser: Live-Musik, Tradition und Geschmack

Entdecken Sie die „Stoaner Alm“ in Reit im Winkl: Genießen Sie herzliche Gastfreundschaft, traditionelle Küche und Live-Musik mit traumhaftem Blick auf den Wilden Kaiser!

In der malerischen Umgebung des Wilden Kaisers befindet sich die „Stoaner Alm“, ein idyllisches Wirtshaus, das ein unverwechselbares Alpenflair bietet. Gegründet im Jahr 2016 von Willi Schwarz, bringt die Alm eine gelungene Mischung aus traditioneller und moderner Gastlichkeit. Genau diese Kombination sorgt dafür, dass die „Stoaner Alm“ für Einheimische und Touristen gleichermaßen ein beliebter Anlaufpunkt ist.

Die Alm wurde auf den Fundamenten des älteren Gasthof Stoaner errichtet, der nicht mehr wirtschaftlich betrieben werden konnte. Willi Schwarz, der zuvor jahrelang das elterliche Wirtshaus geleitet hat, verwirklichte seinen Traum von einem eigenen kleinen Restaurant, nur wenige Meter entfernt vom alten Standort. Mit nur 45 Sitzplätzen im Innenraum strahlt die Alm eine gemütliche Atmosphäre aus, die besonders während der beliebten Hüttenabende mit Live-Musik, die jeden Donnerstag in der Sommersaison stattfinden, zum Tragen kommt.

Die kulinarische Vielfalt

Willi Schwarz ist ein leidenschaftlicher Koch, der seinen Gästen Bodenständigkeit mit einem gewissen Pfiff bietet. Die

Speisekarte der „Stoaner Alm“ ist genauso vielfältig wie schmackhaft. Der Küchenchef spricht sich klar gegen die Idee aus, Salzwasserfische zu servieren, wenn doch die frischen Forellen des örtlichen Fischzüchters zur Verfügung stehen. Auf der täglichen Karte experimentiert Schwarz gerne, während die feste Speisekarte mit Gerichten von Krautwickerl bis Beef Tatar eine breite Auswahl bietet. Besonders gefragt sind die Ente, das Alm-Cordon Bleu sowie der köstliche Kaiserschmarrn. Vegetarische Gäste können aus einer Auswahl von fünf verschiedenen Gerichten wählen und auch die berühmte Schweinshaxe ist auf Vorbestellung erhältlich.

Ein echtes Highlight ist der Hauptgang, die „G’schwuine Gans“ (Geschwollene Gans). Dieses alte Holzknecht-Essen besteht aus altbackenen Brezn-Stücken, die mit würzigem Bergkäse geschichtet und von einer hausgemachten Rinderbrühe überzogen sind. Dieses Gericht, das eine Hommage an die Kochkünste seiner Vorfahren darstellt, ist nicht nur sättigend, sondern weckt auch nostalgische Gefühle. Für Vegetarier gibt es die Möglichkeit, dieses Gericht mit Gemüsebrühe anstelle der Rinderbrühe zu bestellen.

Ein süßer Abschluss

Das Dessert der Wahl sind die Zwetschgenknödel, die in einer delikaten Bröselbutter serviert werden. Hierbei handelt es sich um einen Kartoffelknödelteig, der mit Topfen verfeinert wird. Eine süße Zwetschge wird entsteint und mit Zucker gefüllt, daraufhin mit Teig umhüllt und gekocht. Begleitet von einem Zwetschgenröster und einer köstlichen Bröselbutter, lässt dieses Dessert die Herzen von Naschkatzen höher schlagen und ergänzt das Angebot der Alm wunderbar.

Die Preisgestaltung der „Stoaner Alm“ ist fair. Die „G’schwuine Gans“ kostet 17 Euro, während die Zwetschgenknödel für 8,50 Euro zu haben sind. Die meisten Hauptgänge bewegen sich preislich zwischen 13 und 23 Euro. Feine Fleischstücke können jedoch auch etwas teurer sein.

Die „Stoaner Alm“ ist nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern auch ein zentraler Ort für geselliges Beisammensein. Aufgrund ihrer Lage direkt an einem Golfplatz, der gleichzeitig die Grenze zwischen Bayern und Österreich überschreitet, werden die Gäste zudem mit einer einzigartigen Aussicht belohnt. Die Anreise zur Alm gestaltet sich unkompliziert, ob mit dem Auto oder den öffentlichen Verkehrsmitteln.

Dank der barrierefreien Zugänglichkeit ist die „Stoaner Alm“ auch für Menschen mit Mobilitätseinschränkungen problemlos erreichbar. Für diese ist das Wirtshaus ebenfalls ein ansprechendes Ziel, um die Gastfreundschaft und die traditionellen Gerichte zu genießen.

Details

Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)