

LOKALTERMIN: GASTHAUS »GRAFENSTUBEN« IN ST. MARTIN

Stimmiges Preisgefüge

Frischer Wind in den „Grafenstuben“ in St. Martin. Seit März des vergangenen Jahres führt Peter Neuner zusammen mit seiner Familie das traditionsreiche Gasthaus mit Hotel, das bereits im 19. Jahrhundert erbaut worden sein soll. So verströmt es ein Stück historisches Flair, in dem sich angenehm verweilen lässt. Und in dem viele Gäste Platz haben: 70 in der Grafenstube, dem Hauptrestaurant, 80 im rustikalen Bacchuskeller, 60 in den drei Bauernstuben. Das macht deutlich: Für größere Events ist man hier gerüstet.



Deftig, pfälzisch: „Grafenstuben“ in St. Martin.

Typisch Pfalz

Nicht nur, was die Platzverhältnisse angeht. Denn Peter Neuner, der den Beruf des Kochs im „Europäischen Hof“ in Heidelberg erlernt hat, leitete in der Universitätsstadt zuvor einen Cateringservice, ehe es ihn in die Südpfalz verschlagen hat. Hier tut er alles dafür, um den Gästen genussreiche Stunden zu ermöglichen, mit einer Küche, die als bodenständig, klassisch, regional, deutsch bezeichnet werden darf und durch ein ansprechendes Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugt. Das Speisenangebot umfasst die typischen Pfälzer Gerichte ebenso wie diverse Fleischkreationen und zwei Fischgerichte, die die Standardkarte zieren. Ergänzt wird sie durch Saisonales und eine Wochenkarte, die je ein Fleisch-, ein Fischgericht und etwas Vegetarisches offeriert.

Ein würziges und kräftiges Entrée ist die hausgemachte Brokkolicremesuppe (3,40 Euro), auch die Pfälzer Bachforelle in Wacholder geräuchert mit Gemüsesalat und Sahnemeerrettich zählt zu den deftigen Startern (8,20 Euro). Diesem Stil bleibt die Küche auch bei den weiteren Speisen treu. Ein saftiges Wildschweinkotelett mit Steinpilzen (16,10 Euro), gut gewürzt, gefällt ebenso wie das Wiener Schnitzel vom Kalb (15,80 Euro), das mit angenehm knusprigen Pommes frites auf den Tisch kommt.

Der Service, für den sich Gabriele Neuner und Sohn Markus

verantwortlich zeichnen, agiert aufmerksam und freundlich, auch wenn viele Gäste zu versorgen sind. Die erfreuen sich nicht nur am Angebot der Speisekarte, sondern auch an den dargebotenen Weinen, die von ausgesuchten Gütern aus dem Ort sowie Rhodt unter Rietburg kommen. Die Auswahl ist umfangreich und listet verschiedene ansprechende Kreszenzen im Viertel (ab 3,20 Euro) und in der Flasche (ab 11,80 Euro). Stimmig zum gesamten Preisgefüge.

Kulinarische Weinproben und verschiedene Menüs zählen ebenfalls zum Programm der „Grafenstuben“, die Pfälzer Gastlichkeit mit gutem Essen verbinden und in denen „Feinschmecker wie Ausflugs Gäste willkommen sind“, wie die Betreiber unterstreichen. Und sommers lockt die Terrasse mit 16 Plätzen auf ein Gläschen Wein. | Markus Giffhorn

INFO

Gasthaus »Grafenstuben«, Edenkoberer Straße 38, 67487 St. Martin, Telefon: 06323 8036124, Internet: www.grafenstuben.com, Öffnungszeiten: Donnerstag bis Dienstag 11.30-22 Uhr, Mittwoch Ruhetag

Weitere LEO-Lokaltermine gibt es auch in zwei LEO-Büchern. Mehr Informationen und Bestellmöglichkeit unter www.rheinpfalz.de/shop



Saftig: Wildschweinkotelett mit Steinpilzen.

| Fotos (2): LM

Hinweis: Die LEO-Serie „Lokaltermin“ umfasst die Kategorien „Typisch Pfalz“, „Nicht alltäglich“, „Voll Familie“, „Ganz Gourmet“. Logos zeigen die Art von Gastronomie. „Lokaltermine“ werden anonym von der Redaktion wahrgenommen. Die Testessen bezahlt LEO. Die Lokale werden anhand von Kriterien wie Speisenangebot und Preis-Leistungs-Verhältnis ausgewählt.