

# Feine Frischeküche im Fachwerkbau

VON DANIELA EBERHARDT

**OPPENWEILER.** Ganze zwölf Kilometer sind es von Auenwald-Däfern nach Oppenweiler (beide im Rems-Murr-Kreis), wenige Buchstaben nur vom Waldhorn zum Einhorn – und dennoch ist es für Alexander Munz ein großer Sprung gewesen. Nach 16 Jahren im weithin bekannten Waldhorn ist er im vorigen Juli im imposanten Fachwerkbau an der Ortsdurchfahrt von Oppenweiler neu gestartet. In neuer Konstellation, denn er teilt sich mit seinem bisherigen Souschef Jan Decker nicht nur die Arbeit in der Küche; beide sind mit ihren Frauen auch die Gastgeber. Vor zehn Jahren ist das Gebäude aufwendig saniert worden, zum Restaurant gehört ein Hotel, was ein Argument für den Wechsel war.

Offenbar sind viele Stammgäste mit umgezogen; am Freitagabend sind alle Tische besetzt. Am Interieur haben die neuen Pächter wenig verändert. Nur von den Tischdecken im Gastraum haben sie sich getrennt, der Nachhaltigkeit wegen – und weil das blanke dunkle Holz zu den braunen Sesseln so wunderbar harmoniert wie zu der dezenten Raumgestaltung in hellem Grau und Pudertönen. „Eine Puppenstuben-Atmosphäre hätte hier nicht reingepasst“, sagt Munz.

Die Einhorn-Küche setzt auf „frische saisonale Zutaten mit einer Prise Raffinesse“. Die übersichtliche Karte wechselt je nach dem Marktangebot. Genießen sei das Menü in vier oder fünf Gängen empfohlen, das unter 70 beziehungsweise 50 Euro kostet. Das ist ebenso fair kalkuliert wie das Weinangebot. Hier ist das Remstal stark vertreten, aber wir sind nach Baden gereist mit dem harmonischen Weißburgunder Vinum Nobile der Oberkircher Winzer (22,50 Euro).

Gestartet sind wir mit kalten, rosa gebratenen Kalbfleischscheiben mit Kartoffelsalatcreme, eine Art schwäbischem Vitello tonnato, dem das knusprige Blutwursttramezzino etwas die Show stahl. Das Rotbarbenfilet im mediterranen Fischeinlage – da hat uns das Kopfkino einen Streich gespielt. Begeistert waren wir von der Wachtel, serviert als Brust und Roulade, und vom Rinderfilet – beides auf den Punkt gegart. Dazu samtige Soßen und Beilagen zum Sattwerden wie Perlgrauen und Kartoffelkräpfen. Im Einhorn gibt's aber auch Klassiker wie die gebratene Kalbsleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit gehobelten, buttrig-krossen Bratkartoffeln (23,50 Euro).

Für die kommenden Wochen kündigt Munz den Frühling an in Form von „Grün-

spargel, Frühlingszwiebeln und Radieschen“. Wir ahnen, woraus seine Frau und Patissière Ute Wagner-Munz dann ihre Desserts kreieren wird. Bei uns war's Schokolade, Passionsfrucht, Kokosmousse, eine Kombination aus knusprig und cremig, süß und fruchtig, hell und dunkel – und mit so leichter Hand auf den Teller getupft, dass wir dafür beherzt zum fünften Stern greifen.

→ **Einhorn**, Hauptstraße 55, 71570 Oppenweiler, Telefon 0 71 91 / 34 02 80, geöffnet: Montag bis Freitag 12 bis 14 und 17.30 bis 22 Uhr, Samstag und Sonntag 17 bis 22 Uhr, Mittwoch Ruhetag. [www.restaurant-einhorn.de](http://www.restaurant-einhorn.de)

## Bewertung

Küche	★★★★★
Service	★★★★★
Atmosphäre	★★★★★

● Barrierefrei ● Außenbereich ● Parkplatz

- ★★★★★ erstklassig
- ★★★★☆ überdurchschnittlich
- ★★★★ gut
- ★★★ passabel
- ★★ enttäuschen



Jan Decker (links) und Alexander Munz präsentieren ihre Kreationen. Foto: Gottfried Stoppel

