

# Gasthaus Steinherr

## Seit 10 Jahren unter bewährter Führung

„Hauptsach' den Gästen schmeckts und sie fühlen sich bei uns wohl!“

Kassensysteme  
**EBNER**



Jeden Tag mehr Ertrag.

Kassensysteme mit Gewinn-Garantie.  
08171-968650 | [www.ebner-kasse.de](http://www.ebner-kasse.de)

Sie haben in Altesting die Wirtshaus-Tradition wieder neu aufleben lassen und einen Ortsmittelpunkt geschaffen: Vor zehn Jahren eröffnete das Gasthaus Steinherr unter bewährter Führung. Wirt Christian Steinherr und seine Frau Beate setzten die Wirtshaus-Familientradition damit in fünfter Generation fort. Den Schritt in die Selbständigkeit haben sie nicht bereut. Auch nach einem Jahrzehnt sind die Steinherrs mit Freude, einem Lächeln und einem geschickten Händchen für ihre Gäste bei der Sache.

„Unsere Gäste sollen sich bei

uns einfach wohlfühlen und vor allem soll es ihnen bei uns richtig gut schmecken, sie sollen mit einem Lächeln nach Hause gehen“, sagt Küchenmeister Christian Steinherr. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, hält er die Speisekarte lieber etwas übersichtlicher und bietet dafür eine wechselnde Tageskarte und günstigen Mittagstisch an. Das hat sich bewährt. „Qualität und saisonale Regionalität stehen für mich an erster Stelle“, sagt der Küchenchef. Die fleischlichen Zutaten liefert zum großen Teil sein Bruder, der ein paar Meter weiter eine Landwirtschaft betreibt. Omas Kräutergarten trägt einen weiteren Teil zu den Gerichten auf der Speisekarte im Gasthaus Steinherr bei.

Natürlich wollen die Leut' mit guter, bodenständiger und gleichwohl ehrlicher bayerischer Küche verwöhnt werden. Und genau das und ein bisschen mehr hat Christian Steinherr von der Pike auf, in unterschiedlichsten Betrieben gelernt: In der Schloßwirtschaft Dachau, in einer Wirtschaft in Obermenzing. Im angesagten Szenelokal Tantris absolvierte er bei Sternekoch Haas ein Praktikum. Mit den Gerichten, die in Esting serviert werden, bleibt er dennoch auf dem bayrischen Teppich. Worauf es ihm letztlich ankommt, ist die Zubereitung. Und natürlich die Zutaten. Und genau das wissen die Stammkunden vom Gasthaus Steinherr durch die Bank zu schätzen: Sie können sich

überraschen lassen oder sich einfach darauf verlassen, dass ihnen gute, ehrliche Qualität aufgetischt wird. Des Chefkochs Zwiebelrostbraten von der Rinderlende gilt längst als Spezialität des Hauses. Der Klassiker wird auf Kässpätzle mit Schalottenjus an frischem Gemüse aufgetischt. Auch bei den Ochsenbackerln läuft den Gästen schon beim Lesen der Speisekarte das Wasser im Mund zusammen. Und wer bloß einen Salat bestellt, der freut sich eh schon insgeheim auf das Spezial-Hausdressing mit einer Balsamico-Mischung, die natürlich der absoluten Steinherrschen Geheimhaltung unterliegt.

„Bei uns stehen keine Zusatzstoffe in der Speisekarte, bei uns wird kein Glutamat verarbeitet und es werden keine Packerl aufgerissen“, betont Christian Steinherr. Er kocht seine Suppen selber, setzt die Soßen für seine Bratengerichte selber an. „Das dauert zwar ein bisschen länger, aber die Arbeit lohnt sich, weil man es hinterher



Die Wirtsleute Christian und Beate Steinherr feiern gemeinsam mit ihren Gästen am heutigen Martinstag ihr Zehnjähriges. Eine Vorbestellung für die leckere Martinsgans empfiehlt sich. Mit im Bild die Töchter Sarah-Jane und Lisa-Joy.

auch herauschmeckt“, lautet seine Überzeugung. Beate Steinherr erntet im Service, im direkten Kontakt mit den Gästen, das Lob für die Küche im Gasthaus Steinherr. Die Kinder schwören auf Schnitzel mit Pommes und Ketchup, die Eltern freuen sich auf kulinarische Überraschungen, die

ihnen die Tageskarte bietet. Handwerker freuen sich auf einen ehrlichen und günstigen Mittagstisch. So kommt jeder zu seinem Recht. Das haben die Wirtsleute Steinherr in den letzten zehn Jahren erfahren dürfen und genau darum freuen sie sich darauf, damit auch in Zukunft weiterzumachen.



Hell und freundlich präsentiert sich der Gastraum, der auf 80 Plätzen zum Genießen einlädt.

Erfolgreich durch Partnerschaft.

Auf dem Foto (v. l.): Rudolf Gebuhr, Kundenberater der Sparkasse Fürstenfeldbruck und Christian Steinherr.  
[www.sparkasse-ffb.de](http://www.sparkasse-ffb.de)

Sparkasse  
Fürstenfeldbruck

Wir gratulieren Gasthaus Steinherr zum 10-jährigen Jubiläum!

**HEIZUNG  
SANITÄR  
SIRTL**

Heizung Sanitär GmbH  
Dorfstraße 9  
85238 Petershausen/Asbach

Telefon: 0 81 37-99 57 21  
eMail: [info@hs-sirtl.de](mailto:info@hs-sirtl.de)  
[www.heizung-sanitaer-sirtl.de](http://www.heizung-sanitaer-sirtl.de)

**Kundentreue wird belohnt!**

11.11. ab 17 Uhr

Die Portion für € 13,90



Telefon 081 42/652 94 47

Römerstraße 16 • 82140 Esting  
um Reservierung wird gebeten

**Gasthaus  
Steinherr**

[www.gasthaussteinherr.de](http://www.gasthaussteinherr.de)