

Isar-Loisachbote

Datum: 05. September 2026

Tradition trifft Moderne

UNSERE BIERGÄRTEN Rittergütli punktet mit Panoramablick und digitalem Service

Irschenhausen – Der Landgasthof „Rittergütli“ verbindet eine jahrhundertalte Geschichte mit moderner Gastronomie und regionaler Küche. Das Anwesen an der heutigen Ebenhauser Straße wurde 1457 erstmals urkundlich erwähnt und verdankt seinen Namen „Rittergütli“ dem Bauern Hans Ritter. Bis zur erstmaligen gastronomischen Nutzung dauerte es jedoch bis 1873. Den guten Ruf in der Feinschmeckerszene begründete Eugen Weiss, der das Rittergütli 1978 erwarb. Im Jahr 2000 übernahm sein Sohn Richard den Landgasthof, bevor 2019 eine neue Ära begann. Der damals 29-jährige Alexander Linde nahm die Herausforderung als neuer Wirt an und bietet seinen Gästen seither neben hochwertigen Gerichten auch digitale Bestellmöglichkeiten an.

Herrlicher Blick auf die Alpen

„Wir sind hochmodern ausgestattet“, betonte Linde beim Besuch unserer Zeitung. Auf den Tischen befinden sich Buttons mit QR-Code, über die Gäste rasch Getränke nachbestellen können. „Damit wollen wir unsere Bedienung entlasten“, erklärte der Wirt. Gerade an Sonntagen und abends seien die rund 140 Plätze auf der Terrasse und im idyllischen Biergarten, die beide einen herrlichen Blick auf das Alpenpanorama bieten, meist voll besetzt.

Auf der Speisekarte stehen viel bestellte Klassiker wie Schweinsbraten, Schnitzel und Ente, aber auch Spezialitäten, auf die Linde besonders stolz ist. Dazu zählen



Führt seit sieben Jahren erfolgreich den Landgasthof Rittergütli: Wirt Alexander Linde im idyllischen Biergarten.



Auf die Alpen und das Isartal hat man vom Biergarten aus einen herrlichen Blick.

ein nach eigenem Rezept zubereiteter Kaiserschmarrn sowie herzhaftes Rehbratwürstl. „Da wir unsere Zutaten ausschließlich saisonal und regional beziehen, richtet sich unsere Speise-

karte danach, was die Jahreszeit für uns bereithält“, verrät der 36-Jährige. Von 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr serviert das Rittergütli-Team durchgehend warme Gerichte, dazu werden Augustiner-Biere,



Häufig bestellter Klassiker: Der Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat.

Weine und alkoholfreie Getränke ausgedient. Einige Gäste nehmen dafür sogar einen weiteren Weg aus den benachbarten Landkreisen Starnberg und München auf sich.

Vereine treffen sich im Rittergütli an Stammtischen, Parteien nutzen meist Nebenräume für Mitgliederversammlungen und Informationsveranstaltungen, und auch Schafkopffreunde er-

freuen sich großer Beliebtheit. „Zu uns kommen alle Alters- und Berufsgruppen“, stellte Linde fest. Für Kinder gibt es zudem einen Spielplatz. Radler und Wanderer nutzen den Landgasthof in den warmen Monaten gerne für eine Einkehr; für Fußgänger sind die knapp zwei Kilometer zu den S-Bahnhöfen Icking und Ebenhausen-Schäftlarn als Verdauungsspaziergang gut machbar.

Speisen kann man online bestellen

Dass das Rittergütli auf vergünstigte Mittagstisch-Angebote an Werktagen verzichtet, liegt vor allem an der dörflich geprägten Umgebung – Gewerbegebiete oder Großbaustellen mit potenzieller Kundschaft sucht man hier vergeblich. Über mangelnde Resonanz kann sich der Wirt dennoch nicht beklagen. Nach Stationen in der Schweizer Stermegastronomie, im Salzburger Hotel Sacher und im Gasthof Rabenwirt in Pullach hat er in Irschenhausen seit sieben Jahren ein erfolgreiches Konzept mit digitalen Serviceangeboten etabliert. So können Speisen auch online bestellt und zur Abholung vorbereitet werden. „Es läuft ganz gut hier“, bilanziert Linde zufrieden.

PETER HERRMANN

Info

Info und Reservierungen: Landgasthof Rittergütli, Ebenhauser Straße 26, 82057 Irschenhausen, E-Mail: info@ritterguetli.de, Telefon: 0 81 78/38 03; Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag 10 bis 23 Uhr