

# Regionale Entdeckungen: Landgasthof Zum Hirsch von Markus Nagy

## Der kreative Regionalkoch steht jetzt im Hirsch am Herd

Markus Nagy ist ein Regionalkoch erster Klasse. Zwölf Jahre stand er im „Löwen“ in Eggenstein bei Karlsruhe an Herd und betrieb nebenbei noch den ebenfalls hervorragenden Landgasthof „Zum Hirsch“ in Remchingen. Inzwischen hat Nagy den Löwen aufgegeben und kocht nun nur noch im Hirsch. Nagy arbeitete einst im legendären Bareiss, dem Deidesheimer Hof und in der Villa Hammerschmiede in Pfinztal. Allesamt hochdekorierte Adressen, wobei sein Löwe auch mit einem Michelin-Stern und 16 Punkten im Gault & Millau ausgezeichnet wurde



Markus Nagy

Der Hirsch ist wahrlich der Platzhirsch im Kraichgau. Der talentierte Christoph Bakowski servierte als Küchenchef geräucherte und geschmorte Kraichgauer Spanferkelbäckchen oder fabelhaften Flusszander in aromatischem Waldpilzschaum mit Steinpilzen und Wilferdinger Kartoffeln. Die temperamentvolle und leidenschaftliche Regionalküche ist nach wie vor so anzutreffen. Und hat mit Markus Nagy jetzt noch an Kraft und Ideen gewonnen. Geschmorte Jungbullenschulter, gegrillte Wachtel mit Entenleber in Nussbitterschaum oder knusprig gebratener Rascasse auf heimischen Steinpilzen in Weißburgundercreme und Kartoffel-Schnittlauch-Stampf sind einige der Highlights. Zudem erlebt man schöne Einfälle, wie die verschiedenen gebratenen Bauernstullen, belegt mit gegrilltem Pulpo oder Anis Lachs und Dill-Senf. Unsere besondere Empfehlung sind die kleinen Köstlichkeiten von Land & Meer, die auf einer Etagerie mit herausnehmbaren Tellerchen serviert werden (4 für 21,50 €). Allein die großartige hausgemachte und rösche Blutwurst mit Röstzwiebeln und Spätburgunderjus vermittelt schönsten ländlichen Genuss.



Die Desserts werden auf dem Holztablett (im Einweckglas) hübsch präsentiert und sind durchweg gut. Grundsätzlich bietet der Landgasthof hohes Niveau zu geerdeten Preisen. Zu den Lieferanten zählen einige umliegende Biobauern und Biolandhöfe, das Wild bezieht der „Hirsch“ komplett aus heimischer Jagd, der Fisch kommt vom Rheinfischer Schwab. Der Kräutergarten wurde um rund 30 verschiedene Wildkräuter erweitert, ebenso werden Tomaten, Bohnen, Rettich und vieles mehr aus eigenem Anbau verarbeitet. Das alles macht den

Landgasthof genauso sympathisch, wie der herzliche Service von Britta Nagy und die behagliche Atmosphäre in der Ofenstube. Man sollte bevorzugt zu Weinen aus Baden und Württemberg und vor allem dem Kraichgau greifen, die es zudem ausreichend glasweise gibt. Ganz hervorragend schmeckt aber auch der frisch gepresste naturtrübe Apfelsaft aus eigener Ernte.

LF

Landgasthof Zum Hirsch, Remchingen/Wilferdingen, Hauptstr. 23, Tel. 07232 79636. Geöffnet: Di-Sa 12-14 Uhr, 18-20.45 Uhr, So + Mo geschlossen. 17 Gästezimmer, EZ 65 € inkl. Frühstück, DZ 95 € inkl. Frühstück. [www.hirsch-remchingen.de](http://www.hirsch-remchingen.de)