



Höhenluft und Innereien: Hotel „Schlossanger Alp“ hoch über Pfronten

Ähnlich ländlich liegt auch Dietmannsried, wo im „Landhaus Weller“ (früher „Landhaus Henze“) inzwischen der gebürtige Mittelhesse Jürgen Weller kocht. Er kann dabei fast nahtlos an die verfeinerte Regionalküche anknüpfen, für die wir ihn schon 2007 im fränkischen Marktbergel ausgezeichnet haben. Leicht und elegant wirkt der Dominostein von Tafelspitz und Meerrettich auf einem Mosaik aus Feldsalat und Roter Bete, zum Rinderschäufele-Braten serviert Wellers Lebensgefährtin Monika Kosche Erbsen-Kartoffel-Püree und günstig kalkulierte Franken-Weine. Beim Zander mit Schmorgurken und Kakaonudeln ist der Fisch deutlich besser als die Pasta; die im ersten Moment dominante Süße des Gemüses wird hingegen von Zitronenschale angenehm abgepuffert.

Zurück geht's Richtung Süden ins Pfrontener Tal. In 1000 Meter Höhe schraubt sich oberhalb des Ortsteils Meiningen die steile Straße den Berg hinauf, bis sich plötzlich das Tannendickicht öffnet und den Blick auf ein zugeschnittenes Plateau freigibt: Die „Schlossanger Alp“ liegt von einem glitzernden Deckbett umgeben gleich unterhalb der Burgruine Falkenstein, dem letzten Bautraum des Füssener Märchenkönigs. Auf der ehemaligen Alm kocht Barbara Schlachter-Ebert, Enkelin des ersten Senners, mit Sorgfalt und Liebe – sowie einem Herz für Innereien und Bergkräuter. Diese setzt sie zum Beispiel bei der Festtagsuppe mit Leberspätzle und Milzschnitte oder einem (leider etwas trocken geratenen) Rücken vom Allgäuer Landschwein mit Nusskruste und Quitten-Rotkohl ein. Da Weinkarte und Digestif-Tisch mit vielen Flaschen prominenter Herkunft aufwarten und die Heimfahrt im Dunkeln nicht weniger steil wird, bettet man sich gern in einem der alpin-rustikal gestalteten Zimmer.

Ulf Sundermann

HOTELS

1 Landhaus Freiberg

FF Freibergstraße 21, 87561 Oberstdorf, Tel. 08322-967 80, www.landhaus-freiberg.de, 8 Zimmer, DZ ab € 170

FFF „Maximilians Restaurant“ So geschl., nur Abendessen, Gerichte € 28-33 **AmEx EC MASTER VISA** ↑

2 Parkhotel Frank

FFF Sachsenweg 11, 87561 Oberstdorf, Tel. 08322-70 60, www.parkhotel-frank.de, 81 Zi., 8 Suiten, 4 App., DZ ab € 117 **AmEx EC MASTER VISA** ↑

3 Schlossanger Alp

FF OT Obermeilingen, Am Schlossanger 1, 87459 Pfronten, Tel. 08363-91 45 50, www.schlossanger.de, 24 Zi., 6 Suiten, DZ ab € 152

FF Im Restaurant kein Ruhetag, Hauptgerichte € 15-26 **EC MASTER VISA** ↑

4 Sonnenalp

FFFF Schweineberg 10, 87527 Ofterschwang, Tel. 08321-27 20, www.sonnenalp.de, 203 Zi., 23 Suiten, DZ ab € 357 **AmEx DINERS EC MASTER VISA**

(noch keine Wertung), Im Restaurant „Silberdistel“ kein Ruhetag, Gerichte € 24-38 **AmEx DINERS EC MASTER VISA** ↑

RESTAURANTS

5 Goldener Adler

FF Gofßholz 11, 88161 Lindenberg, Tel. 08381-92 86 78, www.goldener-adler-gossholz.de, Mo und Di geschl., Gerichte € 10-21 **EC** ↑

6 Kitzebichl

FF Flurstr. 5, 87538 Bolsterlang, Tel. 08326-96 09, www.kitzebichl.de, Di geschl., Hauptgerichte € 19-24 **EC M** ↑

7 Landhaus Weller

FF OT Probstried, Wohlmutser Weg 2, 87463 Dietmannsried, Tel. 08374-232 40 90, www.landhaus-weller.de, Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 18-26 **EC MASTER VISA M** ↑

8 Le Royal - Gourmetst im Königlichen Jagdhaus

FF Ludwigstr. 13, 87561 Oberstdorf, Tel. 08322-98 73 80, www.koenigliches-jagdhaus.de, Mo, Di geschl., nur Abendessen, Hauptgerichte € 20-35 **EC** ↑

9 Oberstdorfer Einkehr

* Pfarrstr. 9, 87561 Oberstdorf, Tel. 08322-97 78 50, www.oberstdorfer-einkehr.de, kein Ruhetag, Gerichte € 10-20, 4 Zi. **EC MASTER VISA EC M** ↑

10 Riegers Restaurant

F Rankgasse 7, 87561 Oberstdorf, Tel. 08322-3831, www.riegers-restaurant.de, Mo geschl., nur Abendessen, Hauptgerichte € 11-20 **EC**



Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 151