

Ein Gasthaus mit mehr als 700-jährigen Wurzeln

Hotel Gasthof
Hörterer

Der Hammerwirt ist ein schmucker Landgasthof, wie er schöner nicht sein könnte. Schon von außen erkennt der Genießer – hier ist gut einzukehren. Der Schmied zu Reuth wurde bereits erstmals 1304 erwähnt. Das Haupthaus stammt aus 1771 – der Torbogen zum Biergarten ist aus dieser Zeit. Von hier fällt der Blick auf die frühere Schmiede, die 1604 erbaut wurde und dem Gasthof einst seinen Namen gab. Dort befinden sich nun Hotelzimmer und Appartements. Heute sitzt man im Schatten der mächtigen, 300 Jahre alten Linden oder in gemütlichen Gasträumen, die viele Nischen- und Eckplätze besitzen. Geführt wird das Haus von Fritz und Annemarie Hörterer, gemeinsam mit Tochter Katharina und ihrem Mann Michael Hör-

terer. Zusammen renovierten sie die gemütlichen und komfortablen Hotelzimmer. Der dazugehörige Badensee bietet im Sommer das perfekte Urlaubsgefühl. In der Küche gesellt sich zu den Klassikern des Hauses wie den fangfrischen Forellen aus dem Quellwasser-Bassin Altbewährtes wie die Ochsenbackerl in Rotweinsauce, die Spinatnocken mit zerlassener Butter und die Topfenknödel mit eingelegten Zwetschgen. Dazu fügt sich Neues wie das hausgereifte Lendensteak vom Chiemgauer Alpenrind mit einer koreanischen Sesam-Birnen-Marinade oder die gebratene Maishähnchenbrust, die mit Tomatenmarmelade serviert wird. Im Sommer begeistern leichte Speisen – gegrillte Dorade, die mit Knoblauch und frischen Kräutern gefüllt ist, sowie in Folie gegartes Lachsfilet mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Champignons. Im Herbst finden sich Wildspezialitäten aus heimischer Jagd wie das Rehschnitzel mit Mandelkruste oder der im Ganzen gebratene Hirschrücken mit Zwetschgensauce auf der Karte. Das Sauerkraut wird im Oktober von der Familie Hörterer selbst eingetreten; bis kurz vor Weihnachten ist es dann fertig vergoren und verleiht Schweinsbraten und Krautstrudel seinen besonderen Geschmack. Und so bleibt beim Hammerwirt die Tradition gewahrt. Denn ihren Gasthof sieht die Familie Hörterer nach wie vor als Wirtshaus und Restaurant, das bei aller Leichtigkeit und Eleganz mit seiner Herzlichkeit und einer ehrlichen, bayrisch-verfeinerten Küche begeistern will – was ihr aufs Beste gelingt.



 **Tranche vom Zander mit Paprikakraut und Meerrettichschaum**

Das Rezept zur Spezialität des Hauses sowie ein weiteres finden Sie auf Seite 198



 **Hotel Gasthof Hörterer – Der Hammerwirt**
Schmiedstraße 1
83313 Siegsdorf-Hammer
 0 86 62 / 66 70
www.der-hammerwirt.de