



Hier ist alles so, wie es den Gästen schon immer gut gefallen hat: bayerisch, gemütlich und einfach authentisch. Auch nach dem großen Um- und Anbau 2018/2019, in dem die Kapazitäten mehr als verdoppelt wurden, ist der SPITZER das geblieben, was es immer schon war: Ein Treffpunkt für Genießer mitten im bayerischen Dreiländereck zwischen Freising, Pfaffenhofen und Mainburg - umgeben von Hopfen. Mit Mut zur Moderne und Liebe zum Detail wurde ein idealer Ort für jede Feier und noch mehr Raum für Genuss geschaffen. Dazu wurde einfach um das „alte“ Gasthaus herum gebaut: mit einer coolen Bar, einem tageslichthellen und barrierefreiem Restaurant, einer Kochschule, einer riesigen Terrasse mit angrenzendem Biergarten und mittendrin ganz viel SCHÖNES für Haus und Garten.

SUCCESS-STORY IV 

Darum kümmert sich die Gitti mit ihrer Leidenschaft für Gutes und Schönes. Das muss nicht immer schick und edel sein. Aber es muss das Herz berühren. Dafür sucht sie besondere Lieblingsstücke und haucht so mancher Rarität mit ihrer Hand-



GASTHOF SPITZER

traditionell & weltoffen

Darfs ein Auszug aus der saisonal aktuellen Speisekarte sein?

Gegrillter Kalbsrücken mit gereiften Acquerello Reis und Steinpilzen, Power Food Bowl wahlweise mit Falafel oder Backendl oder Bayrische Kronjuwelen – Gebackene Stierhoden mit Feldsalat und Süßer Senf Sauce. So entsteht das, was wir bayerisches Soulfood nennen: Eine gschmackige Mischung aus dem, was die Natur hergibt und kulinarischen Ideen, die immer wieder neu von Stefan Spitzer mit seinem Team entwickelt wird. Gekocht wird alles frisch, bewusst, „slow“ und natürlich selbst.

Mit Respekt vor Mensch, Tier und Natur, mit Liebe und Herz. Für die Großen, für die Kleinen, für Jeden, der gerne in einer schönen Ambiente genießt.

familiär & exklusiv

Die Eltern, der Steff mit seiner Resi, haben ihr Gasthaus vor fast 40 Jahren als klassische Dorfwirtschaft eröffnet. Stefan Spitzer ist quasi zwischen den Töpfen und Pfannen seiner Mutter aufgewachsen. Der erste Weg nach seiner Ausbildung im München Airport

Marriott Hotel führte ihn erst einmal nicht in den Familienbetrieb zurück, sondern nach England, nach Boston und sogar nach Japan. Von seinen Erfahrungen in den internationalen Küchen der gehobenen Gastronomie, den vielen Managementtrainings, die er nebenbei noch absolvierte, und auch von seiner Vertriebserfahrung für Küchengeräte profitiert das Gasthaus Spitzer. Seit 2014 ist das SPITZER voll und ganz seine berufliche Heimat geworden. Gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Gitti lebt er seinen Traum von guter, ehrlicher Gastronomie. Das „alte“ Wirtshaus ist der Ort, an dem einst alles begann und in dem sich die Gäste noch heute wohl fühlen.



schrift neues Leben ein – die dann in im SPITZER-Laden gekauft werden können. Und auch im Gasthaus schafft sie mit ihrem Gespür für Dekoration die Harmonie, die ein Raum braucht, damit sich alle darin so richtig wohlfühlen und so noch mehr genießen können.

nagelneu & modern

Dreh- und Angelpunkt des Erfolges ist die Küche – eine nagelneue, maßgeschneiderte MKN-Küche. „Bei meiner Entscheidung für die Küche spielten zwei Faktoren die ausschlaggebende Rolle: die Qualität und die Menschen, die dahinterstehen. Beides habe ich bei MKN in seiner besten Form gefunden“, so Stefan Spitzer. Geplant und umgesetzt wurde die neue Küche von seinem alten Freund Thomas Klein (MKN-Regionalleiter) und von der Fa. Lechner mit Projektleiter Christoph Spitzer, der idealerweise auch noch der Bruder von Stefan Spitzer ist.

regional & frisch

Besonders am Herzen liegt den Spitzers die hohe Qualität der Speisen und der Zutaten. Und die kann man mit gutem Gewissen schmecken: „80 Prozent unserer Lebensmittel beziehen wir aus einem Umkreis von maximal 100 km“, erklärt Stefan Spitzer. Mit seinem klaren „Ja“ zu einem „gut, sauber & fair“ in seiner Gastronomie ist er auch für die Region Wegbereiter und Zugpferd der Slow-Food Bewegung. Einem neuen Weg, den er aus ganzer Überzeugung geht. Natürlich mit seiner Familie, seinem Team und seinen Gästen.

persönlich & einzigartig

Spätestens, wenn seine Arbeit in der Küche getan ist, zieht es ihn fast magisch in die Gast-



stube: „Ich freue mich einfach immer noch, wenn es meinen Gästen gut geschmeckt hat“. Dieser Blick in rundum zufriedene Gesichter ist nicht nur Lob, sondern auch Bestätigung und Motivation weiterzumachen. Und auch einmal Neues zu wagen. Wie vor 5 Jahren, als er damit begann nicht nur für seine Gäste im Restaurant zu kochen, sondern seine Spezialitäten auch für private und kommerzielle Feierlichkeiten nach Hause oder in die jeweilige Location zu liefern. Auch dieser Bereich läuft – und zwar sehr gut. „Mit meinem Anspruch an die Auswahl der Menüs oder Buffets, aber auch an die dazu passen den Weine, Biere und den exzellenten Service, können sich immer mehr Menschen identifizieren“, erklärt der engagierte Gastronom. Ein Catering vom „SPITZER“ ist ja nicht nur ein gut gekochtes Essen in Warmhaltebehältern, sondern ein bewusste Symbiose aus ausgewählten Zutaten, leidenschaftlicher Kochkunst und der persönlichen Note des Auftraggebers. Denn natürlich setzt man sich vor einer Veranstaltung erst einmal „gmiatlich zam“, um die Wünsche zu erfahren und mit eigenen Ideen zu ergänzen. Denn natürlich setzt man sich vor einer Veranstaltung erst einmal „gmiatlich zam“, um die Wünsche



zu erfahren und mit eigenen Ideen zu ergänzen. Wie auch bei einer Feierlichkeit im Gasthaus selbst. Ob im Wintergarten, in der „alten“ Gaststube, im kleinen Kreis im „griabigen Stüberl“ oder für Gesellschaften bis 180 Personen im ganzen Gasthaus exklusiv. Und natürlich immer mit der passenden Raum- und Tischdekoration dazu: „Dafür hat die Gitti einfach ein Händchen“, schwärmt Stefan Spitzer.

genießen & erleben

Die Kochschule – unser Geheimtipp. In der neuen, lifestyleischen Kochschule ist die Tafel immer gedeckt: für 12 Perso-



nen, die miteinander kochen oder einfach nur zusammen genießen wollen. Die SPITZER-Kochschule kann auch für ein privates, ungestörtes Fest bis 12 Personen oder für einen Firmen-Kochkurs mit bis zu 40 Teilnehmern für ein „perfektes Business-Dinner“ gemietet werden. Und wenn sie mögen, auch ganz exklusiv als Geburtstagsfeier, Weihnachtsfeier, Mädelsabend oder als Männerrunde mit Steaks, ausgesuchten Fleischvariationen und Bier.

Unsere kulinarischen Events

Regelmäßig und zu ganz besonderen Anlässen feiert SPITZER den Genuss, das Leben und die Liebe zur Kulinarik. Im Kulinarischen Kalender fürs ganze Jahr stehen unter anderem die beliebte BierHochzeit (7 Gänge – 7 Biere), Törggelen, Sommer- und Winter BBQs, Wirtshauskino (kulinarische Filme mit entsprechender Menübegleitung) und – ganz neu – ein Kabarett-Dinner.



„Nach dem Abbruch des in die Jahre gekommenen Bestandsbodens wurde ein kompletter Neuaufbau inkl. Estrich, Flüssigfolienabdichtung und Acrylharzbeschichtung mit Quarzsandeinstreuung vorgenommen. Unser Boden ist hier die Basis für eine professionelle Küche, die altbayerische Traditionen mit modernen weltweiten Einflüssen verbindet.“



„Die Küche ist stylisch und neu, genau auf die Vorstellungen des jungen Gastwirts abgestimmt. Keine Überraschung also, dass sie auch für Kochkurse und Events den Gästen offen steht. Das neue Konzept mit Multifunktionstechnik gibt Stefan Spitzer und seinem Team die Möglichkeit, mit Leidenschaft zu kochen und die Gäste zu begeistern.“

Und natürlich gibt es zu den traditionellen Feiertagen immer spezielle Menüs und Events wie z.B. das Martini-Gans-Essen oder ein Silvester Menü mit anschließender Party.

Alle Highlights, Informationen und Reservierungsmöglichkeiten auf der Homepage oder natürlich gerne persönlich bei einem Besuch beim SPITZER in der schönen Hallertau.

Kontakt:
Gasthaus Spitzer
Stefan Spitzer
Lohweg 10
84072 Osterwaal
Telefon: +49 (0) 8752-7455
Telefax: +49 (0) 8752-1099
E-Mail: info@gasthaus-spitzer.de
Internet: www.gasthaus-spitzer.de