



Beim „Jozef“ geht niemand hungrig nach Hause: Vor der Grillplatte mussten Vater und Tochter an diesem Abend kapitulieren. Foto: Cornelia Lautner

Deftige Gerichte vom Balkangrill

GASTROTIPP Beim „Jozef“ in Burglengenfeld geht es auf den Tellern deftig zur Sache und in der Gaststube gemütlich zu.

VON GUNTHER LEHMANN, MZ

Ganz klar, ein Geheimtipp für die Freunde der leichten Küche ist der „Jozef“ in Burglengenfeld bestimmt nicht. Wer bei Jozef Keremar in Burglengenfeld speisen will, den erwarten die deftigen Gerichte des Balkans, gepaart mit gutbürgerlich-bayerischer Küche.

Seit 20 Jahren gibt es das Restaurant in der Burglengenfelder Klostergasse mit seiner gemütlichen Gaststube und dem sehenswerten Innenhof-Biergarten. Wer „Zum Jozef“ kommt, der weiß, dass er satt nach Hause geht. Die gelegentlich etwas längeren Wartezeiten nimmt man in dem Wissen, dass beim Jozef alles frisch zubereitet wird, gerne in Kauf. Das Fleisch kommt heiß vom Grill und die Salate sind knackig.

Dementsprechend groß sind die Augen der Testesser beim Anblick der Grillplatte „Zum Jozef“, über die sich die achtjährige Tochter und ihr Vater an diesem Abend hermachen wollen.

**NR. 7
EIN GASTHAUS**

Gemischtes Fleisch vom Schwein und vom Lamm, mit Pleskavica-Hackfleischfladen und Cevapcici, frisch vom Rost und deftig gewürzt. Dazu gibt es den Balkan-typischen Duvec-Reis, Gemüse und zur Freude der jungen Testesserin auch Pommes frites. Die Fülle der Grillplatte dürfte selbst zwei erwachsene Speisegäste vor Herausforderungen stellen. Vater und Tochter müssen an diesem Abend kapitulieren. Auch das Juradistl-Lamm mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen erhält Lob. Das Fleisch ist so zart, dass es selbst der zweieinhalbjährigen Feinschmeckerin am Tisch auf dem Gaumen zergeht, und die Bohnen sind schön knackig. Das Kinderschnitzel der fünfjährigen Testesserin verschwindet binnen kürzester Zeit vom Teller in den Bauch. Die Schweinemedallions sind ebenfalls lecker gewürzt und gebraten, die Soße schmeckt nach den Champignons, die die Speisekarte verspricht.

Als besondere Spezialität bietet der Jozef übrigens ein „Goudara“-Essen an. Dabei handelt es sich um einen Truthahn, der am Stück frittiert wird und dadurch saftig bleibt. Für dieses Erlebnis muss man sich allerdings anmelden und sollte schon zwölf bis 15 wackere Mitesser mitbringen.

→ www.zum-jozef.de



ZUM JOZEF

**Klostergasse 11
93 133 Burglengenfeld
Telefon: (0 94 71) 14 21**

„Ein Gasthaus“ – das ist, liebe Leser, eine Momentaufnahme. Die Beschreibung eines Essens, die – meist – genießerische Erinnerung an Geschmack und Atmosphäre. Eine subjektive Sache also, ein Tipp, der Ihnen empfiehlt: Gehen Sie hin, bilden Sie sich Ihr eigenes Urteil.

ÖFFNUNGSZEITEN

Warme Küche: Dienstag bis Samstag von 18 bis 0 Uhr, an Sonn- und Feiertagen von 11 bis 14 Uhr und von 18 bis 0 Uhr. Montag ist Ruhetag.

► **Besonderheiten:** Hausspezialitäten wie Raznjici, Cevapcici, Pleskavica oder Leskovacka Muckalica.

PREISE

► **Speisen:** Vorspeisen ab 5,90 Euro, Pfannen- und Grillgerichte ab 9,90 Euro;
► **Getränke:** Mineralwasser (0,3 l) 2 Euro; Helles (0,5 l) 3 Euro