

## Gut essen in der Eifel Löffel's Landhaus in Münstermaifeld

„Dieses Mal esse ich mal was anderes als Landhausschnitzel“. Das sage ich jedes Mal, wenn ich in „Löffel's Landhaus“ in Münstermaifeld die Speisekarte aufschlage. Und was liegt schließlich nach eingehendem Studium der Speisekarte und gründlichem Abwägen des Für und Wider in Sachen „Eifel Pizza“ „Maifelder Kartoffelgratin-Variationen“ oder „Löffel's Kartoffelstrudel“ doch wieder auf meinem Teller? Genau: ein „Eifler Landhausschnitzel“.



### Löffel's grandioses „Eifler“

Und auch hier muss ich mich noch mit der Frage quälen, nehme ich „Eifler“ mit Putenbrust, Schweinrücken, Kalbfleisch, Schafskäse, Lachs oder Zander. Allen gemeinsam ist, dass sie in einer dicken knusprigen Reibekuchen-Kruste daherkommen. Sämtliche „Eifler“-Variationen werden zusammen mit einem bunten Salat mit leckerem Dressing serviert. Unwiderstehlich. Nicht nur für mich. Ich weiß, anderen Stammgästen geht es ganz genauso. Nicht, dass ich nicht schon mal etwas anderes in Löffel's Landhaus gegessen hätte. Ganz bestimmt. Und es hat mir auch alles hervorragend geschmeckt. Aber immer wieder bin ich bei „Löffel's Landhausschnitzel“ gelandet.

### Löffel's Landhausschnitzel selbst gemacht

Weil Günter Löffel nicht befürchten muss, dass ihm die Gäste wegbleiben, wenn er das Rezept für das „Eifler“ preisgibt, darf ich es auf [meineifel.de](http://meineifel.de) veröffentlichen. Ihr findet es unter „Rezepte“ und solltet es auf jeden Fall mal ausprobieren. Dann werdet ihr es auch im Restaurant noch einmal mehr zu schätzen wissen. Denn es ist alles andere als einfach zuzubereiten: Fleisch, Fisch und geriebene Kartoffeln müssen innen durch sein, bevor die äußere Kartoffelpanade verkohlt ist. Und die Panade sollte ja nicht in der Pfanne abfallen, sondern an Fleisch, Fisch oder Käse kleben bleiben. Das Rezept für das selbstgemachte Eifler gibt es hier: [Rezept für „Löffel's Landhausschnitzel“](#)

Nachdem ich praktisch mit der Tür ins Restaurant gefallen bin, kommen wir jetzt aber weg vom „Landhausschnitzel“ und hin zu „Löffel's Landhaus“ selbst.

### Das Restaurant

Das Restaurant liegt mitten im Ortskern von Münstermaifeld und ist früher ein Puppentheater gewesen. Das kann man auch noch im Gastraum sehen. Dort gibt es noch die Puppenbühne, die immer schon dekoriert ist und wenn man den Blick zur Decke richtet, fühlt man sich gleich im 7. Himmel. Auch die Deckenbemalung stammt noch aus Theaterzeiten.



Sehr schön ist in diesem alten Bruchsteinhaus alt und neu kombiniert, im Keller ist der Raum mit bequemen Clubmöbeln ausgestattet. Hier finden auch regelmäßig Veranstaltungen statt. Menü-Abende unter einem bestimmten Motto mit Musikgruppen, Schriftstellern oder Comedians. Sehr empfehlenswert. Ich habe dort immer sehr schöne Stunden bei diesen Events verlebt.



Im Sommer ist aber die Terrasse des Hauses meine erste Wahl. Mit Blick auf die alte Stadtmauer und einen hübsch angelegten Garten lässt es sich hier wenn es zu heiß sein sollte unter großen Sonnenschirmen wunderbar sitzen und schlemmen.



Z.B. bei einem leckeren Aperitif oder der hausgemachten Zitronenlimonade. Wer in einem kleinen Erker, einer Art Gartenlaube, sitzen möchte, der sollte sich die rechtzeitig reservieren. Das lauschige Plätzchen ist immer sehr begehrt.

## Der Küchenchef – ein sym“badischer“ Wahleifeler

Günter Löffel ist Koch aus Leidenschaft, kann tolle Gerichte und Soßen zaubern und hat ein Faible für Kultur und gute Unterhaltung. Er ist freundlich und liebenswürdig wie sein ganzes Personal. Günter Löffel, der aus dem badischen Ortenaukreis stammt, war zuerst Pächter des „Alten Bahnhofs“ in Polch.



Schon dort hat er gerne mit Maifelder Produkten gekocht und regionale Küche angeboten. Als sich die Gelegenheit bot, das ehemalige Puppentheater Hansen in Münstermaifeld zu übernehmen, siedelte er um. Jetzt wohnt und arbeitet er dort unter einem Dach. Er engagiert sich in der Werbegemeinschaft von Münstermaifeld und in seiner Freizeit sieht man ihn entweder mit dem Rennrad oder mit dem Motorrad durch die Eifel flitzen.

## Die Speisekarte – Eifelspezialitäten und alles Gute aus der Region

<p><b>Das Maifelder Kartoffelmenü</b></p> <p><b>Maifelder Kartoffelcremesuppe</b> mit Majoran und Speck ***</p> <p><b>Das „Eifler Landhausschnitzel“<sup>®</sup></b> mit Salaten der Saison vom Schweinerticken oder vom Lachsfilet oder vom Schafskäse ***</p> <p><b>Karamellisierte Apfelpfannkuchen</b> mit Vanilleeis und Sahne Maifelder Kartoffelmenü € 29,50</p>	<p><b>Ein Frühlingsmenü</b></p> <p><b>Dreierlei von Lachs</b> Roulade, Pastete und in Sesam gebratenes Filet mit mariniertem grünem Spargel ***</p> <p><b>Feine Blaufischcremesuppe</b> mit Vollwertbratlingen ***</p> <p><b>Schweinefilet am Stück gebraten</b> in feiner Estragonsoße dazu Kartoffelpüree und Zuckerschoten ***</p> <p><b>Crème brûlée</b> mit Rhabarberkompott und frischen Erdbeeren Frühlingsmenü € 41,00 Frühlingsmenü ohne Suppe € 35,-</p>
<p>Zu allen Suppen, Vorspeisen und Salaten servieren wir unser selbstgebackenes Kartoffelrot.</p>	
<p>Vorspeisen</p>	
<p>Löffel's Landhauspastete mit Salzgarnitur Häufigemachte Pastetenpastete von Kalb- und Schweinefleisch leicht angebraten, dazu Schräuca 9,90</p> <p>Schreiben von gebratener Entenbrust in Weissbraunsoße mit Blausalat 9,90</p> <p>Stangenspargel in Schirmlauchvinaigrette mariniert mit Blausalat 9,90</p> <p>Dreierlei von Lachs Roulade, Pastete und in Sesam gebratenes Filet mit mariniertem grünem Spargel 9,90</p>	

Günter Löffel kauft seine Zutaten von umliegenden Erzeugern und Bauernhöfen. Für ihn ist es selbstverständlich, dass der Spargel, den er auf den Teller bringt, vom Maifeld kommt, das Fleisch kommt ebenfalls aus der Eifel. „Löffel's Landhaus“ ist Qualitätsgastgeber [Regionalmarke Eifel](#). Die Speisekarte bietet zwar immer die beliebten Standards wie „Eifelpizza“ oder die Landhausschnitzel-Variationen, aber auch immer saisonale Gerichte. Eine große Variationsbreite auch bei den Desserts: z.B. muss ich hier den karamellisierten Apfelpfannkuchen mit Vanilleeis lobpreisen. Ihn hat Löffel immer auf der Speisekarte. Und das zu Recht. Er gehört auch zu meinen bevorzugten Nachspeisen. Wenn denn noch was reinpasst. In der Weihnachtszeit ist es das „Gebrannte Mandelparfait mit Amarettoschaum“ – so lecker !

Veranstaltungen in „Löffel's Landhaus in Münstermaifeld

[Immer wieder veranstaltet Günter Löffel in seinem Restaurant Lesungen, lädt Comedians oder Bands ein. Dazu gibt es das passende Menue. Ein Abend in geselliger Runde, der im Gewölbekeller mit seiner hervorragenden Akustik immer ein besonderes Erlebnis ist. Und Günter Löffel bewirbt die Teilnehmer der Kulinarischen Stadtführungen, die er zusammen mit den Gästeführern von Münstermaifeld veranstaltet.](#) Wer will, kann sich für einen Newsletter registrieren lassen. Er bekommt dann regelmäßig die aktuellen Programme zugeschickt. Er kann hier angefordert werden: [Löffel's Landhaus in Münstermaifeld](#)

[Das nächste Event wird eine kulinarische Wanderung zur Burg Eltz sein. Und zwar am 10. Juli.](#)