

Den Wirt freut’s, den Gast reut’s

In früheren Zeiten war der Restaurantgast froh, wenn sich die Preise auf der Speisekarte *nicht* geändert haben. Nach dem 1. Januar 2026 ist der Gast traurig, weil sich die Preise *nicht* geändert haben. Dass die Gastronomie jetzt nur noch sieben statt 19 Prozent Steuern auf Speisenumsätze zahlen muss, ging an den Speisekarten spurlos vorbei. herrsching.online hatte die Speisekarten der Herrschinger Restaurants vor und nach dem 1. Januar 2026 fotografiert und verglichen – die Steuerermäßigung haben sich die meisten Wirte ohne Kommentierung einverleibt. Nur die Postwirtin Elisabeth Hellmann, 54, bietet den „lieben Gästen“ zwischen Januar und April ein paar Schmankerl an, die man sich öfter leisten kann. Trotzdem haben wir die Wirtin gefragt, warum die Gäste von Steuergeschenken nicht dauerhaft profitieren.

herrsching.online: In früheren Zeiten war der Restaurantgast froh, wenn sich die Preise auf der Speisekarte nicht geändert haben. Nach dem 1. Januar 2026 ist der Gast traurig, wenn sich die Preise nicht geändert haben. Warum gibt es soviele enttäuschte Gäste?

Hellmann: Kein Mensch in der Branche hat daran gedacht, die Mehrwertsteuersenkung an den Gast weiterzugeben. Das geht einfach nicht.

herrsching.online: Aber die Politik hat diese Illusion verbreitet. Schließlich sollte die Mehrwertsteuersenkung kein Steuergeschenk sein, sondern die Menschen ins Wirtshaus locken, weil das Essen wieder günstiger wurde.



Die Post-Speisekarte im letzten Jahr.

Hellmann: Allen in der Branche war klar, dass wir die 12 Prozent Steuersenkung brauchen, um kostendeckend zu arbeiten.

herrsching.online: Andere Branchen ächzen auch unter Inflation und Kostendruck. Einem Bäcker, der gegen Filialisten kämpft, einem Metzger, der Mitarbeiter sucht, würden solche Steuergeschenke auch helfen.

Hellmann: Bei uns sind die Lebensmittelpreise und die Löhne nach der Coronakrise explodiert. Wäre die Mehrwertsteuersenkung nicht gekommen, hätte ich fünf Mitarbeitern kündigen müssen, weil ich das Unternehmen mit dem alten Mitarbeiterstamm hätte nicht mehr wirtschaftlich betreiben können.

herrsching.online: Das heißt, es ändert sich nichts an den Preisen, außer dass dem Finanzminister mehrere Milliarden in der Kasse fehlen?



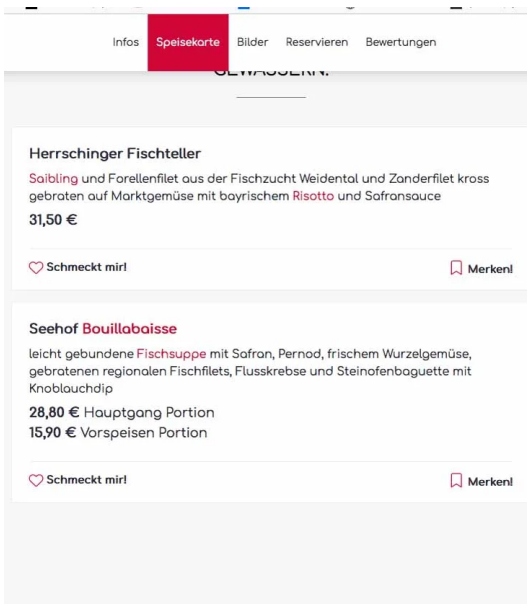
Die Post-Speisekarte im neuen Jahr. Die „Fuhre Mist" ist tatsächlich billiger geworden.

Hellmann: Doch, von Januar bis April haben wir für unsere Gäste kulinarische Schmankerl, zum Beispiel montags ein Schnitzel für 9,90 Euro, am Dienstag den Schweinebraten für 12,90 und die Halbe Augustiner für 3,60 Euro. Am Donnerstag gibt's Bierkutscher-Gulasch mit Spätzle für 12,90 Euro.

herrsching.online: Seit 2020 sind die Preise in der Gastronomie um 34 Prozent gestiegen, behauptet das Statistische Bundesamt. Die Wirte haben also durchaus einen kräftigen Schluck aus der Pulle genommen.

Hellmann: Die Personalkosten sind um 40 Prozent gestiegen, die Energiekosten liegen 24 Prozent höher, ebenso die Einkaufspreisse für Lebensmittel. Und die Lieferanten haben schon mal vorbeugend auf die Steuersenkung reagiert. Und seit feststand, dass das Essen nur noch mit sieben Prozent besteuert wird, habe ich eine Preiserhöhung nach der anderen auf den Tisch bekommen. Und der Mindestlohn ist auch nicht ohne.

herrsching.online: Wieviele Mitarbeiter haben Sie, und wieviele davon sind zum Mindestlohn beschäftigt?



Die Seehof-Speisekarte im letzten Jahr

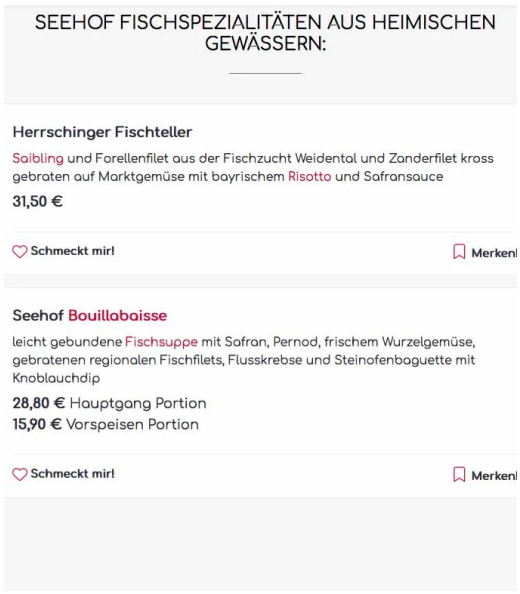
Hellmann: Bei mir arbeitet niemand zum Mindestlohn, die bekommen alle mehr.

herrsching.online: Dann spielt die Erhöhung des Mindestlohns ja keine Rolle für Sie.

Hellmann: Doch, wir drücken unsere Wertschätzung für die Mitarbeiter durch die Gehälter aus. Die Erhöhung des Mindestlohns wirkt sich deshalb auch auf das gesamte Gehaltsgefüge aus. Und das für 40 Leute.

herrsching.online: Sie sind mit dem Gästeansturm sehr zufrieden, und andere Herrschinger Wirtshäuser waren im Dezember auch sehr gut besucht. Am Publikum kann’s ja nicht liegen, dass die wirtschaftliche Lage so schwierig sein soll.

Hellmann: Wer gut arbeitet, ist immer voll. Aber jetzt kommen die Monate, in denen man sich schon mal überlegt, warum man sich die Arbeit macht. Im ersten Vierteljahr machen wir viele Aktionen, um Gästen einen Restaurantbetrieb schmackhaft zu machen.



Die Seehof-Speisekarte in diesem Jahr

herrsching.online: Nach Corona und mitten in die Preiserhöhungen gab’s immer wieder Klagen über nachlassende Küchenqualität. Ist die Kritik berechtigt?

Hellmann: Wir hatten nach Corana alle ein Riesenproblem mit dem Personalwechsel. Auch bei uns war’s ein halbes Jahr nicht so toll. Wir sind aber wieder auf dem alten Niveau.

herrsching.online: Wo haben Sie das neue Personal herbekommen?

Hellmann: Wir haben Leute aus Marokko organisiert, für die wir Betriebswohnungen angemietet haben.

herrsching.online: Stimmt das Empfinden, dass die Qualität in der Gastronomie schon mal besser war?

Hellmann: Da muss ich jetzt mal ganz vorsichtig sein. Bei uns gibt es keine minderwertigen Convenience-Produkte *(Convenience-Ware sind vorbereitete Lebensmittel, die die Küchenarbeit erleichtern oder ersetzen. Sie sind so vorbereitet, dass sie das Kochen vereinfachen und beschleunigen; Red.)*. Zwar arbeiten alle Betriebe mit vorbereiteten Lebensmitteln, aber es gibt große Qualitätsunterschiede. Manche Wirte optimieren ihren Profit, in dem sie weniger teure Convenience-Produkte einkaufen. Wir hier haben hohe Ansprüche an die Produkte.

herrsching.online: Convenience heißt ja eigentlich Bequemlichkeit, weil dem Koch viele Arbeitsgänge erspart werden. Muss das halbfertige Essen zwangsläufig schlechter sein?

Hellmann: Nein. Ich kaufe zum Beispiel Kartoffel- oder Krautsalat, weil die Qualtät gleichbleibend gut ist. Da sind keine Konservierungsstoffe drin, will sagen, diese Lebensmittel haben dadurch auch ein kurzes Haltbarkeitsdatum. Und wer hat schon das Personal fürs Schälen großer Kartoffelmengen?

herrsching.online: Und Fleisch kaufen Sie auch schon als Convenience-Produkt?

Hellmann: Nein. Aber es gibt auch da sensationelle Produkte, die natürlich ihren Preis haben. Grundsätzlich verteufle ich Convenience-Produkte nicht. Wir hatten zum Beispiel einen Schokokuchen eingekauft, der genau 15 Sekunden in der Mikrowelle behandelt werden muss. Meine Jungs aber sind an diesen exakten 15 Sekunden gescheitert. Wir haben den Kuchen nicht mehr gekauft, weil das Personal nicht mit diesem sensationell guten Produkt nicht umgehen konnte.

herrsching.online: Welche Bevölkerungsschicht kann oder mag sich ein Schnitzel leisten, das 30 Euro kostet?

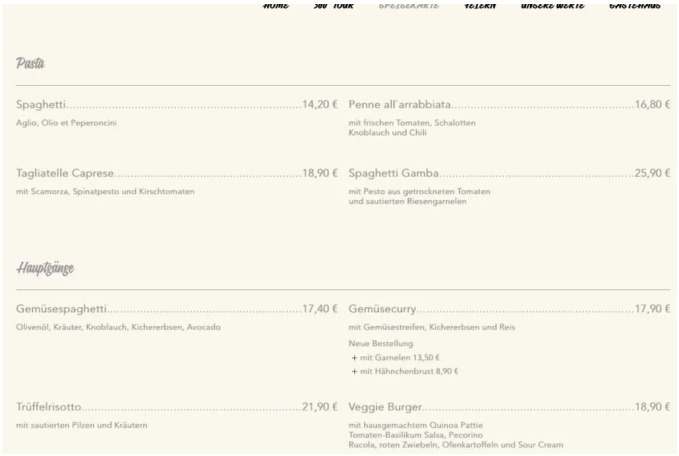
Hellmann: Bei mir kostet ein Schnitzel keine 30 Eur**o…**

herrsching.online: …sondern…

Hellmann: 27,90 Euro, vom Schwein sogar nur 17,90 Euro. Das Fleisch ist aus Bayern, und wir arbeiten mit selbst geklärter Butter.

herrsching.online: Und nun nach vielen kritischen Fragen eine Steilvorlage für Sie: Welchen kulturellen und sozialen Wert hat ein Gasthaus in einer Gemeinde? Ist es für die Gesellschaft sozusagen systemrelevant?

Hellmann: Wenn wir keine Wirtshäuser mehr hätten, wäre die Gesellschaft arm dran. Wir bieten Geselligkeit und Gastfreundschaft, das sind traditionelle und im Wortsinn *wert*volle Werte. Und Sie werden in einem Gasthaus bedient. Da steckt ja das Wort Dienen drin. Ohne Wirtshäuser würde die Gesellschaft total verarmen.



Pasta

Spaghetti ..... 14,20 €
Aglio, Olio et Peperoncini

Penne all'arrabbiata ..... 16,80 €
mit frischen Tomaten, Schalotten
Knoblauch und Chili

Tagliatelle Caprese ..... 18,90 €
mit Scamorza, Spinatpesto und Kirschtomaten

Spaghetti Gamba ..... 25,90 €
mit Pesto aus getrockneten Tomaten
und sautierten Riesengarnelen

Hauptgänge

Gemüsespaghetti ..... 17,40 €
Olivenöl, Kräuter, Knoblauch, Kichererbsen, Avocado

Gemüsecurry ..... 17,90 €
mit Gemüsestreifen, Kichererbsen und Reis
Neue Bestellung
+ mit Garnelen 13,50 €
+ mit Hähnchenbrust 8,90 €

Trüffelrisotto ..... 21,90 €
mit sautierten Pilzen und Kräutern

Veggie Burger ..... 18,90 €
mit hausgemachtem Quinoa Pattie
Tomaten-Basilikum Salsa, Pecorino
Rucola, roten Zwiebeln, Ofenkartoffeln und Sour Cream

Die Seespitz-Speisekarten im letzten Jahr



Pasta

Spaghetti ..... 14,20 €
Aglio, Olio et Peperoncini

Penne all'arrabbiata ..... 16,80 €
mit frischen Tomaten, Schalotten
Knoblauch und Chili

Tagliatelle Caprese ..... 18,90 €
mit Scamorza, Spinatpesto und Kirschtomaten

Spaghetti Gamba ..... 25,90 €
mit Pesto aus getrockneten Tomaten
und sautierten Riesengarnelen

Hauptgänge

Gemüsespaghetti ..... 17,40 €
Olivenöl, Kräuter, Knoblauch, Kichererbsen, Avocado

Gemüsecurry ..... 17,90 €
mit Gemüsestreifen, Kichererbsen und Reis
Neue Bestellung
+ mit Garnelen 13,50 €
+ mit Hähnchenbrust 8,90 €

Trüffelrisotto ..... 21,90 €
mit sautierten Pilzen und Kräutern

Veggie Burger ..... 18,90 €
mit hausgemachtem Quinoa Pattie
Tomaten-Basilikum Salsa, Pecorino
Rucola, roten Zwiebeln, Ofenkartoffeln und Sour Cream

Die Seespitz-Speisekarte in diesem Jahr

Category

1. Gastronomie

Date
25/11/2026
Date Created
14/01/2026