

Genuss mit Blick ins Grüne: im Restaurant **DAS MAXX** in Regen

Restaurant im Penzkofer-Gebäude feiert Einjähriges – erweiterte Öffnungszeiten, mehr Platz, zusätzliche Angebote für die Gäste – Sonnenterrasse mit Blick zum Geißkopf

Regen. Das Restaurant DAS MAXX hat Geburtstag: Im September 2023 wurde das Lokal im Penzkofer-Bürogebäude, Straßfeld 20, im Regener Ortsteil Metten eröffnet. „Bauen und Kochen, passt das zusammen?“, wurde anfangs gefragt. Mittlerweile ist klar: Ja, das passt. Und zwar richtig gut. DAS MAXX ist zur gefragten Adresse in der Gastroszene im Bayerischen Wald geworden – für alle, die gerne gut à-la-carte essen und für alle, die einfach schöne Abende mit Freunden, Kollegen oder der Familie verbringen wollen.

Das Angebot wird jetzt erweitert. Künftig gibt es noch mehr Möglichkeiten, gemütliche Stunden zu erleben – drinnen im modernen Restaurant oder im Freien auf der XL-Sonnenterrasse mit Geißkopf-Blick: Das Restaurant ist noch öfter geöffnet. Gäste können sich Donnerstag, Freitag und Samstag ab 18 Uhr von Küchenchef Thomas Hollmayr und dem engagierten Team in Küche und Service verwöhnen lassen. Es gibt mehr Plätze und eine erweiterte Speisekarte. Angebote wie italienische Abende und weitere, wechselnde Themenabende, die meist in kürzester Zeit ausgebucht sind, soll es öfter geben. Außerdem ist es noch einfacher, zu reservieren. Wer mag, kann sich bequem online einen Tisch sichern, 24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche. Persönlich und telefonisch ist DAS MAXX wie gewohnt erreichbar.

Küchenchef Thomas Hollmayr hat eine große Fangemeinde. Er ist bei Genuss-Liebhabern bekannt, aus der „Kulturwirtschaft“ in Ottmaring, aus dem „Grauen Hasen“ in Deggendorf und anderen Lokalen. Im DAS MAXX hat er seine Heimat gefunden. Wer kulinarisch etwas Neues ausprobieren möchte, kommt hier auf seine Kosten, genau wie Gäste, die es bei der Küche bodenständig, frisch und saisonal wollen. Carpaccio mit Fleisch von Rindern aus der eigenen Landwirtschaft, dem Edhof, steht ebenso auf der Speisekarte wie klassischer Wurstsalat. Spezialitäten wie Lammkarree oder Vitello Tonato zaubert das Küchenteam genauso gerne wie Eigenkrea-

tionen wie den Edhof-Burger, Nudeltascherl an Trüffelschaum, Salate mit dem gewissen Etwas, ein Cordon bleu im Italien Style, hausgemachte Desserts oder Gerichte, die zur Saison passen.

Herzblut, Handwerk und ein Stück Heimat, kreativ serviert. Genau das erwartet die Gäste im DAS MAXX. Das Rindfleisch kommt von eigenen Kühen, das Fleisch vom regionalen Metzger, das Gemüse aus dem Gäuboden, der Salzwasserfisch spätestens 24 Stunden nach dem Fang in die Pfanne. Thomas Hollmayr steht für gutes Essen ohne Schnickschnack. Er schwört auf gute Grundprodukte, natürliche Aromen, frische Kräuter, traditionelles Kochhandwerk und regionale Zutaten, wo es sinnvoll ist. Auf der Speisekarte, die online zu lesen ist, stehen Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und vegetarische Gerichte, es gibt deutsche, internationale und mediterrane Küche.

Das Restaurant liegt im Grünen, gut erreichbar, nur zwei Kilometer entfernt vom Regener Zentrum, mit kurzen Wegen nach Deggendorf oder Straubing. Familienfeiern wie Taufen oder Geburtstage sind möglich. Für Unternehmen, die Räume für Seminare suchen, gibt's verschiedene Angebote, Anfragen dazu gerne an event@penzkofer-bau.de Parkplätze stehen vorm Haus zur Verfügung. Tipp: Am besten vorher einen Tisch reservieren!



Gute Küche: Vielfältige Gerichte stehen auf der Speisekarte. Die Gäste können sich auf deutsche, internationale und mediterrane Küche freuen.



Das Rindfleisch stammt von Bio-Rindern vom Edhof, der eigenen Landwirtschaft. Der Edhof steht für Nachhaltiges aus der Heimat.



Gefragter Treffpunkt: Auf der XL-Sonnenterrasse im DAS MAXX genießen die Gäste gemütliche Stunden und den Blick ins Grüne.



Gäste-Service mit Herz bietet die Servicemannschaft um Restaurant- und Eventmanager Wilhelm Loibl (3. v.l.), im Bild hier mit einem Teil des Teams. – Fotos: DAS MAXX

Für Genussmomente:

DAS MAXX
Ihr Restaurant im
Bayerischen Wald

Sie verwöhnen die Gäste kulinarisch: Küchenchef Thomas Hollmayr (l.), Koch Josef Limmer und das Küchenteam im DAS MAXX.