

Zeitschrift: Lenzburger Neujahrsblätter
Herausgeber: Ortsbürger-Kulturkommission Lenzburg
Band: 95 (2024)

Artikel: Hirschen : ein grundsolider "Italiener"
Autor: Müller, Michael
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1047526>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 24.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Hirschen

Ein grundsolider «Italiener»

Adresse:

Rathausgasse 41
hirschenlenzburg.ch

Speisekarte:

klassisch italienisch

Preise:

im mittleren Bereich

Mit einem Wort:

frisch und freundlich

An italienischen Restaurants mangelt es in Lenzburg wahrlich nicht. Doch die Regel, wonach Konkurrenz das Geschäft belebt, scheint hier zu stimmen. An einem gewöhnlichen Dienstagabend in den Sommerferien ist der Hirschen ausgebucht – einige Tische werden sogar zweimal «verkauft».

Seit 265 Jahren wird im markanten Eckhaus oben an der Rathausgasse ununterbrochen gewirtet. Davon zeugen die elf Namen der Gastgeber von 1758 bis 1998 auf dem ehemaligen Kaminabzug in der Gaststube.

2016 hat der erfahrene Gastronom Fiore Kriezi die urchige Gaststätte vom erfolgreichen Wirte-Ehepaar Rosmarie und Markus Roth übernommen und sich mit klarem Konzept und Geschick eine eigene Stammkundschaft erarbeitet. Der Hirschen ist eines der wenigen Restaurants in der Stadt, das ab 11.00 Uhr bis 23.30 Uhr durchgehend warm kocht. Tagsüber mit einer kleinen Karte aus frisch zubereiteten Spezialitäten – abends mit dem vollen Programm aus Antipasti, Pasta, Fleisch/Fischgerichten und knusprigen Pizzen oder einem vom Koch selber vorgeschlagenen Mehrgänger.

Als Vorspeise bestellen wir einen kleinen Carpaccio di Polpo auf Rucola. Die fein geschnittenen, zurückhaltend gewürzten Tintenfisch-Scheibchen gehen mit dem milden, leicht süsslichen Rosenpfeffer eine raffinierte Symbiose ein. Gut auch die Penne alla Norma, obwohl etwas mehr Auberginen und weniger Champignons der Pasta wohl gutgetan hätten. Zum Hauptgang ein Saltimbocca alla Romana mit der klassischen Weisswein-Buttersauce. Die zarten Kalbsschnitzel lassen keine Wünsche offen.

Dazu nur ein frischer, knackiger Marktgemüse-Mix, damit für das Dessert noch etwas Appetit übrigbleibt: ein halbgefrorener Tartufo al Limoncello als erfrischende Abrundung. Erstaunlich beim aktuellen Fachkräftemangel: der schnelle, kompetente und fröhliche Service. In der Tat: ein grundsolider «Italiener»!

*Hirschen-Wirt mit Stolz
und viel Herzblut:
Fiore Kriezi CI*



Michael Müller