



RESTAURANT HAGER'S KUPFERPFANDL

AMBITIONIERTE Küche

Schärding, die barocke Perle am Inn, ist stets einen Ausflug wert. Was für die barocke Architektur und die direkte Lage am Inn gilt, gilt erst recht für die Kulinarik. Vor allem dann wenn man das Restaurant „Hager's Kupferpfandl“ als lukullisches Ziel im Visier hat. Mitten in der historischen Altstadt, nur wenige Schritte von dem berühmten Häuserensemble der sogenannten Silberzeile entfernt, liegt etwas versteckt das traditionsreiche Restaurant Kupferpfandl. Insider erkennen schon von draußen, dass hier frische Küche und beste Produkte im Mittelpunkt stehen. Denn direkt neben der Haustür prangen die Plaketten „AMA Gastrosiegel“, mit dem Betriebe ausgezeichnet werden, die die Philosophie des regionalen Einkaufs leben, und der Initiative „Genuss Region

Thomas Hager hält in der Schäringer Innenstadt seit über sieben Jahren die Traditionen österreichischer Kochkunst hoch. Klein, aber fein präsentieren sich die zwei gemütlichen Restauranträume.



Winterlicher Suppen-Renner: Rotkrautschaumsuppe mit Entengrammlknödel.
Unten: Kulinarischer Auftakt mit Schmankerln rund um den Räucherfisch.



Österreich“. Man darf also gespannt sein. Doch bevor man sich der Speisekarte widmet, fällt das Ambiente auf, das einen wunderbar behaglichen Bogen spannt zwischen Nostalgie und modernen Einrichtungsdetails. Und der herzliche Service von Monika Brünmayr, die den eiligen Mittagsgast, der sich in der Woche über das fair kalkulierte Zwei-Gang-Menü freut, genauso verwöhnt wie die zahlreichen Stammgäste, die oft weite Wege in Kauf nehmen, um sich die Kunst von Thomas Hager schmecken zu lassen. Vor acht Jahren hat der gebürtige Lienzer die traditionsreiche Adresse übernommen, deren hervorragender Ruf heute weit über Schärdings Grenzen hinaus reicht. Das liegt in erster Linie am konsequenten Streben nach bester Qualität sowohl in Bezug auf die regionalen Produkte als auch auf deren Zubereitung. Das spiegelt das wöchentlich wechselnde Menü, vielleicht mit einem gebratenen Lachsforellenfilet auf Zitronenbutter und einem rosa Rücken vom Bio-Rind auf Rotweibuttersauce und Kräutergnocchis, genauso wieder die beliebten Kupferpfandl-Klassiker. Dazu gehören die gebratene Innviertler Blut-Leberwurst auf Speckkrautsalat oder die geschmorten Rinderbackl in Rotweinsauce. Dazu ein guter Rotwein aus dem schwerpunktmäßig österreichisch bestückten Weinkeller, was will man mehr?

Vielleicht die Küche von Thomas Hager auf einem Fest? Kein Problem! Ob im Restaurant, in den repräsentativen Räumlichkeiten auf Schloss Sigharting, dem Sitz von Hager's Cafe und Lounge, oder außer Haus, Thomas Hager und sein Team sorgen für den reibungslosen Ablauf von Veranstaltungen bis 300 Personen. ■

*Inhaber: Thomas Hager
Stöbergassl 3, A-4780 Schärding
Telefon: 00 43 / (0) 77 12 / 20 33
Telefax: 00 43 / (0) 77 12 / 20 33-5
E-Mail: www.restaurant@kupferpfandl.at
Internet: www.kupferpfandl.at
Öffnungszeiten Küche: Mi. – So. 11.30 – 14.00, 18.00 – 23.00 Uhr
Ruhetage: Montag und Dienstag
Kreditkarten: Amex, Mastercard, Visa*