

Verborgen: Schärdings „Kupferpfandl“

Innviertler Schmankerl und feine mediterrane Spezialitäten werden unter Gewölben und im Gastgartl kredenzt

Gerne schmeichelt sich der malerische Grenzort Schärding damit, schönste Barockstadt Österreichs zu sein. Bewusst wird dies einem so recht, wenn man gemächlich der Silberzeile entlangspaziert und sich nach einer Innviertler-Einkehr umschaute. Und an Letzterem gibt es keinen Mangel. Fast überall lädt bei den Traditionsgaststätten den Sommer über auch ein Gastgartl zum Verweilen ein – das ganz gleich, ob im Wirthaus „Zur Bums'n“, im Kapsreiter-Bräustüberl, im „Oxxnhof“ und im nicht weit von Schärding entfernten „Huberhof“ in Schnellldorf.

Nur ein paar Schritte von der Schärddinger Silberzeile entfernt bietet sich im Stögerpassl 3 das „Kupferpfandl“ vor allem zum Kennenlernen der Innviertler Kost an.

Das „Kupferpfandl“ ist seit 2005 das Reich von Thomas Hager, Jahrgang 1970, der im Schloss Fuschl am See als Koch lernte, seine Lehr- und Wanderjahre dann in der Schweiz und im fernen Australien fortsetzte, die internationale Küche kennenlernte, mit „Sterne“-Köchen im Team war und die Welt der globalen kulinarischen Genüsse für sich eroberte. Ersetzt auf Perfektion und vor allem auf regionale Produkte, aus denen er auch gerne Mal mediterrane Köstlichkeiten zaubert.

Nun ist Saison für die Eierschwammerl

Unter uralten Gewölben bieten zwei Restaurant-Räume 45 Sitzplätze. Wenn auch durch die Aufpflasterung das Stögerpassl eine Art schiefe Ebene darstellt und von Passanten mitgenutzt wird, gewährt das „Kupfer-



Die alten Gewölbe des „Kupferpfandl“ im Schärddinger Stögerpassl bieten geruhsame Plätze zu kulinarischen Genüssen. – Fotos: Tina Binder

pfandl“-Gastgärtchen einen wohlthuenden Schatten zwischen altem Gemäuer.

Jeden Tag neu geschrieben wird die Speisekarte. Gut gefragt sind als Vorspeisen Tartar von der geräucherten Forelle mit Rahmgurken (10,50 Euro), die Erdäpfelschaumsuppe mit Eierschwammerln (4,80 Euro) und das Carpaccio vom Jungrind mit lauwarmen Eierschwammerln (Pflifferlinge) und frischem Parmesan (10,80 Euro). Bei den Fischen steht das gebratene Bachsaiblingsfilet mit Erdäpfel-Eierschwammerlgröstl (17,80 Euro) und bei den Hauptspeisen stehen das ausgelöste Backhendl auf Erdäpfel-Blattsalat (12,80 Euro), das gekochte Hüferschwanzl (Tafelspitz) mit



Seine Lehr- und Wanderjahre führten Thomas Hager bis nach Australien. Treu geblieben ist er jedoch der österreichischen wie mediterranen Küche.



Das aufgepflasterte Stögerpassl südlich der Schärddinger Silberzeile ist den Sommer über zu einem Gastgartl des „Kupferpfandl“ umfunktioniert.

Cremespinat, Rösterdäpfeln und Apfelkren, die Trüffeltortelloni in Lauchsauce mit gebratenen Fischstreifen und frischem Parmesan (12,80 Euro), bei den Desserts die böhmischen Mohn-Nussnudeln auf Marillenröster und Birnensorbet (7,80 Euro) obenan.

Mit hundert verschiedenen Weinen – vorwiegend aus dem Kamptal, der Steiermark, dem Burgenland und Portugal ist der Weinkeller gut sortiert. Flaschenweine werden das Achtel ab 3,30 Euro auch glasweise ausgeben.

Auch zu Kochkursen wird eingeladen

Ab und zu lädt der Chef des Hauses auch zu besonderen kulinarischen Tagen ein, so zur Schwammerlzeit, zum Weinkirka mit Livemusik, zum Ganslesen, zu Weihnachtsschmankerln und den von ihm individuell gestalteten Kochkursen z. B. in Sachen Fisch und Trüffeln (siehe Homepage unter www.kupferpfandl.at).

Ja, wer sich zum Essen und Trinken in ruhige Gefilde zurückziehen will, der ist im „Kupferpfandl“ gut aufgehoben und wird eine kulinarisch durchaus anspruchsvolle Küche genießen können.

Infos: „Kupferpfandl“ Restaurant & Catering, Thomas Hager, Stögerpassl 3, A-4780 Schärding, Tel. +43(0)7712/2033, Fax 20335, Mobil 0676/444 72 44, www.kupferpfandl.at. E-Mail-Adresse: restaurant@kupferpfandl.at – Öffnungszeiten: Mittwoch, Donnerstag und Freitag ab 17 bis 23 Uhr, Samstag und Sonntag 11.30 bis 14 Uhr und 17 bis 22 Uhr. Spezialisiert sind Thomas Hager (geprüfter Catering-Experte) und sein Team auch auf stilvolles Catering von Cocktailempfangen, klassische Menüfolgen und exklusive Gala-Dinner für 20 bis 300 Personen.