

Kupferpfandl

Restaurant + Freisitz



feinst im
gassl

Stöckgeraßl 3

A-4780 Schärding

Tel.: 0043-7712-2033 · Fax: -20335

Wirt: Thomas Hager

Koch: der Wirt

Plätze: 45 im Restaurant,

35 auf der Gasslterrasse

Ruhetag: Dienstag



www.kupferpfandl.at



wie kommt man hin?

Von der Silberzeile am Oberen Stadtplatz ein kurzes Stück südwestlich Richtung Inn in die Innsbruckstraße, dann rechts, 100 m.

küche: regional, international

öffnungszeiten: 11.30 – 14.00 und 18.00 – 23.00 Uhr

warme Küche: 11.30 – 14.00 und 18.00 – 22.00 Uhr

Betriebsferien: zweite Januar- und erste Septemberhälfte

reservieren: vom Freitag bis Sonntag ratsam

spezialitäten: Menü, 3 oder 5 Gänge; beachtliche Weine

preisbeispiele:

Menüs: 3 gängig 35,00 €, 5 gängig 51,00 €

Stammkarte: 6 Hauptgerichte 9,50 – 24,50 €

Bärlauchschaumsuppe mit Schwarzbrotchips 4,50 € – Gänsestopf-

leberterrine mit lauwarmen Essigzweitschen 13,50 € – Penne mit

Lammsugo, Paprika und Schafskäse 9,50 € – Gebackener Kanin-

chenrücken auf Erdäpfel-Vogersalat und Kernöl 16,20 € – Gekochtes

Hüferschwanzl mit Cremespinat, Rosterdäpfel und Apfelkren 12,80 €

– In Kräutern gebratener Wolfsbarsch mit Schmortomaten und Bär-

lauchrisotto 16,80 € – In Kräutern gebratenes Bachsaiblingsfilet auf

Balsamicolinsen, dazu krosse Erdäpfelscheiben 16,50 € – Caramel-

liesiertes Grießblammerie mit Erdbeer-Bananenragout 6,80 €

☉ **Weinkarte** (sehr gut): 9 Schoppen von 6,00 – 8,50 €

60 Flaschen von 18,50 – 128,00 €

☉ **Getränke:** Fassbier, 0,5l: 3,50 € – Cola-Mix, 0,33l: 3,00 € – Mineral-

wasser, 0,75l: 5,50 € *

kreditkarten: Amex, Diners, MasterCard, Visa

chärding

Man hat, vor knapp dreißig Jahren, ein Passauer Wirt gesagt, das Beste am Bäderdreieck sei doch Schärding. Neider! Für mich war es aber der Anlass, postwendend dorthin zu fahren. Damals ohne Tanktourismus, dafür aber mit Heini Forstinger. Der tubablasende Wirt im Zentrum ging mit mir um, wie ein Cowboy mit Jungkindern: Er drückte mir ein nie mehr zu löschendes Brandzeichen auf den Hintern.

Die Zeiten gehen dahin.

Heini bläst heute auf Wolke acht, sein Sohn fischt mit Fliegen, der Pöttler in Haid macht in Immobilien und die göttliche Vorsehung trieb mich ins Stöckergeraßl ...

Gott sei Dank! Nun folgt ein Zeitsprung.

Unsere Gaumen-Enttäuschungen beim Birnbacher Metzgerfürsten zum Jahreswechsel 08/09 schrien nach Satisfaktion. Einer, ganz nah, musste helfen: Thomas Hager. Also saßen wir Samstagabend bei minus zehn Grad, außen, in dem kuscheligen Restaurant, innen, und lasen mit Genuss die interessante Karte. Den Tank hatten wir eben erst randvoll gefüllt und damit war ein Teil des Essens bereits bezahlt. Viele schöne Worte zergingen auf der Zunge, denn Hager ist überzeugter Alpenrepublikaner, liebt seine Regionalprodukte und deren originalen Bezeichnungen. Für

manchen Bäderdreieckler muss sogar der Service übersetzen, aber Sarah macht das so charmant, so dass sie die Gäste bereits gewonnen hat, bevor Thomas überhaupt in seiner offenen Puppenküche eine Pflanze angefasst hat. Nur so nebenbei: Das Bonsaiherdchen ist ins Restaurant integriert, nichts geht mit doppeltem Boden. Der Duft der Wahrheit ist permanent riechbar! Und macht Hunger! Ich pack' das Dreigangmenü, ohne Suppe und Fisch, für 35,00 €.

Carpaccio vom Jungrind mit Paprikavinaigrette und frischem Parmesan. Schlicht und ergreifend formuliert. Ansprechend angerichtet. Bestes Fleisch, natürlich nicht kühl-schrankkalt, hauchfein, das Dressing mit wenig Balsamico gesüßt, sonst fruchtiger Paprika mit etwas knackfrischem Salat. Auch im Hauptgang punktet der piffig ausschende Kerl ohne Einschränkungen auf Sternelevel. *Rosa Kalbrückensteak auf Steinpilzsauc mit feinen Nudeln und Zuckerkirschen* kann man nicht besser zubereiten. Ein sehr großes Stück Fleisch mit köstlicher Grillkruste und knapp rohem Herzstück, das aber, tricky, während des Essens fertigart. Alles begleitet eine perfekte Soße! Bei »de Nochsbeisn« sind die Alpenrepublikaner, selbst in den sinnviertler Hügeln, nahezu unschlagbar: *Marzipanmousse mit Nespressoesumpas und Orangensalat.*

Thomas ist schmeckbar ein schlagender Beweis!

