



In der Ruhe liegt die Kraft

HUBER'S IM FISCHERWIRT ZEIGT EINDRUCKSVOLL, WIE MAN TROTZ ZWEIER HAUBEN WOHLTUEND BODENSTÄNDIG BLEIBT. FÜR ALLE, DIE GEHOBENE KÜCHE IM ANSPRECHENDEN AMBIENTE EINES SEHR GEMÜTLICHEN GASTHAUSES SCHÄTZEN, IST DER FISCHERWIRT DIE ERSTE WAHL.

Text: Markus Deisenberger, Fotos: Andreas Kolarik



Die österreichische Küche ist Chefkoch Harald Hubers Steckenpferd. Klassiker wie Backhendl oder Tafelspitz wird man kaum wo besser und liebevoller zubereitet finden wie hier. Letzterer kommt sogar im Kupfergeschirr auf den Tisch, was eine zweite Besonderheit von Huber's im Fischerwirt unterstreicht: Hier wird gern am Tisch vorgelegt. Aufwändig ist das, und man fühlt sich als Gast sofort auf angenehme Art und Weise verwöhnt. Aber wirklich besonders wird es, wenn bei „Hubers Klassikern“ ein Edelprodukt, etwa wunderbar duftender Perigord-Trüffel oder Kaviar, mit etwas traditionell Österreichischem kombiniert wird.

Zum Beispiel Beef Tatar, das mit Erdäpfel-Rösti, Kaviar und einem Erdäpfel-Espuma serviert wird. Die Krone aber wird dem klassischen Tatar durch drei Scheiben eingelegten Perigord-Trüffel aufgesetzt. Oder der mit einer zarten Vinaigrette marinierte Spargelsalat, der mit glaciertem Hummer und mit Hummerschaum, Spargelspitzen und Blüten verfeinert auf den Tisch kommt. Gekocht wird hier übrigens fast ausschließlich mit regionalen Produkten: Der Fisch kommt vom Grill, der Salat vom Lieferinger Bauern, und den feinen Trüffel liefert Peter Schmutz. Ja, und die Morcheln sammelt, wann immer er Zeit hat, der Küchenchef selbst, und zwar in der nahe gelegenen Lieferinger Au.

Paul Bocuse hat einmal sinngemäß gesagt, dass man es als Gastronom dann geschafft hat, wenn auf dem Parkplatz neben der Limousine auch ein Traktor steht, weil man erst dann mit seiner Küche in allen Gesellschaftsschichten angekommen ist. Im Fischerwirt ist das der Fall. Hier kann man ein fünfgängiges Menu mit perfekter Weinbegleitung genießen, ebenso willkommen ist aber auch der Gast, der „nur“ auf ein Kalbsbeuschel mit einem Bier vorbeischaut. Man schafft den Spagat zwischen Haubenküche und gemütlichem Gasthaus scheinbar mühelos. Und so finden sich unter den Gästen Lieferinger Bauern ebenso wie Generaldirektoren. Es mag am wunderbaren Essen, der ehrlichen Gastlichkeit oder vielleicht sogar daran liegen, dass das Lokal neuerdings auch elektrosmogfrei ist, man bleibt im Fischerwirt gerne sitzen.

In der angeschlossenen Greißlerei kann man nicht nur essen, es werden u.a. Wollschwein-Produkte vom Krüsel aus Staden, Kaviar von Grill und selbstgemachte Pralinen, Marmeladen und Chutneys verkauft. Der Renner sind derzeit die Kaviar-Pralinen.



HUBER'S IM FISCHERWIRT RESTAURANT & GREISLEREI & WEINBAR

Peter-Pfenninger-Straße 8 | 5020 Salzburg | +43 662 42 40 59 | www.fischerwirt-liefering.at

Öffnungszeiten: Do–Mo von 11.00–24.00 Uhr, Küchenzeiten von 11.00–22.00 Uhr oder nach Anfrage.