

## Unser Steckbrief



### Das StadtWirtshaus

Es war einmal...

Vor vielen Jahren (exakt im Jahre 1992) wurde das kleine Bierbeisl „Hopferl & Schmalz“ in der Meridian-Passage eröffnet. Man konnte nur sagen: „Der Bär ist los“. Man fühlte sich einfach in der urigen, ländlichen Umgebung wohl. Das Beisl wurde mit den Jahren immer voller und erweiterte sein Angebot stetig. Bald gab es neben den kleinen Schmankerln, eine Vielzahl an Waldviertler Speisen.

17 Jahre später übersiedelte das Wirtshaus Hopferl. Und da sind wir jetzt. Am Stadtplatz 24 im Herzen von Gmünd. Das StadtWirtshaus Hopferl hat nun sein zu Hause im ehemaligen Herrenmodengeschäft Buchhöcker gefunden. Dieses Haus, mit sehr viel Charme und Geschichte, wurde zu einem StadtWirtshaus umgebaut. Der Name "Hopferl" wurde beibehalten und in "Hopferl - das Stadtwirtshaus" unmodifiziert

Vieles wurde beim Alten gelassen, manches musste erneuert werden.

Unsere Liebe zu Gmünd und dem Waldviertel kann man sehr gut an manchen Details erkennen.

Man findet alte Gmünder Ansichten an den Wänden, exklusiv bei uns erhältlich das Gmünder Stadtbier, Waldviertler Weine und regionale Schmankerln.

Es freut uns, sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

### Platzangebot

Unser Stüberl umfasst 40-50 Sitzplätze. Unsere Vinothek 12 Sitzplätze.

Die Wirtsstube 40 Sitzplätze. Brasserie (Raucherbereich) 10 Sitzplätze, 9 Hoch-Sitzplätze)

### Unsere Philosophie

Wir pflegen eine moderne, kreative Wirtshausküche mit ausgesuchten und qualitativ hochwertigen Produkten quer durch unser Speise- und Getränkeangebot. Wir pflegen die niederösterreichische Wirtshauskultur, regionale Produktnähe sowie das AMA-Gastrosiegel, weiters sind wir in dem Kreise der Genußregion "Waldviertler Karpfen" an federführender Stelle tätig.

Als Genußwirt pflegen wir die regionalen Produkte, teils durch Selbstanbau wie den hervorragenden Engelbrechtser Kartoffel und den Waldviertler Mohn.

Unser freundliches Personal heißt sie in angenehmer Atmosphäre herzlich willkommen.

Ständig sind wir daran uns zu verbessern und an uns zu arbeiten.

### Unsere Mitarbeiter

Derzeit arbeiten für uns im Bereich Service 5 Personen und 1 Lehrling. Im Bereich Küche 8 Personen und 1 Lehrling. Danke für die tolle Unterstützung.