

Weine:

Die dazu passenden
edlen Tropfen
für die
verschiedenen Gänge
werden von
jungen Topwinzern
aus Österreich
präsentiert.



Thomas Hagleitner



Juni – September 1993

Commis Patissier Hotel Tennerhof

Juni – September 1994

Commis Entremetier Hotel Tennerhof

September – Dezember 1994

Entremetier Hotel Gall, Funchal Madeira Portugal

Jänner – August 1995

Bundesheer Hochfilzen

Oktober 1995 – Mai 1996

Koch im elterlichen Betrieb s'Pfandl

Mai – November 1996

Küchenchef im elterlichen Pachtbetrieb

Golfrestaurant in Kössen

November 1996 – April 1997

Demi Chef Entremetier Hotel Trofana Royal in Ischgl

Mai – November 1997

Küchenchef im elterlichem Pachtbetrieb

Golfrestaurant in Kössen

November 1997 – April 1998

Chef Entremetier im Hotel Trofana Royal in Ischgl

Mai – November 1998

Küchenchef im Golfrestaurant Kössen

Seit 1. Dezember 1998

Gastwirt und Küchenchef

im Restaurant s'Pfandl Reith bei Kitzbühel

1999 – 2001 in der Zwischensaison Formel 1

Catering international, 18 Grand Prix für die

Firma Do&Co

Einladung

zum

Haubenfestival

im

s'Pfandl

Fam. Hagleitner



Samstag 12. Oktober 2013

Spezialitäten-Restaurant

Kitzbühelerstraße 69
6370 Reith bei Kitzbühel

Tel. 0043/5356/62271

info@pfandl.co.at

www.pfandl.co.at



Haubenfestival

im Restaurant s`Pfandl

Lassen Sie sich von den
4 Spitzenköchen und dem
Gastgeber Thomas Hagleitner
auf vielfältige Weise in die Welt des
Genusses entführen.

Schauen Sie den Profis beim Kochen über
die Schulter und nehmen Sie wertvolle
Tipps mit nach Hause.

Am Samstag den 12. Oktober 2013
Restaurant s`Pfandl

Beginn: 18.30 Uhr

Preis: € 110,- alles inklusive
(Menü, Wein, Mineral, Kaffee)

Reservierung unter:
Tel. 05356/62271



Fritz Grampelhuber

2002 – 2004

Jungkoch im elterlichen Betrieb Steegwirt

2004 – 2006

4-Haubenbetrieb, Karl und Rudolf Obauer,
Werfen – Salzburg



Winter 2006 / 2007

Chlösterli – Ristorante Santabbondio – Martin et Lorena
Dalsass, Soreno – Lugano Schweiz

Frühjahr 2007

Domaine de Chateavieux Philippe Chevrier, Satigny – Genf

Sommer 2007

Koch im elterlichen Betrieb Steegwirt

Winter 2007 / 2008

Restaurant Carpe Diem, Getreidegasse – Salzburg

Sommer 2008

Koch im elterlichen Betrieb Steegwirt

Winter 2008 / 2009

Hotel Rosa Alpine, Norbert Niederkofler, St. Kassian –
Alta badia – Südtirol

Seit Sommer 2009 Chefkoch im elterlichen Betrieb



Erich Pucher

- Kochlehre im Hotel Liesingtaler in Mautern/Stmk

- Kulmhotel St. Moritz, Schweiz

- Restaurant Tartagnan Oslo, Norwegen

- Hotel Central Placa Westin Los Angeles – Sous Chef

- Charleton Westin Johannesburg, Südafrika, Souschef

- Hotel Skandinavia Oslo, Sous Chef

- Royal Viking Line Royal Viking (Luxus Liner) – Saucier

- Rahmhube (Stolzalpe) Pächter 1981 – 2001 – 2 Hauben

- Hotel Gasthof Lercher, Murau, Küchenchef – 3 Hauben

- **Puchers 3 Hauben Kochschule & Catering**



Jürgen Kleinhappel

Juni bis Oktober 2002

Austauschpraktikum der
Bundeswirtschaftskammer
im Bundesstaat
Main/USA Hotel the cliff house



Ab November 2002

Hotel Trofana Royal Ischgl

Wintersaison 2002 / 2003 – Commis Entremetier

Sommersaison 2003 – Chef Entremetier

Wintersaison 2003/2004 – Demi Chef Saucier

Sommersaison 2004 – Chef Gardemanger

Oktober 2004 – Oktober 2005

Restaurant Steirereck Wien Chef Gardemanger

November 2005 – April 2006

Hotel Trofana Royal Ischgl chef Saucier

Mai 2006 – Juli 2009

Restaurant Saziani Neumeister Straden - Küchenchef

Aktuell Küchenchef San Pietro in Graz



Erwin Werlberger

1993 – 1996

Kochlehre im Biohotel Stanglwirt, Going

1996 – 1997

Bundesheer St. Johann/i.T.

1997 – 1998

Commis de cuisine, Hotel Mirabeau, Zermatt

1998 – 1999

Demi chef & chef de partie Hotel Bareiss, Schwarzwald

1999 – 2000 Chef de Partie Restaurant Tantris München

2000 – 2002

Sous Chef im Gasthof Gramshammer, Vail, Colorado, USA

2002 – 2003 Sous chef Schloss Fuschl, Fuschl am See

2003 – 2005 Sous chef Hangar 7, Salzburg

Seit 2005 Küchenchef Winterstellgut, Annaberg

