

BISTRO MENÜ

DÄNISCHER KAISERGRANAT

Ingwer - Kaviar - Röstzwiebel

|

ÉTOUFÉE TAUBE

Radicchio - Birne - Erdnuss

|

MILCHKALB HERZBRIES

Rührei - Spargel - Kapernbutter

|

NEUSIEDLERSEE FÓGOSCH

Maiwipferl - Seeigel - Bärlauchknospen

|

CHALLANS ENTE

Lacto-fermentierte Karotte & Beete - „XO“ Jus

|

AFFINIERT E KÄSE

Chutneys - Nüsse - Trauben

|

RHABARBER & EUKALYPTUS

Buttermilch - Tahitivanille

4 – G A N G – M E N Ü 70

Weinbegleitung +45

5 – G A N G – M E N Ü 85

Weinbegleitung +55

6 – G A N G – M E N Ü 100

Weinbegleitung +55

7 – G A N G – M E N Ü 115

Weinbegleitung +75

DAS RESTAURANT SPARKLING BISTRO

Unsere Speisekarte wird täglich angepasst, je nach Markt
und natürlich auch nach Laune.

Freuen Sie sich darauf, dass wir variieren und Sie auch gerne überraschen.

Was es bei uns immer gibt:

Saisonales und Regionales und manchmal etwas von Weiter her.

Lebensmittel, von denen wir wissen, woher sie kommen,

und die wir guten Gewissens auf Ihren Teller legen.

Bedrohte Tiere, Fische und Pflanzen hingegen servieren wir Ihnen nicht.

Das im Sparkling Bistro alles „handmade“ ist, versteht sich von selbst.

Und so könnte die Speisekarte bei Ihrem Besuch bei uns aussehen.

Oder auch ein bisschen anders. Denn gekocht wird hier nach Lust und Laune!

BUSINESSLUNCH

Dienstag - Freitag
12:00 - 14:30 Uhr

2-GANG-MENÜ 30

3-GANG-MENÜ 35

SAISONALES & KLASSIKER

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Petersilienkartoffel - Kopfsalat - Preiselbeeren
€ 26,-

|

SCHROBENHAUSENER SPARGEL

Kipfler - gekochter Schinken - braune Butter
€ 24,-