

BISTRO | A B E N D

Brot vom Julius Brantner & Bauernbutter

Birnbaum Saibling

Kohlrabi . Leindotter . Mohn

Kinara Zucchini

Schmalz . Kürbiskern . Pistazie

Jürgen's „Foie Gras“

Vanille . Kampot Pfeffer . Klez'n

Triester Steinbutt

Schwertmuschel . X.O . Berglinsen

Schneeberg Ente

Tropeazwiebel . Sauce Rouennaise . Sonnenblume

Schafsmilch

Apfel . weiße Schokolade . Kerbel

Bachalm Schokolade

wachauer Marille . Obers . Rum

fünf Gänge 125

Weinbegleitung im 1/10 Takt 65

sieben Gänge 155

Weinbegleitung im 1/10 Takt 85

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.

Dass bei uns 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!

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag

18:30 bis 00:00 letzte Bestellung bis 21:00

„Bistro Lunch“

Freitag & Samstag

12:00 bis 14:30 letzte Bestellung bis 13:30

Sonntag, Montag & Feiertag

Ruhetag

BISTRO | MITTAG

drei Gänge 60

Weinbegleitung im 1/10 Takt 45

vier Gänge 70

Weinbegleitung im 1/10 Takt 55