

KOMPROMISSLOSE | PRODUKTKÜCHE

Apero's

Julius Brandtner Brothandwerk
Bauernbutter aus dem Salzkammergut

Marchfeld Spargel
Wacholder - Haselnuss - Schmalz

Isartaler Huchen
Mairübe - Leindotter - Pollen

Mostviertel Bries
Bärlauch - junge Kartoffel - Holunderkapern

junge Zwiebel
Käseboullion - Roggen - Fenchel

Drachenwand Maibock
Kopfsalat - Kaffee - Morchel

Fichtensprossen
Traunstein Gin - kandierte Buddhas Hand

Rhabarber
Vanille - Karamell - Schafstopfen

Kleinigkeiten aus der Patisserie

VOLLAUFDIEFÜNF 125

VOLLAUFDIESIEBEN 155

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

VOLLAUFDIEVIER 70