

KOMPROMISSLOSE | PRODUKTKÜCHE

kleines zum gustieren

Julius Brantner Brothandwerk
Butter vom Egeler Hof

Kobernausser Eierschwammerl
Erbsen - Speck - Gundermann

Traunsee Fogosch
Blumenkohl - Zitrone - Salbei

Tiroler Flusskrebs
Lammbraten - Mandel - Kopfsalat

Laaer Zwiebel
Käse - Roggen - Fenchel

Mostviertel Wagyu
N25 Kaviar - Artischocke - Jus Gras

Ribisel
Vanille - Meringe - Mandel

Salzkammergut Ingwer
Dulce Schokolade - Calvados - Kaffee

Kleinigkeiten aus der Patisserie

F Ü N F

135

S I E B E N

155

Affinierte Käse
optional - pro Person 20

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

Sonntag, Montag & Feiertag
Ruhetag