

KOMPROMISSLOSE | PRODUKTKÜCHE

kleines zum gustieren

Julius Brantner Brothandwerk

Butter vom Egeler Hof

Peter Kunze's Tomaten

Petersilie - Shiso - Nussbutter

Traunsee Fogosch

Blumenkohl - Zitrone - Salbei

Almtaler Bries

Traunkrebse - Mandel - Kopfsalat

Laaer Zwiebel

Fregola - Comté - Roggen

Alpen Ente

Senf - Kaper - wilder Broccoli - Jus gras

Salzkammergut Ingwer

Dulce Schokolade - Calvados - Kaffee

„Mehlspeis“

Schafstopfen - wachauer Marille - Vanille

Kleinigkeiten aus der Patisserie

S I E B E N

155,-

F Ü N F

135,-

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