

Restaurant Sparkling Bistro

Fermentiertes, Gebranntes & mehr ...

LEBENSELIXIR - Wasser

Man kann die Erkenntnisse der Medizin auf eine knappe Formel bringen:
Wasser, mäßig genossen, ist unschädlich.

*Marc Twain

St. Leonhardsquelle medium	1,0	9,-
St. Leonhardsquelle Sonnenquelle	1,0	9,-
St. Leonhardsquelle Mondquelle	1,0	12,-

PERFEKTE BEGLEITER - Wein & Selbstgemachtes

Für Ihre passende Getränkebegleitungen obgleich Säfte oder Kombucha, passen wir die jeweiligen Grundprodukte an das Menü und selbstverständlich auch an die Jahreszeit an. Hier kann es manchmal auch kleine Änderungen, je nach Verfügbarkeit geben. Serviert wird pro Gang ein Achterl ☺

In der Weinbegleitung entdecken Sie Neues, Altbewehrtes und auch Ausgefallenes.
Hier servieren wir im 1/10 Takt.

KOMPROMISSLOSE PRODUKTKÜCHE MITTAGS

Weinbegleitung „vollaufdievier“	40,-
Alkoholfreie Begleitung „vollaufdievier“	35,-

KOMPROMISSLOSE PRODUKTKÜCHE ABENDS

Weinbegleitung „vollaufdiefünf“	65,-
Weinbegleitung „vollaufdiesieben“	85,-
Alkoholfreie Begleitung „vollaufdiefünf“	55,-
Alkoholfreie Begleitung „vollaufdiesieben“	75,-

Zusatzglas Weinbegleitung	12,-
Zusatzglas Alkoholfrei	10,-

A P E R I T I F S - Sprudeliges, Klassik & Kreationen

Das Wort „APERITIF“ stammt vom lateinischen Verb „APERIRE“ und heißt übersetzt „ÖFFNEN“

Der traditionelle Aperitif enthält keine Zutaten auf Ei- oder Milchbasis. Diese haben eine sättigende Wirkung, die Sie sich auf keinen Fall vor Ihrem Menü wünschen.

Wir empfehlen klassische Aperitifs wie leichte, prickelnde Schaumweine oder stärkere Spirituosen, die wir meist mit Wasser, Soda, Tonic oder unseren fermentierten Säften strecken.

In Frankreich und Italien gehört der Aperitif zum guten Ton. Am Aperitif sollte nicht gespart werden.

Die Wahl des Aperitifs unterliegt den regionalen und persönlichen Vorlieben. In Frankreich werden gerne Pastis, Sherry, Sekt oder Getränke mit Campari als Aperitif gereicht. In Italien werden Aperol oder wermuthaltige Drinks als Begrüßungsgetränk angeboten.

KLASSIKER

Winzerchampagner Brut	0,1	20,-
Winzerchampagner Rosé	0,1	25,-
Winzerchampagner Blanc de Blanc	0,1	30,-
Jahrgangs Winzersekt	0,1	18,-
Riesling Kabinett	0,1	14,-
Negroni	0,2	16,-
Henri Bardouin Pastis Grand Cru	4cl	18,-
Traunstein GIN Tonic	0,2	17,-
Sparkling Bistro's Vermuth	0,2	18,-

ALKOHOLFREI

Tomaten-Safran „Negroni“	0,2	16,-
Kaffee-Kombucha Tonic	0,2	18,-

URBANE R G E N U S S - Fermentiertes

Fermentierte Säfte sind eine zuckerarme oder sogar zuckerfreie Alternative zu Obst- und Gemüsesäften. Im Fermentationsprozess wird der Fruchtzucker abgebaut.

Unter optimalen Bedingungen bei ca. 23-25 Grad beginnen die Milchsäurebakterien den im Obst oder Gemüse enthaltenen Zucker in Milchsäure umzuwandeln.

Es muss nicht immer Süß und Zucker sein.

Wir stellen unsere Säfte, angepasst an unser Menü, an die saisonalen Gegebenheiten und Verfügbarkeiten selbst her. So können wir zum einen Nachhaltigkeit und immer den perfekten Geschmack durch erntefrisches Obst und Gemüse gewährleisten. Selbst wilde Kombinationen stellen sich immer wieder, auch für uns, als große Überraschung heraus.

S Ä F T E & K O M B U C H A

OBSTIGES

Mostapfel & Mostbirne vom Garten im Almtal	0,1	7,-
Schönherr vom Boskopp	0,1	7,-
rote Williamsbirne	0,1	8,-
Hollerbeere	0,1	9,-
Schlehen	0,1	16,-
Ananas	0,1	10,-

GEMÜSIGES

Rote Beete	0,1	8,-
Fenchel	0,1	10,-
Kürbis	0,1	10,-
Kohl	0,1	10,-

SCHAUWEINE - „schaut & kommt, wir trinken Sterne!“

CHAMPAGNER

Heritage Assemblage Chardonnay, Meunier, Pinot / André Heucq / Cuisles	0,75	90,-
Cuvée Rosé Les Protelles Pinot Noir / Piollot / Poliset	0,75	95,-
Cuvée Come des Tallants Blanc de Noirs Pinot Noir / Piollot / Poliset	0,75	100,-
Bergerie Pinot Noir, Chardonnay / Ruppert-Leroy / Essoyes	0,75	130,-
Ordage Reserve Perpetuelle Chardonnay / Vauversin / Oger	0,75	150,-
Cuvée Presence Chardonnay, Pinot Blanc / Marie Courtin / Poliset	0,75	160,-
HI. VIII Pinot Meunier, Pinot Noir / André Heucq / Cuisles	0,75	170,-
L'Artiste 2011 Chardonnay / David Léclapart / Trépail	0,75	185,-
Indulgence 2015 - Rosé de Saignée Pinot Noir / Marie Courtin / Poliset	0,75	160,-

WINZERSEKT

Saziani Brut Rosé Pinot Noir, Chardonnay / Weingut Neumeister / Straden STMK	0,75	80,-
1984 Reserve Cremant Riesling / Peter Lauer / Mosel	0,75	120,-
1987 Zero Dosage Riesling / Peter Lauer / Mosel	0,75	110,-
2018 Heldensekt Riesling / Schlossgut Liebieg / Mosel	0,75	65,-

W E I S S W E I N - emphatisch, jung & frech

EMPHATISCH

2016 Chablis Chardonnay / Domaine Hamelin / Burgund	0,75	75,-
2017 Côtes de Nuits Chardonnay / Domaine Jacob / Burgund	0,75	65,-
2010 Schlossberg Riesling / Trapet / Elsass	0,75	125,-
2018 Karthäuserhofberg GG Riesling / Karthäuserhof / Mosel	0,75	75,-
2018 Welschriesling Welschriesling / Kolfok / Mittelburgenland	0,75	70,-

JUNG

2019 Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc / Weingut Potzinger / Südsteiermark	0,75	65,-
2018 Muskateller Nature Muskateller / Hajszan Neumann / Wien	0,75	70,-
2016 GV Aturo Grüner Veltliner / Waldschütz / Kamptal	0,75	75,-
2018 Chardonnay „R“ Chardonnay / Rebholz / Pfalz	0,75	90,-
2020 Eich Weissburgunder / Kornell Florian Brigl / Terlan	0,75	65,-

VOLLMUNDIG

2017 Sauvignon Blanc Moarfeitl Sauvignon Blanc / Christoph Neumeister / Südsteiermark	0,75	70,-
2017 Aligote Aligote / Pierre Fenals / Burgund	0,75	75,-
2017 Ölberg Riesling / Gröhl / Rheinhessen	0,75	75,-
2018 Góré Hárslevelû / Weingut Hummel / Ungarn	0,75	75,-

WEISSWEIN - charakterstark, & vollmundig

CHARAKTERSTARK

2019 Pouilly-Fuissé Claude Le Cras Chardonnay / Robert Denogent / Burgund	0,75	115,-
2015 Mâcon-Verzé Les Sardines Chardonnay / Robert Denogent / Burgund	0,75	90,-
2018 Puligny-Montrachet Chardonnay / David Moret / Burgund	0,75	140,-
2018 Meursault Les Narvaux Chardonnay / David Moret / Burgund	0,75	150,-
2018 Chablis Premier Cru Chardonnay / Domaine Hamelin / Burgund	0,75	90,-
2018 Oberberg Sauvignon Blanc / Kornell Florian Brigl / Terlan	0,75	90,-
2018 Musbrugger Grauburgunder / Hanspeter Ziereisen / Baden	0,75	80,-
2016 Silvaner GK Silvaner / Vetter / Franken	0,75	90,-
2017 Riesling Grand Cru Riesling / Engel / Elsass	0,75	75,-
2018 Chardonnay „Opal“ Grüner Veltliner / Zuschmann Schöffmann / Weinviertel	0,75	75,-

FRECH

2020 Marguerite Blanc Muscat of Alexandria, Muscat Blanc, Macabeo / Matassa / Roussilon	0,75	90,-
2019 Ladoix Chardonnay / Domaine Jacob / Burgund	0,75	85,-
2018 Aichberg Sauvignon Blanc, Chardonnay, Grauburgunder / Kornell Florian Brigl / Terlan	0,75	180,-
2018 Savagnin Savagnin / Buronfosse / Jura	0,75	80,-

R O T W E I N - Quer durch Europa

2016 Sankt Paul Pinot Noir / Weingut Friedrich Becker / Pfalz	0,75	130,-
2015 Laumersheimer Steinbuckel Pinot Noir / Philipp Kuhn / Pfalz	0,75	120,-
2017 „Bandkräftn“ Blaufränkisch / Michael Wenzel / Burgenland	0,75	90,-
2016 „Bühl“ Blaufränkisch / Claus Preisinger / Burgenland	0,75	120,-
2018 Pinot Noir Pinot Noir / Claus Preisinger / Burgenland	0,75	90,-
2018 Gschleier Vernatsch alte Reben Vernatsch / Kellerei Girlan / Girlan	0,75	70,-
2018 Barbera d'Alba Francia Barbera / Giacomo Conterno / Piemont	0,75	150,-
2016 Teroldego „Sgarzon“ Teroldego / Forodori / Trentin	1,5l	275,-
2016 Barolo „Garetti“ Nebbiolo / La Spinetta / Toscana	0,75	120,-
2018 Ladoix Pinot Noir / Domaine Jacob / Burgund	0,75	90,-
2016 Aloxe - Corton Pinot Noir / Domaine Jacob / Burgund	0,75	150,-
2015 Nuits Saint Georges Pinot Noir / Forey Père & Fils / Burgund	0,75	150,-
2010 Saint-Emilion Grand Cru Merlot, Cabernet Sauvignon / Château Faugères / Bordeaux	0,75	100,-
2010 Petit - Village Merlot, Cabernet Sauvignon / Château Petit-Village / Bordeaux	0,75	280,-
2010 Saint Estephe Merlot, Cabernet Franc / Phelan Segur / Bordeaux	0,75	150,-
2009 Saint-Julien Merlot, Cabernet Franc / Chateau Lagrange / Bordeaux	0,75	195,-
2018 Greif Lagrein / Kornell Florian Brigl / Terlan	0,75	65,-
2011 Pinot Noir Pinot Noir / Weingut Neumeister / Südsteiermark	0,75	65,-

R O T & W E I S S - Einzelflaschen & Spezialitäten

2015 Chaillot Cornas Pinot Noir / Thierry Allemand / Rhone	0,75	450,-
2012 Saint Aubin Premier Cru Chardonnay / Christophe Guillo / Burgund	1,5	250,-
2015 Les Varrons Chardonnay / Domaine Labet / Jura	0,75	210,-
2018 Fleur de Savagnin Savagnin vert, Savagnin jaune / Domaine Labet / Jura	0,75	190,-
1988 Oestricher Doosberg Spätlese Riesling / Peter Jakob Kühn / Rheingau	0,75	210,-
2013 Arbois Caveau de Bacchus Chardonnay & / Lucien Aviet & Fils / Jura	0,75	125,-
2011 Kirchspiel Riesling / Weingut Dreissigacker / Rheinhessen	0,75	150,-
2009 Savagnin de Voile Savagnin / Domaine de Saint Pierre / Jura	1,5	300,-
2019 Aligote Aligato Savagnin / Domaine La Soufrandiere / Jura	0,75	100,-
2019 Theodora Grüner Veltliner & Welschriesling / Gut Oggau / Burgenland	0,75	100,-
2003 Coulée de Serrant Savennier / Nicolas Joly / Savennières	1,5	360,-
2007 Brunello di Montalcino Nebbiolo / Costanti / Montalcino	0,75	170,-
2009 Margaux Merlot, Cabernet Sauvignon / Château Rauzan-Gassies / Bordeaux	0,75	100,-
1997 Chianti Classico Riserva Sangiovese / Antinori / Toscana	3,0	1200,-
Abra Ka Dabra Cabernet Sauvignon & Franc / Christian Tschida / Burgenland	1,5	190,-
2012 Pelago Montepulcano, Merlot, CF / Umani Ronci / Toscana	0,75	95,-
2011 Aloxe Corton „Les Valozières“ Pinot Noir / Domaine Jacob / Burgund	0,75	170,-
1986 Clos du Val Cabernet Sauvignon / Clos du Val Wine Co / Napa Valley	0,75	350,-

K A F F E E O D E R C A F E - Kaffee aus dem Salzkammergut

NUSSBAUMER KAFFEE AUS GMUNDEN AM TRAUNSEE

Den Grundstein für das Familienunternehmen setzte Guido Nussbaumer vor mehr als 80 Jahren am Marktplatz in Gmunden. Zu dieser Zeit war Bohnenkaffee ein echtes Luxusgut, das in 2 und 5 dag Briefchen im eigenen Lebensmittelgeschäft zum Verkauf angeboten wurde.

Seit damals hat sich die Firmenphilosophie - stabile Qualität und absolute Frische – mit Manfred Drack, der die Kaffeerösterei 1978 von seinem Schwiegervater übernahm, nicht geändert.

Er ist es auch, der mit enormem Fachwissen die Geschicke der Firma bisher geleitet und die geheimen Rezepte, wie man verschiedene Rohkaffeesorten zu hauseigenen Mischungen komponiert, an seine Tochter weitergegeben hat.

Manfred Drack über die Unverfälschtheit und Echtheit des Kaffeegeschmacks, geröstet von Nußbaumer:

„Guter Kaffee ist wie gute Musik, beides berührt die Seele“ *Roger Cicero

KLASSIK

Melange	5,-
Einspänner	4,-
kleiner Brauner	3,-
großer Brauner	5,-
Verlängerter	4,-

INTERNATIONAL

Coretto	12,-
Affogato	14,-
Mokka	9,-

GEBRANNTE S - Sammerhof von Christian Brunner

Der Sammerhof liegt in der Kirchhamer Ortschaft Kampesberg, inmitten der bewaldeten Hügel unweit des Traunsteins und dem Traunsee in Gmunden. Ein ruhiges Fleckchen, das geradezu ideal geschaffen ist, um aus den Früchten der Natur edle Tropfen herzustellen.

Edle Brände werden am Sammerhof bereits seit den 1920er Jahren hergestellt. Franz Miglbauer musste bereits als kleiner Bub auf den Kessel aufpassen und entwickelte sich schließlich zu einem der führenden Schnapsbrenner Österreichs, ehe er 2007 mit 86 Jahren verstarb.

Geblichen ist die Neugierde und Begeisterungsfähigkeit für das Schnapsbrennen, das nun bereits Franz Miglbauers Enkelgeneration erfolgreich fortführt.

Tradition, liebevolle Handarbeit und moderne Brennereitechnik legen den Grundstein für Spitzendestillate. Perfektion und die Liebe zum Detail stellen die Qualität der Produkte sicher.

Die Verarbeitung beginnt mit der sorgfältigen Auswahl der vollreifen Früchte, Kräuter und Gewürze. Nur die besten Zutaten sind gerade gut genug. Bei der händischen Endkontrolle ist Christian kompromisslos, deshalb passt das so gut zu uns.

KLARES

Rote Williamsbirne	2 cl	16,-
alte Zwetschge (Eichenfass)	2 cl	20,-
Sizilianische Mandarine	2 cl	18,-
Bergamotte	2 cl	18,-
Wachauer Marille	2 cl	16,-
Waldhimbeere	2 cl	22,-
Hollunderblüte	2 cl	18,-
Kletz'n Birne	2 cl	16,-
sechs Beeren	2 cl	16,-

SPEZIELLES

Vogelbeere aus dem Maulbeerfass -99pkt Falstaff-	2 cl	29,-
Nana Minze	2 cl	20,-
Kirschlorbeer	2 cl	18,-
Kaffee	2 cl	18,-
Fichtenwipfel	2 cl	25,-
Koreatanne	2 cl	20,-
Steinpilz	2 cl	25,-
Haselnuss	2 cl	20,-
Limoneras Birne	2 cl	20,-
Banane	2 cl	21,-
Karotte	2 cl	18,-
Manner Schnitten	2 cl	25,-

WILDES - LX Spirits 60% vol.

gelber Muskarteller	2 cl	30,-
Rosmarin	2 cl	30,-
Vogelbeere	2 cl	40,-
Bitterorange	2 cl	35,-

WHISKEY & RUM

WHISKEY

The Glenrothers Select Reserve Single Malt Scotch	2 cl	16,-
Sammerhof Rye Grain	2 cl	20,-
Sammerhof Single Malt	2 cl	20,-
Dalwhinnie Single Malt Scotch 15j	2 cl	14,-
Glenkinchie Single Malt Scotch 12j	2 cl	18,-
Laphroaig Islay Single Malt Scotch 10j	2 cl	15,-
The Glenlivet Single Malt Scotch 18j	2 cl	22,-
Crown Royal Canadian Blend Rye	2 cl	24,-

RUM

Botucal Reserva Exclusiva	2 cl	14,-
Hampden Estade Pure Single Jamican Rum 8j	2 cl	24,-
Ron Zacapa Sistema 23 Solera	2 cl	18,-
Plantaticon Barbados Rum XO	2 cl	16,-
El Ron Prohibido Reserva Mexiko	2 cl	14,-

ARMAGNAC & COGNAC

Léopold Gourmel Age du fruit	2 cl	40,-
1972 Armagnac Saint Christeau	2 cl	30,-
1984 Armagnac Saint Christeau	2 cl	40,-
1932 Armagnac Saint Christeau	2 cl	90,-