

KOMPROMISSLOS | SPARKLING BISTRO

Kohlrabi

Mohn - Kreuzkümmel

Blutwurst

Buchweizen - Rum

Wilder Broccoli

Senf - Essig

Peter Kunze Tomate

Petersilie

Krapfen

Rauchaal - Rahm

Julius Brantner Brothandwerk

Butter vom Egeler Hof

Münchener Beeten

PX - Senf - Wacholder

Birnbaum Huchen

Kürbis - Zitrone - Kernöl

Auster „JJ“

Kunze Zwiebel - Comté - Schnittlauch

„Berg und See“

Kalbsbries - Traunkrebs - Kopfsalat - Mandel

Mondseeland Reh

Rosenkohl - Sellerie - Vogelbeere

Mandarine

Trierer Zimtwauffel - Honig - Pistazie

Schwarzer Kardamom

Abinao Schokolade - Williamsbirne

„Mehlspeis“

M E N Ü

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