

KOMPROMISSLOSE | PRODUKTKÜCHE

„Jaus'n“ - Natursauerteigbrot

Sellerie aus 2019
schwarze Nuss . Rahm . Thunfischherz

Traunsee Zander
Bayerischer „Trüffel“ . Senf . Cipolla-Zwiebel

das Beste vom Milchkalb
Ismaninger Krautkopf . Wachauer Safran . Bockshornklee

Birnbaum's Forelle
Molke . Radicchio . Mohn

„Tafelspitz“
Murbodner Rind
Estragon . Kompottpfeffer . Foie Gras . Spitzpaprika

Kürbis vom Herbst
Honig . Stranzl's Kernöl . Erdnuss

Bachalm Schokolade
Schafmilch . Johannisbeere

Affinierte Käse
Viktualienmarkt
ab 2 Personen, pro Person 14

fünf Gänge 115
Weinbegleitung im 1/10 Takt 65

sieben Gänge 155
Weinbegleitung im 1/10 Takt 85

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.

Das 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

Montag bis Samstag

18:30 bis 00:00
warme Küche bis 21:00

Sonn- & Feiertag

Ruhetag