

WEITBLICK

LOUNGE | ROOFTOP | BISTRO



**REGIONAL
SAISONAL
BIOLOGISCH
GESUND.**



**DEIN
MAGIC
MOMENT
BEGINNT BEI
UNS**



UNSER WEITBLICK NACHHALTIGKEITS- VERSPRECHEN

Unsere WEITBLICK Philosophie folgt dem Bründl Sports B-Green Nachhaltigkeitsversprechen. Ein holistisches, nachhaltiges Konzept mit dem geringstmöglichen ökologischen Fußabdruck.

- Wir halten uns an die Kriterien des „Futouris“ Handbuchs für nachhaltige Gastronomie
- Wir setzen verpackungsarme Zulieferung und kompostierbare Take-away Systeme voraus
- Wir statten unser Personal mit nachhaltiger Arbeitsbekleidung aus
- Wir betreiben verantwortungsvolles Abfallmanagement
- Wir pflegen einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln



SEE
ENGLISH
VERSION

WEITBLICK

steht für Fernblick sowie für die Fähigkeit vorauszublicken, zu träumen, künftige Entwicklungen richtig einzuschätzen. Eine Symbiose aus beider Definitionen kannst du hier bei uns im WEITBLICK im Bründl Sports Flagshipstore erfahren und spüren: Den Blick in die Ferne auf das maleische Kitzsteinhorn schweifen lassen und gleichzeitig ein nachhaltiges Gastronomiekonzept mit biologischen, saisonalen, regionalen kulinarischen Köstlichkeiten erleben.

REGIONAL

So nah wie möglich, Herkunft ist transparent und gekennzeichnet

SAISONAL

Der Jahreszeit entsprechend

BIOLOGISCH

Bio-zertifizierte Produkte und Produkte aus natürlicher Landwirtschaft

GESUND

Vollwert, Zucker-, Fett-, Salzreduziert

UNSER REGIONALES LIEFERANTEN- NETZWERK OUR REGIONAL SUPPLIERS



GEMÜSE VEGETABLES	Stechaubauer Nationalpark Gärtnerei	1 Saalfelden 2 Stuhlfelden
TEIGWAREN PASTA	Tauernpasta Flatscher	3 Kaprun
GEBÄCK / BROT PASTRIES / BREAD	Der Wanderbäcker	12 Leonding
MILCHPRODUKTE DAIRY PRODUCTS	Ziefer Hofmolkerei Pinzgau Milch	5 Leogang 11 Maishofen
JUNGRIND BEEF	Die Schattberger	1 Saalfelden
FLEISCH / WURST MEAT / SAUSAGES	Oberbammer Tauernlamm	9 Piesendorf 4 Taxenbach
EIER EGGS	Hofladen Hintergaferl - Anja Schwab	7 Bruck
FISCH / FISH ALPENGARNELE / SHRIMP	BIO Fischzucht Krieg Alpengarnele Tirol	10 Söllheim 14 Hall
KÄSE CHEESE	KAS Michi	1 Saalfelden
SALZ SALT	Salzmanufaktur Salitri	8 Hallein
HONIG HONEY	Hinterhauser Imkerei Kaufmann	6 Salzburg 13 Zell am See
TEE TEA	Teekorb Zell am See	13 Zell am See
BIER BEER	Trumer Brauerei	15 Obertrum
GETREIDE GRAIN	Ziefer's Hofmolkerei Jagglhof	5 Leogang 1 Saalfelden

MAGIC MOMENT MENÜ

Geräucherter Saibling

Quitte | Kartoffelstroh | Kaviar | Haferwurzel | Nussbutter
Smoked char | potato chip | oatroot | kaviar | quince | brown butter

Garnelen Schaumsuppe

Garnele | Rübe | Aronia
Shrimp soup | turnip | aronia

Karpfen

Kürbis | Topfengnocci | Beurre Blanc | Kürbiskern
Carp | pumpkin | curd gnocci | beurre blanc | pumpkin seeds

Waldbeersorbet

Sekt
Wildberry sorbet | Sparkling wine

Zweierlei Wild

Rehrücken | Blaukraut | Hirsch Ossobuco | Topinambur | Schupfnudel
Local venison | red cabbage | Jerusalem artichoke | potato noodles

Zotter Schokolade

Cremeux | Zwetschge
dark chocolate / cremeux / plum

4-Gang € 74

6-Gang € 94

Wir bringen dir automatisch unser Gedeck 5,-

Sauerteigbrot, Bauernbutter und hausgemachter Aufstrich

We automatically serve you our greetings from the kitchen 5,-

Sourdough Bread, farm butter and homemade spread



Gerne können wir diverse Speisen auf deine Allergene maßgeschneidert zubereiten

We are happy to prepare various dishes tailored to your allergies


VORSPEISEN & SUPPEN

Pinzgauer Anti Pasti*	19	Beef Tatar vom Jungrind	23
Lokale regionale Leckereien aus dem Pinzgau <i>Local regional appetizers from Pinzgau</i>		Misocreme eingelegtes Gemüse Sauerteigbrot <i>Beef Tatar miso mayonnaise pickled vegetables Sourdough Bread</i>	
Kürbiscremesuppe	9	Geräucherter Saibling	19
 Geschmorter Kürbis Kürbiskerne Kürbiskernöl <i>roasted pumkin pumkinseeds pumkinseedoil</i>		Kartoffelstroh Quitte Kaviar Haferwurzel Nussbutter <i>Smoked char potato chip quince kaviar oatroot brown butter</i>	
Garnelen Schaumsuppe	13	 Pinzgauer Mozzarella	18
Garnele* Rübe Aronia <i>Prawns turnip Chokeberry</i>		Radicchio Zwetschge Balsamico Local Mozzarella radicchio balsamic plums	

HAUPTGANG

 Pilztascherl 24 Pilze Roggen Petersilie Hanfsamen <i>Rye Ravioli mushrooms parsley hemp seeds</i>	Rib Eye 260g 38 Kartoffeln Grillgemüse Kräuterbutter <i>Rib Eye Steak 260g potatoes grilled vegetables</i>
 Einkorn-Risotto 18 Rote Beete Winterrüben <i>Einkorn wheat Risotto red beet winter turnips</i>	Alpengarnelen* 29 Tauernpasta Zucchini Grünkohl <i>Pasta prawns zucchini kale</i>
Saiblingsfilet 29 Rote Beete Risotto Winterrüben <i>Char filet red beet risotto winter turnips</i>	Zweierlei Wild 38 Rehrücken Blaukraut Hirsch Ossobuco Topinambur Schupfnudeln <i>Local venison red cabbage Jerusalem artichoke potato noodles</i>
Reh-Ragout 28 Serviettenknödel Blaukraut <i>Ragout of venison dumplings red cabbage</i>	

KINDER / KIDS

 Almpasta 9 Tomatensauce Käse <i>Pasta tomato sauce cheese</i>	Hendlbrust vom Grill 16 Bratkartoffeln Gemüse <i>Grilled chicken breast potatoes vegetables</i>
Grillwürstel 11 Bratkartoffeln Grillgemüse <i>Grilled sausage potatoes vegetables</i>	

SÜSSER ABSCHLUSS

Dinkel-Kaiserschmarrn

14

Eingekochte Moosbeeren | Honig
Upgrade Vanilleeis +2
20 Minuten Wartezeit

*Austrian-style pancake | stewed blueberries |
honey*

*Upgrade Vanilla Ice Cream +2
20 minutes waiting time*

Topfenknödel

13

Birne | Bienenwachseis | Honig
*Curd dumpling | pear | honeycomb icecream |
Honey*

Zotter Schokolade

13

Cremeux | Mandarine
Dark Chocolate / Cremeux / mandarin

Hausgemachtes Sorbet

5

Dinkel-Crumble
homemade sorbet with spelt-crumble

GETRÄNKE

WEITBLICK DRINKS

Schauferl Herak* Tonic Water getrockneter Apfel	<i>Weitblick Version of Aperol</i>	9,9
Aperitivo mit Prosecco Höllinger Bitter Orange Frizzante Soda		8,9
Easy Peasy Lemon Squeezy Scheyerer Lemon Gin Easy Lemon Zitrone	<i>Lemon infused Gin with Lemon Soda</i>	9,9
Sparkling Tea Riesling-Traube Verbene Rosmarin	<i>alkoholfrei</i>	7,9
Tinto Hirschmugl Rosé Wermuth Rotwein Black Orange		9,9
Verry Berry Hirschmugl Rosé Wermuth Purple Berry frische Beeren	<i>Weitblick Version of Lillet Berry</i>	9,9
Alpen Mule Farthofer O-Vodka Ginger Beer naturtrüber Apfelsaft getrockneter Apfel		16
Bründl Hugo Frizzante Soda Holunder Limette		8,9
Black Mamba O-Rum dark Simply Cola Limette		16
Weiss gespritzt Organic Grüner Veltliner Pratsch		4,2
Alkoholfreier Aperitivo Höllinger Bitter Orange Soda	<i>alkoholfrei</i>	7,5
Espresso Martini O-Vodka Espresso		10

* Aus nicht biologischem Anbau

BIER

Trumer Pils* vom Fass	0,3l	4,2
Trumer Pils* vom Fass	0,3l	4,3
	0,5l	5,6
Trumer Zwickl	0,33l	4,5
Trumer Freispiel 0,0%*	0,33l	4,5
Thalheim Radler*	0,33l	4,5
Stiegl-Gut Wildshut Sortenspiel	0,25l	7,9
Stiegl-Gut Wildshut Malzreign	0,25l	7,9
Stiegl-Gut Wildshut Hopfenherz	0,25l	7,9
Pinzgau Bräu Weizen*	0,5l	5,9
Pinzgau Bräu Weizen dunkel*	0,5l	5,9
Pinzgau Bräu Weizen 0,0%*	0,5l	5,9

ORGANICS BY RED BULL

Organics Black Orange	0,25l	5,1
Organics Simply Cola	0,25l	5,1
Organics Purple Berry	0,25l	5,1
Organics Easy Lemon	0,25l	5,1
Organics Ginger Beer	0,25l	5,1
Organics Bitter Lemon	0,25l	5,1
Organics Tonic Water	0,25l	5,1
Organics Ginger Ale	0,25l	5,1
Thalheim Kräuter*	0,33l	4,9
Thalheim Himbeer*	0,33l	4,9

WASSER

Thalheim still/prickelnd	0,33l	4,3
	0,75l	8,1

WEITBLICK TIPP FÜR NACHHALTIGES HANDELN

KAPRUNER BERGQUELL WASSER

Der Genuss unseres Kapruner Bergquell Wassers hat nur Vorteile: Es ist gesund, umweltfreundlich und spart Geld: 100% weniger Abfall gegenüber Wasser in Flaschen.

Ein interessanter Vergleich: 100 L Leitungswasser zu 100 L Mineralwasser in 1,5 L Kunststoff-Einwegflaschen bringt folgende Ersparnis:

63 kWh Strom Erzeugung | 11 L Wasser Produktion | 3,1 kg Rohstoff Produktion | 2,4 kg Abfall Entsorgung | Zeit und Wege Besorgung



HASENFIT BIO-SÄFTE

Apfel naturtrüb	0,25l	4,9
Marille	0,25l	4,9
Johannisbeere	0,25l	4,9
Apfel-Holunder	0,25l	4,9

AFRO COFFEE BIO & FAIRTRADE

Espresso		3,2
Espresso Macchiato		3,5
Doppelter Espresso		4,9
Verlängerter		4,2
Cappuccino		4,7
Latte Macchiato		5,2
Flat White		5,2
Heiße Schokolade		5,6
Heiße Schokolade mit Schlag		5,9
Heiße Schokolade mit O-Rum		11
Alle Produkte wahlweise mit Hafer oder Sojamilch		+0,60

TEE

Elfenspuk BIO (Kräuter Tee)	7,9
Ein Klassiker im Kräuterbereich, mit Zitronengras, Brombeerblätter, Zitronenverbene, Ringelblumenblütenblätter, Rote Bete und Bergamotte-Öl	
Earl Grey BIO (Schwarz Tee)	7,9
Der Klassiker im Schwarzteebereich	
Jasmin Mao Jian BIO (Jasmin Tee)	7,9
Zarte Blätter aus den Bergen von Yunna werden mit frischen BIO-Jasminblüten aus Hubei aromatisiert.	
PAI MU TAN BIO (Weisser Tee)	7,9
Direkt vor Ort wird der Tee aus Blättern von jüngeren Büschen des Bai Hao Cha verarbeitet. Diese Frische schmeckt man deutlich.	
Kamille BIO	7,9
Aromatischer Geschmack, kräftige, goldgelbe Tasse	
Gabalong Gamma BIO (Grüner Tee)	7,9
Der Anteil von GABA wird in den Blättern durch anaerobische Atmosphäre im Welkstadium angereichert. Als dunkler Oolong.	
Sencha BIO (Grüner Tee)	7,9
Das langsame Wachstum verleiht dem Tee ein reichhaltigeres Aroma und eine intensivere Farbe.	
Banaspaty BIO (Assam Tee)	7,9
Banaspaty steht in der lokalen Sprache für Flora, Fauna und Bäume	
Für dich BIO (Früchte Tee)	7,9
Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Hibiskus, Heidelbeeren, Himbeerstücke	

BRÄNDE & CO

Farthofer Marille	2 cl	7
Farthofer Alte Marille	2 cl	7
Farthofer Alter Apfel	2 cl	7
Farthofer Zirbe	2 cl	7
Farthofer Obstler	2 cl	7

GIN, WODKA, RUM, WHISKEY

Reisetbauer BIO Blue Gin	4 cl	10
	0,7l	98
O-Gin Farthofer	4 cl	11
	0,7l	110
Urban Rogg Vodka Scheyerer	4 cl	13
	0,7l	120
Guglhof TauernRogg Whiskey*	4 cl	15
O-White Rum Farthofer	4 cl	14
	0,7l	115
O-Dark Rum Farthofer	4 cl	12
Reisetbauer BIO Blue Gin	4 cl	10

* Aus nicht biologischem Anbau

OFFENE WEINE

2021 Muskateller Ried Rosengartl Domäne Lilienberg Kärnten	0,125l	7,9
2023 Green Cat ^{RR,CH,GV} Hagn Weinviertel	0,125l	7,9
2022 Gumpoldskirchner Tradition ^{ZF, RG} Reinisch Thermenregion	0,125l	6,2
2018 Pinot Noir Ried Steinbügel Graf Hardegg Niederösterreich	0,125l	9,9
2021 Zweigelt Gsellmann Burgenland	0,125l	6,2
2019 St. Laurent Frauenfeld Reinisch Thermenregion	0,125l	9,5
2022 Rosé Hillinger Burgenland	0,125l	7,9

SAVE THE MAGIC WIR BEWEGEN MENSCHEN UND DAS MACHT APPETIT



Im Sinne unserer ganzheitlichen Nachhaltigkeitsstrategie B-Green bieten wir unseren Gästen im Weitblick Rooftop-Bistro wertvolle und regionale Bio-Lebensmittel an. Die UN SDG's sind der Rahmen für unser Konzept und ganz im Sinne des SDG 3 – GESUNDHEIT UND WOHLERGEHEN – achten wir auf höchste Qualität bei unseren Speisen und Getränken.

So bringen wir nicht nur Hochgenuss, sondern auch mehr Vitalstoffe auf deinen Teller. Seit 1979 setzen sich mutige Pioniere für die Bio-Landwirtschaft ein und heute stehen im Herzen des Verbands Bio Austria 13.000 österreichische Familien. Ziel ist es, die biologische Wirtschaftsweise zum Wohle der nachfolgenden Generationen zur Selbstverständlichkeit zu machen.



Unsere Partner sind vorwiegend Bio-Bauern. Vom Feld zum Teller wird mit strengen Bio-Richtlinien kontrolliert.

BIO-LANDWIRTSCHAFT BEDEUTET

- Aufbau und Erhalt von gesunden Böden
- Klimaschutz durch Verringerung der Treibhausgase
- sauberes Trinkwasser
- Förderung der Biodiversität
- Gentechnisch freie Lebensmittelproduktion
- Verzicht auf chemisch-synthetische Herbizide, Insektizide und Fungizide
- vielfältige Fruchtfolge (keine Monokulturen)
- Artgerechte Tierhaltung und Tierwohl, Freilauf, Scharrflächen, natürliches Futter, keine vorbeugenden Antibiotika

3 GESUNDHEIT UND
WOHLERGEHEN



„To Good To Go“ rettet
leckeres Essen, das zu
viel produziert wurde

HIER FINDET IHR UNSERE LEBENSMITTEL- STANDARDS



RIND / LAMM / WILD

Wir achten zusätzlich noch auf:

- **Muttertierhaltung**
- **Schlachtung am Hof** oder so **nah** wie möglich
- bei **Geflügel**: z.B. **Sitzstangen** und Sandböden zum Scharren und **hochwertiges** Getreide und Eiweißfutter

WURST & FLEISCH- SPEZIALITÄTEN

Alle unsere Wurstsorten werden sorgfältig in zertifizierten, nahe gelegenen **Bio-Familienbetrieben** erzeugt.

FISCH BIO-FISCHZUCHT

Durch die Überfischung der Meere sind bereits 30% der Fischarten vom Aussterben bedroht und 61% an der Kippe dazu. Industrieller Fischfang führt zu gravierenden ökologischen und gesundheitlichen Problemen. Auch die seit den 80er Jahren stark wachsenden Aquakulturen sind problematisch. Energiefutter, Chemikalien und Bedrohung von Wildfischen durch entflozene Zuchtfische. Deshalb setzen wir ausschließlich auf **biologische, umweltfreundliche** und **artgerechte Fischzucht** aus **Öko-Aquakulturen**.

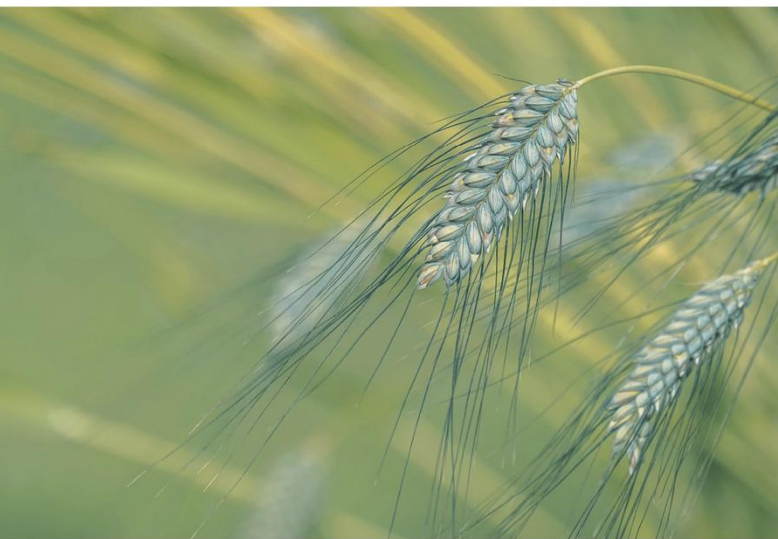
- Haltung in **naturnahen Erdteichen** mit **idealer Besatzdichte** der Fischart
- **Biologisches Futter** aus kontrolliertem **ökologischen & biologischen Anbau**
- Aus unseren **heimischen Gewässern**



ALPENGARNELE TIROL

In Hall in Tirol wurde die erste „**Indoor-Aquafarm**“ **Österreichs** für die **White Tiger Garnele** errichtet. Daniel Flock ist Initiator des Projektes und mit Markus Schreiner wurde eine Aquafarm errichtet. **Bestes Alpenwasser** und **hochwertiges Meersalz** schaffen einen ausgezeichneten Lebensraum für die **Alpengarnele**. Das Futter wird täglich angepasst und von **europäischen Herstellern** bezogen. Die Energieressourcen werden bestmöglich genutzt, kein Abwasser produziert und ein Labor vor Ort kontrolliert ständig die Qualität der Garnelen.

VOM RICHTIGEN GETREIDE BIS ZUM GESUNDEN BROT



GETREIDE

- Alle unsere Getreidesorten für unsere Speisen wie **Nudeln, Gebäck und hausgemachte Kuchen** sind rein österreichischen und **biologischen Ursprungs**.
- Für unsere **Spaghettini** (Einkorn), unser **Risotto** (Emmer) und den **Kaiserschmarrn** (Dinkel) **verwenden wir Ur-Getreidesorten**, die durch den **hohen Proteinanteil** deutlich gesünder als helles Weizenmehl sind. Wer von Urgetreide oder Urkorn spricht, meint damit alte Getreidesorten wie Emmer, Einkorn und Dinkel. Außerdem enthält Emmer viel Zink, Eisen, Magnesium und Vitamin E.

BROT

WANDERBÄCKER DAVID BONIGUT

Unser Bio-Brot & Bio-Gebäck wird ohne Hefe ausschließlich mit Natursauerteig gebacken.

BACKEN OHNE HEFE

Bei der Brotbereitung sorgen die Hefen durch die alkoholische Gärung für den Trieb im Brot. Beim Backen ohne Hefe mit Backferment **überwiegt die Milchsäuregärung**. Die gebildete **Milchsäure wirkt förderlich auf eine gesunde Darmflora** bei der Verdauung und infolge auch auf ein **gesundes Immunsystem**.

LANGZEIT-TEIGFÜHRUNG

Eine lange Teigführung bedeutet, dass der Teig **genug Zeit zum Reifen** bekommt – das können auch mal mehrere Stunden sein. Doch nur dann quellen die enthaltenen **Ballaststoffe** und die Stärke richtig auf und können dadurch vom Körper besser verarbeitet werden.



OBST & GEMÜSE

- Wird großteils im Pinzgau angebaut z.B. unsere Pinzgauer Kartoffeln (ganzjährig).
- Auch unsere Roten Rüben sind aus dem Pinzgau.



HONIG

Zum Süßen nehmen wir Bio-Roh-Rohrzucker & **Bio-Honig aus Österreich**. Die Bienenstöcke stammen aus einem **Umkreis von 3 km** zu Standorten mit biologischen- bzw. Wildpflanzen oder Wäldern. Die Winterfütterung der Bienen ist mit biologischem Honig oder Zucker. Pollenersatzstoffe sind verboten.

SALZ

- Wir arbeiten nur mit **naturbelassenem Steinsalz**.
- Zum Verfeinern nehmen wir ein Halleiner Siedesalz. Dieses Salz besteht noch aus einer Vielzahl an natürlichen Mineralien, Jod und Spurenelementen ohne chemische Zusätze.

VERJUS

Zum Verfeinern unserer Salate, seit der Antike als Heilmittel bekannt. Es ist ein hochwertiger grüner Saft **aus Sommertrauben** und milder als herkömmlicher Essig.

FETTE UND ÖLE

Die Versorgung mit **Omega-3-Fettsäuren** ist wichtig und deshalb verwenden wir ausschließlich **hochwertige Bio-Öle**. Weiters wird bei uns in der Küche mit reiner **Bio-Butter** gekocht.

HÜLSENFRÜCHTE, SAMEN, NÜSSE UND SPROSSEN

Um unseren Planeten zu schonen und auch unserer Gesundheit Gutes zu tun, sollten wir nicht mehr als 2-mal die Woche Fleisch und Fisch verzehren. **Smart Food** werden pflanzliche Lieferanten für **Proteine, Vitamine, Spurenelemente, Ballaststoffe, und Mineralien** genannt. **Linsen** enthalten so viel Eiweiß wie keine andere Hülsenfrucht. Das pflanzliche Eiweiß besitzt im Gegensatz zu Fleisch so gut wie **kein Fett** und enthält zusätzlich ein **Viel-faches an Eisen, Folaten, Magnesium und Kalzium**. Bei **Nüssen** ist es **ähnlich**.

Sprossen enthalten viele **gesunde Kohlenhydrate, Mineralien und Vitamine**. Durch die Keimung der Samen bilden sich in der Pflanze viele **gesunde Vitalstoffe**. So werden Proteine und Kohlenhydrate zu einer für den Menschen besser verdaulichen Version umgewandelt. Dadurch kann unser Darm die in den Sprossen enthaltenen Nährstoffe viel besser aufnehmen. Außerdem ist die Konzentration von **Vitaminen und Mineralstoffen** in den Keimlingen fast doppelt so hoch wie die in bereits ausgewachsenen Pflanzen. **Leinsamen** enthalten **Omega-3-Fettsäuren und Antioxidantien**, diese wirken entzündungshemmend im Körper und **verbessern** so das **Immunsystem**.

Deshalb findest du all' diese lokalen und biologischen Wundermittel reichlich in unseren köstlichen Bowls.

KAFFEE

- Wir verwenden ausschließlich **100% Arabica-Bio-Fairtrade** Kaffee.
- Der Kaffee ist handgepflückt und kommt von Kleinbauerngemeinschaften **aus Äthiopien**.



KAKAO

- Charaktervolle Bio-Kakaobohnen **aus Afrika**
- Ein **Fair-Trade** Bauer muss mindestens 2.000 US-Dollar für eine Tonne Kakaobohnen erhalten.

SOJA- & HAFER-DRINK

Wir bieten unseren Gästen Milchalternativen an und auch diese sind **aus Österreich** aus **biologischem Anbau ohne Zusatz von Zucker**.

TEE

Alle unsere Teesorten sind Bio-zertifiziert & zum Teilauch Direct & Fair

Warum Bio Tee?

Durch den ökologischen Anbau und der schonenden Verarbeitung, bleiben die natürlichen Eigenschaften des Tees intakt. Die schonende Arbeitsweise bei Anbau und Ernte verhindert Raubbau an der Natur und ermöglicht, dass die natürlichen Lebenskreisläufe gewahrt werden können.

Direct & Fair

Hier werden die Regionen der Teeanbaugelände unterstützt, indem z.B. Schulen gebaut werden aber auch verschiedene Hilfestellungen zur Selbsthilfe angeboten um unter anderem die Tierzucht zu verbessern.



WEINE

Alle unsere Weine sind aus **biologischem Anbau** und aus **Österreich**.

Zudem setzen wir auch auf Weine mit einem „**Respect Biodyn**“ **Siegel**, bei dem 7 Programme umgesetzt werden müssen

- **standortgemäße Produktion**
- **Biodiversität**
- **Bodenfruchtbarkeit**
- **Pflanzenpflege**
- **tierisches Leben**
- **Umgang mit Begleitwuchs, Schädlingen und Krankheiten**
- **gesamtbetriebliche Maßnahmen**



Unser Überschäumend vom Weingut Ploder Rosenberg ist **DEMETER** zertifiziert. Das bedeutet, dass z.B. der Trester wieder im Weingarten verarbeitet werden muss, ausschließlich Tanks mit natürlichen Materialien verwendet werden dürfen, wie z.B. Ton, Beton, Steinzeug usw. und keine Zugabe von Zucker zum Aufbessern des Alkoholgehalts erlaubt ist.

BIO ZWICKL VON DER TRUMER BRAUEREI

Das Bier wird nach der ursprünglichen Brauart gebraut. Dabei bleiben die ungefilterten Hefen als Geschmacksträger im Bier enthalten. Die eigens für die Brauerei angebaute Bio-Braugerste stammt von regionalen Bio-Landwirten.



©Trumer Privatbrauerei

SOFTDRINKS UND SPIRITUOSEN

- Bei unseren Softdrinks setzen wir auf **Bio-Produkte aus Österreich** ohne chemische Zusätze.
- Unsere Alternativen für klassische Aperitifs, wie unser Schauerl oder der Fesche Kapruner werden ausschließlich mit **heimischen Spirituosen** und **Getränken** zubereitet. Großteils sogar in **Bio-Qualität**.