

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 male- rische Kitzsteinhorn schweifen lassen und gleich- zeitig ein nachhaltiges Gastronomiekonzept mit biologischen, saisonalen, regionalen kulinarischen Köstlichkeiten erleben.

REGIONAL

So nah wie möglich,
Herkunft ist
transparent und
geknzeichnet

SAISONAL

Der Jahreszeit
entsprechend

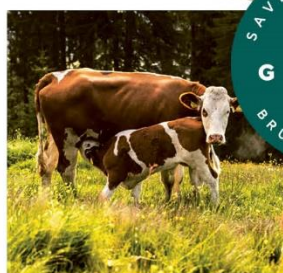
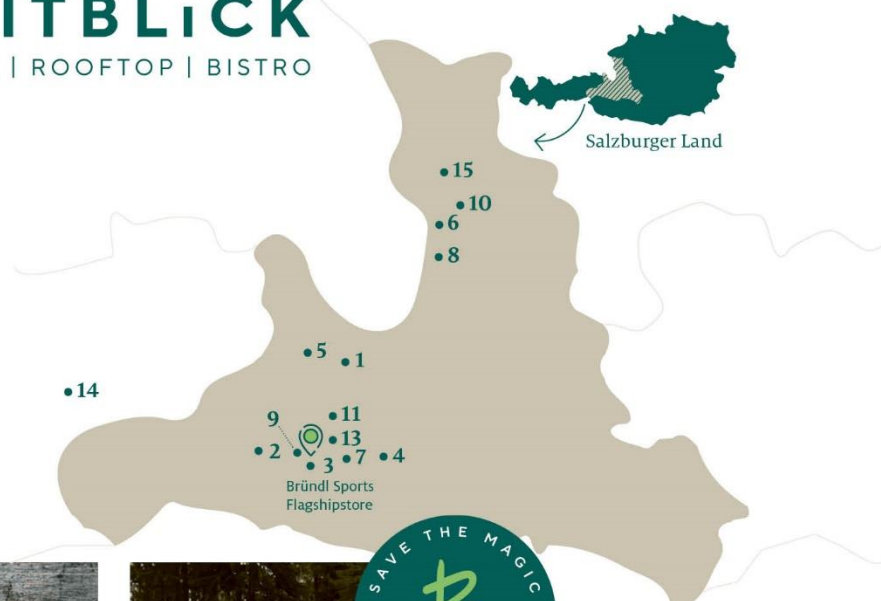
BIOLOGISCH

Bio-zertifizierte
Produkte und
Produkte aus natür-
licher 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

FRÜHSTART

GEBÄCK & MEHR



Granola

9

Bio-Joghurt | saisonale Früchten |
Pumpkinspice Granola
*Organic yogurt with seasonal compote and
pumpkin spice granola*



Weitblick Porridge

9

Zwetschgen | Nüsse | Honig
Optional mit Hafermilch +0,60
*Porridge with plums, nuts & honey
Optional with oatmilk + 0,60*

WEITBLICK SAUERTEIG SANDWICH

17

Gefüllt mit Pastrami, Käse & frischem Gemüse. Vollendet mit Spiegelei und Speck
*Crispy sourdough bread filled with beef-pastrami, cheese and vegetables. Finished with bacon and a
sunny side up*



Herzhaftes Omelette

11

Pilze | Frischkäse | Sauerteigbrot
Optional mit Speck +3
*Omelette with mushrooms, fresh cheese and
sour dough bread
Optional with bacon + 3*

Kapruner Kipferl

12

Saftiger Beinschinken | Hofkäse |
Kressetopfen | knackiges Gemüse
Succulent ham, farmhouse cheese, curd
cheese with cress

KRAFT FÜR DEN TAG

VORSPEISEN & SUPPEN

Pinzgauer Anti Pasti*	18	Beef Tatar vom Jungrind	23
Regionale Leckereien aus dem Pinzgau <i>Local Appetizers from Pinzgau</i>		Misocreme Schwarzbrotchip Sauerteigbrot <i>Beef Tatar with Miso mayonnaise, crispy bread and Sourdough-bread</i>	
Dinkel Gerstlsuppe	8	 Pilzcremesuppe	8
Tauerndinkel Wurzelgemüse Speck <i>Tauern-spelt soup with root vegetables, bacon</i>		Eingelegte Pilze <i>Mushroom soup with pickled mushrooms</i>	
		 Pinzgauer Mozzarella	16
		Grünes Pesto Rüben Sonnenblumenkerne <i>Local Mozzarella with green pesto, beets and seeds</i>	

SALATE & BOWLS

Saiblings Bowl	19	Hendl Bowl	19
Linsen Rohkost Sprossen Nüsse Samen Kresse Misomayo <i>Char filet, lentils, vegetables, sprouts, nuts, seeds, cress and miso</i>		Linsen Rohkost Sprossen Nüsse Samen Kresse Misomayo <i>Chicken, lentils, vegetables, sprouts, nuts, seeds, cress and miso</i>	
 Frischkäse Bowl	16	 Garten Bowl	13
Blattsalat Rohkost Sprossen Nüsse Samen Kresse Misomayo <i>Salad, fresh cheese, vegetables, sprouts, nuts, seeds, cress and miso</i>		Blattsalat Rohkost Sprossen Nüsse Samen Kresse Verjusdressing <i>Salad, vegetables, sprouts, nuts, seeds, cress and verjus</i>	
 Beilagensalat	8		
<i>Side salad</i>			

Unserer Bowls werden mit frischem warmen Sauerteigbrot serviert.
Our bowls are served with freshly baked Sourdough-bread.

GETREIDE, FLEISCH & FISCH

 Emmer Ur-Korn Spaghettoni	18	Bolognese vom Jungrind	19
Tomaten Pilze Frischkäse <i>Spaghettoni, tomatoes, mushrooms and fresh cheese</i>		Tauernpasta glacierte Karotten geräucherter Schotenkäse* <i>Bolognese, glazed carrots and smoked cheese</i>	
 Einkorn-Risotto	18	Rib Eye 260g	36
Bärlauch Karotten <i>Einkorn wheat Risotto with wild garlic and carrots</i>		Kartoffeln Grillgemüse Kräuterbutter <i>Rib Eye steak 260g with potatoes and grilled vegetables</i>	
Saiblingsfilet	29	Alpengarnelen	29
Einkorn Risotto Bärlauch Karotte <i>Char filet, Einkorn wheat Risotto wild garlic and carrot</i>		Tauernpasta Grünkohl Tomate <i>Pasta with prawns, kale and tomato</i>	

KINDER / KIDS

Almpasta

9

Bolognese oder Tomatensauce
Pasta, choose between Tomato Sauce or Bolognese with cheese



Grillwürstel

9

Bratkartoffeln | Grillgemüse
Grilled sausage with potatoes and vegetables

SÜSSER ABSCHLUSS

NASCHEREIEN & HEIMISCHE SÜSSSPEISEN

Dinkel-Kaiserschmarrn

14

20 Minuten Wartezeit / *20 minutes waiting time*

Eingekochte Moosbeeren | Honig
Austrian-style pancake, stewed blueberries and honey

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Kuchen!

5,90

Ask for our homemade cakes!

Hausgemachter Apfel-Strudel

8

Missi-Eis
Homemade apple-strudel with local produced ice cream

GETRÄNKE

WEITBLICK DRINKS

Schaufelr Herak* Tonic Water getrockneter Apfel	<i>Weitblick Version of Aperol</i>	8,9
Easy Peasy Lemon Squeezy Scheyerer Lemon Gin Easy Lemon Zitrone	<i>Lemon infused Gin with Lemon Soda</i>	8,9
Tinto Hirschmugl Rosé Wermuth Rotwein Black Orange		8,9
Verry Berry Hirschmugl Rosé Wermuth Purple Berry frische Beeren	<i>Weitblick Version of Lillet Berry</i>	8,9
Alpen Mule Farthofer O-Vodka Ginger Beer naturtrüber Apfelsaft getrockneter Apfel		15
Bründl Hugo Frizzante Soda Holunder Limette		7,9
Black Mamba O-Rum dark Simply Cola Limette		14
Weiss gespritzt Organic Grüner Veltliner Pratsch	0,25l	4

BIER

Trumer Pils* vom Fass	0,3l	4,2
	0,5l	5,2
Trumer Zwickl	0,33l	4,2
Trumer Freispiel 0,0%*	0,33l	4,2
Thalheim Radler*	0,33l	4,2
Pinzgau Bräu Weizen*	0,5l	5,9
Pinzgau Bräu Weizen dunkel*	0,5l	5,9
Pinzgau Bräu Weizen 0,0%*	0,5l	5,9

* aus nicht biologischem Anbau

ORGANICS BY RED BULL

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

WASSER

Thalheim still/prickelnd	0,33l	4,2
	0,75l	7,9

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



* Aus nicht biologischem Anbau

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
Doppelter Espresso	4,7
Verlängerter	3,9
Cappuccino	4,6
Latte Macchiato	4,9
Heiße Schokolade	5,4
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)	6,9
Ein Klassiker im Kräuterbereich, mit Zitronengras, Brombeerblätter, Zitronenverbene, Ringelblumenblütenblätter, Rote Bete und Bergamotte-Öl	
Earl Grey BIO (Schwarz Tee)	6,9
Der Klassiker im Schwarzteebereich	
Jasmin Mao Jian BIO (Jasmin Tee)	6,9
Zarte Blätter aus den Bergen von Yunna werden mit frischen BIO-Jasminblüten aus Hubei aromatisiert.	
PAI MU TAN BIO (Weisser Tee)	6,9
Direkt vor Ort wird der Tee aus Blättern von jüngeren Büschen des Bai Hao Cha verarbeitet. Diese Frische schmeckt man deutlich.	
Kamille BIO	6,9
Aromatischer Geschmack, kräftige, goldgelbe Tasse	
Gabalong Gamma BIO (Grüner Tee)	6,9
Der Anteil von GABA wrd in den Blättern durch anaerobische Atmosphäre im Welkstadium angereichert. Als dunkler Oolong.	
Sencha BIO (Grüner Tee)	6,9
Das langsame Wachstum verleiht dem Tee ein reichhaltigeres Aroma und eine intensivere Farbe.	
Banaspaty BIO (Assam Tee)	6,9
Banaspaty steht in der lokalen Sprache für Flora, Fauna und Bäume	
Für dich BIO (Früchte Tee)	6,9
Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Hibiskus, Heidelbeeren, Himbeerstücke	

BRÄNDE & CO

Scheyerer BIO Williams	2 cl	6
Scheyerer BIO Holunder	2 cl	6
Scheyerer BIO Aronia	2 cl	6
Scheyerer BIO Vogelbeer	2 cl	6
Scheyerer BIO Waldhimbeer	2 cl	6

GIN, WODKA, RUM, WHISKEY

Reisetbauer BIO Blue Gin	4 cl	10
	0,7l	98
Reisetbauer Sloeberry Gin*	4 cl	8
O-Gin	4 cl	11
	0,7l	110
O-Vodka	4 cl	13
	0,7l	120
Guglhof TauernRogg Whiskey*	4 cl	15
O-White Rum	4 cl	14
	0,7l	115
O-Dark Rum	4 cl	12

OFFENE WEINE

2021 Muskateller Ried Rosengartl Domäne Lilienberg Kärnten	0,125l	7,2
2017 Grüner Veltliner Unique Hagn Weinviertel	0,125l	9,9
2022 Gumpoldskirchner Tradition ^{ZF, RG} Reinisch Thermenregion	0,125l	5,9
2018 Pinot Noir Ried Steinbügel Graf Hardegg Niederösterreich	0,125l	8,9
2021 Zweigelt Gsellmann Burgenland	0,125l	6,2
2016 Pannobile Heinrich Burgenland	0,125l	9,9
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 entflohenen 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**.