

# WEITBLICK

LOUNGE | ROOFTOP | BISTRO



**REGIONAL  
SAISONAL  
BIOLOGISCH  
GESUND.**



**DEIN  
MAGIC  
MOMENT  
BEGINNT BEI  
UNS**



## 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.

## 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



MEHR ZUR PHILOSOPHIE ERFAHREN

### 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



|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>GEMÜSE</b><br>VEGETABLES                         | Stechaubauer<br>Nationalpark Gärtnerei                              | 1   Saalfelden<br>2   Stuhlfelden                  |
| <b>TEIGWAREN</b><br>PASTA                           | Tauernpasta Flatsche  | 3   Kaprun   |
| <b>GEBÄCK / BROT</b><br>PASTRIES / BREAD            | Der Wanderbäcker  | 12   Leonding                                      |
| <b>MILCHPRODUKTE</b><br>DAIRY PRODUCTS              | Ziefer Hofmolkerei<br>Pinzgau Milch                                 | 5   Leogang<br>11   Maishofen                      |
| <b>JUNGRIND</b><br>BEEF                             | Die Schattberger  | 1   Saalfelden                                     |
| <b>FLEISCH / WURST</b><br>MEAT / SAUSAGES           | Tauernlamm  | 4   Taxenbach                                      |
| <b>EIER</b><br>EGGS                                 | Hofladen Hintergaferl - Anja Schwab                                 | 7   Bruck  |
| <b>FISCH / FISH</b><br><b>ALPENGARNELE / SHRIMP</b> | Michi's frische Fische<br>Alpengarnele Tirol<br>Declevas Alpenfisch | 10   Mürzer Oberland<br>14   Hall<br>6   Mariazell |
| <b>KÄSE</b><br>CHEESE                               | Sinnlehen   | 5   Leogang  |
| <b>SALZ</b><br>SALT                                 | Salzmanufaktur Salitri  | 8   Hallein  |
| <b>HONIG</b><br>HONEY                               | Imkerei Kaufmann  | 13   Zell am See                                   |
| <b>TEE</b><br>TEA                                   | Teekorb Zell am See   | 13   Zell am See                                   |
| <b>BIER</b><br>BEER                                 | Trumer Brauerei   | 15   Obertrum                                      |
| <b>GETREIDE</b><br>GRAIN                            | Ziefer's Hofmolkerei<br>Jagglhof                                    | 5   Leogang<br>1   Saalfelden                      |


## FRÜHSTART BIS 11:30 UHR

|   |  |
|---|--|
| <b>Granola</b> 7  | <b>Weitblick Porridge</b> 7  |
| Bio-Joghurt   Rhabarber   Hausgemachtes Granola<br><i>Organic yogurt   rhubarb   homemade granola</i> | Apfel   Nüsse   Honig<br>Optional mit Hafermilch <sup>V</sup> +0,60<br><i>Porridge   apple   nuts   honey</i><br>Optional with oatmilk <sup>V</sup> + 0,60 |


### WEITBLICK SAUERTEIG SANDWICH

18

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

|   |  |
|---|--|
|  <b>Herzhaftes Omelett</b> 12   | <b>French Toast</b> 14   |
| Saisonales Gemüse   Frischkäse   Sauerteigbrot<br>Optional mit Speck +4<br><i>Omelet   seasonal veggies   fresh cheese   Sourdough bread</i><br>Optional with bacon + 4 | Zimt-Zucker   Rhabarber   Topfen   Honig   Nüsse<br><i>French Toast   cinnamon-sugar   rhubarb   curd   honey   nuts</i> |

## WEITBLICK-KIPFERL

|   |  |
|---|--|
| <b>Original Kapruner Kipferl</b> 13   | <b>Lachsforelle Kipferl</b> 15   |
| Beinschinken   Heumilchkäse   Kresse<br>Bergkräutertopfen   saisonales Gemüse<br><i>Brioche   ham   seasonal veggies   cheese   farm cheese   herbal spread   cress</i> | gebeizte Lachsforelle   Bergkräutertopfen   saisonales Gemüse   Kresse<br><i>Brioche   pickle salmon trout   herbal spread   seasonal vegetables   cress</i> |
|  <b>Vegetarisches Kipferl</b> 12   | <b>Hirsch Kipferl</b> 15   |
| Pinzgauer Mozzarella   getrocknete Tomaten   Kräutersalsa<br><i>Brioche   local mozzarella   dried tomatoes   herbal salsa</i>  | Hirsch Rohschinken*   Apfel-Rotkrautsalat   eingelegte Gurke   Heumilchbutter<br><i>Brioche   deer   apple-red cabbage   pickled cucumber   butter</i>       |

\*Nicht biologischer Herkunft



\*\*Wildsammlung

Vegan <sup>V</sup>

Vegetarisch 

**AB 11:30 UHR**

**VORSPEISEN & SUPPEN**

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
| <b>Pinzgauer Anti Pasti*</b>   | 19 | <b>Beef Tatar vom Jungrind</b>   | 23 |
| Regionale Leckereien aus dem Pinzgau<br><i>Local Appetizers from Pinzgau</i>   |    | Misomayo   eingelegtes Gemüse  <br>Sauerteigbrot<br><i>Beef Tatar   Miso mayonnaise   pickled<br/>vegetables   sourdough bread</i> |    |
|  <b>Gazpacho</b>  | 8  |  <b>Spargelsuppe</b>                              | 8  |
| Gurke<br><i>Gazpacho   cucumber</i>  |    | Gegrillter grüner Spargel<br><i>Asparagus soup   green asparagus</i>   |    |
| <b>Pinzgauer Mozzarella</b>  | 18 | <b>Gebeizte Lachsforelle</b>   | 19 |
| Getrocknete Tomaten   Kräutersalsa  <br>Sonnenblumenkerne<br><i>local Mozzarella   dried tomatoes   herbal<br/>salsa   sunflower seeds</i> |    | Kräuter-Buttermilch   Radieschen<br><i>Graved salmon-trout   herbal-buttermilk  <br/>radishes</i>                                  |    |

**WEITBLICK BOWLS**

|   |    |   |    |
|---|----|---|----|
|  <b>Garten Bowl</b>  | 14 | <b>Hendl Bowl</b>   | 22 |
| Linsen   Rohkost   Sprossen   Nüsse  <br>Samen   Verjusdressing   Misomayo<br><i>lentils   vegetables  <br/>sprouts   nuts   seeds   miso majo</i>  |    | Linsen   Rohkost   Sprossen   Nüsse  <br>Samen   Verjusdressing   Misomayo<br><i>Chicken breast   lentils   vegetables  <br/>sprouts   nuts   seeds   miso majo</i>                           |    |
|  <b>Frischkäse Bowl</b>  | 18 | <b>Gebeizte Lachsforelle Bowl</b>   | 22 |
| Linsen   Rohkost   Sprossen   Nüsse  <br>Samen   Verjusdressing   Misomayo<br><i>Fresh cheese   lentils   vegetables   sprouts  <br/>nuts   seeds   miso majo   verjusdressing</i>        |    | Linsen   Rohkost   Sprossen   Nüsse  <br>Samen   Verjusdressing   Misomayo<br><i>Pickle salmon trout   lentils   vegetables  <br/>sprouts   nuts   seeds   miso majo  <br/>verjusdressing</i> |    |
| <b>*Garnelen Bowl</b>   | 25 | <b>Rind Bowl</b>  | 24 |
| Linsen   Rohkost   Sprossen   Nüsse  <br>Samen   Kresse   Verjusdressing  <br>Misomayo<br><i>*prawns   lentils   vegetables   sprouts   nuts<br/>  seeds   miso majo   verjusdressing</i> |    | Linsen   Rohkost   Sprossen   Nüsse  <br>Samen   Kresse   Verjusdressing  <br>Misomayo<br><i>Beef   lentils   vegetables   sprouts   nuts  <br/>seeds   miso majo   verjusdressing</i>        |    |

\*Nicht biologischer Herkunft

\*\*Wildsammlung

Vegan 

Vegetarisch 

## WEITBLICK SAUERTEIG SANDWICH

18

Gefüllt mit Pastrami, Käse & saisonalem Gemüse. Vollendet mit Spiegelei, Speck & Currymayo

*Crispy sourdough bread filled with beef-pastrami, cheese and seasonale vegetables. Finished with bacon, a sunny side up & curry mayo*

## PASTA, VEGGI & FISCH

|   |   |
|---|---|
|  <b>Chili sin carne</b> 18   | <b>Bachsaibling</b> 29  |
| Grünkern   Sauerteigchip   Joghurt<br><i>Chili sin carne   green-corn   yoghurt   sourdough breadchip</i>     | Topfengnocchi   Spargel   Bärlauchpesto<br><i>Char filet   curd-gnocchi   asparagus   wild-garlic pesto</i>   |
|  <b>Einkorn-Risotto</b> 19 | <b>Pasta Alpengarnelen*</b> 29  |
| Spargel   Cherrytomaten   Frischkäse<br><i>Einkorn wheat Risotto   asparagus   fresh cheese</i>               | Tauernpasta   Bärlauch-Pesto   Bergkäse<br><i>Pasta   prawns   green pesto   cheese</i>                       |
| <b>Lachsforelle</b> 27  |  <b>Pasta Arrabiata</b> 19 |
| Einkornrisotto   Blattspinat<br><i>Einkorn wheat Risotto   salmon- trout filet   spinach</i>                  | Tauernpasta   Arrabiata   Pinzgauer Mozzarella<br><i>Pasta   arrabiata   mozzarella</i>                       |

## ALL ABOUT STEAKS

| Cuts                                 |    | Sides                  |   |
|--------------------------------------|----|------------------------|---|
| <b>Filet 200g</b>                    | 36 | <b>Kartoffelgratin</b> | 7 |
| <b>Rib Eye 300g</b>                  | 28 | <b>Blattspinat</b>     | 7 |
| <b>Kalbskotelet 300g am Knochen</b>  | 29 | <b>Grillkartoffeln</b> | 7 |
| <b>Optional mit Garnelen* 3 Stk.</b> | 13 | <b>Grüner Spargel</b>  | 7 |

Alle Steaks werden mit Kräuterbutter, Chimmichurri und Jus serviert.  
All Steaks are served with herbalbutter, chimmichurri and Jus.

\*Nicht biologischer Herkunft

\*\*Wildsammlung

Vegan 

Vegetarisch 

## KINDER / KIDS



|   |    |  |    |
|---|----|--|----|
| <b>Almpasta</b>   | 9  | <b>Grillwürstel</b>  | 12 |
| Tomatensauce   Bergkäse<br><i>Pasta   tomato sauce   cheese</i>                               |    | Bratkartoffeln   Grillgemüse<br><i>Grilled sausage   potatoes   vegetables</i> |    |
| <b>Hendlbrust</b>   | 17 |  |    |
| Grillgemüse   Kartoffeln   Jus<br><i>Chicken breast   grilled vegetables   potatoes   jus</i> |    |  |    |

## SÜSSER ABSCHLUSS

|   |    |  |    |
|---|----|--|----|
| <b>Dinkel-Kaiserschmarrn</b>  | 15 | <b>Warmer Schokobrownie</b>  | 13 |
| Apfelmus   Honig   *Vanille Eis<br>20 Minuten Wartezeit<br><br><i>Austrian-styled pancake   apple sauce   honey   vanilla ice cream<br/>20 minutes waiting time</i> |    | Erdbeere   *Alpenkaramell-Eis<br><i>Warm chocolate cake   caramel ice-cream   strawberry</i> |    |
| <b>Hausgemachter Apfel-Strudel</b>  | 9  | <b>Topfenknödel</b>  | 13 |
| *Vanille Eis<br><i>Homemade apple-strudel   vanilla ice cream</i>   |    | Rhabarber-Röster<br><i>Curd dumplings   rhubarb-roast</i>                                    |    |

\*Nicht biologischer Herkunft

\*\*Wildsammlung

Vegan   
Vegetarisch 

## 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



„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 Teeanbaugebiete 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 Biolandwirten.



©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**.