

WEITBLICK

LOUNGE | ROOFTOP | BISTRO



**REGIONAL
SAISONAL
BIOLOGISCH.**



**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 malerische 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



SEE
ENGLISH
VERSION

REGIONAL

So nah wie möglich, Herkunft ist transparent und gekennzeichnet

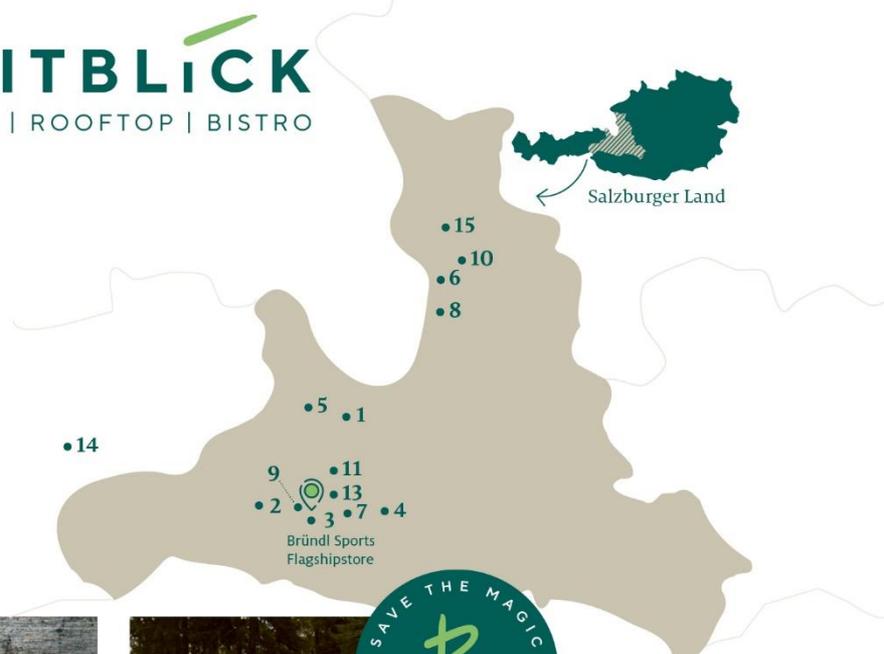
SAISONAL

Der Jahreszeit entsprechend

BIOLOGISCH

Bio-zertifizierte Produkte und Produkte aus natürlicher Landwirtschaft

**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	Familie Schneider 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

ABENDKARTE

VEGETARISCHE REISE

Schafsfrischkäse

Mit Roten Rüben, Nüssen,
Kräutersalat & Salzburger Honig
Feta with beet root, nuts and honey

Spargel-Tomatencremesuppe

mit frischem Spargel
*Cream soup of asparagus and tomatoes with
fresh asparagus*

Frischkäse Ravioli

Mit Pak-Choi, gegrillten Krätuerseitling
und Pilzfond
*Ravioli stuffed with fresh cheese, grilled oyster
mushrooms and mushroom fond*

Einkorn-Risotto

Mit Bärlauch & Radieschen
Einkorn wheat, wild garlic and radish

Topfenknödel

Mit Rhabarber-ragout und Erdbeersorbet
*Curd dumpling with rhabarber-ragout and
strawberry sorbet*

4 – Gang € 59

5 – Gang € 69

WIESE & SEE

Salzburger Vitello

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit
Räucherfischsauce
*Medium roasted cap of rump, with smoked
fish-sauce*

Consommé vom Pinzgauer Schwein

Mit gebackenem Schweinskopf
Consommé of pork with backed pork

Confiertes Saiblingsfilet

Mit Spargel und Schnittlauch-vinaigrette
*Confit char filet with asparagus and chives-
vinaigrette*

2erlei vom Lamm

Mit jungem Knoblauch & Wurzelgemüse
*Duo of lamb with young garlic and root
vegetables*

Lauwarmer Schokokuchen

Mit eingelegten Birnen & Sorbet
*Warm chocolate cake with stewed pear &
sorbet*

4 – Gang € 69

5 – Gang € 79

Gerne können wir diverse Speisen auch auf deine allergen maßgeschneidert zubereiten
We are happy to prepare various dishes tailored to your allergies

ABENDKARTE

VORSPEISEN & SUPPEN

<p>Pinzgauer Anti Pasti* 17</p> <p>Lokale regionale Leckereien aus dem Pinzgau <i>Local regional Appetizers from Pinzgau</i></p>	<p>Beef Tatar vom Jungrind 22</p> <p>Misocreme Schwarzbrotchip Sauerteigbrot <i>Beef Tatar with misocream, breadchip and Sourdough-bread</i></p>
<p>Dinkel Gerstlsuppe 8</p> <p>Tauerndinkel Wurzelgemüse Speck <i>Tauern-spelt soup with root vegetables, bacon</i></p>	<p>Consommé vom Pinzgauer Schwein 8</p> <p>Mit gebackenem Schweinskopf <i>Consommé of pork with backed pork</i></p>
<p> Schafsfrischkäse 16</p> <p>Rote Rübe Walnuss Honig <i>Feta with beet root, nuts and honey</i></p>	<p> Spargel-Tomatencremesuppe 7</p> <p>Mit frischen Spargel <i>Cream soup of asparagus and tomato and fresh asparagus</i></p>
<p>Salzburger Vitello 18</p> <p>Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Räucherfischsauce <i>Medium roasted cap of rump, with smoked fish-sauce</i></p>	

HAUPTGANG

<p> Emmer Ur-Korn Spaghettoni 17 Tomaten frisches Gemüse Kräuterseitlingen <i>Spaghettoni, tomatoes, regional vegetables, cream cheese</i></p>	<p>Rib Eye 260g 34 Brat-Kartoffeln Grillgemüse Kräuterbutter <i>Rib Eye steak 260g with potatoes and grilled vegetables</i></p>
<p> Einkorn-Risotto^v 18 Bärlauch & Blattspinat <i>Einkorn wheat, wild garlic and spinach</i></p>	<p>2erlei vom Lamm 32 Mit jungem Knoblauch & Wurzelgemüse <i>Duo of lamb with young garlic and root vegetables</i></p>
<p>Confiertes Saiblingsfilet 28 Mit Spargel und Schnittlauch-vinaigrette <i>Confit char filet with asparagus and chives- vinaigrette</i></p>	<p>Alpengarnelen 28 Mit Tauernpasta, Spargel und frische Tomaten <i>Pasta with prawns, asparagus and tomatoes</i></p>

KINDER / KIDS

<p>Almpasta 9 Bolognese oder Tomatensauce <i>Pasta with a choice of Bolognese or tomato sauce, cheese</i></p>	<p> Dinkelspätzle 9 Verschiedene Käsesorten <i>Classic Austrian Cheese-Spätzle</i></p>
<p>Grillwürstel 9 Mit Bratkartoffeln <i>Grilled sausages with potatoes</i></p>	<p>Hendlbrust vom Grill 16 Mit Bratkartoffeln & Gemüse <i>Grilled chicken breast with potatoes & vegetables</i></p>

SÜSSER ABSCHLUSS

NASCHEREIEN & HEIMISCHE SÜSSSPEISEN

Dinkel-Kaiserschmarrn	14	Lauwarmes Schokoküchlein	11,50 €
20 Minuten Wartezeit / <i>20 minutes waiting time</i>		Mit eingelegten Birnen & Sorbet	
Eingekochte Moosbeeren Honig		<i>Warm chocolate cake with stewed pear & sorbet</i>	
<i>Austrian-style pancakes, stewed blueberries, honey</i>			
Käsevariation	16	Fragen Sie nach Miri's hausgemachtem Eis	5,9
Verschieden regionale Bio-Käsesorten mit Nüssen und Chutney		Mit Dinkel-Crumble	
<i>Regional Organic-cheese variation with nuts and chutney</i>		<i>Ask for Miri's homemade ice-cream with spelt-crumble</i>	

GETRÄNKE

WEITBLICK DRINKS

Schauferl 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	6,2
Pinzgau Bräu Weizen dunkel*	0,5l	6,2
Pinzgau Bräu Weizen 0,0%*	0,5l	6,2

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	7,2

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	4,8
Marille	0,25l	4,8
Johannisbeere	0,25l	4,8
Apfel-Holunder	0,25l	4,8

AFRO COFFEE BIO & FAIRTRADE

Espresso		3,2
Doppelter Espresso		4,6
Verlängerter		3,9
Cappuccino		4,4
Latte Macchiato		4,8
Heiße Schokolade		5,2
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 Athmosphäre 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	7
Scheyerer BIO Holunder	2 cl	10
Scheyerer BIO Aronia	2 cl	8
Scheyerer BIO Vogelbeer	2 cl	10
Scheyerer BIO Waldhimbeer	2 cl	10

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

2020 Weitblick Weiss ^{GB, CH, GM} I Hillinger I Burgenland	0,125l	6,2
2021 Grüner Veltliner Wagram I Fritsch I Wagram	0,125l	5,6
2021 Gumpoldskirchner Tradition ^{ZF, RG} I Reinisch I Thermenregion	0,125l	5,8
2016 Weitblick Rot ^{SY, ZW, ME} I Hillinger I Burgenland	0,125l	6,9
2020 Pinot Noir Ruppersthaler I Fritsch I Niederösterreich	0,125l	6,4
2020 Zweigelt I Gsellmann I Burgenland	0,125l	5,5
2021 Rosé I Fritsch I Niederösterreich	0,125l	5,3

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 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**.