







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 WEIT-BLICK 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
- **ENGLISH** VERSION

- Wir statten unser Personal mit nachhaltiger Arbeitsbekleidung aus
- Wir betreiben verantwortungsvolles Abfallmanagement
- · Wir pflegen einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln

REGIONAL

Herkunft ist transparent und

SAISONAL

Der Jahreszeit entsprechend

BIOLOGISCH

Bio-zertifizierte Produkte und Produkte aus natürlicher Landwirtschaft

GESUND

Vollwert. Zucker-, Fett-, Salzreduziert















Salzburger Land

•15 •6

• 8



• 14

UNSER REGIONALES

LIEFERANTEN-

NETZWERK

OUR REGIONAL SUPPLIERS







•5 •1

Bründl Sports Flagshipstore

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



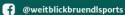














ABENDKARTE

VEGETARISCHE REISE

Pinzgau Mozzarella

Grünkohl | Rüben | Sonnenblumenkerne Local Mozzarella with kale, beets and seeds

Geschmorte Topinambursuppe

Chip I Tartar

Jerusaleme Artichoke cream soup with crisp and tartar

Pilz Momos

Lauch I Tomatillo-Chutney

Mushroom Momos with leeks and tomatillo
chutney

Kürbis Variation

Kürbiskerne l Öl Pumpkin variation with seeds and oil

Topfenknödel

Zwetschke | Sorbet Curd dumpling with plum and sorbet

4 - Gang € 59

5 - Gang € 69

WIESE & SEE

Gebeizter Hirsch

Aronia I Rübenvielfalt

Graved deer with aronia and beets

Alpengarnelen Schaumsuppe

Sashimi I Radieschen

Gamba foam soup with sashimi and radish

Pochiertes Saiblingsfilet

Wurzelsud | Kren Poached char filet with root vegetables and horse radish

Variation vom Kalb

Nidei | Schmorkraut | Liliengewächs Veal with gnocchi, cabbage and onion

Zotter Schokolade

€3,-

Topaz Apfel I Sorbet

Zotter chocolate with topaz apple and sorbet

4 - Gang € 69

5 - Gang € 89

Wir bringen dir automatisch unser Gedeck

Sauerteigbrot, Bauernbutter und hausgemachter Aufstrich We automatically serve you our greetings from the kitchen \leq 3,-Sour-dough bread, butter and homemade spread

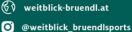
Gerne können wir diverse Speisen auf deine Allergene maßgeschneidert zubereiten We are happy to prepare various dishes tailored to your allergies















ABENDKARTE

VORSPEISEN & SUPPEN

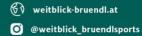
Pinzgauer Anti Pasti*	17	Beef Tatar vom Jungrind	22
Lokale regionale Leckereier	n aus dem	Misocreme Schwarzbrotchip	
Pinzgau		Sauerteigbrot	
Local regional Appetizers fron	n Pinzgau	Beef Tatar with Miso mayonnaise, be and Sourdough-bread	readchip
Dinkel Gerstlsuppe	8	Alpengarnelen Schaumsuppe	12
Tauerndinkel Wurzelgem	üse Speck	Sashimi I Radieschen	
Tauern-spelt soup with root ve	egetables, bacon	Gamba foam soup with sashimi and	radish
Kürbiscremesuppe	7	Geschmorrte Topinambursuppe	7
Kerne I Öl		Chip I Tartar	
Pumpkin cream soup with s	eeds and oil	Jerusalem Artichoke cream soup with tartar	h chip and
Gebeizter Hirsch	18	Pinzgau Mozzarella	16
Aronia I Rübenvielfalt		Grünkohl Rüben Sonnenblum	enkerne
Graved deer with Aronia ar	nd beets	Local Mozzarella with kale, beets an	nd seeds







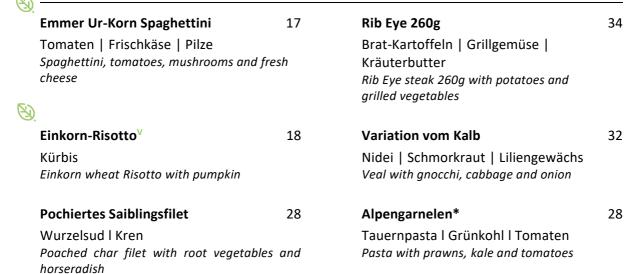








HAUPTGANG



KINDER / KIDS

Almpasta	9	Dinkelspätzle	9
Bolognese oder Tomatensauce I Käse Pasta with a choice of Bolognese or tomato sauce, cheese)	Bergkäse l Zwiebel Classic Austrian Cheese Spätzle	
Grillwürstel	9	Hendlbrust vom Grill	16
Bratkartoffeln I Grillgemüse Grilled sausage with potatoes and vegetables		Bratkartoffeln I Gemüse Grilled chicken breast 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

Käsevariation 16 Verschieden regionale Bio-Käsesorten

Nüsse I Chutney
Regional Organic-cheese variation with nuts
and chutney

Zotter Schokolade 12

Topaz Apfel I Sorbet

Zotter chocolate with topaz apple and sorbet

Topfenknödel

Zwetschke | Sorbet Curd dumpling with plus and sorbet

Fragen Sie nach Miri's hausgemachtem Eis

12

5

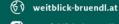
Dinkel-Crumble Ask for Miri's homemade ice-cream with speltcrumble















GETRÄNKE

WEITBLICK DRINKS

Schauferl Herak* I Tonic Water I getrockneter Apfel	Weitblick Version of Aperol	8,9
Easy Peasy Lemon Squeezy Scheyerer Lemon Gin I Easy Lemon I Zitrone	Lemon infused Gin with Lemon Soda	8,9
Tinto Hirschmugl Rosé Wermuth I Rotwein I Black Orange		8,9
Verry Berry Hirschmugl Rosé Wermuth I Purple Berry I frisc Beeren	<i>Weitblick Version of Lillet Berry</i> he	8,9
Alpen Mule Farthofer O-Vodka I Ginger Beer I naturtrüber Apfelsaft I getrockneter Apfel		15
Bründl Hugo Frizzante I Soda I Holunder I Limette		7,9
Black Mamba O-Rum dark I Simply Cola I Limette		14
Weiss gespritzt Organic Grüner Veltliner I Pratsch	0,25l	4
BIER		
Trumer Pils* vom Fass	0,3l	4,2
	0,5l	5,2
Trumer Zwickl	0,331	4,2
Trumer Freispiel 0,0%*	0,331	4,2
Thalheim Radler*	0,33I	4,2
Pinzgau Bräu Weizen*	0,5l	6,2
Pinzgau Bräu Weizen dunkel*	0,5l	6,2
Pinzgau Bräu Weizen 0,0%*	0,51	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*	0,331	4,9
Thalheim Himbeer*	0,331	4,9
WASSER		
Thalheim still/prickelnd	0,33l	4,2
	0,751	7,2

WEITBLICK TIPP FÜR NACHHALTIGES HANDELN



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



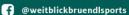














HASENFIT BIO-SÄFTE

Apfel naturtrüb	0,251	4,8
Marille	0,251	4,8
Johannisbeere	0,251	4,8
Apfel-Holunder	0,251	4,8
AFRO COFFEE BIO & FAIRTRAD	DE	

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















BRÄNDE & CO

Scheyerer BIO Wiliams	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
	0,71	98
Reisetbauer Sloeberry Gin*	4 cl	8
O-Gin	4 cl	11
	0,71	110
O-Vodka	4 cl	13
	0,71	120
Guglhof TauernRogg Whiskey*	4 cl	15
O-White Rum	4 cl	14
	0,71	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	0,125	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	0,125	6,9
2020 Pinot Noir Ruppersthaler I Fritsch I Niederösterreich	0,125	6,4
2020 Zweigelt I Gsellmann I Burgenland	0,125	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 WOHL-ERGEHEN – 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

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 entflohene 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 Vielfaches 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.



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.

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.



















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 Schauferl oder der Fesche Kapruner werden ausschließlich mit heimischen Spirituosen und Getränken zubereitet. Großteils sogar in Bio-Qualität.













