

B  
CASUAL

W  
DINING

## Bienvenue

Welcome und bienvenue in der Belétagne.  
Ein Ort, wo alles zusammenkommt. Regionales und die Welt.  
Daydrinking und Aperitif. Essen und Erlebnisse. Eine Einladung auf  
kulinarische Entdeckungsreise zu gehen.

Die Bar. Mittelpunkt und place-to-be der Belétagne. Mit moderner und  
feinsinniger Barkultur, die alle Sinne anregt und Erfahrungen bietet,  
die über die Drinks hinausgehen.

Im Sinne der französischen Lebenseinstellung „joie de vivre“ ist unser  
Menü der ersten Saison vom französischen Impressionismus  
inspiriert.

Santé!

AG

W  
EXPERIENCE

# Die Mandelblüte

umami · smoky · sweet

Suntory Toki Japanese Whisky · Misobutter · Lapsang Souchong ·  
Amontillado Sherry · Sesam Bitters

*Aus dem Briefverkehr mit seinem Bruder geht hervor, wie fasziniert Van Gogh von der japanischen Kunst und Kultur war: Festgehalten wurde diese Ästhetik in seinem Gemälde „Mandelblüte“. Dieser Drink soll die Vielschichtigkeit und Raffinesse der japanischen Kulinarik einfangen – ein "Umami Old Fashioned" – mit weißem Miso vom Traunsee. Santé!*



17.0

---

# Der Hafen

aromatic · fresh · spirit-forward

Absolut Vodka · Koriandersamen · Dolin Vermouth blanc · Estragon

*Eugène Boudin hielt in seinen Werken vielfach Strand- und Küstenszenen in der Normandie fest. Die Malerei wirkt oft kühl und dennoch kräftig-intensiv. Von diesem maritimen Flair inspiriert, ergänzt dieser Drink mit seiner Aromatik Fisch perfekt. Ein Vodka Martini Twist der Sonderklasse. Santé!*



16.0

# In der Blumenwiese

fresh · sparkling · floral

Gin · St. Germain Holunderlikör · Birnen-Honig · Verjus · Kamillensoda  
· Rosenwasser · Kardamomtinktur · Lavendel

*Sommer. Leichter Wind. Alles blüht. In der Blumenwiese ein Buch lesen.  
Momente wie dieser sind purer Lebensgenuss. Gerade der Traunsee ist  
dafür gemacht, um in der Natur zu entspannen, gut zu essen und natürlich  
auch gut zu trinken. Santé!*



16.5

---

# Prinzessin Bibesco

fruity · tart · dry

Sammerhof Traunstein Gin · Alte Williams · Fernet Hunter Granit ·  
Verjus · Abel-Moschus · Rose Schaumwein

*Giovanni Boldini fing als gefragter Maler der Belle Époque die opulente  
Eleganz seiner Zeit ein. Diese spiegelt sich in einem trockenen Shortdrink  
wider, welcher mit Rose Schaumwein getoppt wird. Der perfekte Start für  
einen rauschenden Abend mit seinen Lieblingsmenschen. Santé!*



17.0

# Bei der Hutmacherin

sweet · silky · crowd-pleasing

Bacardi Cuatro · Marillenröster · Gaillano Vanille · Säure · Rooibostee ·  
Molke · Marillenespuma

*Dieser Drink ist genauso en vogue wie die Hüte. So sanft wie Degas Pastelltöne ist auch die Kombination aus Marille und Vanille mit der samtigen Textur eines milchgeklärten Cocktails. Santé!*



16.0

---

# Die Apfelernte

fresh · tart · smooth

Calvados · Amaro Nonino · Apfelsaft · Peychauds Bitters ·  
Minzessenz · Cidre

*Die Idylle einer Obsternte ist etwas, das nur die wenigsten aus eigener Erfahrung kennen. Camille Pissaro hat diesen Moment mit einer derart schönen Wärme eingefangen, dass man fast vom frisch geernteten Apfel abbeißen möchte. Calvados, würzig-floraler Amaro und regionaler Apfelschaumwein bilden diesen Moment im Glas ab. Santé!*



16.0

# Ein Sommertag

fresh · sour · sweet

Tanqueray Gin · Kokosöl · Aperol · Limoncello · Zitronensaft

*Das, was für uns heutzutage ein perfekter Sommertag ist und das was es für Berthe Morisot war, hat sich im Kern kaum verändert. Nichts zu tun, Freunde um sich, Sommerwärme und irgendwo am kühlen Wasser sein. Morisot hätte diesen Drink sicherlich geliebt. Santé!*



16.0

---

# In den Getreidefeldern

silky · earthy · tropical

Buffalo Trace Bourbon · Bananensaft · Sherry Amontillado · D.O.M. Benedictine · Kakaobitters · Zitronensäure · Kokosmilch · Absinth

*In den Getreidefeldern von Eva Gonzalès fühlt sich vertraut und doch nach Fernweh an. Diese ungewohnte Kombination zeigt sich auch hier mit einer Mischung aus erdigen Noten und typisch exotischen Aromen. Santé!*



16.0

# Schmetterlinge

savoury · sour · smoky

San Cosme Mezcal · Altos 100% Agave Tequila Reposado · Ponzu

*Dieses Gemälde ist ein Beispiel für die Vielfalt und Produktivität, die kultureller Austausch mit sich bringen kann. Fujishima Takeji schuf Gemälde mit der Ästhetik des (französischen) Impressionismus - oftmals mit japanischen Motiven. Inspiration für diesen Drink war die explosive Palette von „Ponzu“ verarbeitet als „Mezcal Margarita“ - perfekt zu rohem oder gegrilltem Fisch. Santé!*



16.5

---

# Der Bootsausflug

sweet · fruity · crowd-pleasing

Tanqueray Gin · Pfirsichsaft · Basilikum · Orgeat · Zitronensaft ·  
Frangelico

*Eine Familie, die im Sommer eine Bootsfahrt auf dem Wasser genießt. Es gibt Momente im Leben, die gewöhnlich und luxuriös zugleich sind – ein Aufenthalt am Traunsee ist voll von solchen Augenblicken, die dieser Drink mit seiner Zugänglichkeit, Frucht und Süße perfekt inszeniert. Santé!*



16.0

# Spirit Forward & Modern Classics

## Old Fashioned

*Elijah Craig Small Batch · Rich Demerara\* · Angostura · Bio Orangenparfum\**  
16.0

## Negroni

*Tanqueray London Dry Gin · Dolin Rouge Vermouth · Campari Gomme\* · Bio Orangenparfum\**  
15

## La Louisiane

*Woodford Reserve Rye Whiskey · Dolin Rouge Vermouth · D.O.M. Benedictine · Peychauds Bitters · Angostura Bitters · Absinth*  
16.5

## Monte Cassino

*Buffalo Trace Bourbon Whiskey · Chartreuse Jaune · D.O.M Benedictine · Zitronensaft*  
16.5

## Espresso Martini

*Absolut Vodka · Kaffee · Rich Demerara\* · Kaffeelikör · Kardamomtinktur\**  
16.0

## Amaro Montenegro Sour

*Amaro Montenegro · Zitronensaft · Rich Demerara\**  
15.0

## Tommys Margarita

*Altos Tequila Reposado 100% Agave · Limettensaft · Agavensirup*  
16.0

## Basil Smash

*Tanqueray London Dry Gin · Zitronensaft · Zucker · Basilikum*  
16.0

# Longdrinks

## **Toki Highball**

*Suntury Toki Japanese Whisky · Soda*

14,5

## **Gin Tonic**

*Sammerhof Traunstein Gin · Seaside Tonic*

14,5

## **Stockholm Mule**

*Absolutely Vodka · Red Bull Ginger Beer*

14,5

## **Zitronengras Highball**

*Sammerhof Zitronengras · Seaside Tonic Stachelbeere*

14,5

## **Campari Soda**

*Campari · Soda*

8,5



# Venezianos

## **Aperol**

*Aperol · Prosecco · Soda*

7.5

## **Campari**

*Campari · Prosecco · Soda*

9

## **Nonino L' Aperitivo**

*Aperitif Nonino · Prosecco · Soda*

9

## **Picon Aperitif à L' orange**

*Picon Aperitif à L' orange · Prosecco · Soda*

9

## **Limoncello**

*Limoncello · Prosecco · Soda*

9

## **Dupont Pommeau de Normandie**

*Dupont Pommeau de Normandie · Prosecco · Soda*

9

# Glasweise Schaumweine

## **Jurtschitsch Brut Rosé**

*Jurtschitsch · Kamptal*

8.5

## **N.V. Cremant d'Alsace**

*Gustave Lorentz · Elsass*

6.8

## **N.V. Chemins des Terroirs Brut**

*De Sousa · Champagne*

16.5

## **N.V. Brut Rosé Majeur**

*Ayala · Champagne*

21.5

## **Alkoholfrei – Verjus Spritz**

*Barbara Ohlzelt · Kamptal*

6.5

# Glasweise Weißweine

## **2022 Grüner Veltliner Hausabfüllung**

*Jurtschitsch · Kamptal*

4.9

## **2022 Riesling Quarzit**

*Peter Jakob Kühn · Rheingau*

10.5

## **2023 G de Guiraud Blanc**

*Château Guiraud · Bordeaux*

9.5

## **2021 Bourgogne Blanc · Cuvée St. Vincent**

*Giradin · Burgund*

10.3

# Glasweise Roséwein

**2023 Rose**

*Weingut Grassl · Carnuntum*

3.9

# Glasweise Rotweine

**2020 Blaufränkisch Johanneshöhe**

*Weingut Prieler · Leithaberg*

5.3

**2021 Côtes du Rhône · Le Temps est Venu**

*Stephane Ogier · Rhône*

6.0

**2021 Bourgogne Pinot Noir Réserve**

*Bouchard Père&Fils · Burgund*

9.0

**2021 Montepulciano d'Abruzzo**

*Luigi Valori · Abruzzen*

5.8

**2021 Terroir Historic**

*Terroir al Limit · Priorat · kalt serviert*

9.7

# Glasweise Süßwein

**2015 Riesling Beerenauslese**

*Gernot Leitner · Neusiedlersee*

8.8

**2018 Grüner Veltliner V.D.N**

*Domäne Wachau · Wachau*

7.0

## **2023 Moscato d'Asti**

*Massolino · Piemont*

5.5

## **Bier vom Fass**

### **Hopfenkönig**

*Schloss Eggenberg*

0.3l · 4.9

### **Zwei Vier**

*Das Bier zur Kulturhauptstadt · Schloss Eggenberg*

0.3l · 5.1

### **Zwickl**

*Schloss Eggenberg*

0.3l · 5.3

### **Salzkammergut Naturradler**

*Schloss Eggenberg*

0.3l · 5.3

## **Bier in Flaschen**

### **Naturtrübes Weizenbier**

*Die Weiße*

0.5l · 6.3

### **Alkoholfreies Weizenbier**

*Die Weiße*

0.5l · 6.3

### **Freibier**

*Schloss Eggenberg · alkoholfrei*

0.3l · 4.9

# Alkoholfreie Drinks

## MühlKtler Pedacola

*Weißes Cola aus der Eberraute · koffeinfrei*  
0.25l · 5.2

## Bio-Natursäfte

*Obst- und Gemüsehof Gabi Wild-Obermayr*  
*Apfel naturtrüb · Apfel & Johannisbeere · Birne & Quitte*  
0.25l · 4.5

## Bio-Natursäfte g´spritzt

0.25l · 3.2 | 0.5l · 6.1

## Bio-Natursäfte mit Leitungswasser

0.25l · 3.0 | 0.5l · 5.5

## Tonic Water

*Sammerhof*  
0.2l · 4.5

## Softdrinks

*Schartnerbombe Orange · Zitrone*  
0.25l · 4.3

## Softdrinks

*Almdudler · Cola · Cola Light · Cola Zero*  
0.3l · 4.5

## Gespritzter Holundersaft vom Obsthof Schauer

0.25l · 3.6 | 0.5l · 4.8

## Diamond Water

*prickelnd · still*  
0.75l · 6.9

# Kaffee

## Espresso

*Hrovat's Bemmerl Kaffee · Holzfeuerkaffee*  
3.6

## Doppelter Espresso

*Hrovat's Bemmerl Kaffee · Holzfeuerkaffee*  
5.8

## Verlängerter

*Hrovat's Bemmerl Kaffee · Holzfeuerkaffee*  
4.1

## Cappuccino

*Hrovat's Bemmerl Kaffee · Holzfeuerkaffee*  
5.6

## Die 14 Allergene

Unsere Mitarbeiter:innen informieren Dich gerne über Allergene oder Zutaten in unseren Gerichten. Wenn Du auf eine bestimmte EU-Allergenzutat verzichten willst, sprich uns gerne an. Wir werden versuchen, auf Basis unserer Möglichkeiten Deinen Wunsch zu erfüllen.