



Lieber Guest!

Die Lebensmittel für unsere Gerichte beziehen wir zum Großteil von regionalen und biologischen landwirtschaftlichen Betrieben.

Für die Verwendung dieser Produkte aus umliegenden Regionen und aus Österreich sind wir mit dem AMA-Gastronosiegel ausgezeichnet. Die Bio-Qualität wird mit der Zertifizierung durch die Austria Bio Garantie garantiert.

Rindfleisch: Tiroler-Grauvieh-Almochse, Fa. Hörtnagl, Innsbruck

BIO Schweinefleisch: BIO Metzger Juffinger Kufstein

**Hühnerfleisch: Geflügelhof Wech in Kärnten,
frei von Gentechnik, Antibiotika und chemischen Futterzusätzen**

Bio Bergkäse, Bio Butter: Bio-Sennerei Hatzenstätt Niederndorferberg

**BIO Milch und BIO Milchprodukte nach Verfügbarkeit: Sennerei Reith,
Sennerei Fügen, Bio Brunnerhof, Tirol Milch**

Bio-Eier: Biohof „Pinnendorf“ Joachim Astl, Wörgl

Bio-Erdäpfel: Biohof „Brunnerl“ Ritter Christoph, Buch

Forellen: Rupprechter Max, Mehrn – Brixlegg

Bio-Dinkelnuedeln: Biobetrieb d. Fam. Hofer, Mühlviertel

Bio-Sonntagsnuedeln: Betrieb „Pinnendorf“ Eier von Astl, Gries aus der EU

Bio Tee: Bio vom Berg und Sonnentor

Bio Gewürze: Sonnentor

**Salat, Gemüse d. Saison, nach Verfügbarkeit in Bio: Fa. Paschetto,
m-preis, Bio Gemüse Lutz Fritzens, Bio Gemüse Haas Rotholz**

Mehle, Grieß, Polenta in Bioqualität: Lerchenmühle, Golling, Sbg.

Bio-Apfelsaft naturtrüb und Apfelessig : Biobäuerin Regula Imhof, Natters

Bio Fruchtsäfte(Marille, Johannisbeere, Apfel): Fa. Rauch

Bio Kaffee: Salcher Polling Bio fairtrade BIO Kakao: EZA

Bio Olivenöl und Balsamessig: Mani®