

Damit es noch besser schmeckt...

Wir wissen genau, was in unseren Lebensmitteln steckt – und Sie, liebe Gäste, sollen es auch wissen!

Wo kommen unsere Lebensmittel her?

Unsere Prinzipien

- ✓ regional & saisonal
- ✓ klimafreundliche Beschaffung (kurze Transportwege)
- ✓ keine unnötigen Verpackungen
- ✓ keine Fertigprodukte & keine industriellen Würzmittel
- ✓ Lebensmittel sind kostbar – Abfälle werden auf ein Minimum reduziert

Fleisch & Eier

- Schweinefleisch: 100 % aus Steiermark mit AMA-Gütesiegel
- Rind: 100 % aus Steiermark mit AMA-Gütesiegel
- Huhn: 100 % aus Steiermark mit AMA-Genussregion
- BIO-Pute: 100% aus der Steiermark
- Wild: 100 % aus Steiermark, AMA-Genussregion
- Schinken, Wurst: 100 % aus Österreich
- Selchwaren: Fam. Aichinger, Attendorf – Gutes vom Bauernhof
- Freilandeier: Fam. Höfer, Hitzendorf – AMA-Genussregion, Gutes vom Bauernhof

Obst & Gemüse

- Obst & Gemüse: teilweise BIO, vorrangig aus der Steiermark, BVN
- Kartoffeln: Fam. Rath, Wundschuh
- Steirisches Kürbiskernöl, 100 % rein: Monika Ablasser-Spüller, Attendorfberg
- Österreichische BIO-Linsen & BIO-Kichererbsen, steirische Käferbohnen

Milch, Brot & Getreide

- BIO-Milchprodukte: 100 % Steiermark
- Käse: 100 % aus Österreich
- Brot und Gebäck: Bäckerei Kern, Graz
- Getreide und Teigwaren: überwiegend BIO-Qualität und regional

Getränke

- BIO-Säfte: hauseigen
- BIO-Kaffee mit Fairtrade-Gütesiegel
- BIO-Sonnentor-Tee
- Prädikatsweine, Sekt, Apfelwein etc.: Landesweingut Silberberg
- Tafelwein: Weingut Platzer, Tieschen
- Bier, teilweise BIO: Steiermark

