



Liebe Gäste!

Für die frische Zubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet und zertifiziert:

- Styria Beef von den Bauern aus der Region
- Wild aus dem Nationalpark Gesäuse
- Erdäpfel von der NP Schule Grabnerhof
- Eier von unseren fleißigen Hühnern (Eigenproduktion Freilandhaltung) ; Eier aus Bodenhaltung Fa. Reifinger
- Obst und Gemüse vom Obsthändler Lackner und aus Eigenanbau je nach Saison
- Schwein, Huhn, Kalb und Lamm aus Österreichischer Produktion
- Milch und Milchprodukte aus Österreichischer Produktion
- Ennstal Lamm Produkte / aus der eigenen Landwirtschaft
- Natursäfte vom NP Veitlbauer/ Weißenbach an der Enns
- Bergkräutertee NP Familie Stangl / Landl
- Gesäuse Perle Natur Limonade NP Partner / Admont
- Steirischer Kren g.g.A.
- Most vom Urterer

*Die Nationalpark Partner stehen für Regionalität und Nachhaltigkeit und unterliegen strengen Qualitätskriterien. Sie sind intern und mit dem Nationalpark vernetzt und fördern die regionale Entwicklung.
„So wie wir über uns und unsere Zukunft reden, so entwickeln wir uns und so wird uns unsere Zukunft begegnen.“*

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Es wird daher keine Haftung übernommen“

