

Restaurant Edvard

Schottenring 24, 1010 Wien

UNSERE LIEFERANT:INNEN

Eine kulinarische Reise beginnt für uns dort, wo wertvolle Lebensmittel heranwachsen und gepflegt werden: bei unseren Lieferanten und Lieferantinnen. Sie sind es, die die Basis für unsere Gerichte schaffen – mit Lebensmitteln, deren Qualität man schmeckt. Und das lässt sich nachlesen: Wir beziehen unsere Lebensmittel in den angeführten Produktkategorien vornehmlich von folgenden Partner:innen:

RINDFLEISCH	<i>Höllerschmid bio & konventionell</i> <i>Horngacher bio & konventionell</i> <i>Biohof Esterhazy bio</i>
SCHWEINEFLEISCH	<i>Höllerschmid bio & konventionell</i> <i>Hürner bio & konventionell</i>
FEDERVIEH	<i>Domäne Wachter konventionell</i>
LAMM	<i>Hürner bio & konventionell</i>
WILDFLEISCH	<i>Biohof Esterhazy Wild</i>
FISCH	<i>Eishken bio & konventionell</i> <i>Gastrofish Brac bio & konventionell</i> <i>Oberwasser konventionell</i>
GEMÜSE & OBST	<i>Unfried bio & konventionell</i> <i>Michael Bauer konventionell</i> <i>Krautwerk bio</i> <i>Cibus konventionell</i>
EIER	<i>Transgourmet bio</i>
MILCH & MILCHPRODUKTE	<i>Transgourmet bio & konventionell</i>
KÄSE	<i>Jumi konventionell</i>
KAVIAR	<i>Alpenkaviar konventionell</i>



Restaurant Edvard

Schottenring 24, 1010 Wien

UNSERE LIEFERANT:INNEN

MISO, GEWÜRZE, ÖLE *Safranoleum bio*
Kräuterhof Salzburg bio & konventionell
Fandler bio
Wiener Miso konventionell

