

Restaurant EQ

Markt 35, 5360 St. Wolfgang im Salzkammergut

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>Hütthaler bio & konventionell</i> <i>METRO bio & konventionell</i> <i>Transgourmet bio & konventionell</i>
SCHWEINEFLEISCH	<i>Hütthaler bio</i>
FEDERVIEH	<i>Hütthaler konventionell</i> <i>METRO konventionell</i>
LAMM	<i>Hütthaler bio & konventionell</i> <i>Georg Eckschlager bio</i>
WILDFLEISCH	<i>Georg Eckschlager Wild</i>
FISCH	<i>Wolfgangsee Fischerei Höplinger konventionell</i> <i>Transgourmet konventionell</i> <i>METRO konventionell</i>
GEMÜSE & OBST	<i>Maier Früchtegroßhandel konventionell</i> <i>METRO bio & konventionell</i> <i>Transgourmet bio & konventionell</i>
EIER	<i>METRO bio</i> <i>Transgourmet bio</i>
MILCH & MILCHPRODUKTE	<i>Seegut Eisl bio</i> <i>METRO bio & konventionell</i> <i>Transgourmet bio & konventionell</i>



Restaurant EQ

Markt 35, 5360 St. Wolfgang im Salzkammergut

UNSERE LIEFERANT:INNEN

KÄSE *Seegut Eisl bio*
 ADEG bio
 METRO bio & konventionell

