

HERZOGIN . DAS ANDERE WIRTSHAUS

# 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>Biobauernhof Hatzbauer, Maria Alm (Bio), Die Schattberger, Saalfelden (Bio)</i>
SCHWEINEFLEISCH	<i>Liebmannhof, Maria Alm (konv.)</i>
FEDERVIEH	/
LAMM	/
WILDFLEISCH	<i>Andreas Rainer-Trenkwald, Maria Alm (Wild), A. Petutschnig, Dorfgastein(Wild)</i>
FISCH	<i>Fischzucht Magg, Saalfelden (konv.) Von Alpen Fisch, Wien (konv.)</i>
GEMÜSE & OBST	<i>Stechau Bauer, Saalfelden (Bio), Flachgauer Biopilze (Bio), Walser Gemüsebauern (Konv.), Transgourmet (Bio &amp; Konv.), Billa &amp; Hofer (Bio &amp; Konv.)</i>
EIER	<i>Ebengut, Maria Alm (Bio), Herzoghof, Leogang (Bio)</i>
MILCH & MILCHPRODUKTE	<i>Melcham Bauer Maria Alm (Bio), Ziefers Hofmolkerei Leogang (Bio), Transgourmet (Bio &amp; Konv.)</i>
KÄSE	<i>Melcham Bauer Maria Alm (Bio-Milch für eigene Herstellung) Herzog Destillate Saalfelden (konv.)</i>

