

Birngruber Gastronomie GmbH

CATERING

Lindenweg 11, 5310 Mondsee

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 *Metzgerei Sonnberg bio*
Tauernlamm bio
Ablinger bio
Marcher-Fleischmanufaktur bio

SCHWEINEFLEISCH *Metzgerei Sonnberg bio*
Ablinger bio

FEDERVIEH *Metzgerei Sonnberg bio*
Biohof „Die Eiermacher“ bio
Geflügel Wech bio

LAMM *Tauernlamm bio*

WILDFLEISCH *Tauernlamm bio*
Maier Mellnhof-Landesjäger-Verband bio

FISCH *Fischzucht Achleitner bio & konventionell*
Eisvogel, Hubert Bernegger bio

GEMÜSE & OBST *Ökohof Feldinger bio*
Biohof Achleitner, bio

EIER *Metzgerei Sonnberg bio*
Biohof „Die Eiermacher“ bio
BIOGAST bio

MILCH & MILCHPRODUKTE *BIOGAST bio*
Transgourmet bio



Birngruber Gastronomie GmbH

CATERING

Lindenweg 11, 5310 Mondsee

UNSERE LIEFERANT:INNEN

KÄSE	<i>BIOGAST bio</i> <i>BerchtesgadenerLand Mich bio</i>
TROCKENWARE	<i>BIOGAST bio</i>
PATISSERIE	<i>Zotter Schokolade bio</i> <i>BIOGAST bio</i> <i>Göttinger - Die Dessertmanufaktur bio</i>
BIER	<i>Stiegl bio & konventionell</i> <i>Brau Union bio</i>
FRUCHTSÄFTE	<i>Rauch Fruchtsäfte bio</i>
TEE	<i>Sonntentor bio</i>
KAFFEE	<i>100% Fair Trade Segafredo Organic bio</i>
ALKOHOLFREI	<i>Organics by Red Bull bio</i> <i>Makava Eistee bio</i>

