

Lieber Gast!



Einzigartig in Österreich!

Als Genuss Wirt Kärnten **bekennen und verpflichten** wir uns, aufbauend auf dem AMA Gastrosiegel, in unserer Küche besonderen Wert auf Genussland Kärnten Produkte und österreichische Spezialitäten zu legen. **Hohe Qualität** und **transparente Herkunft** der Produkte sind bei uns oberstes Gebot. So veredeln wir für Sie Milch, Butter, Topfen, Schlagobers, Eier, Obst, Gemüse, Süßwasserfisch, Rind- und Schweinefleisch von:



Jungrind-, Schweinefleisch, Bratwurst, Fleischdauerwaren:

BV Nockfleisch, Patergassen

Milch und Milchprodukte: Kärntner Milch

Butter, Topfen und Glundner Käse:

Biohof Rössler, Glanegg

Eier aus Freilandhaltung:

Biohof Tamegger, Gurk

Saisongemüse und Erdäpfel:

aus Kärnten oder Österreich

Äpfel, Apfelsaft, Apfelmost:

Biohof Hiasl, Gurk

Brot & Dinkelreindling hausgemacht mit Dinkel- Roggen- & Weizenmehl aus heimischer Landwirtschaft

Nockberge Bauernhofeis von Hans-Peter Huber, Saureggen, Ebene Reichenau

Kürbiskernöl von Markus Tschischej, Grafenstein



**GENUSS REGION
Jauntaler Had'n**

Johann Skuk, Neuhaus



**GENUSS REGION
Steirischer Kren g.g.A**
aus Feldbach, Stmk.

Für die **frische Speisenzubereitung** und für die **Verwendung regionaler Rohstoffe** wurden wir mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet.



KLIMABÜNDNISBETRIEB

Trigos Kärnten Gewinner 2016



**HIASL
ZIRBENHÜTTE**

