



Wir beziehen unsere Fleischprodukte von der Metzgerei Baischer aus Lochen in Oberösterreich.

Die Metzgerei wird seit 1979 von der Familie Lauterbacher betrieben.

Sie beziehen alle Tiere von den Bauern aus der Umgebung und legen daher hohen Wert auf Regionalität, das ist auch einer der Gründe warum wir uns neben der excellenten Qualität der Ware für die Metzgerei Baischer entschieden haben.

Die Fleischerei ist auch auf diversen Märkten in Salzburg vertreten, falls sie sich auch Privat von der Qualität überzeugen möchten.



Die heimischen Fische (Saibling, Forelle, Lachsforelle) beziehen wir aus einem kleinen Fischteich in Goldegg im Pongau, der vom gelernten Koch und Fischliebhaber Benjamin Jäger betrieben wird.

Auch hier legen wir hohen Wert auf Regionalität und Qualität um unseren Gästen den frischesten Fisch anbieten zu können.

Dementsprechend bieten wir unsere Produkte nach Verfügbarkeit, durch die Züchter / Produzenten, an.



Unser Gemüse und Obst bekommen wir jeden Tag Frisch von unserem Gemüsebauer Markus Schreilechner aus Wals Siezenheim.

Einen kleinen Teil unseres Bedarfs decken wir auch selbst durch unseren Gemüse/Kräuter-Garten der für unsere Gäste auch zugänglich ist und wo man sich auch durch die Beeren Stauden naschen kann.

