

Iss. Trink. Nua ned hudln.

Viele unserer Partner im Überblick:

Obst/Gemüse: Schätzl am Rochusmarkt

Fleisch: Fleischerei Hödl in Wien und Fleischwaren Höllerschmid aus Krems

Eier, Frankfurter/Speck: Alfred Hahn (Ja, er heißt wirklich so!) aus Baden

Fisch und Gemüse: Blün aus dem 22ten

Seesaibling: DIEfischBAUERN aus Trofaiach

Zwiebel, Erdäpfel und Schnaps: Breitseher aus Maisbirbaum im Weinviertel

Schafskäse: Schafzucht-Biokäserei Karl & Ursula Ortner im Mühlviertel

Ziegenkäse aus Rohmilch: Bio Hofkäserei Thanei bei Pöllau Bergkäse,

Sauerrahmbutter, Topfen: Kaslab'n aus Radenthein Bergkäse und

Rohmilchbutter: Bergkäserei Schoppernau Hülsenfrüchte und dergleichen:

Biohof Taschner-Kolmar aus dem 10ten Teigwaren: Finkensteiner

Nudelfabrik aus Finkenstein Sojasauce: Genusskoarl aus Wolkersdorf

Spargel: Spargelhof Magoschitz aus Mannsdorf/Donau Wachauer Marillen:

Gertraude Nothnagel

Unser köstlich-süffiges Bier: Weitra Bräu (älteste Braustadt Österreichs)

Einige Weine: Stacher, Bernreiter, Salzl, Haimer, ...

Traubensaft/Most/Sturm: Kaltenbrunner aus Unterdürnbach Kaffee:

Kaffeerösterei Bieder & Maier aus Wien

Einige unseren superguten Schnäpse: Arnulf Grübler aus der Steiermark

Reinigungsmittel: René Breitschopf aus Hainburg a.d. Donau



575 Kilometer. So breit ist nicht nur Österreich, sondern auch das Einzugsgebiet für all unsere Lebensmittel. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, alles frisch, regional und von kleinen Lebensmittelproduzent:Innen aus Österreich zu beziehen, um damit saisonale, alte und neue Köstlichkeiten der Österreichischen Küche auf die Teller unserer Gäste zu zaubern.