



Ein Partner von

Slow Food®
Village
BAD KLEINKIRCHHEIM
KÄRNTEN

Lieber Einkehr Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus Kärnten bzw. aus Österreich wurden wir als „GenussWirt – Genussland Kärnten“ mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Wir sind auch stolzer Partner unserer regionalen Landwirte im Slow Food Village Bad Kleinkirchheim. Hier ein Auszug unserer Kärntner & Österreichischen Produkte und Lieferanten:

Rind aus Österreich:	Gutzingerhof, Bad Kleinkirchheim Nockfleisch, Patergassen Fleischerei Karnerta & Ilgenfritz, Kärnten
Huhn aus Österreich:	Wech Geflügel GmbH, St. Andrä
Schwein aus Kärnten:	Fleischerei Karnerta, Klagenfurt
Hauswürstl aus Österreich:	Nockfleisch, Patergassen & Gutzingerhof
Milch, Butter, Topfen, Schlagobers:	Kärntner Milch, Spittal an der Drau
Bröseltopfen aus Kärnten:	BIO-Hof „Mallhof“, Bad Kleinkirchheim Kärntner Milch, Spittal an der Drau
Eier aus Kärnten (aus Bodenhaltung):	Eierring Herzogstuhl, St Veit an der Glan
Erdäpfel aus Österreich:	Gemüse Robitsch & Kärnten Taufrisch, Brückl
Karotten, Weißkraut aus Österreich:	Gemüse Robitsch & Kärnten Taufrisch, Brückl
Saisonaler Wechsel bei Obst & Gemüse aus Kärnten:	Gemüsehandel Robitsch, Brückl und Wedl
Süßwasserfisch aus Kärnten:	Fischzucht Andreas Hofer, Feld am See Seefischerei Brugger, Dellach/Millstättersee
Apfelsaft aus Kärnten:	Lagerhaus Lavanttal
Kärntna Låxn aus der GenussRegion:	Fischzucht Andreas Hofer, Feld am See
Kren aus der Genussregion:	Steirischer Kren, Zimmermann, Klagenfurt



*Trattlers Hofleute,
Küchenchef Wolfgang Wiegele
Hüttenwirt Günther Fauland
und das Einkehrteam danken für Ihren
Besuch.*

