



# *Willkommen im Erzbergbräu*

Schon unsere Eisenerzer Altvorderen entschieden sich für die heute so viel gepriesene Nachhaltigkeit, als sie sich - der Wassermannlegende nach - für immerwährendes Eisen statt kurzfristigem Gold oder mittelfristigem Silber entschieden.

Auch uns ist es das erste Anliegen, unser Angebot nach biologischen, regionalen und saisonalen Gesichtspunkten auszurichten. So sind unsere Lieferanten in erster Linie Bauern aus der Umgebung, wo dies nicht möglich ist, setzen wir auf fairen Handel von biologischen Produkten. So bieten wir z.B. ausschließlich biologischen Fair-Trade-Kaffee an.

Nur Erzeugnisse, die für uns selbst ein Genuss sind, wollen wir auch unseren Gästen anbieten. Dies setzt voraus, dass wir nur frische Speisen anbieten, keine Friteuse verwenden, beste Zutaten auswählen – für Ihren Genuss.

## **Regional & saisonal, bio & fair.**

### **Unsere Lieferanten in der Region:**

Fam. Hirn / Kraubath: *Rindfleisch, Erdäpfel, Kürbiskernöl*

Fam. Bleyer / Trofaiach&Proleb: *Schweinefleisch, Speck, Schinken*

Fam. Hafellner / Proleb: *Kürbiskerne*

Fam. Steinrisser / Kammern: *Speck*

Fam. Taxacher / Eisenerz: *frische und geräucherte Forellen*

Fam. Frewein / Kraubath: *biologisches Vollkorngetreide*

Fam. Mitteregger / Mautern: *Speck, Schinken und Grammeln*

Bäckerei Leitner / Mautern: *Brot & Backwaren*

Bäckerei Strasser / Radmer: *Brot*

Hofkäserei Tscheliessnig / Vordernberg: *Käse*

Forstverwaltung Hohenberg / Eisenerz: *Wild*

Aus unserer eigenen **Hofmanufaktur Roankeuschler** verwenden wir:

*Eier, Gänse, Lämmer, Frucht- und Bier-Essige, Marmeladen, Chutneys, Fruchtsaucen, Honig und unsere Edelbrände von Obst und Bier*