Wissen - wo was herkommt.

In unserem Wirtshaus legen wir großen Wert auf Regionalität, Qualität und echtes Handwerk. Was bei uns auf den Teller und ins Glas kommt, ist nicht nur einfach Ware – es sind mit Liebe hergestellte Produkte, hinter denen Menschen stehen, die ihr Können verstehen.

Schwein und Rind

Artur Gierstorfer
von der Metzgerei Gierstorfer, Pfatter

Das Fleisch stammt von bäuerlichen Familienbetrieben aus der Oberpfalz, Niederbayern und dem Bayerischen Wald. Ausgewählte Herkunft und abgestimmte Rezepturen sorgen für besten Geschmack.

Wildschwein

Anton Eschenwecker
von der Metzgerei Eschenwecker, Regensburg

Verarbeitet wird ausschließlich Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, sowie Wild aus dem bayerischen Wald. Kurze Transportwege, offene Stallhaltung und streng geprüfte Erzeuger garantieren höchste Transparenz.

Reh und Hirsch

Rupert Heider
aus Wörth an der Donau

Unsere Rehe und Hirsche stammen aus heimischen Wäldern und werden vom Inhaber des Jagawirts selbst gejagt. Regional, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur.

Obst und Gemüse

Max Lehner
von Gemüse Lehner, Regensburg

Auf rund 2,5 Hektar Freilandfläche und im 1000 m^2 großen Gewächshaus baut er eine große Vielfalt an Gemüse an. Der Anbau erfolgt kontrolliert, ehrlich und im Einklang mit der Natur – mit Nützlingen statt Chemie.

Brot

Ulrich Weber
von der Bäckerei Weber, Wiesent

Gebacken wird mit hochwertigen, heimischen Rohstoffen. Für lockere Teige sorgen natürlicher Sauerteig und Backferment – ganz ohne synthetische Zusatzstoffe. Dank langer Teigführung entwickeln sich feine Aromen und beste Bekömmlichkeit.

Pralinen

Tamara Seidenglanz & Max Wittl von LA MARA Chocolaterie, Regensburg

Das Paar bringt Nachhaltigkeit in die Schokoladenwelt. Verarbeitet wird seltener Kakao aus kleinen Bauerngemeinschaften. Ihre veganen Pralinen werden in Handarbeit gefertigt und CO_2-neutral versendet.

Kaffee

Simon Plötz
von SAMO Coffee Roasters, Regensburg

Im Fokus steht ein verantwortungsvoller Umgang mit der Bohne. Geröstet wird auf einer italienischen IMF15 – modernste Technik verbessert traditionelles Handwerk, um ein Aromaprofil mit Charakter zu erreichen.