

Kulinarischer Kalender 2010

6. Februar bis 20. März

Fischwochen & Siedfleisch vom eigenen Angus-Weiderind

21. März bis 20. April

„Frühling im Tal“ Aktion der Wirte im Tal

Feines mit Bärlauch & Lamm vom heimischen Bioland-Hof.

21. April bis 21. Juni

Köstliches mit Spargel vom heimischen Bio-Feld

22. Juni bis 31. August

Leichte Sommerküche mit frischen Kräutern, Fisch, Geflügel, Landschwein & Angus-Weiderind vom Grill.

01. September bis 11. November

Köstliche Gerichte mit Kürbis vom eigenen Biofeld & Reh aus heimischen Wäldern

18. September bis 04. Oktober

Aktionstage der Wirte im Deggenhausertal

„Die Welt im Tal“ Wir kochen mediterrane Gerichte natürlich in 100% Bio-Qualität.

11. bis 30. November

Weidegans vom Naturlandhof Münst

13. bis 29. November

Aktionstage der Wirte im Deggenhausertal

Wildwochen

01. Dezember 2009 bis 06. Januar 2011

Winterliche Genüsse mit Wurzelgemüsen, Reh, Geflügel & Fisch

Feiern auf dem Lande ! Gemütliche Stuben, Bar & Kaminecke für Ihren Jahresabschluß oder Weihnachtsfeier von 2 bis 140 Personen. Gerne senden wir Ihnen unsere Festmappe zu ☺.

Wöchentliche Spezialitäten

Jeden Dienstag & Mittwoch:

Leberle vom eigenen Landschwein und Weiderind

Jeden Donnerstag & Freitag

Feines vom Gemüsefeld sowie ganze Forellen

