

regional – saisonal – nachhaltig - hausgemacht

...andere reden davon, wir machen es schon lange!

unsere Fleisch- und Wurstwaren
beziehen wir hauptsächlich von:

Metzgerei Brummer
Metzgerei Stöckle

unser Bier kommt vom

Weißbräu Erding
Hofbräu München

unsere Säfte von
Wolfra Erding

Spargel vom

Schloßbauern Erwin Heckl
Schrobenhausen

Weine: Josef Neumeier Hohenlinden

Schnäpse: Girgl`s Rottal Inn

Lantenhammer Schliersee

Duke Gin Aschheim

...andere Produkte die regional
nicht erhältlich sind, wie z.B.
Lachs, Zitronen usw. beziehen wir
von Troiber Hofkirchen
Transgourmet Eichenau
in hervorragender Qualität

Salate, Kraut, Kartoffeln , Gemüse,

Zwiebeln kommen von:

Gemüse Mayr, Notzing
sowie von verschiedenen
Landwirten aus Moosinning,
Eichenried und Ismaning

frische Eier kommen vom

Lang Rudi Oberding
Renner Toni Walpertskirchen
Mehl, Pizzamehl, Spätzlemehl
Kunstmühle Hacker, Velden

Semmeln, Brot

Matthias Schuhmaier

Bäckermeister

Heimische Fische

Quellwasserfischzucht

Christl – Markt Schwaben

Unser Verpackungsmaterial für
das To-go und Liefergeschäft
besteht größtenteils aus
umweltfreundlichen Materialien
wie z.B. Bagasse
(Zuckerrohrprodukt),
Recycling-Kartonage usw.

[Hier eingeben]

Münchner Str. 2 - 85452 Eichenried - Tel. 08123 / 929740

www.gasthof-stangl.de info@gasthof-stangl.de