

Unsere Lieferanten und Lebensmittel

Metzgerei Grötzinger

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von der Metzgerei Grötzinger aus Schwenningen. Hausgemacht und Regional sind die Schlagwörter für Ihre Produkte.

Wild

Unser Wildfleisch beziehen wir größtenteils von Jägern aus der Region.

Fischzucht Schlegeltal Unterkirnach

Unsere frischen Regenbogenforellen und Lachsforellen kommen aus der kleinen Schwarzwälder Forellenzucht in Unterkirnach.

Blessing

Das frische Gemüse und auch Obst bekommen wir hauptsächlich von Peter Blessing aus Villingen.

Lauteracher Feldfrüchte

Hirse, Linsen, Buchweizen und helle Nacktgerste beziehen wir von unserem Lieferanten aus der Schwäbischen Alb.

Birkenhof Tuningen Bäckerei Beha

Wir verarbeiten ausschließlich Bio-Dinkelmehl. Daraus backen wir unsere feinen Desserts und weitere gesunde Teigwaren.

Unser Brot bekommen wir von der Bäckerei Beha in Villingen.

Käse Caduff

Den Käse und weitere Milchprodukte, wie z.B. unsere Schwarzwaldmilch, beziehen wir vom regionalen Käsehändler aus Baden-Württemberg.

Prohoga

Der Großhändler aus Schwenningen versorgt uns ebenfalls mit seinem breit gefächerten Sortiment an Lebensmitteln.

Epos

Unsere frischen Lebensmittel werden unter anderem vom Bio-Großhändler Epos ergänzt.

Lebensbaum / Sonnentor

Gewürze der beiden Hersteller Lebensbaum und Sonnentor sorgen bei uns für den letzten Schliff.



Rebio	Bio-Zucker. Die Zuckerrüben aus Baden-Württemberg und Bayern sind unsere erste Wahl. Eine Studie zeigt, dass Rübenzucker die bessere Alternative ist.
Bickelbacher	Steinsalz aus Deutschland in seiner naturbelassenen Form. Demnach frei von künstlichen Zusätzen und nicht raffiniert. Durch den Mehrwert ist unser Steinsalz für die Vollwertküche bestens geeignet.
Hof Klausmann Obereschach	Regional ist Optimal. Das ist der Leitsatz unseres Eier-Lieferanten aus Obereschach.
Glasers Hof Zimmern	Handverlesen von Hier für Hier. Vom Glasers Hof beziehen wir unsere Kartoffeln.
Vogtshof Tannheim	Aus Ihrer eigenen Milch stellen Sie über 100 Sorten Crèmeeis nach feinsten handwerklicher Tradition her und runden damit unsere Speisekarte ab.
Hirsch Brauerei	„Kein Unternehmen wie jedes andere, sondern ein Stück Heimat: Seit 1782 ist die Hirsch-Brauerei ein fester Teil des Donaueglands und bis heute in Familienbesitz. Dabei wurde von Generation zu Generation mehr als unsere Brau-Geheimnisse weitergegeben – nämlich die Liebe zur Region.“ Das ist die Philosophie unseres Bier Lieferanten aus Wurmlingen.
Wein Riegger	Seit 1880 ist die Firma Wein Riegger ein fester Bestandteil von Villingen. Wir beziehen alle alkoholfreien Getränke, Weine und Spirituosen vom Familienunternehmen, das bereits in der fünften Generation ist. Sie sind Ihrer Tradition treu geblieben und betreiben noch heute eine eigene Brennerei.
Heimbs / Keo	Unsere feinen Kaffeebohnen beziehen wir von der Traditionsrösterei Heimbs, die 1880 in Braunschweig gegründet wurde. Ergänzt werden unsere Heißgetränke von der exklusiven Teemarke Keo.

