

*Bitte mitnehmen und
weiterempfehlen!*



Restaurant am
Hopfen
garten
*Herzliche Gastlichkeit
in Stadtbergen*

HOPFENBLÄTTLE

Lebensmittelskandale, ohne uns.

Es ist ein offenes Geheimnis, dass in unserer Küche noch alles selbst hergestellt wird. Einen Einsatz von vorgefertigten Speisen, Soßenpulver oder ähnliches lehnt der Küchenchef Werner Langnmair entschieden ab.

Die Wirtsleute Langenmair stehen für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln. Wir setzen auf saisonale Angebote und verzichten gerne auf Erdbeeren im Winter.

Aus voller Überzeugung verwenden wir frisches Fleisch und Zutaten aus Bayern. Die Produkte unserer heimischen Lieferanten entsprechen dem hohen Qualitätsanspruch des Küchenchefs.

Hier einige unserer Lieferanten. Immer frische Eier beziehen wir vom Kratzer Bauernhof. Das Mehl kommt aus der Friedberger Mühle Ziegenau und die Kartoffeln werden beim Westheimer





Kartoffelbauer Böhm bestellt. Mit Käse versorgt uns das Allgäu, frisches Brot gibt es von der Bäckerei Balletshofer und die Rothtal-Forellenzucht und Räucherei ist ein weiterer Lieferant. Unser Fleisch kaufen wir bei verschiedenen kleineren Metzgereien der Region. Das beliebte Spanferkel ist aus eigener Hausschlachtung. Vor allem in den Sommermonaten bieten wir gerne Wurstspezialitäten an, welche vom Chef selbst hergestellt wurden. Da weiß man was drin ist.

Und was man auch mal erwähnen sollte, Hygiene und Sauberkeit liegt dem ganzen Team am Herzen.

Liebe Gäste, Sie sehen wir stehen für ein Angebot bei Speisen und Getränken die einem hohen Qualitätsstandart entsprechen.

Lassen Sie sich´s nun bei uns schmecken.

Familie Langenmair
und das Team vom Hopfengarten

Das "Hopfenblättle"
Ausgabe 01 / 12
Ihre Informationsbroschüre
aus den
**Restaurant am
Hopfengarten**

Werner & Veronika Langenmair
Am Hopfengarten 12
86391 Stadtbergen
Telefon: 08 21 / 43 18 16
Fax: 08 21 / 43 18 27
[www.hopfengarten - stadtbergen.de](http://www.hopfengarten-stadtbergen.de)