

## EIGENE PRODUKTE & LIEFERANTEN

Wir setzen auf Eigenproduktion sowie Rohstoffe aus eigenem Anbau bzw. von regionalen Bauern, Produzenten und Lieferanten. Überall dort, wo es möglich ist, und Sinn macht.

### HAUSGEMACHTE PRODUKTE



#### **Fleischverarbeitung**

Vom Geselchten über das Brüstl bis zu Verhackert, Bratfett und Leberaufstrich – alle Fleisch- und Wurstwaren werden von uns selbst produziert. Hier sind die Seniorchefs Christine und Ferdinand die Spezialisten.



#### **Barrique Schinken**

Unser berühmter Barrique Schinken aus dem Vulkanlandschwein wird hier bei uns im Haus veredelt und reift 12 bis 18 Monate im Barriquefass.



#### **Brot**

Das gesamte Brot, das wir im Buschenschank servieren, wird auch hier im Haus von uns gebacken.



#### **Tofu**

Zum großen Teil stellen wir den Tofu selbst her – aus den Sojabohnen von Seppi Nestelberger.



#### **Vegane Aufstriche**

Unsere veganen Spezialitäten wie Tomatenschmalz oder Linsenaufstrich werden mit viel Liebe und (soweit möglich) aus regionalen Zutaten hergestellt.



#### **Mehlspeisen & Desserts**

Die süßen Leckereien in unserem Buschenschank – wie Strauben, Apfelschlangerl, vegane Kuchen oder Tiramisu – sind alle hausgemacht.



#### **Marmelade**

Die Marmeladen für unsere Süßspeisen sind hausgemacht aus den Früchten vom eigenen Obstgarten.



#### **Kürbiskernöl**

Bei einem echt steirischen Betrieb darf das eigene Kürbiskernöl nicht fehlen.



#### **Apfel- & Weinessig**

Auch unsere Essige stammen aus Eigenproduktion.



#### **Wein**

Ob von unseren Weingärten hier am Hofberg oder von den Burgweingärten – wo Bernhart draufsteht, ist auch Bernhart drin.



#### **Fruchtsäfte**

Vom Trauben- und Apfelsaft über Brinen- und Zwetschkennektar bis hin zum Holunderblütensirup servieren wir nur hauseigene Säfte im Buschenschank.



#### **Schnäpse**

Auch die Edelbrände und Liköre stellen wir selbst her.

Tief verwurzelt, voll im Leben.

## PARTNERBETRIEB FAMILIE NESTELBERGER

Unser Kellermeister (und Schwager/Schwiegersohn) Seppi Nestelberger betreibt in Auersbach auch noch seinen eigenen Hof, wo er mit seiner Familie Most produziert und viele Getreide- und Obstsorten anbaut. Uns versorgt er mit folgenden Produkten:

**Dinkelmehl und Dinkelprodukte, Getreide,  
Sojabohnen, Apfelmost**

### UNSERE LIEFERANTEN



**Schweinefleisch**  
(für die Verarbeitung)

Vulkanlandschwein



**Rindfleisch**  
(für die Verarbeitung)

Vulkanland Weiderind



**Wildfleisch**  
(für die Verarbeitung)

Draschkowitz Jagd, Güssing  
Gesäuse Wild



**Käse (für die Kasjause)**

Fromagerie zu Riegersburg



**Mehl**

Berghofer Mühle, Fehring  
Clement Mühle, Feldbach



**Käferbohnen**

Familie Sundl, Jagerberg



**Gemüse**

Familie Raidl, Altenmarkt/Riegersburg  
Familie Neumeister, St. Anna  
Vega Markt, Feldbach



**Honig**

von Imkern in Riegersburg und Umgebung