

ECCO

echt • heimisch • lecker

Symbole

Die Symbole neben einigen Gerichten haben folgende Bedeutung



Vegetarisches Gericht oder als fleischlose Variante bestellbar



Veganes Gericht oder als tierproduktfreie Variante bestellbar

Wahlweise als kleine Portion für zwei Euro weniger erhältlich

Durst

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



Aperitif

Prickelnd

Sekt

Riesling, brut | Weingut Notz, Hohenhaslach

0,1 l | 3,90 € || 0,75 l | 24,50 €

Hugo

Sekt mit Holunderblütensirup, Blubberwasser und frischer Minze

0,25 l | 4,90 €

Jockel

Sekt mit Johannisbeernektar, Blubberwasser und frischer Minze

0,25 l | 4,90 €

Karl

Sekt mit Kirschnektar, Blubberwasser und frischem Basilikum

0,25 l | 4,90 €

Queen

Sekt mit naturtrübem Quittensaft, Blubberwasser und frischem Basilikum

0,25 l | 4,90 €

Emil

Sekt mit Erdbeersaft, Blubberwasser und frischer Minze

0,25 l | 4,90 €

Ruth

Sekt mit Rhabarbersaft, Blubberwasser und frischer Minze

0,25 l | 4,90 €

Jungfrau Maria

Naturtrüber Quittensaft, Johannisbeernektar, Holunderblütensirup,
Blubberwasser und frische Minze

0,25 l | 4,40 €

Alkoholfreies

Erfrischend

Tafelwasser

Still, medium oder mit Blubber

0,2 l | 1,80 € || 0,4 l | 2,80 € || 1,0 l | 5,90 €

Mineralwasser

Alwa life - still oder medium

0,75 l | 4,90 €

Limonaden

NOW Bio-Limonade: Red Berry, Apfel-Rosmarin oder Pink Rhabarber

0,33 l | 3,50 €

Eistee

Selbstgemachter Eistee in wechselnden Sorten

0,5 l | 4,40 € || 1,0 l | 8,20 €

Fruchtig

Saft & Nektar

Naturtrübe Direktsäfte aus der Region: Streuobst-Apfel, Quitte, Birne, Erdbeere, Rhabarber sowie Winzer-Traube,

Nektare aus'm Ländle: Schwarze Johannisbeere oder Kirsche

0,2 l | 2,80 € || 0,4 l | 4,40 € || 1,0 l | 9,90 €

Schorle

Streuobst-Apfel, Quitte, Birne, Erdbeere, Rhabarber sowie Winzer-Traube,

Schwarze Johannisbeere, Kirsche und Holunderblüte

0,2 l | 2,50 € || 0,4 l | 3,90 € || 1,0 l | 8,90 €

Unsere Säfte sowie das Holunderblütenwunder könnt ihr auch mit nach Hause nehmen und genießen.

Biere

Fassbiere

Ohne Filter

Mit Naturhopfendolden gebrautes Kellerbier | Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 2,90 € || 0,5 l | 4,20 €

Weiß

Mit Naturhopfendolden gebrautes helles Hefeweizen | Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 2,90 € || 0,5 l | 4,20 €

Helles

Mit Naturhopfendolden gebrautes Bier | Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 2,90 € || 0,5 l | 4,20 €

Flaschenbiere

Alkoholfrei

Feinherbes Bio-Schankbier, mit Naturhopfendolden gebraut | Lammsbräu

0,33 l | 2,90 €

Weiß Alkoholfrei

Helles Bio-Hefeweizen, mit Naturhopfendolden gebraut | Lammsbräu

0,5 l | 4,20 €

Diplom-Pils

Mit Naturhopfendolden gebrautes Bier | Privatbrauerei Waldhaus

0,33 l | 2,90 €

Hefeweizen dunkel

Mit Naturhopfendolden gebrautes dunkles Hefeweizen | Privatbrauerei Waldhaus

0,5 l | 4,20 €

Natur Radler

Frisches Bier mit natürlichem Zitronensaft | Hochdorfer

0,33 l | 2,90 € || 0,5 l | 3,90 €

Nur zwei Prozent aller deutschen Biere werden noch mit Naturhopfendolden gebraut - Unsere gehören dazu.

Weine

Weinschorle

Weiß/ Rosa/ Rot

Riesling, Trollinger Weißherbst oder Trollinger mit Blubberwasser

0,25 l | 3,60 €

Weiß

Trollinger Blanc de Noir

feinherb | Weingut Weiberle, Hohenhaslach

0,25 l | 4,20 €

Riesling

trocken | Weingut Notz, Hohenhaslach

0,25 l | 4,40 €

Grauburgunder

trocken | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach

0,1 l | 2,80 € || 0,25 l | 6,40 € || 0,75 l | 18,00 €

Chardonnay

trocken | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach

0,1 l | 3,20 € || 0,25 l | 7,20 € || 0,75 l | 20,50 €

Cabernet Blanc

trocken | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach

Flasche 0,75 l | 16,50 €

Schella Cuvée

fruchtig | Kerner und Gewürztraminer | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach

Flasche 0,75 l | 19,50 €

Rosa

Trollinger Weißherbst

trocken | Weingut Notz, Hohenhaslach

0,25 l | 4,40 €

Lemberger Weißherbst

halbtrocken | Weingut Ott, Hohenhaslach

0,25 l | 4,40 €

Muskattrollinger

fruchtig | Weingut Notz, Hohenhaslach

0,1 l | 3,00 € || 0,25 l | 6,80 € || 0,75 l | 19,50 €

Rot

Trollinger

trocken | Weingut Weiberle, Hohenhaslach

0,25 l | 4,20 €

Trollinger mit Lemberger

halbtrocken | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach

0,25 l | 4,20 €

Spätburgunder

trocken | Weingut Weiberle, Hohenhaslach

0,1 l | 2,60 € || 0,25 l | 5,80 € || 0,75 l | 16,50 €

Rambaß Cuvée

trocken | Portugieser und Lemberger | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach

0,1 l | 3,00 € || 0,25 l | 6,80 € || 0,75 l | 19,50 €

Hubertus Lemberger

trocken | Weingut Notz, Hohenhaslach

0,1 l | 3,30 € || 0,25 l | 7,80 € || 0,75 l | 22,50 €

Merlot

trocken | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach

0,1 l | 3,30 € || 0,25 l | 7,80 € || 0,75 l | 22,50 €

Samtrot

feinherb | Weingut Notz, Hohenhaslach

0,1 l | 3,30 € || 0,25 l | 7,80 € || 0,75 l | 22,50 €

Dornfelder

halbtrocken | Weingut Ott, Hohenhaslach

Flasche 0,75 l | 22,50 €

Kaffee & Co.

Kaffeespezialitäten

Café Crema

Biologisch angebauter Kaffee, in Sachsenheim geröstet (Santos B | KiBaTa)
3,10 €

Milchkaffee

Café Crema & frische Bio-Vollmilch (Santos B | KiBaTa)
3,50 €

Cappuccino

In Sachsenheim gerösteter Espresso & frische Bio-Vollmilch (Puccini | KiBaTa)
3,30 €

Espresso

In Sachsenheim gerösteter Espresso (Puccini | KiBaTa)
einfach | 1,90 € || doppelt | 3,40 €

Espresso- oder Latte Macchiato

In Sachsenheim gerösteter Espresso & frische Bio-Vollmilch (Puccini | KiBaTa)
2,50 € || 3,50 €

*Unsere Teesorten oder die in Hohenhaslach gerösteten Kaffeebohnen könnt ihr auch zu Hause genießen.
Einfach mit einer Mehrwegbox vorbeikommen und wir wiegen euch davon ab, was ihr benötigt.*

Tees

Klassisch

Bio Ostfriesen-Mischung oder Bio Japan Sencha
2,90 €

Fruchtig

Bio Hagebutte mit Hibiskus oder Bio Wildfrüchte (ohne Zusatz von Aromen)
2,90 €

Kräutergarten

Bio Kamillenblüte, Bio Pfefferminze, Bio Kräuter-Haustee oder Bio Bergkräuter
2,90 €

Abackerle

Shots

Schwäbischer Bauern- »Tequila«

Obstler, Blutwurst & Senf

2 cl | 3,00 €

Limes

Selbstgemachter Erdbeer- Rhabarber oder Zwetschgenlimes,

2 cl | 1,80 €

Destilliertes

Brände

Williams Christ Birne | Brennerei Friz, Oppenweiler

Tresterbrand | Weingut Weiberle, Hohenhaslach

2 cl | 2,80 €

Wässerle

Kirsche | Brennerei Friz, Oppenweiler

Mirabelle | Brennerei Friz, Oppenweiler

Zwetschge | Weingut Notz, Hohenhaslach

2 cl | 2,60 €

Liköre

Himbeere | Brennerei Friz, Oppenweiler

Quitte | Brennerei Friz, Oppenweiler

Weinberg Pfirsich | Weingut Notz, Hohenhaslach

Williams-Christ-Birnenspirituose | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 2,60 €

Gin & Whiskey

MetterMalt Gin

alwa mettermalt Gin | Brennerei Fessler, Sersheim

2 cl | 3,10 € || 4 cl | 5,50 €

Whiskey No. 11

Grain Whiskey, im Eichenfass drei Jahre im Burgkeller gereift | Brennerei Friz

2 cl | 3,10 € || 4 cl | 5,50 €



Die Zutaten der mit dem Löwen gekennzeichneten

»Schmeck den Süden«-Gerichte kommen zu 100 Prozent aus dem Ländle

Hunger

Schmeck den Süden
— *Gastronomen* —
Baden-Württemberg

Häppla

Suppenkasperle



Kürbiscremesupp



Vom Ingersheimer Demeter-Hokkaido mit Schrozberger Sahne verfeinert

5,40 €



Chef-Supp



Wechselnde Suppe nach Laune des Küchenchefs

Preis laut Tafel

Vesper



Brotzeit



Frisches Bauernbrot mit Kräuter-Knoblauchbutter und zweierlei Aufstrich

4,60

Strammer Max



Frisches Bauernbrot, belegt mit Schinkenspeck und Bio-Spiegelei

7,40 €

Wienerle



Ein Paar Wienerle mit Senf, dazu frisches Bauernbrot oder selbstgemachter Kartoffelsalat

6,60 € || 7,40 €

Wurstsalat (+Schwarzurst || +Käse || +Bratkartoffeln)



Schinkenwurst (enthält Nitritpökelsalz) mit roten Zwiebeln & Essiggurken, dazu frisches Bauernbrot, auf Wunsch mit Schwarzurst, Käse oder Bratkartoffeln statt Brot.

8,80 € || +1,00 € || +1,00 € || +3,00 €



Geröstete Herrgottsbscheißerla (Klassisch || Veggie)



In Bio-Huhn & Hahn Eiern geröstete Maultaschen mit Salatbouquet

10,80 € || 10,80 €

Unsere Leckereien, wie Nußdorfer Heckengäu-Linsen, Bio Huhn & Hahn Eier vom Bromberghof oder Demeter-Dinkel-Vollkorn Nudeln könnt ihr mit nach Hause nehmen.
Wir wiegen euch auch gerne Mehl, Kartoffeln oder saisonales Gemüse ab.

Grünzeug

Salate



Gemischter Salat (klein || groß) 
Regionale Blattsalate und Bio-Rohkostsalate der Saison. Auf Wunsch vegan.
4,20 € || 7,40 €



Schwäbischer Salat 
Großer gemischter Salat mit gebratenen handgemachten Mauldäschla. Auf Wunsch vegetarisch.
12,40 €


Herbst-Salat

Großer gemischter Salat mit gebratenem Schinkenspeck, Schmorkürbiswürfeln und Champignons
11,80 €

Puten-Salat

Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen
12,80 €



Veggie-Salat 
Großer gemischter Salat mit saisonalem Bio-Grillgemüse, Sonnenblumenkernen, Lein- und Hanfsamen. Auf Wunsch vegan.
10,80 €



Knoblauchcroutons || Bauernbrot 
Zu unseren Salaten können Sie auf Wunsch selbstgeröstete Knoblauchcroutons oder frisches Bauernbrot bestellen
+0,60 € || +1,60 €

Von allem ebbes

Deftiges

Schnitzel (Schwein || Pute)

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken oder von der Putenbrust, mit Söble und Beilage nach Wahl.
12,80 € || 15,20 €

Cordon Bleu (+ Kürbis)

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, gefüllt mit Farmerschinken und Löwentaler Käse.
Mit Söble und Beilage nach Wahl. Auf Wunsch mit Schmorkürbis gefüllt.
15,40 € || +1,00 €

ECO-Deller

Paniertes Schweineschnitzel, ein Putensteak und ein handgemachtes HerrgottsbscheiBerle,
mit Söble und Beilage nach Wahl

17,80 €

Schwoba-Deller

Zartes Schweinelendchen, ein Mini-Rostbraten und ein selbstgemachtes HerrgottsbscheiBerle
mit Söble und Beilage nach Wahl

19,60 €

Zwiebelrostbraten

Saftiger Rostbraten aus der württembergischen Färsse mit Röstzwiebeln und Trollingersöble, dazu eine Beilage nach Wahl.

22,40 €

Steak (Rind || Pute)

Puten- oder Rindersteak natur mit Röstzwiebeln und selbstgemachter Kräuter-Knoblauchbutter,
dazu eine Beilage nach Wahl.

22,40 € || 15,20 €

Filetgeschnetzeltes (+Kürbis || +Speck)

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Rahmsöble mit einer Beilage nach Wahl. Auf Wunsch mit Schwarzwälder
Schinkenspeck oder geschmorten Kürbiswürfeln.

16,40 € || +1,00 € || +1,00 €



HerrgottsbscheiBerla (Klassisch || Veggie)

Handgemachte Maultaschen mit Hackfleisch-Spinat- oder Gemüse-Füllung.

Mit Bratensoße und Kartoffelsalat oder vegetarisch mit Frischkäsesoße und gemischtem Salat, dazu Schmelzzwiebeln.

12,40 € || 12,40 €



Kässpätzle (+Kürbis || +Pute || +Speck)

Mit Butter- und Bergkäse angebratene Spätzle mit Röstzwiebeln und verschiedenen

Blattsalaten. Auf Wunsch mit Schmorkürbiswürfeln, Putenbruststreifen oder Schwarzwälder Schinkenspeck.

11,40 € || +1,00 € || +4,40 € || +1,00 €



Risotto (+Kürbis || +Pute)

Demeter-Dinkel Risotto mit gebratenem saisonalen Bio-Gemüse und Demeter Berg- und Butterkäse.

Wahlweise mit Schmorkürbiswürfeln oder Putenbruststreifen. Auf Wunsch vegan (ohne Käse).

11,40 € || +1,00 € || +4,40 €



Knödel-Trio (+Kürbis || +Schweinefilet)

Dreierlei geröstete Knödel mit Bio-Gemüse und Frischkäsesoße.

Wahlweise mit Schmorkürbiswürfeln oder Schweinefiletstreifen.

11,40 € || +1,00 € || +5,40 €



Kartoffel-Pfännle (+Kürbis || +Speck)

Saisonales Bio-Gemüse und Demeter-Kartoffeln mit Schale, in einer Frischkäsesoße und Salatbouquet
Wahlweise mit Schmorkürbiswürfeln oder Schwarzwälder Schinkenspeck.

10,40 € || +1,00 € || +1,00 €



Lensa (Klassisch || Vегgie || Vegan)

Heckengäulinseneintopf mit selbstgemachten Spätzle und knackigen Wienerle, mit Spätzle und Beilagensalat
oder mit Bratkartoffeln und Beilagensalat

11,40 € || 11,40 € || 11,40 €

Söbla

Bratensöble

Dunkle Bratenjus mit schwäbischem Rotwein verfeinert

Pilzrahmsöble

Bratensöble mit Bio-Champignons und Demeter-Sahne

Pfefferrahmsöble

Bratensöble mit eingelegtem grünen Pfeffer und Demeter-Sahne

Beilagen



Bratkartoffeln

Aus Bio- oder Demeter-Kartoffeln mit Schale

3,80 €



Rosmarinkartoffeln

Aus Bio- oder Demeter-Kartoffeln mit Schale

3,80 €



Gemüse

Frisches Bio- und Demeter-Gemüse der Saison

3,80 €



Spätzle

Selbstgemacht aus Erligheimer Spätzlemehl und Bio- Huhn & Hahn Eiern mit Söble nach Wahl

4,20 €



Kässpätzle

Mit Butter- und Bergkäse angebratene Spätzle mit geschmälzten Zwiebeln (nur als Beilage eines Hauptgerichts wählbar)

Aufpreis 3,20 €

Für die Kloine



Bob der Baumeister

Zwei in Ei geröstete Maultaschen. Auf Wunsch vegetarisch.

7,40 €



Spongebob

Kässpätzle ohne Salat und ohne Zwiebeln

7,80 €

Schneewittchen und die 7 Zwerge

Panierte Schnitzel-Sticks mit Bratkartoffeln und Bratensößle

8,80 €

Harry Potter

Extra-Teller, um den von Mama und Papa leer zu zaubern

koscht nix

Guatsla

Desserts



Süße Maultaschen

Mit einer Haferflocken-Obst-Creme gefüllte Teigtaschen an saisonalen Früchten

5,40 €



Waffel

Süße Waffel mit saisonalem Obstkompott und Puderzucker

4,20 €



Eis

Handgemachtes Eis in saisonal wechselnden Sorten auf einem Fruchtspiegel mit Krümeln selbstgemachter Kekse

1 Kugel | 3,20 € || jede weitere Kugel | 1,60 €

Wusstest Du schon?

Unsere Lebensmittel kommen bis auf wenige Ausnahmen aus Baden-Württemberg

Pilze, Putenfleisch, Essiggurken, Frischkäse, süßer Senf und Paniermehl kommen »nur« aus Deutschland

Fleisch- & Wurstwaren

BESH, Wolpertshausen | Gut Bergmark, Steinfeld | Metzgerei Holweger, Donaueschingen | Mega, Stuttgart

Wild

Notz, Hohenhaslach | Decker, Markgröningen

Fisch

Forellenzucht Bonnet, Ötisheim

Eier

Bromberghof, Hohenhaslach (Bio Huhn & Hahn)

Molkereiprodukte

Schrozberger, Schrozberg (Demeter) | Schwarzwaldmilch, Freiburg (Bio) | Talhof, Heidenheim (Demeter) | Unsere kleine Molkerei, Kirchentellinsfurt (Demeter) | Andechser Natur, Andechs (Bio) | Ökologische Molkerei Allgäu, Lindenberg/ Allgäu

Kartoffeln

Bühlerhof, Murr (Demeter) | Grieshaber, Ditzingen (Bio) | Lieberherr-Hof, Kirchheim/ N (Demeter)

Salat & Gemüse

Willmann, Ingersheim (Demeter) | Landes, Ödheim (Bio) | Kiemle, Bietigheim | Waldbauer, Hochdorf (Demeter) | von Woedke, Murr (Demeter) | Bühlerhof, Murr (Demeter) | Haldenhof, Plieningen (Demeter) | Schmälzle, Sinzheim (Demeter) | Michaelshof, Leinfelden-Echterdingen (Demeter) | Hof Engelhardt, Untermünkheim (Bio) | Biolutz, Knittelsheim (Bio) | Morgentau, Kleinniedesheim (Bio) | Lücke, Büttelborn (Bio) | Burger, Nussdorf (Bio) | Bauers Garten, Winden (Bio)

Getreideerzeugnisse

Erligheimer Mühle, Erligheim | Burgermühle, Brackenheim (Bio) | Spielberger, Brackenheim (Bio) | Bäckerei Kutterer, Sachsenheim

Obst

Schmid, Kleinsachsenheim | Eigener Anbau, Metterzimmern

Saatgut & Stecklinge

Bingenheimer, Echzell (Bio) | Natterer, Vaihingen/ Enz (Demeter)

Trockenware

Schweizer Sauerkonserven, Großengottern (Demeter) | Leimer, Traunstein | Händelmaier, Regensburg | Erhardt, Appenweiher (Demeter) | Marbacher Ölmühle, Marbach/ N | Beutelsbacher, Weinstadt (Bio) | Erntesege, Radolfzell | Landmacher, Rottenburg/ N (Bio) | Marschland, Ottendorf (Bio) | Dörner, Nussdorf

Für daheim

Zum selbst zubereiten



Kürbiscremesupp

Vom Ingersheimer Demeter-Hokkaido mit Schrozberger Sahne verfeinert

Glas mit 300g | 4,60 €



HerrgottsbscheiBerla (Klassisch || Vegi || Süß)

Selbstgemachte Maultaschen mit Hackfleisch-Spinat-Füllung, vegetarisch mit Wintergemüse-Füllung oder süß mit einer Haferflocken-Obst-Creme

(gefroren) je 100g | 1,50 €



Knödel (Spinat || Rote Beete || ???)

Handgemachte Semmelknödel mit Spinat, Roter Beete oder anderem Gemüse nach Laune des Küchenchefs. Aus Backwaren der Bäckerei Kutterer, Schrozberger Demeter Milch und Sahne sowie Bio- Huhn & Hahn Eiern vom Bromberghof

(gefroren) je 100g | 1,40 €

Söble (Braten || Pilzrahm || Pfefferrahm)

Selbstgemachte Braten-, Pilzrahm- oder Pfefferrahmsoße

Glas mit 300g | 5,70 €



Dressing

Selbstgemachtes Salatdressing aus naturtrübem Apfelsaft, Bio Essig und Marbacher Rapsöl, mit süßem Senf und Zwiebeln

Glas mit 300g | 3,30 €

Getränke

Weine und Absackerle

Edle Tropfen von Sachsenheimer Weingüter und Hochprozentiges könnt ihr bei uns ebenfalls einkaufen.

Weine | 4,20 € bis 8,00 € || Absackerle | 7,00 € bis 29,90 €

Fußnoten

sind bei uns überflüssig...

...denn man sucht sowohl in den Speisen, als auch in den Getränken folgende Zusatzstoffe vergeblich: Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Süßungsmittel (Cyclamat, Acesulfam, Saccharin) und Chinin. Wir verwenden auch keine geschwefelten und geschwärzten Nahrungsmittel, keine industriell hochverarbeiteten Produkte und es gibt nichts mit der Bezeichnung »enthält eine Phenylalaninquelle« (Aspartam).

Eine Alternative suchen wir noch für Wurst (in unserer Maultaschenfüllung und im Wurstsalat) - enthalten ist Nitritpökelsalz und Antioxidationsmittel. Und unser Kaffee, ja, der enthält Koffein.

Eine separate Allergenkarte erhaltet ihr bei unseren Servicemitarbeitern, gerne dürft ihr auch direkt nachfragen, denn wir wissen, was in unseren Produkten steckt.

echt

Natürliche Produkte

Auf unsere Teller kommen keine vorproduzierten Komponenten, die voll von künstlichen Aromen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern sind. Statt hochindustriell verarbeitete Lebensmittel zu verwenden, stellen wir unsere Speisen selbst her.

Von Rohkostsalaten und unserem Apfel-Dressing, über Kräuterbutter, Fleischbrühe, Soßen, Hefeteig und Spätzle bis hin zu verschiedenen Maultaschen-Variationen und Knödeln wird bei uns alles aus hochwertigen Zutaten handgemacht. Nur wenige Ausnahmen (Nudelteig, Brot und Wurst) beziehen wir von regionalen Betrieben, die unsere Philosophie teilen.

heimisch

Wochenmarkt statt Weltmarkt

Frei nach diesem Motto werden Produkte eingesetzt, die es bei uns in der Region zur jeweiligen Saison gibt. Wir verzichten auf extravagante Kreationen, exotische Zutaten und Firlefanz, der den halben Globus überquert hat. Superfood gibt es auch aus Baden-Württemberg.

Unsere Lieferanten haben wir sehr sorgfältig ausgewählt, um möglichst nachhaltig zu wirtschaften. Wichtig ist uns dabei das Wohl der Tiere (ausschließlich BW Fleisch), eine umweltverträgliche Landwirtschaft z.B. durch die bevorzugte Verwendung von Bioland- und Demeter-Ware, kurze Transportwege (überwiegend Produkte aus dem Landkreis) sowie Unverpacktes zur (Plastik-) Müllvermeidung.

Weil wir uns nicht verstecken wollen, legen wir genau offen, von wem wir welche Zutaten und Produkte einkaufen und freuen uns, weitere Anregungen und Geheimadressen zu erfahren.

lecker

Unverfälschter Genuss

Das ECO - Team wünscht einen guten Appetit!