

# Philosophie

## So schmeckt der Harz . . .

*Kräuterreiche Bergwiesen, saftige Rotkleewiesen im Vorharz, kristallklare Bergseen und Bäche, sonnendurchflutete Wälder, herrliche Streuobstwiesen ... und dazu Menschen, die nachhaltigen ökologischen Landbau und verantwortungsvolle artgerechte Tierhaltung für selbstverständlich halten und uns mit Ihren frischen, gesunden, heimischen Produkten beliefern. Hierfür zahlen wir gern einen fairen Preis.*

- „Biolandbetrieb Wehmeyer“ - Düna  
Harzer Rotes Höhenvieh
- „Angelsee Auemühle“ - Pöhlde  
Forellen, Saibling und Karpfen
- „Bio-Hofkäserei“ -Westerhausen  
Käse von Braunen Harzer Ziegen  
und vom Roten Höhenvieh
- „Geflügelhof Bauer“ - Osterode  
Hühner, Enten und Eier
- Team „Harzer Vorlandziege“  
Lämmer und Ziegen
- „Jagdpatch Mißbach“ - Goslar  
Harzer Schwarz-, Reh- u.Hirschwild
- „Klosterbrennerei Wöltingerode“  
edle Liköre
- „Bio-Mosterei Malus“ - Silkerode  
Streuobstsäfte und Obstbrände
- „Harzer Weingut Kirmann“  
Deutschlands nördlichstes Weingut
- „Kartoffelhof Freckmann“ - Seulingen  
Kartoffeln und Gemüse
- „Bio-Vollkornbäckerei Schmidt“  
produziert mit Bio-Getreide vom  
Biolandbetrieb Wehmeyer
- Harzer Mineralbrunnen „Grafenquelle“  
Mineralwassersortiment aus Förste

*Unser Küchenchef Benedikt Plack mit seinem Team zaubert aus diesen wundervollen frischen und naturbelassenen Produkten geschmackvolle Gerichte.*

*Bereits im Vorfeld wünschen wir Ihnen Guten Appetit.*

*Familie Warmund und Team*