

# *Regionale Produzenten und Lieferanten*



*Seefischer*  
Romantik Hotel \*\*\*\* Superior  
am Millstätter See

*Zur schönsten Zeit am schönsten Ort*

# Lieber Gast,



Kreativität und ein guter Geschmack zeichnen unsere Gerichte aus. Zum einen ist dies der Verdienst unseres Seefischer Haubenkochs Christian Gölles und seines hoch motivierten Teams. Zum anderen legen wir großen Wert auf die erstklassige Qualität unserer Produkte, auf Frische und Regionalität. Wir holen an dieser Stelle unsere Lieferanten vor den Vorhang und präsentieren Ihnen die Personen, die hinter unseren Produkten stehen.

*Elisabeth & Michael Berndl*

Gastgeber Elisabeth und Michael Berndl

## Inhalt

- |                                |                                 |  |
|--------------------------------|---------------------------------|--|
| 3 Genuss für zu Hause          | 10 Frisches Brot und Gebäck     | 17 Gesunde Fruchtsäfte                                       |
| 4 Låxn für den Kaiser          | 11 Gutes aus Korn               | 18 Seefischer Biersorten                                     |
| 5 Allerlei aus den Nockbergen  | 12 Regionale Fischspezialitäten | 19 Naturbelassene Weine                                      |
| 6 Roggn'Roll                   | 13 Wildfang-Fisch               | 20 Lamm – fettarm und gesund                                 |
| 7 Käse aus Bio-Heumilch        | 14 Räucherlachs vom Feinsten    | 21 Alles Bio – Schaf und Ziege                               |
| 8 Wachteleier – klein und fein | 15 Nachhaltiger Genuss          | 22 Unsere Lieferanten auf einen Blick in der Übersichtskarte |
| 9 Saisonales Obst und Gemüse   | 16 Nockberge Bauernhof-Eis      |  |

Impressum: Romantik Hotel Seefischer am Millstätter See • Fischerweg 1 • 9873 Döbriach am Millstätter See • Austria • [www.seefischer.at](http://www.seefischer.at)  
Für den Inhalt verantwortlich: Elisabeth & Michael Berndl • Artwork: [www.kommhaus.com](http://www.kommhaus.com) • Druckerei: Kreiner Druck • Vorbehaltlich Änderungen, Irrtümer und Druckfehler. • Fotos: Romantik Hotel Seefischer am Millstätter See/H. Niederkofler (2)/Schober/W. Krug (3) • Genderhinweis: Wir legen großen Wert auf geschlechtliche Gleichberechtigung. Aufgrund der Lesbarkeit der Texte wird bei Bedarf nur eine Geschlechtsform gewählt. Dies impliziert keine Benachteiligung des jeweils anderen Geschlechts. • Stand September 2016

# Genuss für zu Hause



Eine Spezialität ist die Hirschsalamy, hergestellt mit Hirschfleisch aus der hauseigenen Jagd, die jeder Gast des Romantik Hotels Seefischer mit nach Hause nehmen kann. Wer auf der Suche nach kulinarischen Geschenken ist, findet in der Genuss Ecke die „Seefischer-Genuss-

box“, die mit Hirschsalamy, hausgemachter Marmelade und weiteren Köstlichkeiten gefüllt ist. Neu im Genuss-Sortiment ist der hausgemachte Nusschnaps. Die grünen Nüsse werden in einem Mostviertler Bauernobstler angesetzt und mit Bienenhonig und Gewürzen verfeinert.



## **Morgenpirsch am Goldeck**

Ein Erlebnis ist der Herbstzauber am Millstätter See. Frühaufsteher können im Oktober die Gastgeber Elisabeth und Michael Berndl auf einer geführten Morgenpirsch begleiten. Das Jagdrevier befindet sich auf 1.900 Höhenmetern am Goldeck. Passionierten Jägern ist es möglich, einen Jagdausflug zu buchen. Gelingt ihnen ein Abschuss, stehen im Haubenrestaurant Wildspezialitäten auf der Speisekarte.

# „Låxn“ für den Kaiser



„Låxn“ – Seeforellen mit markanten x-förmigen schwarzen Punkten – werden in Fischbetrieben gezüchtet. Dabei werden strengste Qualitätsauflagen eingehalten. Drei ausgewählte Fischzuchtbetriebe aus dem Oberkärntner Raum sind für die Aufzucht und Verarbeitung der „Kärntna Låxn“ zuständig. Dabei haben sie sich hohe Qualitäts- und Kontrollkriterien auferlegt. Der Name „Låxn“ kommt von Lachs. Die Seeforelle hat die gleichen Eigenschaften wie ein Lachs und steigt zum Laichen in die Flüsse auf.

Die Fischerei spielte in Döbriach seit jeher eine große Rolle. So erteilte

Kaiser Friedrich III. als Herr auf der Grafschaft Ortenburg und Vogt von Millstatt 1457 in einer Urkunde das Fischrecht im unteren Teil des Millstätter Sees und im Bach zu Döbriach. Bedingung war, vierteljährlich „59 gesprengte Lachsforchn“, die größer sind als die „gemainen Zollforchn“ (Bachforellen), an den Kaiserlichen Hof zu liefern. Auch der Name Seefischer ist eng mit der Fischerei am See verbunden – erstmals erwähnt wird der Seefischer 1677 in den Urkunden des Stiftes Millstatt.

Quellen: Georg Dabernig: Döbriach und seine Fischerei • GenussRegion „Kärntna Låxn“



# Allerlei aus den Nockbergen

NOCKBAUERN | NOCKBERGE 1

Die Nockberge im Norden Kärntens sind gekennzeichnet durch die sanften runden Hügel. Bewegung und das gesunde Futter in den Nockbergen machen das Fleisch der Rinder besonders zart. Auf üppigen Bergwiesen zwischen 1.600 und 2.200 Höhenmetern bietet sich den Tieren eine große Vielfalt an Gräsern und Almkräutern. Charakteristisch für die Nockberge ist zudem der intakte Lebensraum für Tier und Mensch. In dieser Region befindet sich im Sommer das

Nockberge-Almrind. Die Futtergrundlage aus Kräutern und Gräsern macht das Fleisch der Tiere besonders nährstoffreich und gesund. „Das Fleisch unserer Rinder ist mit Sicherheit das Beste, was Kärnten an Rindfleisch zu bieten hat!“, ist Robert Maierbrugger überzeugt. Eine besondere Spezialität und mittlerweile eines der erfolgreichsten Produkte vom Nockfleisch ist der Almkräuterschinken. Dieser Schinken wird drei Wochen lang in

einem Sud mit mehr als 100 handverlesenen Almkräutern und Blumen eingelegt und erhält somit den Geschmack der Almen. Ziel war es, den Kunden Produkte zu bieten, die an Ursprünglichkeit und Geschmack nicht zu übertreffen sind. Dieses besondere Aroma zeichnet das Almrindfleisch sowie den Almkräuterschinken aus.

[www.nockfleisch.at](http://www.nockfleisch.at)



## PRODUKTE

Rindfleisch, Kalbfleisch, Wurst- und Schinkenwaren, Wildsalami, Nock- und Haussalami, Leberstreichwurst, Frankfurter, Bauernbrot, Bauernbutter, Mohnbutter

# Roggn'Roll

NATURBÄCKEREI LAGLER | KLAGENFURT 2



Foto: tinefoto Martin Steintaler

„Roggn'Roll – 100 % Natur“ heißt es in der Naturbäckerei Lagler. Mit diesem Leitspruch wird in liebevoller Handarbeit eine große Auswahl an Backwaren aus natürlichen und vorwiegend regionalen Inhaltsstoffen produziert und mit dem Verzicht synthetischer Zusatzstoffe der Chemie in unserer Nahrung und daraus resultierender Unverträglichkeiten und Allergien der Kampf angesagt.

Das Naturbackverfahren ist eine spezielle Methode, bei der auf herkömmliche Backtriebmittel und synthetische Konservierungsstoffe verzichtet wird. Vitamin C ist wichtig für die Teigverarbeitung, da es eine bessere Gärstabilität gewährleistet, eine leichtere

Verarbeitung des Teiges ermöglicht und eine längere Haltbarkeit des Brotes bewirkt. Herkömmlich wird Vitamin C in Form von Ascorbinsäure (synthetisch) für die Teigverarbeitung verwendet. Die Naturbäckerei Lagler hat sich bewusst gegen künstliche Zusatzstoffe entschieden und deshalb ein Rezept entwickelt, um Vitamin C natürlich zu gewinnen. Dieses setzt sich aus natürlichem Malz, natürlichem Traubenzucker und natürlichem Vitamin C – gewonnen aus der Acerolakirsche – zusammen. So kann eine 100-prozentige Naturbelassenheit der Ingredienzien gewährleistet werden. Das Ergebnis sind reine, gesunde Naturprodukte. Und das schmeckt man.

[www.roggnroll.at](http://www.roggnroll.at)

## PRODUKTE

Brot & Gebäck

# Käse aus Bio-Heumilch

KASLAB'N NOCKBERGE | RADENTHEIN 3

Käseprodukte kommen von der Kaslab'n Nockberge, der Bio-Heumilch-Schaukäserei in Radenthein. In der im Herbst 2016 eröffneten Produktionsstätte werden Ziegen- und Kuhmilch aus Bio-Heumilch verarbeitet. Der besondere Geschmack kommt von der Tierhaltung: Im Sommer grasen die Tiere auf der Weide, im Winter werden sie mit würzigem Bergheu gefüttert.

Ziel der Initiatoren ist, mit dem neuen zentralen Produktions- und Veredelungsstandort den Zulieferern Arbeit abzunehmen und gleichzeitig die Milch- und Käsekultur zu forcieren. Dabei werden auch viele Arbeitsplätze und Zukunftsperspektiven für junge Bäuerinnen und Bauern in der Region gesichert.

In dieses Vorzeigeprojekt wurden 2,5 Millionen Euro investiert. Finanziert wurde die Schaukäserei mit Bürgerbeteiligung. Investoren sind immer wieder herzlich willkommen. Auf der Website der Käserei erfahren Interessierte Details über das Finanzierungskonzept. Jeder kann sich an der Käserei beteiligen, statt der zwei Prozent Zinsen gibt es Käse. Das Romantik Hotel Seefischer unterstützt als Genossenschaftsmitglied dieses tolle Projekt.

[www.kaslabn.at](http://www.kaslabn.at)



Foto: Kampitsch Photographic

# Wachteleier – klein und fein

ERNA PONTASCH | KANING 4



Foto: Erna Pontasch

Die kecke und zugleich zutrauliche Art der Wachteln hat es Erna Pontasch angetan. Die 65-jährige Hausfrau lebt mit bis zu 60 Wachteln im 1.000 Meter hoch gelegenen Bergdorf Kaning. Die possierlichen Vögel werden artgerecht gehalten und bedanken sich bei ihrer Besitzerin mit einem gelegten Ei pro Tag! Dafür gibt es als Belohnung frischen, fein geschnittenen Salat. Das Seefischer bekommt frische Wachteleier, die nicht nur gut

schmecken, sondern auch ein Blickfang auf dem Teller sind. Wachteln sind die kleinsten Hühnervögel und beginnen bereits im Alter von sechs bis acht Wochen mit dem Legen. Wachteleier schmecken hervorragend und waren bereits vor Tausenden von Jahren wegen ihrer Heilkraft geschätzt.

## Tipp

Probieren Sie einmal Wachtelspiegeleier auf Jägerart für vier Personen. 200 g Kartoffeln ca. 15 Minuten weich kochen, kurz abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1 EL Öl und 2 EL Butter erhitzen, die Kartoffelscheiben darin mit einer ausgedrückten Knoblauchzehe und etwas Oregano knusprig braten und dabei mehrmals wenden. 12 Wachteleier in einer kleinen Schüssel schlagen. Wenn die Kartoffeln knusprig sind, die Wachteleier vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen und zugedeckt mitbraten, bis das Eiweiß stockt. Die fertigen Wachtelspiegeleier etwas salzen und pfeffern, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und mit Rucolablättern garniert, servieren.



# Saisonales Obst und Gemüse

ROBITSCH | BRÜCKL 5

Obst & Gemüse Robitsch ist der Spezialist für die Gastronomie und Hotellerie und bietet ein qualitativ hochwertiges, umfangreiches Obst- sowie Gemüsesortiment. Zwischen Produktion und Lieferung liegen nur wenige Stunden. Daher garantiert das Unternehmen höchste Qualität und Frische. Für den feinen Geschmack werden die frischen Produkte von unseren Küchenprofis täglich geschält, geschnitten, gewürfelt und zu tollen Kreationen veredelt.

[www.robitsch.at](http://www.robitsch.at)



Foto: Robitsch

## PRODUKTE

Obst & Gemüse aus Kärnten und Österreich. Je nach Saison z.B. Lavanttaler Spargel, Erdbeeren, Salate, Kräuter, ...

# Frisches Brot und Gebäck

BÄCKEREI MEIXNER MÜLLER | DÖBRIACH 6

Backen ist die Leidenschaft des Teams der Bäckerei Meixner Müller in Döbriach. Die Liebe zum Handwerk und die sorgfältige Auswahl der Zutaten gehören seit mehr als 60 Jahren zu den Grundsätzen des Betriebs. Es werden ausschließlich heimische Produkte verarbeitet. Für die Backwaren wird



Foto: Meixner Müller

erstklassiges Mehl verwendet, das mit dem Qualitätssiegel „Kärntner Korn“ ausgezeichnet ist. Dieses Siegel garantiert, dass das Getreide von der Aussaat bis zum Vermahlen in Kärnten produziert wurde. Auch Eier, Topfen oder Früchte für süße Köstlichkeiten kommen aus der Region.

[www.meixner-mueller.at](http://www.meixner-mueller.at)

## ♥ Wussten Sie ...

... dass eine Spezialität von Meixner Müller das „Schlüsselbrot“ ist? In früheren Zeiten wurde das Brot ausschließlich gegen Jahresende gebacken. Dabei wurde der Teig mit dem Abdruck eines Schlüssels vom Getreidekasten oder von einer Truhe versehen. Symbolisch wurde somit das alte Jahr „zugesperrt“, das neue „geöffnet“. Mit einem eingekerbten Kreuz im Schlüsselbart hoffte man, von Unheil bringenden Wesen und Mächten verschont zu bleiben. Das Brot wird heute täglich gebacken, mit dem Schlüsselsymbol von damals.

## PRODUKTE

Brot und Gebäck

# Gutes aus Korn

GETREIDE GUTSCHER | SIEGHARTSKIRCHEN 7



## PRODUKTE

Nüsse, Müsli, pikante Snacks, Getreide

Foto: Getreide Gutscher

Für das Frühstück, zum Backen, für die Patisserie oder auch für Zwischendurch bietet das Unternehmen Getreide Gutscher Premiumprodukte. Das Müsli ist für höchste Qualität und besten Geschmack bekannt. Das hochwertige Getreide wird im Tullnerfeld angebaut. Das pannonische Klima und geringe Niederschläge wirken sich dabei positiv auf das Wachstum des Getreides aus.

Bereits bei der Annahme des Getreides wird die Qualität getestet und danach sorgfältig getrennt und gelagert. Sie finden das hochwertige Getreide auf dem Seefischer-Frühstücksbuffet in Müslis und Cerealien oder in den Speisen als Buchweizen, Couscous, Bulgur sowie Kamut. Das Getreide wird auch mit getrockneten Früchten, verschiedenen Nussorten, Bananenchips, Kokosflocken usw. vermischt.

[www.gutscher.at](http://www.gutscher.at)

# Regionale Fischspezialitäten

FISCHERMEISTER ANDREAS | HOFER | FELD AM SEE 8



Foto: Werner Krug/Romantik Hotel Seefischer

Der „Kärntna Lâxn“ ist eine Seeforelle, die sich durch einen silbrigen Körper mit x-förmigen schwarzen Punkten auszeichnet. Fänge mit mehr als 20 kg und 120 cm Länge waren keine Seltenheit. Früher war sie Hauptfisch einiger Kärntner Seen und wurde von den heimischen Fischern als „Lâxn“ bezeichnet. In der Laichzeit wanderten die Fische die einmündenden Flüsse hinauf und wurden dort zu Hunderten gefangen. Das langsame Aufwachsen in

sauberm Gebirgswasser bei niedriger Temperatur garantiert beste Fleischqualität. Durch eine geringe Besatzdichte haben die ausschließlich in Naturteichen aufgezogenen Fische ein natürliches Sauerstoffangebot. Die Aufzucht wird dem natürlichen Verhalten und den Ansprüchen der Fischart angepasst. Es kommt zu keinem Einsatz von Gentechnik und Biotechnologie. Wasser, Hygiene und Besatz werden ständig kontrolliert. Drei Fisch-

zuchtbetriebe haben es vor einigen Jahren geschafft, eine in früheren Zeiten fest verwurzelte Fischart wieder zu züchten und als Fixpunkt sowohl bei den Konsumenten als auch in der Gastronomie zu verankern.

[www.kaerntenfisch.at](http://www.kaerntenfisch.at)

## PRODUKTE

„Kärntna Lâxn“,  
Saibling, Lachsforelle,  
Forelle, Huchen,  
Goldforelle,  
Saiblingskaviar

# Wildfang Fisch

SORAVIA GROUP | MILLSTÄTTER SEE 9

Wilder Fisch bedeutet fangfrischer Süßwasserfisch in herausragender Qualität für die Spitzengastronomie. Dieser Fisch wird in absolut sauberen, heimischen Seen und Flüssen gefangen und stammt nicht aus Zuchtteichen. Wilder Fisch ist hauptsächlich im Millstätter See zu Hause, wo ihm ein Gebiet von 13,3 Quadratkilometern zur Verfügung steht, um komplett naturbelassen heranzuwachsen. Die Fische bekommen kein Futter, sie müssen sich ihr Futter erbeuten. Das sieht und schmeckt man.

[www.wilderfisch.at](http://www.wilderfisch.at)



Foto: Soravia Group

## Wussten Sie ...

... dass die Karpfenzucht die längste Tradition in der österreichische Fischzucht hat?

Karpfen sind beliebte Speisefische.

Die Karpfenzucht hatte bereits im Mittelalter eine große Bedeutung, die Karpfenteiche wurden vor allem von Klöstern bewirtschaftet.

Die Forellenzucht entwickelte sich erst später – ab der Mitte des 19. Jahrhunderts.

## PRODUKTE

Reinanke, Hecht



# Räucherlachs vom Feinsten

FAMILIE MATTERSDFORFER | WERNBERG 10



Foto: Familie Mattersdorfer

## Tipp

Fisch enthält wertvolle Omega-3-Fettsäuren. Diese wirken sich positiv auf Herz-Kreislaufkrankungen aus. Ernährungsexperten empfehlen, zwei Mal wöchentlich Fisch zu essen.

## PRODUKTE

Räucherlachs

15 bis 20 verschiedene Frischfischfilets sowie frische Fische im Ganzen gibt es täglich bei Familie Mattersdorfer in Wernberg. Besonders beliebt sind zudem Räucherlachs und Räucherforellen. Auf Bestellung werden Fischplatten mit Fischspezialitäten zubereitet. Zum weiteren Sortiment gehören hausgemachte Fischsalate, Aufstriche, Fischterrinen, Pasteten und Fischsuzl.

[www.fischspezialitaeten.com](http://www.fischspezialitaeten.com)

# Nachhaltiger Genuss

ALPENLACHS | OBERVELLACH 11



Foto: Alpenlachs

Zum Alpenlachs gehören die Atlantiklachs, die Pazifiklachs und vor allem der sogenannte Kavalierrachs, der auch als Eismeer-Saibling bezeichnet wird. Der Alpenlachs hat einen extrem hohen Omega-3-DHA-Fettsäuren-Anteil und schmeckt ausgezeichnet.

Heimische Spitzenköche wie Lisl Wagner-Bacher, Helmut Österreicher oder der deutsche Starkoch Joachim Wissler sind von diesen Fischen begeistert und setzen diese Spezialität gerne auf ihre Speisekarte. Raubfische wie lachs- bzw. forellenartige Fische können nicht vegetarisch ernährt werden. Für diese Fische wurde ein eigenes Spezialfutter entwickelt und patentiert.

[www.alpenlachs-obervellach.at](http://www.alpenlachs-obervellach.at)

## 🌿 Rezept-Tipp

Eine Spezialität ist der Alpenlachs im Ganzen. Die Haut des Seesaiblings wird auf beiden Seiten eingeschnitten, sodass die Kräuter besser aufgenommen werden. Frisches Gemüse wie Karotten, Zwiebeln, Tomaten und Zucchini waschen, schneiden und auf einem Backblech verteilen. Das Gemüse salzen.

Den Fisch innen und außen salzen und pfeffern und auf das Gemüse legen. Den Seesaibling mit Scheiben einer Limette füllen, frische Kräuter wie Petersilie, Thymian und Dill sowie etwas Olivenöl dazugeben. Das Backrohr auf 200° C vorheizen und den Fisch 15 bis 20 Minuten garen. Nach dem Filetieren wird der Fisch mit dem Gemüse serviert.

# Nockberge Bauernhof-Eis

FAMILIE HANS PETER HUBER | EBENE REICHENAU 12



Foto: Familie Huber

Es ist schon etwas ungewöhnlich, dass auf 1.600 Metern Seehöhe in einem Bauernhof Speiseeis hergestellt wird. An einem Ort, an dem die Sommer eher kurz, die Winter hingegen lang und hart sind. Familie Huber aus Ebene Reichenau schlug 2009 einen neuen Weg ein und kam auf die Idee, Eis zu produzieren. Zunächst wurde diese Idee mit Argwohn betrachtet. Heute wird ein Fünftel der Milch zu köstlichen Eiskreationen verarbeitet. Mehr als 160 Sorten werden abwechselnd produziert. Neben den Milcheisorten

werden Sorbets mit frischen Früchten angeboten, die teilweise zugekauft werden. Beste Zutaten und Rezepte, die immer wieder überarbeitet und verbessert werden, wirken sich positiv auf den Geschmack aus. Das Eis wird ohne chemische Zusätze, Weichmacher, Farbstoffe, Volumenverstärker oder Haltbarmacher hergestellt. Das positive Feedback der Kunden bestärkt Familie Huber, bei der neuen Produktwahl aufs richtige Pferd gesetzt zu haben und spornet zu weiteren Eiskreationen an. [www.nockberge-eis.at](http://www.nockberge-eis.at)

## PRODUKTE

Diverse Eissorten



# Gesunde Fruchtsäfte

APO FRUCHTSÄFTE GMBH | MILLSTATT 13



Foto: APO

Das Kärntnerland mit den wohl meisten Sonnenstunden bietet seinen Bauern die besten Voraussetzungen, um Äpfel unterschiedlichster Sorten – von der Blüte bis zur süßen Frucht – reifen zu lassen. Und das ohne Zugabe von chemischem Dünger bzw. Schädlingsbekämpfungsmitteln. Die natürlichen Äpfel der Kärntner Bauernschaft und

der Kleingartenbesitzer werden zu einem hochwertigen Apfelsaft (klar oder naturtrüb) verarbeitet. Während des Frühherbstes steht die Süßmostherstellung auf dem Programm. Der Süßmost ruht zunächst in Großraumtanks, dann wird er pasteurisiert und abgefüllt.

[www.aposaft.at](http://www.aposaft.at)

## PRODUKTE

Alle Fruchtsäfte  
(z. B. für das Frühstücksbuffet)

# Seefischer Biersorten

PRIVATBRAUEREI SHILLING | RADENTHEIN 14

Das „Seefischer Shilling“ wird in der Shilling-Brauerei in Radenthein von Brauereibesitzer und Braumeister Uli Bacher hergestellt. Das „Seefischer Shilling Hell“ ist im Geschmack ausgewogen, rund und sehr mild. Beim Genuss entfaltet das Bier eine

leichte Süße. Charakteristisch ist das opalisierende Sonnengelb im Glas, gekrönt vom cremigsten Schaum. Das „Seefischer Shilling Granat“ ist durch seine perfekt eingebundene Kohlensäure ein sehr weiches Bier. Das Getränk hat die Farbe dunklen Bernsteins. Das

intensive Maischeverfahren verstärkt die feinen Röstmalzaromen. Um den Geschmack der Biere bestmöglich auskosten zu können, gibt es dazu eigene Biergläser.

[www.shilling.at](http://www.shilling.at)



Foto: H. Niederkofler/Romantik Hotel Seefischer



# Naturbelassene Weine

WEINGUT WENINGER | BURGENLAND 15

Das Weingut Weninger sieht die Sensibilität für die von der Natur geschaffenen Bedingungen als Grundpfeiler seiner Arbeit. Ein lebendiger Wein, der die Seele anspricht, entsteht durch eine Zusammenführung der natürlichen Kräfte. Eingegriffen wird nur, um die Richtung vorzugeben. Die Weinbauern versuchen, die natürlichen Prozesse im Weingarten und im Weinkeller zu bestärken. So schaffen sie es, die Charakteristika der Böden, des Terroirs, bestmöglich in den Wein zu bringen. Handlese, Spontangärung und minimale Schwefelzugabe sind bei allen Weinen seit zehn Jahren Standard.

[www.weninger.com](http://www.weninger.com)



Foto: Weingut Weninger



## Tipp

Die Seefischer Weine Maximilian und Florian sowie die Cuvée „Mariage“, mit denen das Romantik Hotel Seefischer Gäste verwöhnt, werden im Weingut Weninger hergestellt.

# Lamm – fettarm und gesund

KARNERTA | SPITTAL/DRAU 16



Foto: Jost & Bayer

Die KARNERTA GmbH ist seit 1954 auf dem Sektor Fleisch- und Wurstwaren tätig. Das österreichische Unternehmen mit Zentrale in Klagenfurt gehört zur VIVATIS-Gruppe. Als führendes Unternehmen am österreichischen Fleischmarkt hat sich KARNERTA mit mehr

als 5.000 Top-Kunden aus Hotellerie, Gastronomie und Cateringbetrieben einen guten Namen gemacht.

[www.karnerta.at](http://www.karnerta.at)

## 🌿 Wussten Sie, ...

... dass Lammfleisch wichtige Mineralstoffe wie unter anderem Eisen und Zink enthält? Diese sind wichtig für die Zellbildung. Sie stärken die Abwehrkräfte und wirken sich positiv auf das Nervensystem und die Energiegewinnung aus. Lammfleisch ist auch besonders fettarm.

## PRODUKTE

Lamm aus den Tauern  
oder aus Millstatt

# Alles Bio – Schaf und Ziege

BIOHOF SKOFITSCH | MITTERTRIXEN 17



Foto: Dudarev Mikhail/Shutterstock

Milchschafe und Milchziegen haben reichlich Auslauf auf dem idyllisch gelegenen Bio-Bauernhof der Familie Skofitsch und genießen saftige Gräser auf der Weide. Der Bio-Bauernhof wird nach organischen und biologischen Richtlinien geführt und ist Mitglied des „Ernte-Verbandes“. Es wird auf Futterzusätze, chemische Pflanzenbehandlungsmittel sowie auf synthetische Dünger verzichtet. Das wirkt sich positiv auf die Gesundheit der Schafe und Ziegen aus und die Tiere liefern täglich hochwertige Qualitätsmilch. Diese wird in der eigenen Biohofkäserei sortenrein und täglich frisch zu besonderen Käse- und Joghurtspezialitäten verarbeitet. Wir bieten Schaf- und Ziegenmilch-Joghurt beim Frühstücksbuffet, in Aufstrichen oder als Camembert bei der Käseauswahl vom Brett an.

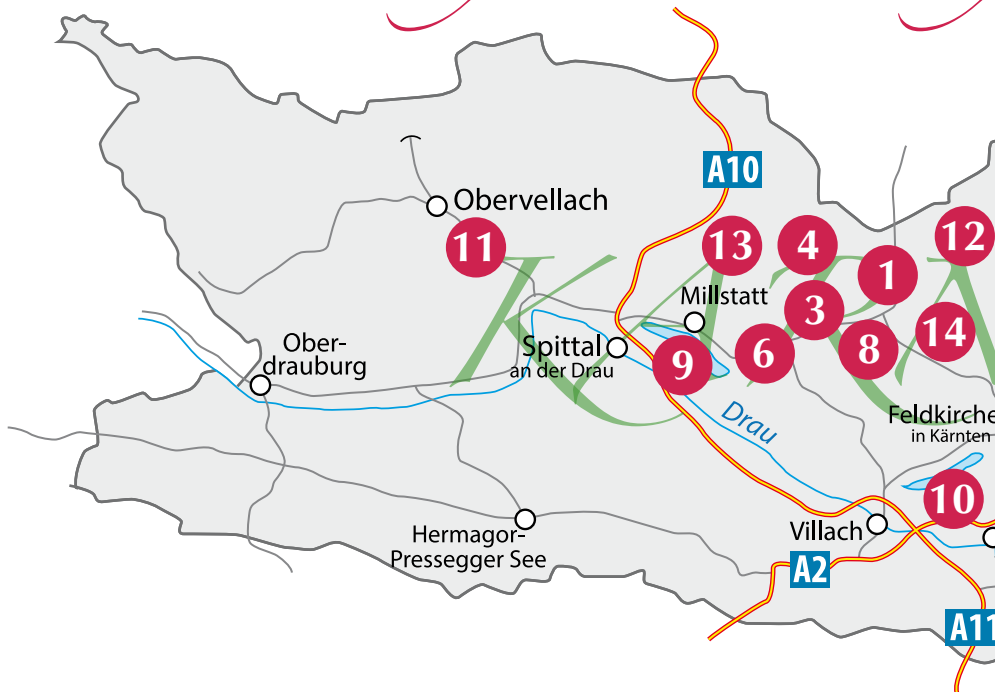
[www.biohof-skofitsch.at](http://www.biohof-skofitsch.at)

## PRODUKTE

Schaf- und Ziegenmilchprodukte\* wie Topfen, Frischkäse, Hartkäse, Joghurt und Camembert.

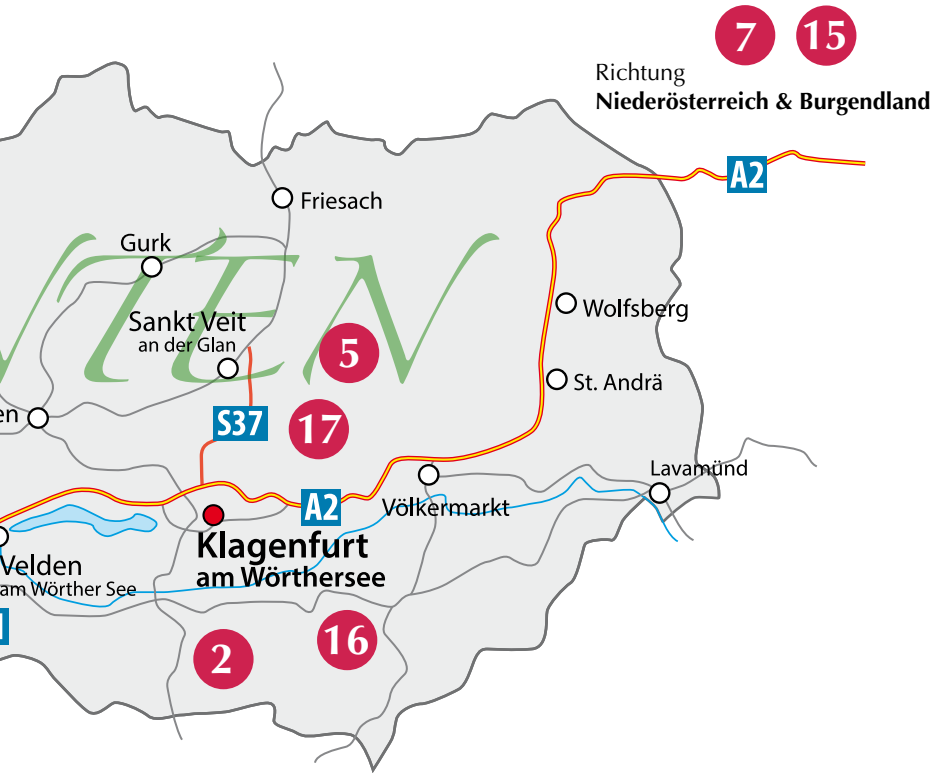
\* Im Winter gibt es keine Schaf- und Ziegenmilchprodukte. Die Saison startet immer im Frühjahr.

# Unsere Lieferanten aus



- 1 Nockbauern – Fleisch (Seite 5)
- 2 Naturbäckerei Lagler (Seite 6)
- 3 Kas'labn Nockberge (Seite 7)
- 4 Erna Pontasch – Wachteleier (Seite 8)
- 5 Robitsch – Obst & Gemüse (Seite 9)
- 6 Bäckerei Meixner Müller (Seite 10)
- 7 Getreide Gutscher (Seite 11)
- 8 Fischermeister Andreas Hofer (Seite 12)
- 9 Familie Palle – Fisch (Seite 13)

# auf einen Blick



- 10 Familie Mattersdorfer – Räucherlachs (Seite 14)
- 11 Alpenlachs (Seite 15)
- 12 Familie Hans Peter Huber – Bauernhof-Eis (Seite 16)
- 13 Apo Fruchtsäfte (Seite 17)
- 14 Privatbrauerei Shilling (Seite 18)
- 15 Weingut Weninger (Seite 19)
- 16 Karnerta – Lamm (Seite 20)
- 17 Biohof Skofitsch – Milchprodukte von Schaf und Ziege (Seite 21)



*Zur schönsten Zeit am schönsten Ort*

*Seefischer*  
Romantik Hotel \*\*\*\* Superior  
am Millstätter See



Romantik Hotel Seefischer am Millstätter See  
Fischerweg 1 • 9873 Döbriach am Millstätter See • Austria  
Tel.: +43 4246 77120 • Fax: +43 4246 7093  
E-Mail: [hotel@seefischer.at](mailto:hotel@seefischer.at) • [www.seefischer.at](http://www.seefischer.at)

  
ROMANTIK  
HOTELS & RESTAURANTS  
INTERNATIONAL