

## Unsere Philosophie:

### Alles Gute aus der Region – „Do biste richtisch“

Die Zutaten für unsere Speisen beziehen wir in erster Linie von ausgewählten, regionalen Anbietern und folgenden Kleinbauern der Region:

- ➔ Unser Fleisch kommt daher vom Fleisch- und Vieh-Handel Knichel, welcher großen Wert auf die ausgezeichnete Qualität der Schlachttiere legt, diese von regionalen Kleinbauern abkauft und damit neben uns auch zahlreiche Qualitätsmetzgereien in Mainz mit Fleisch beliefert.
- ➔ Unser Gemüse und unseren Salat kaufen wir von den Stahls aus dem Hessischen Ried, welche sich mit ihrer stets frischen Ware auf dem Mainzer Wochenmarkt etablieren konnten.
- ➔ Vom Hof der Familie Herr in Seligenstadt, der ausschließlich Schweine aus eigener Zucht verarbeitet, beziehen wir sowohl unsere Hausmacher Wurst als auch unseren Bauernschinken.
- ➔ Harald Schäbler, der einen kleinen aber feinen Hof in Franken besitzt, beliefert uns mit Eiern seiner Hühner, welche in Freilandhaltung gehalten werden. Ebenfalls beziehen wir unser Geflügel von diesem Hof, der sich durch seine Qualität und seine Nachhaltigkeit auszeichnet.
- ➔ Unseren originalen Mainzer Handkäse erhalten wir von der Käserei Horst in Groß-Gerau, der letzten verbliebenen Traditionskäserei unserer Region. Dieser erstklassige Käse wird dann in unserer historischen Weinstube als Handkäse mit Musik serviert.