



Rindfleisch – Angusmanufaktur Franken:

- regional fränkische Herkunft
- ausschließliche Mutterkuhhaltung
- artgerechte Weidehaltung
- landschaftspflegende Beweidung
- kurze Transportwege
- schonende Schlachtung
- optimale Fleischreifung



Schweinefleisch – Qualivo:

- Fütterung erfolgt rein pflanzlich
- artgerechte Haltung
- sog. Masthilfsmittel / Antibiotika werden garantiert nicht verwendet



Putenfleisch – Sternhof Weikersholz GbR:

- Aufzucht nach Biokreis-Richtlinien
- artgerechte Stallhaltung mit Auslauf
- Haltung in kleinen Gruppen
- Fütterung mit Getreide aus biologischem und eigenem Anbau
- Schlachtung nach frühestens 20 Wochen

Unser Brauhaus

Unser Weib's Brauhaus, gegründet 1999, liegt im Zentrum der mittelalterlichen Stadt Dinkelsbühl an der Romantischen Straße im Herzen Mittelfrankens. Wir sind ein familiengeführter Betrieb mit Gasthaus, integrierter Brauerei und Gästezimmern.

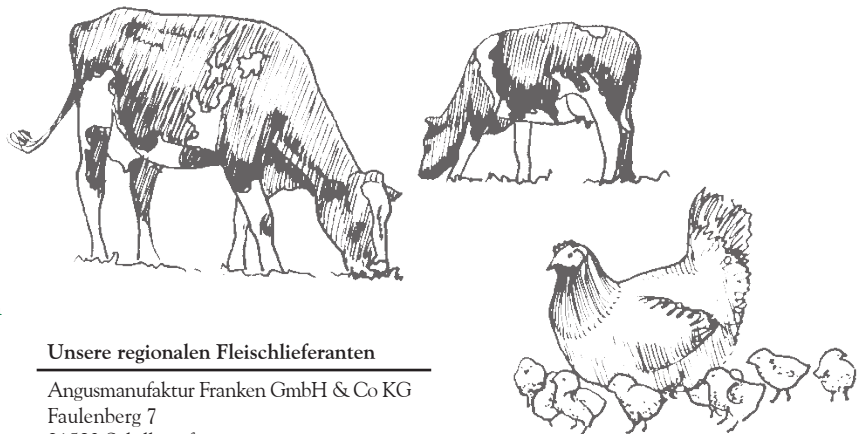
In ruhiger Lage finden Sie bei uns Raum für gemütliche Stunden. Unsere Gasträume stehen kleinen und größeren Gesellschaften für Feierlichkeiten und gemütliches Beisammensein zur Verfügung.

Im Sommer können Sie Ihre Zeit in unserem Biergarten oder auf der Terrasse vor unserem Haus genießen.

Auch die ganz Kleinen kommen bei uns nicht zu kurz: Ein Spielzimmer im ersten Stock und ein Spielplatz neben dem Biergarten bescheren unseren jüngsten Gästen kurzweilige Stunden.

Unsere Produkte

In unserer hauseigenen Brauerei stellen wir unser Weib's Helles und Weib's Weißbier her. Unsere Biere folgen dem Qualitätsanspruch familiärer und fränkischer Brautradition, frei von Zusatzstoffen oder Stabilisatoren, gemäß dem deutschen Reinheitsgebot. Reif und vollmundig im Geschmack werden die Weib's Biere nicht filtriert und ausschließlich in unserem Haus ausgeschenkt.



Unsere regionalen Fleischlieferanten

Angusmanufaktur Franken GmbH & Co KG
Faulenberg 7
91583 Schillingsfürst

www.angusmanufaktur.de

Sternhof Weikersholz GbR
Weikersholz 8
74585 Rot am See



Nachhaltig und bewusst genießen

Franken und das nahe gelegene Schwaben sind bekannt für ihre hervorragende Küche. Neben unseren hauseigenen naturbelassenen Bieren können Sie bei uns leckere und saisonal unterschiedliche Spezialitäten aus der Region genießen.

Wir bereiten unsere Speisen selbstverständlich eigenhändig und frisch für Sie zu.

Das Angebot regionaler Produkte ist für uns Programm. Das heißt, dass wir regionale Erzeugnisse auch in unserer Küche verarbeiten.

Die Tiere, von denen unser Fleisch und unsere Eier stammen, werden artgerecht gehalten. Außerdem leisten wir damit einen kleinen Beitrag zum Erhalt unserer ländlichen Kulturlandschaft.

Die hohe Qualität fränkischer und schwäbischer Spezialitäten macht sich so im Geschmack und damit auf Ihrem Gaumen bezahlt.

Neben mit Bier zubereiteten Speisen servieren wir Ihnen auch gerne vegetarische Gerichte.

Qualität und Umweltschutz

Wir fühlen uns einer nachhaltigen Entwicklung unseres Gastronomiebetriebes verpflichtet.

Nachhaltigkeit bedeutet für uns, unseren Betrieb so zu führen, dass sich unsere Gäste und Mitarbeiter jetzt und auch in Zukunft bei uns wohlfühlen.

Dabei sind der betriebliche Umweltschutz und die Schonung der natürlichen Ressourcen ein zentrales Anliegen unserer Unternehmenspolitik. Wir arbeiten daran, uns in Bezug auf Qualität und Umweltschutz kontinuierlich zu verbessern:

Seit März 2011 ist unser Betrieb im Rahmen des **Qualitätsverbunds umweltbewusster Betriebe (QuB)** zertifiziert und wir sind **Teilnehmer am Umweltpakt Bayern**. Damit verpflichten wir uns, den betrieblichen Umweltschutz über die gesetzlichen Vorgaben hinaus kontinuierlich zu verbessern.

Der „Qualitätsverbund umweltbewusster Betriebe“ ist neben dem Umweltschwerpunkt als ganzheitliches Managementsystem ausgerichtet, da er auch Elemente aus Qualitätsmanagement und Arbeitsschutz enthält und sich in bestehende Systeme integrieren lässt.

*Qualität aus
der Region*

