



SPORThotel

steffisaLP ^{★★★★}

Regionale
Genussvielfalt

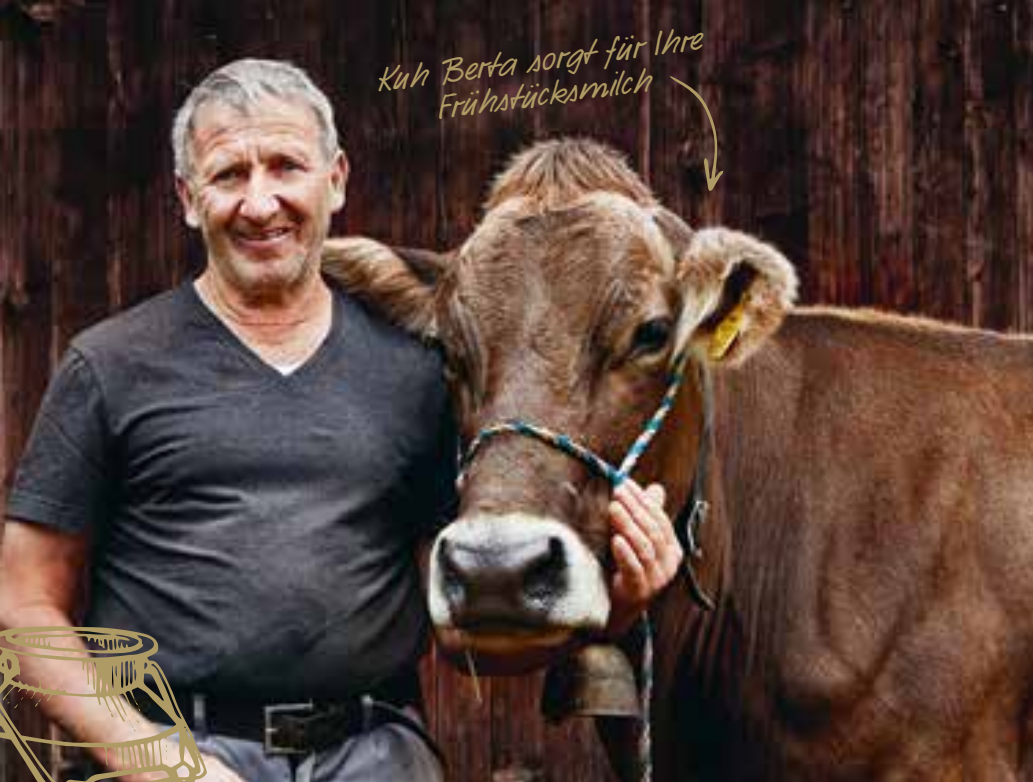




Urlaub i(s)st: die Vielfalt der Region genießen

*Lernen Sie unsere Lieferanten
persönlich kennen*

*Wir hier in der Arlbergregion haben es gut,
denn für uns liegt das Gute ganz nah.
Ausgewählte regionale Köstlichkeiten,
die Sie jeden Morgen frisch an unserem
Frühstücksbuffet genießen können, stammen
von kleinen Betrieben vor Ort. Lernen Sie unsere
Lieferanten kennen und freuen Sie sich auf
ganz besondere regionale Genüsse.*



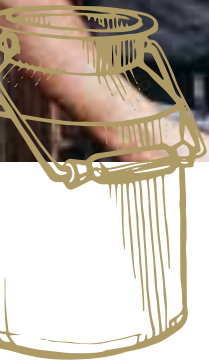
*Kuh Berta sorgt für Ihre
Frühstücksmilch*

< **Milch**

*Arthur Weissenbach,
Warth*

Im Sommer bewirtschaftet Arthur Weissenbach die Alpweiden und Bergmäher rund um Warth. Im Winter hält er mit dem Pistengerät unsere Abfahrten in Schuss. Und seine rund zehn Kühe? Die geben das ganze Jahr über jeden Tag frische Milch für Ihren Frühstückskaffee.

*Arthur Weissenbach
Dorf 21, 6767 Warth*



Brot *Bäckerei Walch, Warth*

Ofenfrisch und duftend – so fängt der Tag gut an. In der Bäckerei Walch in Warth werden rustikales Vollkornbrot, goldene Semmeln und resche Brötchen noch immer so gebacken wie damals, als Großvater Vinzenz Walch den Betrieb gründete.

Bäckerei Walch, Dorf 37, 6767 Warth



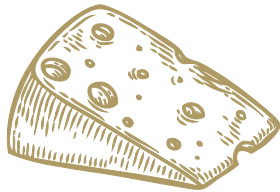
Käse

Käserei Sojer, Steeg

Die Käserei Sojer befindet sich mitten im Ortszentrum des kleinen Gebirgsdorfes Steeg. Hier stellt Familie Sojer aus Milch von zehn umliegenden Bergbauernhöfen mit Almwirtschaft in traditioneller Handarbeit Käsespezialitäten her.



Käserei Sojer
Steeg 16, 6655 Steeg



Da gibts nix
zu Meckern



Das sind noch Laibe
mit Seele



Ziegenkäse

Familie Pfefferkorn, Steeg

Die Ziegen der Pfefferkorns haben ein herrliches Leben: Zur Sommerfrische geht es auf die Alpe und im Winter machen sie es sich im warmen Stall gemütlich. Dafür geben sie auch eine besonders milde Milch, aus der Familie Pfefferkorn ihre köstlichen Ziegenkäsespezialitäten herstellt.

Familie Pfefferkorn
Hägerau 34a, 6655 Steeg



< **Schinken & Speck** Wälder Metzge, Warth

Im Familienbetrieb von Alois Feurstein entstehen aus Fleisch von umliegenden Höfen oder aus eigener Zucht die hierzulande typischen Schinken- und Speckspezialitäten: luftgetrocknet und mild-würzig geräuchert. Ein Genuss!

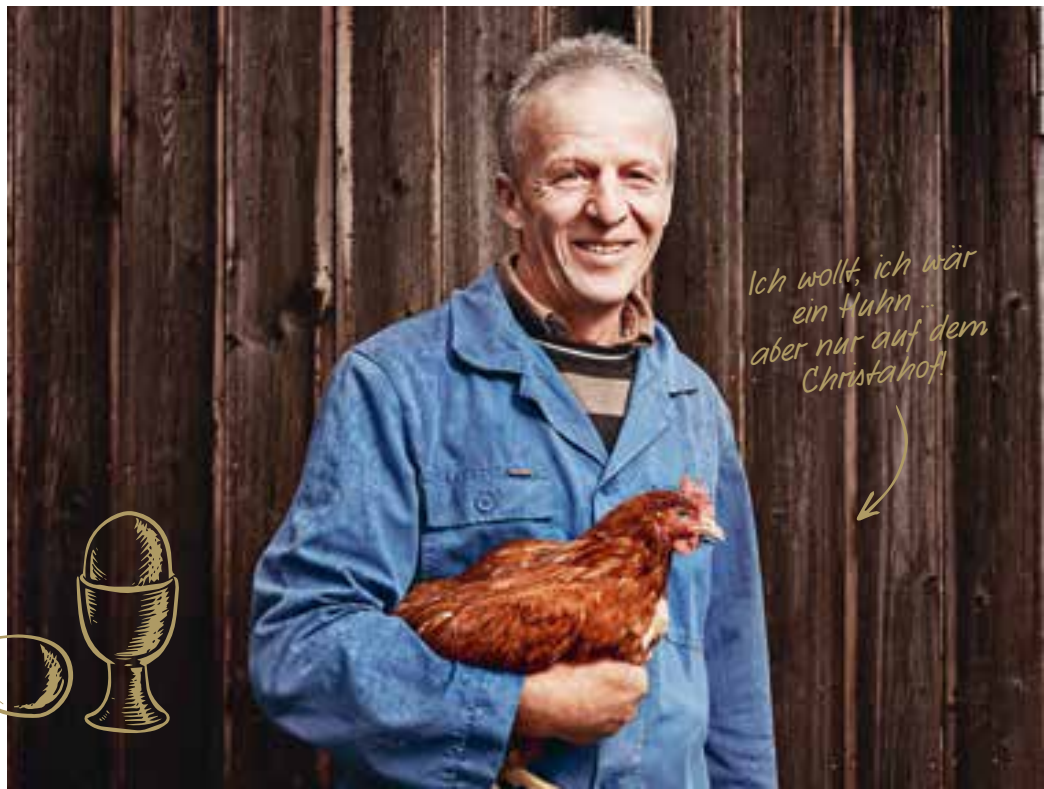
Wälder Metzge
Familie Feurstein
Dorf 73, 6767 Warth



Eier > Christahof, Bezau

Auf dem Christahof in Bezau leben auf sechs Hektar Land neben einigen Rindern auch jede Menge Hühner. Und zwar so, wie ein Hühnerleben sein soll: Mit ganzjährigem Auslauf im Freien und einem gemütlichen Stall mit viel Platz zum Scharren und um in Ruhe Eier zu legen.

Hubert Natter, Christahof
Ach 212, 6870 Bezau





Gerührt und nicht geschüttelt



Joghurt & Topfen
Martin Kohler, Au

Am Bauernhof von Martin Kohler in Au-Schoppemau im Bregenzerwald wird der Großteil der eigenen Milch selbst verarbeitet – und zwar zu allerfeinstem Joghurt und Topfen, die auf unserem regionalen Frühstücksbuffet natürlich nicht fehlen dürfen.

Martin Kohler, Lugen 83, 6883 Au



Sporthotel Steffisalp GmbH & Co KG

★★★★

Bregenzerwaldstraße 36

A-6767 Warth

Tel. +43 5583/36 99

info@steffisalp.at

www.steffisalp.at

 facebook.com/steffisalp