



WEIL GUTES EINFACH BESSER IST. FÜR ALLE.

Essen, trinken, glücklich sein.

Uns ist nicht nur wichtig, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Wir investieren auch in nachhaltige Lebensmittel und setzen auf Fleisch aus artgerechter Haltung. Weil Sie es uns wert sind. Und weil wir glauben, dass bei „billigen“ Lebensmitteln am Ende alle draufzahlen. Mensch und Tier und Umwelt.

Was unser Küchenteam verarbeitet, stammt vieles aus der Region, oft sogar direkt vom Nachbarhof. Fleisch von unseren Lieblingsbauern - so lokal wie möglich. Fisch aus dem Berchtesgadener Land und Wild aus dem Nationalpark. Das vom Aussterben bedrohte Schwarze Alpenschwein lassen wir von unserem Partnerbauer sogar extra für uns züchten. Und das Bergwasser, das wir Ihnen kostenlos ausschenken, gehört zu den besten Trinkwassern Deutschlands.

Über viele Jahre haben wir ein weitläufiges Netzwerk an Lieferanten und Produzenten geschaffen, zu denen wir eine enge Beziehung pflegen und die wir regelmäßig besuchen. Unsere Partner teilen unsere Werte und unser Engagement für die Umwelt.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihre Familie Lichtmanegger & das Rehlegg Team

Unsere Lieferanten

FLEISCH

Nationalpark Berchtesgaden

Reh-, Hirsch- und Gamsfleisch kommen aus dem Nationalpark Berchtesgaden oder dem Forst. 75 Prozent der Nationalparkfläche liegen zwar ganzjährig in einer Ruhezone, im restlichen Viertel muss der Bestand aber kontrolliert werden, da es keine natürlichen Feinde gibt.

Landwirte aus der Ramsau und Umgebung

Unsere Landwirte aus Ramsau und Umgebung beliefern das Rehlegg mit Rind und Lamm. Die vom Aussterben bedrohten, Schwarzen Alpenschweine werden im benachbarten Biosphärenreservat Lungau für uns gezüchtet. Im Gegensatz zu Masttieren wachsen Schwarze Alpenschweine viel langsamer. Sie werden rund 1,5 Jahre alt und ausschließlich im Freien gehalten. Weil sie sich viel bewegen können, ist ihr Fleisch stärker marmoriert, angereichert mit wertvollen Omega-3-Fettsäuren und vollmundig im Geschmack.

Wimbachlehen Ramsau

Das Alpine Steinschaf ist eine alte Nutztier rasse und im Alpenraum selten geworden. Es bringt weniger Ertrag, dafür ist sein Fleisch wohlschmeckend, zart und weist kaum Fettansatz auf. Die Herde von Wimbachlehen-Bäuerin Renate Aschauer verbringt die Sommermonate auf den Wiesen im Wimbachtal (Nationalparkgebiet).

Die restlichen Schafe bekommen wir von der Schafzucht Berchtesgaden.

Biohof Kettenberg - Tittmoning

Der Biohof Kettenberg im Rupertiwinkel wird nach den Richtlinien des biologischen Anbauverbandes Naturland bewirtschaftet. Es werden Masthähnchen, Enten, Puten, Perlhühner und Legehennen gehalten. Die Ställe und Freigehege bieten den Tieren reichlich Raum und Komfort. Sie wachsen natürlich und stressfrei auf, mit viel Platz zum Scharren und Liegen. Das Federvieh wird am Hof geschlachtet und vermarktet.

Sepp Maltan - Ramsau

Bergbauer Sepp Maltan ist ein Direktvermarkter der ersten Stunde und langjähriger Rehlegg-Lieferant. Sein Hof thront in traumhafter Alleinlage, die Hänge sind steil und aufwendig zu bewirtschaften. In den Sommermonaten treibt Sepp Maltan seine Schafherde auf die Weiden der Hochalm (Nationalparkgebiet). Von Sepp bekommen wir Schaf- und Rindfleisch.

Boden-Schatz, Demeterhof Johann Posch - Nußdorf

Ein gesunder Boden bringt gesunde Pflanzen hervor und diese sind wiederum gesunde Nahrung für Tier und Mensch, sagt Bauersfamilie Posch aus dem Chiemgau und bewirtschaftet ihren Bio-Hof als geschlossenen Kreislauf. Um seinen Mastschweinebetrieb auf Bio umstellen zu können, verkleinerte er seinen Bestand von 300 auf 70 Tiere. Durch einen großen Freilauf in zwei Gruppen ist für genügend Auslauf für die Tiere gesorgt, und die Familie kann einen Großteil des benötigten Futters auf eigenen Feldern erzeugen. Hierher beziehen wir unsere Schweine und einen Teil der Bio-Rinder.

Geflügelhof Lugeder – Pleiskirchen

Seit über 45 Jahren sind die Lugeders Landwirte – bei ihnen dürfen Gänse und Enten ein artgerechtes Leben führen. Wir beziehen unser Gans- und Entenfleisch ausschließlich von der Familie Lugeder, so können wir Ihnen immer absolute Spitzenqualität bieten! Die Tiere verbringen ihr gesamtes Leben auf dem Geflügelhof – vom ersten Tag bis hin zur Schlachtung. Ihr Leben verbringen sie in großzügigen Ställen mit Auslauf ins Freie.

METZGEREIEN

Metzgerei Kastner - Berchtesgaden

Die Berchtesgadener Metzgerei Kastner ist ein Familienbetrieb und schlachtet für das Berghotel Rehlegg und bereitet delikate Wurstspezialitäten her. Das vom Metzgermeister und seinem Team verarbeitete Fleisch kommt von regionalen Bauern und ausgesuchten Partnerbetrieben. Hierher beziehen wir einen Teil von Rind. Das Motto: Aus der Region, für die Region.

Metzgerei Braunsperger - Laufen

Die Metzgerei Braunsperger ist Bio-Teilzertifiziert und verarbeitet unsere Demeter Schweine. Vom Rüssel bis zum Schwanz wird das Tier verwertet. Vom Leberkäse bis zur Fleischwurst ist alles dabei.

FISCH

Fischzucht Resch - Bischofswiesen

In der Fischzucht Resch kommt das Wasser für die modernen Rundstrombecken vom Naturschutzgebiet „Böcklweiher“ und hat Trinkqualität. Wie in der Natur wachsen hier die selbst gezüchteten Forellen und Saiblinge circa zwei Jahre heran. Nach alter Tradition werden die Fische im selbst gebauten Ofen geräuchert. Das kräftige Buchenholz unterstreicht den Eigengeschmack der Fische und gibt ihnen eine rauchige Note.

EIER

Freilandeier: Mühlhauser Hof - Garching

Die Freilandeier bezieht das Berghotel Rehlegg vom Mühlhauser Hof im Chiemgau. Dort haben die Tiere nicht nur reichlich Freilauf, Sitzstangen, Nester und einen Scharraum mit lockerer Einstreu im Stall, sie werden auch mit selbstangebauten Getreide wie Mais, Weizen und Sojabohnen garantiert gentechnikfrei gefüttert. Hubert Mühlhauser kompensiert für das Rehlegg bis heute 300t Co2.

BROT | BACKWAREN | NUDELN

Bäckerei Niedermayer - Ramsau

„Tradition und Heimatverbundenheit mit moderner Technik im Einklang“, das ist seit Generationen das Motto der Ramsauer Bäckerfamilie Niedermayer. Verwirklicht wird es beispielsweise in den Bio-Brotten aus dem Holzbackofen, der mit Fichtenholz drei Stunden eingeeizt wird. Der hausgemachte Natursauerteig ist mit reinem Hochgebirgswasser angerührt.

Der Kreuzerhof - Furth im Wald

Seit 1990 werden die Kreuzerhof-Teigwaren im Familienunternehmen produziert. Die Nudeln werden aus reinem Hartweizengrieß bester Qualität und frischen Hühnereiern aus Qualitätsfütterung hergestellt. Ferner werden die Nudeln schonend getrocknet, um die natürliche Farbe und Form beizubehalten. Alles zusammen garantiert eine kochfeste Nudel, die höchsten Qualitätsanforderungen standhält. Ständige Qualitäts- und Hygienekontrollen im Betrieb und in neutralen Labors garantieren außerdem Sicherheit für einwandfreie Ware, so wie wir es im Rehlegg gerne haben.

MOLKEREI PRODUKTE

Berchtesgadener Land Milchwerke - Piding

Die Berchtesgadener Land Milchwerke stellen alle Molkereiprodukte ganz natürlich und ohne Gentechnik her, dafür mit Herkunftsgarantie. Die Milch stammt ausschließlich von den Berg- und Almbauern der Region. Die Bergbauern-Milch ist unverwechselbar und einzigartig in Qualität und Geschmack.

GEMÜSE I GETREIDE

Chiemgaukorn - Trostberg

Julia und Stefan Schmutz führen ihren Hof bei Trostberg als ökologische Landwirtschaft. Auf ihren Feldern wachsen Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Triticale (Kreuzung aus Weizen und Roggen), Körnermais, Braunhirse, Hafer, Einkorn und Emmer. Dabei wechselt der Anbau von Getreide mit dem Anbau von Leguminosen wie Linsen, Erbsen, Bohnen, Klee oder Lein und Buchweizen. So hält der Boden langfristig seine Fruchtbarkeit. Besonders beliebt ist unser Risotto aus Bio-Dinkel, auch bayerischer Reis genannt.

Mühle St. Johann - Siegsdorf

Seit 1506 wird in der Mühle St. Johann – Siegsdorf aus Korn Mehl gemahlen. Damals wurde noch mit Wasserrad und Mahlstein gearbeitet, heute sind es Wasserturbine und Walzenstuhl. Um in einer Mühle ohne Zusatzstoffe gut backfähige Mehle herstellen zu können, wird nur sorgfältig ausgewähltes Getreide aus regionalem Anbau schonend zu verschiedenen Mehltypen und Vollkornmehlen vermahlen. Dinkelmehl wird ausschließlich aus ungekreuztem Dinkel hergestellt. Nur so entstehen Mehle höchster Qualität, die man auch schmeckt! Müsli, Einkorn, Mehle & Brotgewürze beziehen wir von der Mühle St. Johann.

GETRÄNKE

Chiemgauer Teemanufaktur Bioteaque - Traunstein

Armin Wagner beweist stets aufs Neue, dass Bio-zertifizierte Premiumtees und alpenländische Lebensfreude kein Widerspruch sind. Das sieht man schon an den Namen: „Die scheene Leni“, „Der gfeide Maxi“, „Die miade Moni“ oder „den guaden Luggi“. Bioteaque garantiert Qualität, Frische sowie Produktion in der Region.

Privatrösterei Dinzler - Irschenberg

Bei der Privatrösterei Dinzler am Irschenberg garantieren beste Kaffeesorten aus fairem Anbau ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Bei Dinzler wird nach der sogenannten Langzeittrommelröstung verfahren. Dabei werden die Bohnen bei Temperaturen von 180-190°C Grad in der Rösttrommel von heißer Luft umspült, wodurch sie ihre gleichmäßige Farbe und ihr unverwechselbares Aroma erhalten. Im Rehlegg kann der Frühstücksgast jede Tasse Arabica-Kaffee „KIBOKO“ mit der exklusiven Filterkaffeemaschine 92° frisch und schonend selbst aufbrühen. Die Bohne wächst im Norden Tansanias, im gleichnamigen Biosphärenreservat. Ihr Geschmack: feiwürzig, dezent, authentisch.

Kelterei Stadler - Piding

Die Kelterei Stadler ist ein kleiner Familienbetrieb, der rund 40 verschiedene Fruchtsäfte, Saftmischungen, Obst- und Edelbrände herstellt. Hauptaugenmerk liegt auf alten, traditionellen Obstsorten. Direkt am Hof und auf der nahen, über 800 Meter hoch gelegenen Obstanlage am Högl, blühen im Frühjahr insgesamt rund 1600 Obstbäume. Michael Stadler engagiert sich außerdem für Entwicklungsprojekte in Afrika. Er baut dort Saftpressen auf, so dass die Einheimischen die vorhandenen Früchte vor Ort professionell verarbeiten und weiterverkaufen können. Neben den Säften beziehen wir auch Schnaps und Honig von der Kelterei Stadler.

Reichenhaller Mineralwasser - Bad Reichenhall

Das bergfrische Reichenhaller Mineralwasser ist reich an Mineralstoffen und unübertroffen in seiner Reinheit. Einzigartig in Bayern, entspringt das Wasser ohne Pumpen einer artesischen Quelle im Reichenhaller Ortsteil Karlstein, an den südlichen Hängen des Hochstaufen- und Zwieselmassivs. Auf seinem Weg durch kleinste Gesteinsspalten wird das Wasser rund 12 Jahre perfekt gefiltert. Es tritt frei von Belastungen, aber reich an Mineralien zutage und wird so abgefüllt, wie es die Natur hergibt.

Privatbrauerei Wieninger - Teisendorf

In der Privatbrauerei Wieninger werden Bierspezialitäten in kleinen Mengen, in reiner Handarbeit gebraut, angefangen vom händischen Schroten der Malze, bis hin zur individuellen Temperaturführung bei der Gärung und Reifung. Eine der wesentlichen Grundlagen der hohen Wieninger Bierqualität sind die Rohstoffe. Der feine Aromahopfen kommt aus den besten Anbaugebieten und das darrfrische, bayerische Malz wird speziell auf jede Biersorte abgestimmt. Das wertvollste Gut ist das klare Bergquellwasser vom Fuße des Teisenberges. Es garantiert die spezielle Reinheit und Bekömmlichkeit des Bieres. Exklusiv für das Berghotel braut Wieninger aus dem wieder entdeckten, 400 Jahre alten Urkorn Laufener Landweizen den „Rehlegger Rehbock“, ein helles Weizen Doppelbock-Bier.

Obst- und Edelbrände | Gin: Bergbrennerei Grassl - Berchtesgaden

Als älteste Enzianbrennerei Deutschlands steht die Brennerei Grassl ganz im Zeichen ihrer angestammten Tradition: Seit Anfang des 17. Jahrhunderts besitzt sie das alleinige Recht, nach den geschützten Enzianwurzeln zu graben. In althergebrachter Brennkunst und nach strengen Richtlinien destilliert sie seither ihre einzigartigen Gebirgs-Spezialitäten - von würzig bis fein. Außerdem im Sortiment: Obst- und Edelbrände, Liköre, Meisterwurz und der Bergbrenner Gin, hergestellt von erfahrener Hand nach dem ältesten Wacholderbrennrecht Bayerns aus dem Jahre 1692. Außerdem wird in Mitten des Alpen-Nationalparks Berchtesgaden, von Grassl's erfahrener Bergbrenner, in einer der historischen Brennhütten auf 1350 m, der Rehleggs Bio Gin in einem holzbefeuerten Kupferkessel nach altüberliefertem Rezept destilliert.

Brennerei Schnitzer - Traunstein

Brennmeister Hans lernte sein Destillier-Handwerk in den 1960er Jahren in Bella Italia. Von dort brachte er das Rezept für den Amaro Mondino mit in den heimischen Chiemgau. Das alte Familienrezept seines Großvaters ließ Enkel Max zusammen mit seinen Freunden Ferdinand, Florian und Benedikt wieder aufleben: Sie interpretierten das traditionelle Rezept ganz modern und schufen einen unvergleichlich hochwertigen Amaro: konsequent biologisch verfeinert mit regionalen Zutaten und geringem Zuckeranteil.

BITTE BEACHTEN SIE NOCH

In all unseren Speisen und Getränken können (meistens) natürliche, allergieauslösende Stoffe enthalten sein. Dies sind: Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose, Schalenfrüchte wie Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, Lupinen, Weichtiere. Wir beraten Sie gerne, in welchen der Speisen und Getränke Allergene nicht vermieden werden konnten und stellen Ihnen ein Verzeichnis aller Lebensmittel mit Allergenen zur Verfügung.