

Gastfreundschaft wird Genuss



Ein gutes Essen kann weit mehr, als bloß Hunger stillen. Es fördert die Gemeinschaft, stärkt den Körper und ist Balsam für die Seele.

FRISCH ZUBEREITET

Unsere Mahlzeiten werden täglich und nach eigenen Rezepten gekocht. Frische Lebensmittel spielen dabei die Hauptrolle, auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker wird zumeist verzichtet.

AUS EIGENER ERNTE

In der hauseigenen Gärtnerei wachsen Blattsalate, Kräuter und Gemüse. Im Gewächshaus gedeihen Tomaten, Paprika, Gurken und Zitronen und auf der Obstwiese wachsen Äpfel. Auch die eigenen Johannisbeeren und Himbeeren werden gern zu Nachtischen verarbeitet. Zugekauft wird nur nach Bedarf. Nach diesen Prinzipien arbeitet der Schönblick schon länger. Mit diesem Flyer wollen wir Sie auf unsere Qualitätsmerkmale aufmerksam machen.

ZUSÄTZLICH ZUM BISHERIGEN ANGEBOT GIBT ES ZUM MITTAGESSEN:

- ein vegetarisches Gericht
- zwei Beilagen zur Auswahl
- eine Gemüsebeilage
- zwei Fischgerichte pro Woche

Auf diese Weise kommen wir den Wünschen nach, die sich durch Befragungen unserer Gäste herauskristallisiert haben.

Denn unser Ziel ist Ihr Wohlbefinden!

REGIONAL UND SAISONAL

Eingekauft wird saisongerecht und primär in der Region:

- Getreideprodukte bei der Horner Mühle
- Backwaren beim Bäckereibetrieb bühr's
- Schweinefleisch bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
- Eier vom Lindenhof
- Kaffee und Tee bei GEPA

















