

Wir setzen auf Regionalität!

Bei uns auf da Stoana Alm legen wir großen Wert auf Echtheit und Heimatverbundenheit.

Die Zutaten für unsere Speisen wählen wir mit Bedacht aus, um sicherzustellen, dass sie nicht nur frisch, sondern auch von bester Qualität sind – direkt von Bauernhöfen und Produzenten aus unserer geliebten Region.

Den herzhaften Speck und das Schweinefleisch liefert der Kaissenhof in Ebbs, echter Geschmack, der Tradition atmet.

Das Rindfleisch stammt von Bauern, die ihre Tiere noch kennen – wie vom Seppnbauer in Kufstein, dem Lamphof am Niederndorferberg und dem Stoana Andi am Erlerberg.

Die Salate, sonnenverwöhnt in den Sommermonaten, gedeihen prächtig dank des Strillingers aus Kufstein – ebenso wie die Kartoffeln, die unter seiner Pflege besonders aromatisch heranreifen.

Unser Brot und Knödelbrot, die Seele unserer Küche, backt der Erlerbäck mit Hingabe und Meisterschaft.

Für Käse und Molkereiprodukte setzen wir auf die unvergleichliche Qualität der Käserei Plangger und Tirol Milch – Geschmack, der verbindet.

Die Milch, frisch von den Almen, kommt vom Stoana Andi aus Erlerberg, und die Eier, pur und natürlich, liefert uns der Erbhof Polz – Anker Sebastian.

Und der Honig, das goldene Geschenk der Natur, kommt direkt von unseren eigenen fleißigen Bienen, ein süßer Höhepunkt unseres Angebots.

Das Bier, gebraut mit Leidenschaft, stammt von Auerbräu.

Alle weiteren Getränke beziehen wir vom Getränke Moser in Niederndorf, um die Palette unserer lokalen Spezialitäten abzurunden.

Mit jedem Löffel, jedem Schluck teilen wir die Liebe und Sorgfalt, die unsere Lieferanten und wir in unsere Arbeit stecken, um Ihnen ein Stück Tiroler Heimat auf den Teller und ins Glas zu zaubern.