

# Öffnungszeiten

## Restaurant

Montag, Dienstag, Mittwoch geschlossen  
Donnerstag, Freitag 16-22 Uhr  
Samstag, Sonntag, Feiertag 11-22 Uhr

*Im Sommer haben wir freitags  
bereits ab 13 Uhr geöffnet.*

## Hofladen

Donnerstag-Samstag 10-18 Uhr

[servus@landluft.bio](mailto:servus@landluft.bio) | Tel. 08723 20-8186



Wir bieten auch regelmäßig kulinarische  
Events, wie Smoker- oder Grillabend, an.  
[www.restaurant.landluft.bio](http://www.restaurant.landluft.bio)

Gerne öffnen wir  
auch an Ruhetagen  
für Gruppen ab  
20 Personen



Weidehaltung. Weideschlachtung.  
Genusshandwerk.



Mit exklusiver  
Hofführung

# Vereinsausflug

Gemeinsam raus aufs Land –  
einfach ankommen & genießen

[www.restaurant.landluft.bio](http://www.restaurant.landluft.bio)

# Hofführung

Erlebt eine exklusive Hofführung über unseren Land.Luft Bio-Hof und erfahrt alles Wissenswerte rund um das, was für uns **#tierglück** bedeutet.

Schweine

600

Rinder

50

Unsere Schweine und Rinder leben **ganzjährig auf der Weide.**

Sie werden auf der Weide **geboren, wachsen hier auf** und werden **ohne Stress direkt auf der Weide geschlachtet**. In unserer Hofmetzgerei verarbeiten wir sie fachgerecht, nach alter Handwerkskunst, zu genussvollen und gesunden Produkten.

Selbstverständlich zeigen wir euch auch unsere landwirtschaftlichen Maschinenhallen, die Futtermischanlage und **unsere selbst konzipierten, einzigartigen Schlachthanäger.**

Info

Neben der Weideschlachtung von Rindern sind wir **die einzigen in Deutschland**, die Schweine mit EU-Zulassung direkt ohne Tiertransport auf der Weide schlachten.



# Bio-Restaurant

Im Anschluss kehrt ihr in unserem gemütlichen Restaurant ein, in dem ihr im böhmischen Gewölbe oder im Hofgarten unsere feinen Erzeugnisse genießen könnt.

**Die Speisenauswahl bestimmt ihr!**

À la carte, Menü oder auch Grillevent.

Unser Restaurant-Team steht euch für Buchungen und Fragen gerne zur Verfügung.

*Bio*  
SPITZENKÖCHE  
kochen, genießen, bewahren.

**Bio als Lebensgefühl**

– das ist das Leitbild der Vereinigung BIOSpitzenköche. Unser Koch Kevin ist neues Mitglied und setzt sich für eine verantwortungsvolle Lebensweise ein, die Genuss und Nachhaltigkeit verbindet.



Wir freuen  
uns auf euren  
Besuch!

