

Wieso Ewalds Stadlküche?

Mit mehr als 35 Jahren als Küchenmeister aus Leidenschaft koche immer noch mit Herzblut für meine Gäste. Ich möchte mein Können meinen Freunden und Gästen auch gerne mit nach Hause geben. Ich verwende frische Produkte zum Beispiel aus unserem Kräutergarten und von ausgesuchten Händlern, die ihr Handwerk verstehen. Mit meiner Kochleidenschaft habe ich mir in der Region einen guten Namen gemacht.



Unsere besondere Leidenschaft liegt bei der alpenländischen Küche und dem Thema „Rund um den Knödel“ sowie alles was dazu schmeckt!



**Wirtshaus & Biergarten
Veranstaltungen
Familie Ewald Lauel**

www.stadl-wirges.de · Tel. 02602-9186131 · [@stadlwirges](https://www.instagram.com/stadlwirges)
Mobil: 0173-8111581 · E-Mail: info@stadl-wirges.de
Christian-Heibel-Straße 2 · 56422 Wirges

Wieso Glasverpackung?

Glas ist die beste und hygienischste
Verpackung für Lebensmittel.

Nach dem Genuss kann es recycelt, wiederverwendet und leicht gereinigt werden. Gerne können Sie die Gläser auch wieder direkt an uns zurückgeben. Zudem sind lange Lagerungen im Glas auch ungekühlt möglich. Das ist gelebte Nachhaltigkeit!

**umweltfreundlich - natürlich
verantwortungsbewusst - praktisch**

Auch ungekühlt für zu Hause, wie es schon die Großmutter vor Jahren getan hat.

- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe

Für's gute Essen Daheim oder im Betrieb

Unsere Wirtshausküche im Glas ist beliebt bei:

- Singles, die nicht immer kochen wollen
- Familien, die unsere Gerichte lieben
- oder wenn's einfach schnell gehen soll.

Auch Betriebe haben unsere Idee entdeckt und bieten Mitarbeitern die Möglichkeit beim gemeinsamen Mittagessen auch wirklich etwas G'scheites zu bekommen.

— EWALDS —
Stadl
— KÜCHE —

**TRADITIONELLE & EHRliche KÜCHE
VOM KÜCHENMEISTER EWALD LAUEL
— ZUM MITNEHMEN —**

