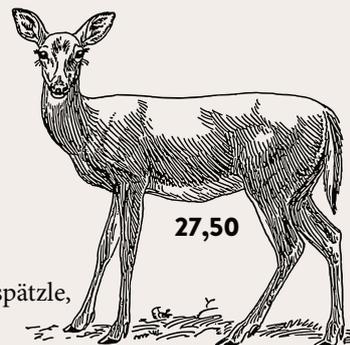


Flurra - es herbstelt

verliebt in warme Farben, knisterndes Laub & herzhafte Aromen...



FRÜHHERBSTLICHES HOKKAIDO KÜRBIS-SÜPPCHEN
mit karamellisierten Kürbiskernen und feiner Ingwernote, dazu unser Steinofenbaguette

kl. Portion **8,95**
gr. Portion **12,50**

ROASTBEEF-SALAT HUBERTUS
zartes Roastbeef vom Charolais-Rind, schonend 3 Stunden auf eine Kerntemperatur von 60°C gegart und in Scheiben aufgeschnitten. Begleitet von geschmorten Waldpilzen und Staudensellerie, verfeinert mit edlem, gereiftem Sherry-Essig – kalt serviert.

kl. Portion **18,50**
gr. Portion **26,50**

HOKKAIDO-KÜRBIS-TARTE
fein gewürfelter Mix aus Kürbis, Möhre und Porree, pikant gewürzt, dazu Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing

19,95



JÄGER-PASTA
Kiepenkerl's Wald und Wiesen-Carbonara – Waldpilze angebraten, kombiniert mit Kürbiswürfeln, Parmesan, Nottulner Freilandeiern und einem Schuss Rahm, serviert auf leckeren Tagliatelle
+ vegane Bacon-Flakes

19,95
+1,50

VEGETARISCHES FÖRSTERSCHNITZEL
hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Erbsenbasis, mit Waldpilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

23,95

VEGETARISCHER HACKBRATEN À LA BADEN-BADEN
gefüllt mit Gartenkräutern, in Waldpilzen à la crème, dazu frische Spätzle und kaltgerührte Wildpreiselbeeren

20,95

SONNTAGSSESSEN – UNSERE JAGDSCHÜSSEL
feines Hirschragout – gemütlich geschmort, mit frischen Königsspätzle, Rotkohl und kaltgerührten Wildpreiselbeeren

27,50

KARTOFFEL-KÜRBIS-GRATIN
Kartoffeln und Hokkaido-Kürbis – Schicht für Schicht in Rahm, getoppt und gratiniert mit Allgäuer Bergkäse, dazu pikante Grün-Pfeffer-Sahnesauce und bunte Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette

18,95

JÄGERSCHNITZEL DELUXE
knusprig gebratenes Schnitzel vom Strohschwein, artgerecht aufgezogen, mit Waldpilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

25,50

WALDSPAZIERGANG AN DER MÜRITZ
in der Pfanne geröstete Waldpilze zu knusprig gebratenen Filetstücken vom Zander, dazu Kartoffelstampf und Ofenkürbis-Spalten

29,95

UNSERE WEINTIPPS ZU UNSEREN HERBSTLICHEN SPEISEN



CÔTES DU RHÔNE



2022 – Côtes du Rhône Réserve von der Winzerfamilie Perrin – Grenache, Syrah und Carignane. Würzige Aromen, Leder, Zederholz, Schokolade

Glas 0,2l **8,50**
Flasche 0,75l **28,50**



2023 CENTURIO PRIMITIVO – IGP PUGILA

Ein verführerischer Duft nach dunklen Beeren, reifen Feigen und einer salzigen Meeresbrise.

Körperlich mit intensivem Fruchtextrakt und feinkörnigen Tanninen, fängt dieser Wein die authentische Seele Apuliens ein.

Glas 0,2l **8,50**
Flasche 0,75l **28,50**

GROSSER Kiepenkerl GASTHAUS

Das Original.

Die gute alte Küche, ist der Ursprung: Ehrliche Zutaten, mit Liebe gekocht, dazu ein frisches Bier oder ein kühler Wein, das Ganze herzlich serviert – Ende! Mehr braucht es nicht, um sich richtig wohl zu fühlen. Finden wir vom Gasthaus Grosser Kiepenkerl! Haben Sie eine gute, leckere Zeit bei uns!

2-GANG-LUNCH
+ 0,5L KARAFFE
WASSER
für 19,50

2-Gang-Lunch

MONTAGS BIS FREITAGS

von 12:00 bis 17:00 Uhr, außer an Feiertagen
FÜR 16,95 · täglich wechselndes Menü

Fragen Sie gerne unsere Service-Mitarbeiter:innen oder schauen Sie in unserer Instagram-Story vorbei.
@gasthausgrosserkiepenkerl

VORSPEISEN

6 SCHEIBEN KNUSPRIGES STEINOFENBAGUETTE 7,95

mit unseren vegetarisch-leckeren Dipps und unserem veganen (ohne Gänse-) Schmalz 😊

FRÜHHERBSTLICHES kl. Portion 8,95

 **HOKKAIDO KÜRBIS-SÜPPCHEN** mit karamellisierten Kürbiskernen und feiner Ingwernote, dazu unser Steinofenbaguette gr. Portion 12,50

KIEPENKERL'S KARTOFFELSUPPE kl. Portion 8,95

mit oder ohne (☺) gerösteten *Mettwurstscheibchen* aus artgerechter Tierhaltung, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette gr. Portion 12,50

oder mit *Kutterkrabben* und Dill, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette kl. Portion 9,95

gr. Portion 13,95

CRUNCHY – GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE kl. Portion 14,95

auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Dressing, dazu karamellisierte Walnüsse, unser leckeres Feigen-Chutney gr. Portion 19,95

und knuspriges Baguette

KIEPENKERL'S GRAVED LACHS kl. Portion 18,50

sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, dazu knusprige Reibeküchlein, Honig-Senfesauce und marinierte Blattsalate gr. Portion 26,50

TÖTTCHEN – WESTFÄLISCHER KLASSIKER Probierportion 10,50

Klassiker aus Kalbsfleisch, Rindfleisch und Schweineherz, werden nach traditioneller Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das man mit Worcestersauce würzt, dazu 2 Scheiben Steinofenbaguette

GERÄUCHERTER MÖHREN-LAKS kl. Portion 14,50

hausgemacht seit 2018 – 100% regional, 100% herzhaft, 100% vegetarisch mit frischem Dill und Zitrone, dazu knusprige Reibekuchen, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate gr. Portion 18,95

 auch VEGAN möglich mit Salzkartoffeln 

WIRTSCHAUSSALAT 10,95

bunte Blatt- und Rohkostsalate, Kartoffel-Radieschensalat, dazu knuspriges Steinofenbaguette

EISBERGSALAT SYLT 9,95

knackig, grün und im Herbst sowas von lecker! Eisbergsalat mit unserem cremigen Sylter-Sauerrahm-Dressing, getoppt mit bunten Beeren, Orangenfilets und feinen getrockneten Aprikosen

WHY DON'T YOU? EDELER VORSPEISEN-SNACK 9,50

Trüffel-Parmesan-Fritten – fast food super deluxe :-)

SPARKLE & SHINE 18,90

Apero-Kombi mit einem Glas Champagner. Der salzige Geschmack und knusprige Biss der Trüffel-Parmesan-Fritten sind die perfekte Ergänzung zur milden Säure des feinerlichen Champagners. 

Westfälische Antipasti nach Tagesangebot – fragen Sie gerne unseren Service

Liebblings-Leckereien aus unserer Vorspeisen-Küche · mit Fleisch und Fisch

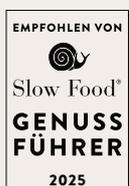
WESTFÄLISCHE ANTIPASTI 17,90

nach Tagesangebot – fragen Sie gerne unseren Service für zwei 26,90

Liebblings-Leckereien aus unserer Vorspeisen-Küche · mit Fleisch und Fisch

SIE HABEN ALLERGIEN?

Gerne reichen wir Ihnen unsere entsprechende Karte, bitte fragen Sie beim Service danach!



GASTHAUS - VEGGIES

- HOKKAIDO-KÜRBIS-TARTE** **19,95**
NEU fein gewürfelter Mix aus Kürbis, Möhre und Porree, pikant gewürzt, dazu Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing
 Klima Teller

- STEAK VOM OFEN-SELLERIE** **24,50**
 Sellerie im Ganzen 2,5 Stunden im Ofen gebacken, anschließend unterm Grill gratiniert, dazu Kiepenkerl's Café de Paris-Butter und Rucola-Kartoffelpüree, verfeinert mit Liebstöckel-Öl
NEU *auf Wunsch vegan möglich, mit Salzkartoffeln und ohne Café de Paris-Butter*

- GERÄUCHERTER MÖHRENLAKS** kl. Portion **14,50**
gr. Portion **18,95**
hausgemacht seit 2018 – 100% regional, 100% herzhaft, 100% vegetarisch, mit frischem Dill und Zitrone, dazu knusprige Reibekuchen, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate
NEU VEGAN möglich mit Salzkartoffeln

- HERZHAFTE KÄSESPÄTZLE** **19,50**
 frische, goldbraune Spätzle mit Tiroler Bergkäse gratiniert und geschmorten Zwiebelchen

- KÄSESPÄTZLE DELUXE** **24,50**
 unser beliebter Klassiker mit frisch gehobeltem Trüffel

- VEGETARISCHER HACKBRATEN À LA BADEN-BADEN** **20,95**
 mit Waldpilzen à la crème, mit Kräutern gefüllt, dazu frische Spätzle und kaltgerührte Wildpreiselbeeren

- HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL NACH SÜDTIROLER REZEPT** **19,95**
NEU auf pikant gewürztem Tomaten-Ragout, dazu vegane Parmesanspäne
 Klima Teller

- VEGANES BUDAPESTER SCHNITZEL** **22,95**
 hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Erbsenbasis, mit pikant-scharfer Paprika-Grünpfeffersauce, dazu knusprige Pommes

- VEGETARISCHES FÖRSTERSCHNITZEL** **23,95**
 hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Erbsenbasis, mit Waldpilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

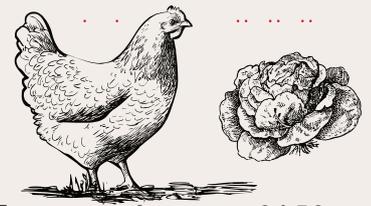
- JÄGER-PASTA** **19,50**
NEU Kiepenkerl's Wald und Wiesen-Carbonara – Waldpilze angebraten, kombiniert mit Kürbiswürfeln, Parmesan, Nottulner Freilandeiern und einem Schuss Rahm, serviert auf leckeren Tagliatelle
 + vegane Bacon-Flakes **+1,50**

- BAUERN-GNOCCHI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL** **21,95**
NEU mit Rauke, kandierten Tomaten, Erbsen, einem Klecks hausgemachtem Pesto und geschmolzenem Münsterländer Ziegenkäse

- WALDPILZE À LA CRÈME** **18,95**
 mit frischen Königsspätzle und feinen Kräutern

- OFENKARTOFFEL MIT GARTENGEMÜSE** **16,95**
NEU sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel, gefüllt mit Sour Cream, Kräutern und Ofengemüse, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing
 Klima Teller

SALATE



- BUNTER GARTENSALAT** **24,50**
 mit unserem Sauerrahm-Dressing, bunten Beeren und getrockneten Aprikosen, dazu zart-fettarmes Brustfilet-Fleisch vom Kikok-Hühnchen und unser Steinofenbaguette
Auf rein pflanzlicher Basis werden diese Tiere mit Weizen und Mais gefüttert, dürfen in Ruhe wachsen und schmecken wie „früher“

- CRUNCHY – GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE** **19,95**
 auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Dressing, dazu karamellierte Walnüsse, unser leckeres Feigen-Chutney und knuspriges Baguette

- HERBSTSALAT MIT OFEN-ROTE BETE** **23,95**
NEU Bunte Blattsalate in Honig-Senf Dressing, serviert mit lauwarmer Ofen-Rote Bete, Zwiebelchen und Thymian. Verfeinert mit unserem cremigen Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und gerösteten Kürbiskernen, dazu frisches Steinofenbaguette

FISCH



KIEPENKERL'S GRAVED LACHS

sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, dazu knusprige Reibeküchlein, Honig-Senf-sauce und marinierte Blattsalate

kl. Portion

18,50

gr. Portion

26,50

FRIESEATELLER

28,95

Büsumer Krabben mit jungen Pellkartoffeln und unserer feinen Dill-Remouladensauce, dazu bunte Blattsalate in Hausdressing mariniert

WALDSPAZIERGANG AN DER MÜRITZ

29,95

in der Pfanne geröstete Waldpilze zu knusprig gebratenen Filetstücken vom Zander, dazu unsere leckere Senfsauce, Kartoffelstampf und Ofenkürbis-Spalten

BREMER HERINGSSTIPP

18,95

im Steintopf serviert, mit Äpfeln, saurer Sahne und knackigen Gurken, dazu Pellkartoffeln

OFENKARTOFFEL NORDERNEY

18,95

sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel on top Bremer Heringsstipp, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing

FÜR-MORGEN-TÜTE

Für morgen!

Ist der Teller größer als ihr Appetit, packen wir Ihnen die Reste sehr gern als kleine, feine „Für-Morgen-Tüte“ ein – sagen Sie einfach dem Service Bescheid.



DIE BESTE KINDERSPEISEKARTE DEUTSCHLANDS ...

gibt's bei uns – ausgezeichnet vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Kleine Gäste bis 12 Jahre finden hier leckere Lieblingsgerichte, kindgerecht zubereitet, mit wenig Zucker und zurückhaltend gewürzt.

UNSERE KLASSIKER



KNUSPRIGES KIEPENKERL SCHNITZEL

21,95

paniertes Schnitzel vom Münsterländer Strohschwein, dazu Bratkartoffeln und Freiland-Spiegelei

ODER: ohne Ei, dafür mit Christo-Zitrone

JÄGERSCHNITZEL DELUXE

25,50

knusprig gebratenes Schnitzel vom Strohschwein, artgerecht aufgezogen, mit Waldpilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

PUSZTA SCHNITZEL

22,95

knusprig gebratenes Schnitzel vom Strohschwein, artgerecht aufgezogen, mit pikant-scharfer Paprika-Grünpfeffersauce, dazu knusprige Pommes

UNSER ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND

26,95

Bei 60° Kerntemperatur 3 Stunden gegart. kalt aufgeschnitten – mit unseren haus-eingelegten pikanten Candygurken, roten Zwiebelchen und Remouladen-Dipp, dazu gibt es unsere knusprigen Bratkartoffeln

WIR LIEBEN'S!

NEU BAYRISCHER KLASSIKER

17,95

herzhafter Leberkäse, aus naturnaher Aufzucht mit einem Freiland-Spiegelei, serviert mit Bratkartoffeln, unserem frischen Krautsalat und süßem Senf

WESTFÄLISCHE DICKE BOHNEN

23,95

in Speck, Bohnenkraut und Zwiebelchen ange-dünstet, in cremiger Béchamelsauce serviert, dazu Kasseler Fleisch und geräucherte Mettwurst – beides aus artgerechter Aufzucht, der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – und knusprige Bratkartoffeln

HUNSRÜCKER SÜLZE

18,95

mit unserer feinen Remouladensauce, roten Zwiebelchen, knusprigen Bratkartoffeln und hauseingelegten Candy-Gurken, wie sie uns am besten schmecken

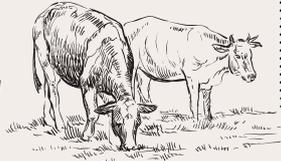
RHEINISCHER SAUERBRATEN

25,95

vom Sauerländer Weiderind, 96 Stunden eingelegt, gemütlich geschmort, in Rosinensauce, mit frischen Spätzle und unserem Rotkohl

FLEISCH: DEN PREIS WERT

Liebe Gäste, aus Überzeugung kaufen wir dem Tierwohl zuliebe nur Fleisch aus artgerechter Haltung. Freilauf, Strohhaltung, mehr Zeit zum Wachsen: Gesundes, gutes Fleisch gibt es nicht zum Dumpingpreis. Wir freuen uns, wenn Sie das genauso sehen – und wertschätzen. Danke!



JÄGERHACKBRATEN 20,95

herzhaft zubereitet aus Rind- und Schweinefleisch aus naturnaher Aufzucht, dazu Waldpilzen à la crème, frische Spätzle und kaltgerührte Wildpreiselbeeren

TÖTTCHEN – DER WESTFÄLISCHE KLASSIKER 14,95

Klassiker aus Kalbsfleisch, Rindfleisch und Schweineherz, werden nach traditioneller Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das man mit Worcestersauce würzt, dazu knusprige Bratkartoffeln

OXFORD OFENKARTOFFEL 22,50

sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel – mit Remouladencreme gefüllt, on top unser kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom Charolais Rind, welches 3 Stunden bei 60°C Kerntemperatur schonend gegart wurde – *superlecker!* Dazu unsere bunten Blattsalate in Honig-Senf-Dressing.

BAUERN-BRATWURST 17,50

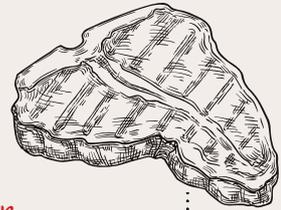
2 grobe Metzgerbratwürste von der Schwäbisch Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit gebräunten Zwiebeln, dazu Kiepenkerl's Rotkohl, Kartoffelpüree und ein Klecks Bratenjus

KIEPENKERL'S CURRYWURST 17,50

2 grobe Metzgerwürste von der Schwäbisch Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit fruchtig-pikantem Sösschen, dazu knusprige Pommes auf Wunsch gerne *spicy* 🌶️

KIEPENKERL'S SPIESS VOM RUMPSTEAK – ARIZONA BBQ-STYLE 24,95

Rindfleisch aus Weidehaltung, 120g, saftig gegrillt, mit unserer homemade BBQ-Sauce, abwechselnd gespießt mit knackigem Gemüse, auf fruchtig-scharf marinierten Blattsalaten, dazu hausgemachte BBQ-Sauce und knusprige Pommes



Stellen Sie sich Ihr perfektes Rumpsteak genau so zusammen, wie Sie es am liebsten mögen:

RUMPSTEAK – 220G – FEIN MARMORIERT 26,90

mit unserer hausgemachten Café de Paris-Butter

RUMPSTEAK STRINDBERG – 220G – FEIN MARMORIERT 29,50

ein alter Klassiker aus den 50er Jahren. Dabei wird das Steak mit einer super leckeren Zwiebelkruste gegrillt.

Kartoffel-Beilagen

Salzkartoffeln	+ 4,95
Pommes	+ 4,95
Ofenkartoffel	+ 5,95
Bratkartoffeln	+ 4,95
Trüffel-Pommes	+ 6,95
5 Mini-Reibeküchlein	+ 5,95
Spätzle	+ 4,95
Kartoffel-Kürbis-Gratin	+ 8,95
Kartoffelpüree	+ 4,95
Rucola-Kartoffelpüree mit Liebstöckel	+ 5,95

Gemüse-Beilagen

Marktgemüse	+ 5,50
Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch-Note	+ 5,95
Ofen-Rote Bete	+ 5,95
Kürbisspalten	+ 5,95
kleiner Wirtshaussalat	+ 6,95
grüne Blattsalate	+ 4,95
Busch-Böhnchen	+ 5,95

Saucen

Trüffelbutter	+ 3,50
Sour-Cream	+ 2,90
Waldpilze in Rahm	+ 5,50
Pfeffersauce	+ 4,00
Barbecue-Sauce	+ 2,90
Jus	+ 3,50
Puszta-Sauce	+ 3,50
Trüffelmayo	+ 3,90

Unsere Beilagen können nur in Verbindung mit unserem Rumpsteak oder zu einem Hauptgericht bestellt werden.

DESSERT HINTERHER?

HERRENGEDECK

Mini-Probierportion Herrencrème, dazu einen Espresso

9,95

DAMENGEDECK

Mini-Probierportion Damencreme, dazu einen Espresso

9,95



STEIRER EISCREME

Bourbon-Vanille-Milcheis wird von nussigem, steirischem Kürbiskernöl umarmt, getoppt mit crunchy Kürbiskernen

7,95

OMAS WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit hausgemachtem Kirsch-Sorbet

11,95



ZWETSCHGEN-CRUMBLE

lauwarm mit feiner, veganer Bourbon Vanille Sauce

11,95

LLD 🍌 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT

Mozart Chocolate Affogato – Feinster Schokoladenlikör trifft auf Herrn Hase's Espressonoten und hausgemachtes Bourbon-Vanille-Eis

9,50

CHEESE PLEASE!

Ziegenkäseballchen mit knusprigem Steinofenbaguette, dazu unser süß-scharfes Feigen-Chutney garniert mit Kürbiskernen

8,95



HAUSGEMACHTES MANDEL-MARZIPAN-EIS

verfeinert mit aromatischen Rum-Zwetschgen

9,95

WESTFÄLISCHE HERRENCRÈME

mit altem Rum und knackigen Valrhona-Schoki-Stückchen

8,50

WESTFÄLISCHE DAMENCRÈME

mit feinem Amaretto und knackiger weißer Schoki abgeschmeckt und gerösteten Mandelblättern garniert

8,50



HAUSGEMACHTE EISCREMES UND SORBET

frisch aus unserer Eismaschine – Vanille, Schokolade, Mandel-Marzipan – sowie tagesfrisches veganes Kirsch-Sorbet

eine Kugel:

3,90

jede weitere Kugel:

2,50



Unsere hausgemachten Eiscremes und Sorbets entstehen mit viel Liebe – täglich frisch, ganz ohne künstliche Zusätze. Serviert mit frischen Beeren und einer knusprigen Waffel.

TRADITION IN FRISCH

Unser Gasthaus hat eine lange Geschichte: Bereits im 13./14. Jahrhundert gab es hier ein Brauhaus und eine Dombäckerei. Das Kiepenkerlviertel war nämlich schon im Mittelalter ein Händlerquartier – da durfte die „Infrastruktur“ gegen Hunger und Durst natürlich nicht fehlen. 1891 entstand hier dann der Neubau der bekannten Germania-Brauerei. Nach zwei Umzügen kehrte sie in den 1950ern an den Kiepenkerlplatz zurück, wo sie bis in die 1980er bestand.

Nach einigen Pächterwechseln übernahmen 2011 Klaus Friedrich Helmrich, Inhaber der münsterschen „Holstein Delicatessen“-Betriebe, und seine Frau Wilma von Westphalen den Grossen Kiepenkerl, um hier ihre Vision einer nachhaltigen „Heimatküche“ umzusetzen.

Seit 2018 ist auch Tochter Regina von Westphalen in der Geschäftsleitung tätig.



KONSEQUENT REGIONAL

Heimatküche, das sind für uns typisch westfälische Rezepte, kreativ modernisiert und ehrlich zubereitet mit erstklassigen Produkten aus der Region. Auf den Tisch kommt, was gerade Saison hat –

und mit vegetarischen Alternativen zeigen wir, dass sich auch ohne Fleisch genießen lässt.



KONSEQUENT ARTGERECHT GEHALTEN

Tierwohl und Respekt vor der Kreatur liegen uns besonders am Herzen. Deshalb beziehen wir ausschließlich Fleisch aus langfristigen Lieferantenbeziehungen: Auf regionalen

Naturland-Höfen und bei uns persönlich bekannten Landwirten haben die Tiere Auslauf, Platz, mehr Zeit zum Wachsen. Richtig: Der Preis für diese „Lebensqualität“ ist höher – aber er ist es in jeder Hinsicht wert, für Tier und Mensch, ethisch wie geschmacklich.



KONSEQUENT VERANTWORTUNGSVOLL

Wir möchten verantwortungsvoll mit Ressourcen umgehen und lassen unseren Betrieb jährlich von GreenTable zertifizieren.

Das Regionalprinzip hält unseren CO₂-Footprint klein, wir waschen und bügeln vieles selbst, statt Lohnwäschereien zu bemühen, drucken auf Umweltpapier, nutzen Öko-Strom und versuchen, mit Ideen wie der Für-Morgen-Tüte oder Strohhalmen aus Glas, die Welt ein klein bisschen besser zu machen. Auch bei unserem Team bemühen wir uns um langfristige, wertschätzende Arbeitsverhältnisse, die Stärken fördern und Perspektiven geben.



vegetarisch vegan