

## Unsere Empfehlungen:

### VORSPEISEN:

**MÜNSTERLÄNDER MINESTRONE** kl. Portion  
mit Ackerbohnen und glutenfreien Nudeln, **8,95**  
verfeinert mit Liebstöckel (Maggikraut), gr. Portion  
dazu unser Steinofenbaguette **12,50**

**GERÄUCHERTER MÖHRENLAKS** kl. Portion  
hausgemacht seit 2018 – 100% regional, **14,95**  
100% herzhaft, 100% vegetarisch, gr. Portion  
mit frischem Dill und Zitrone, dazu **19,50**  
Salzkartoffeln, cremige Agaven-Senf-Sauce  
und bunte Blattsalate



**WIRTSHAUSSALAT** **10,95**  
bunte Blatt- und Rohkostsalate, Kartoffel-  
Radieschensalat, dazu knuspriges  
Steinofenbaguette



### VEGANE HAUPTGÄNGE:

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



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

**GRÜNGRÜNGRÜN SIND** **18,95**  
**REGINA'S FEINE NUDELN**

frische Tagliatelle in hausgemachtem Kräuter-  
Pesto mit Ofenkirchtomaten-Rispe und  
veganen Parmesanspänen



## OH LÀ LÀ! VEGANES (~~BOUF~~) MUSHROOM BOURGUIGNON

16,95

gemütlich geschmort, mit veganem Rotwein  
abgeschmeckt und mit Salzkartoffeln serviert.



*Stellen Sie sich Ihr perfektes Selleriesteak so  
zusammen, wie Sie es am liebsten mögen:*

### STEAK VOM OFEN-SELLERIE **21,95**

Sellerie im Ganzen 2,5 Stunden im  
Ofen gebacken, anschließend  
unterm Grill gratiniert

#### Kartoffel-Beilagen

Salzkartoffeln **+ 4,95**  
Pommes **+ 4,95**  
Ofenkartoffel **+ 5,95**  
Bratkartoffeln **+ 4,95**

#### Gemüse-Beilagen

Marktgemüse **+ 5,50**  
Spinat mit Zwiebeln und **+ 5,95**  
Knoblauch-Note  
Ofen-Rote Bete **+ 5,95**  
kleiner Wirtshaussalat **+ 6,95**  
Busch-Böhnchen **+ 5,95**  
gemischter Salat **+ 4,95**

#### Saucen

Pfeffersauce **+ 4,00**  
Barbecue-Sauce **+ 2,90**  
Jus **+ 3,50**  
Puszta-Sauce **+ 3,50**  
Trüffelmayo **+ 3,90**

### DESSERT:

#### ZWETSCHGEN-CRUMBLE

11,95

mit Zwetschgen, verfeinert mit winterlichen  
Gewürzen, lauwarm serviert, begleitet von einer  
köstlichen Bourbon Vanille Sauce

# 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

MONTAGS BIS FREITAGS



von 12:00 bis 17:00 Uhr,  
außer an Feiertagen // FÜR 16,95

DEAL:

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

## VORSPEISEN

 **6 SCHEIBEN KNUSPRIGES STEINOFENBAGUETTE** 7,95  
mit unseren vegetarisch-leckeren Dipps und unserem veganen (ohne Gänse-) Schmalz 🍷



 **MÜNSTERLÄNDER MINESTRONE** kl. Portion 8,95  
 mit Ackerbohnen und glutenfreien Nudeln, verfeinert mit Liebstöckel (Maggikraut), 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** kl. Portion 9,95  
mit *Kutterkrabben* und Dill, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette gr. Portion 13,95

 **CRUNCHY – GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE** kl. Portion 14,95  
auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Dressing, dazu karamellisierte Walnüsse, unser leckeres Zwetschgen-Chutney und knuspriges Baguette gr. Portion 19,95

**KIEPENKERL'S GRAVED LACHS** kl. Portion 18,95  
sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, dazu knusprige Reibeküchlein, Honig-Senfsauce und marinierte Blattsalate gr. Portion 26,95


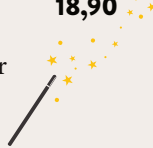
**TÖTTCHEN – WESTFÄLISCHER KLASSIKER** Probierportion 10,95  
Klassiker aus Kalbsfleisch, Rindfleisch und Schweineherz, werden nach traditioneller Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das man mit Worcestersauce würzt, dazu 2 Scheiben Steinofenbaguette


 **GERÄUCHERTER MÖHREN-LAKS** kl. Portion 14,95  
*hausgemacht seit 2018* – 100% regional, 100% herzhaft, 100% vegetarisch mit frischem Dill und Zitrone, dazu knusprige Reibekuchen, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate gr. Portion 19,50  
 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 Winter 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** 17,90  
nach Tagesangebot – fragen Sie gerne unseren Service für zwei 26,90  
Lieblings-Leckereien aus unserer Vorspeisen-Küche  
• mit Fleisch und Fisch  
 • grünes Münsterland – 100% vegetarisch

### SIE HABEN ALLERGIEN?

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




 vegetarisch

 vegan

# GASTHAUS - VEGGIES

## **QUICHE LORRAINE** 19,95

 ein französische Klassiker – vegetarisch interpretiert –  
Knuspriger Mürbeteig mit Lauch, Freiland-Eiern,  
veganen Baconflakes, gratiniert mit würzigem Gruyère-  
Käse, cremig gebacken und herzhaft im Geschmack

## **GERÄUCHERTER MÖHRENLAKS** kl. Portion 14,95

hausgemacht seit 2018 – 100% regional, 100% herzhaft, 100% vegetarisch, mit frischem Dill und Zitrone, dazu knusprige Reibekuchen, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate gr. Portion 19,50

 VEGAN möglich mit Salzkartoffeln

## **HERZHAFTE KÄSESPÄTZLE** 19,95

frische, goldbraune Spätzle mit Tiroler Bergkäse gratiniert und geschmorten Zwiebelchen


## **KÄSESPÄTZLE DELUXE** 24,95

unser beliebter Klassiker mit frisch gehobeltem Trüffel

## **VEGETARISCHER HACKBRATEN À LA BADEN-BADEN** 21,50

mit Waldpilzen à la crème, mit Kräutern gefüllt, dazu frische Spätzle und kaltgerührte Wildpreiselbeeren

## **HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL NACH SÜDTIROLER REZEPT** 19,95

auf pikant gewürztem Tomaten-Ragout, dazu vegane Parmesanspäne 

## **VEGANES BUDAPESTER SCHNITZEL** 22,95

hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Erbsenbasis, mit pikant-scharfer Paprika-Grünpeffersauce, dazu knusprige Pommes

## **VEGETARISCHES FÖRSTERSCHNITZEL** 23,95

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

## **WALDPILZE À LA CRÈME** 18,95

mit frischen Königsspätzle und feinen Kräutern


## **GRÜNGRÜNGRÜN SIND REGINA'S FEINE NUDELN** 18,95

frische Tagliatelle in hausgemachtem Kräuter-Pesto mit Ofenkirschtomaten-Rispe und veganen Parmesanspänen

## **BAUERN-GNOCCHI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL** 21,95

mit Rauke, kandierten Tomaten, Erbsen, einem Klecks hausgemachtem Pesto und geschmolzenem Münsterländer Ziegenkäse

## **OFENKARTOFFEL MIT GARTENGEMÜSE** 16,95

sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel, gefüllt mit Sour Cream, Kräutern und Ofengemüse, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing 

## VEGANUARY SPECIAL



### **OH LÀ LÀ! VEGANES (BOEUF) MUSHROOM BOURGUIGNON**

16,95

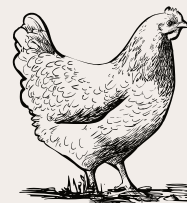
Laut der New York Times ein absolutes Lieblings-Gericht der New Yorker:innen. ♥

Bei uns ganz gemütlich geschmort, mit veganem Rotwein abgeschmeckt und mit Salzkartoffeln serviert.



*Schaut auch gerne in unsere VEGANUARY-Karte*

## 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 karamellisierte Walnüsse, unser leckeres Zwetschgen-Chutney und knuspriges Baguette

## **WINTERSALAT MIT OFEN-ROTE BETE** 23,95

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-Senfsauce und marinierte Blattsalate

kl. Portion

**18,95**

gr. Portion

**26,95**

## FRIESENTELLER

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

**28,95**

## QUELLWASSERFORELLE AUS DEM HOCHSAUERLAND

lauwarm geräuchert, dazu Meerrettich-Preiselbeer-Schmand, Salzkartoffeln und knackiger Eisbergsalat in Sauerrahm-Dressing

**27,50**

## BREMER HERINGSSTIPP

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

**18,95**

## OFENKARTOFFEL NORDERNEY

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

**18,95**

# UNSERE KLASSIKER



## KNUSPRIGES KIEPENKERL SCHNITZEL

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

ODER: ohne Ei, dafür mit Christo-Zitrone

**22,50**

## UNSER ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND

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

**26,95**

## SONNTAGSSESSEN – UNSERE JAGDSCHÜSSEL

feines Hirschragout mit Champignons – gemütlich geschmort, mit frischen Königspätzle, Rotkohl und kaltgerührten Wildpreiselbeeren

**27,95**

WIR LIEBEN'S!

# WINTERZEIT = GRÜNKOHLZEIT!



Kiepenkerl-Grünkohl mit geräucherter Mettwurst und Kasslerbraten – beides aus artgerechter Tierhaltung – dazu unsere Bratkartoffeln und würziger Senf im Steintöpfchen

**23,50**

ohne Fleisch, aber nicht vegetarisch

**16,95**

## JÄGERSCHNITZEL DELUXE

**25,50**

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

## PUSZTA SCHNITZEL

**23,50**

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

## BAYRISCHER KLASSIKER

**17,95**

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

## MÜNSTERLÄNDER PFEFFERPOTTHAST

**24,95**

feines Rindergulasch – zart geschmort – nach altwestfälischem Rezept wird die Sauce mit weißem Landbrot abgebunden, dazu Salzkartoffeln und Ofen-Rote-Bete

## 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

## FÜR-MORGEN-TÜTE

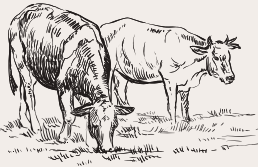
Für morgen!

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.



## 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

21,95

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, Bratkartoffeln und ein Klecks Bratenjus

### KIEPENKERL'S CURRYWURST

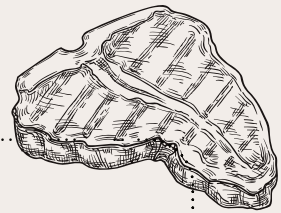
17,50

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, Ihr vegetarisches oder veganes Steak 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, serviert mit unserer hausgemachten Café de Paris Butter.



### STEAK VOM OFEN-SELLERIE

21,95

Sellerie im Ganzen 2,5 Stunden im Ofen gebacken, anschließend unterm Grill gratiniert, dazu Kiepenkerl's Café de Paris-Butter.



auf Wunsch vegan möglich

### 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
Kartoffelstampf	+ 4,95

### Gemüse-Beilagen

Marktgemüse vegan möglich	+ 5,50
Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch-Note	+ 5,95
Ofen-Rote Bete	+ 5,95
kleiner Wirtshaussalat	+ 6,95
Busch-Böhnchen	+ 5,95
gemischter Salat vegan möglich	+ 4,95

### Saucen

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

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



vegetarisch



vegan



# 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

mit Zwetschgen, verfeinert mit winterlichen Gewürzen, lauwarm serviert begleitet von einer köstlichen, Bourbon Vanille Sauce

11,95

## LLD 🍌 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT

Mozart Chocolate Affogato – Feinster Schokoladenlikör trifft auf intensive Espressonoten und hausgemachtes Bourbon-Vanille-Eis

9,50

## SEELENTRÖSTER

Kiepenkerl's lauwarmer Backpfel mit hausgemachtem, gebrannten Mandel-Marzipan-Eis und feiner Bourbon-Vanille-Sauce

9,50



## WINTERUMARMUNG

unser hausgemachtes Mandel-Marzipan-Eis, verfeinert mit aromatischen Rum-Zwetschgen

9,95

## WESTFÄLISCHE HERRENCRÈME

mit altem Rum und knackigen Valrhona-Schoki-Stückchen

8,95

## WESTFÄLISCHE DAMENCRÈME

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

8,95



## 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 CO<sub>2</sub>-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