

Hafner Wirtshaus



Kurzbeschreibung

Im Hafner Wirtshaus wird frisch gekocht. Kein gefrorenes Gemüse, keine Salate aus der Dose, Fleisch von Bauern aus der Region.

Wir verzichten auf Geschmacksverstärker, Tütensuppen, Packerlsaucen und sonstige chemische Schmankerl.

Unsere Hauptlieferanten für Fleisch sind die Metzgerei Pleintinger mit Kalb- und Rindfleisch aus eigener Produktion, der Bio-Landwirt Josef Hofbauer von der Bieringermühle bei Karpfham mit Bio-Angus, Paul Degenhart aus Prombach mit Bio-Limousin, der Hopfinger-Metzger mit Schweinefleisch aus eigener Haltung, Hofrat Hubertus Safert und die Perlesreuter Jägerschaft für frisches Rehfleisch.

Unser Gemüse beziehen wir vom Bioladen Klöpfer und von Früchte Ratzesberger.

Infos

Das Hafner Wirtshaus liegt ein bisschen versteckt hinter der Sparkasse Perlesreut. Im Innenhof stehen Parkplätze zur Verfügung.

Wir haben täglich von 11⁰⁰ Uhr durchgehend bis zur Sperrstunde geöffnet (Sperrstunde ist, wenn der Wirt zusperrt), ausser Mittwoch, da ist Ruhetag.

Die grosse Karte gibt's von 11⁰⁰ bis 14⁰⁰ Uhr und dann wieder

ANSCHRIFT & KONTAKT

Mortl Hafner

Marktplatz 17

94157 Perlesreut

Telefon: 08555 699

Telefax: 08555 406 663

www.hafner-perlesreut.de



von 18⁰⁰ bis 22⁰⁰ Uhr.

Am Wochenende bäckt die Wirtin selbstgemachte Kuchen und Torten.