



Bauernherbstwirte: Hofcafé Finkennest in Schonstett

Beitrag

In der Reihe „Samerberger Nachrichten“ stellen wir Rosenheimer Bauernherbst-Wirte vor – heute: das Hofcafé Finkennest in Schonstett.

Seit fast 40 Jahren und in der 3. Generation wird im Finkennest eine ressourcenschonende, biologische und ökologische Bewirtschaftungsweise angewandt. Mehr als 20 verschiedene Mehltypen, von Dinkel über Einkorn und Emmer bis zu Roggen, werden angebaut und vor Ort täglich frisch gemahlen und verarbeitet. Im Hofcafé zeigt sich die gleiche Leidenschaft und Wertigkeit: Eine täglich wechselnde Mittagskarte mit regional erzeugten Saisonspezialitäten wie Reh, Wild und Fisch und eine reichhaltige Frühstückskarte runden das Gesamtkonzept ab. Als kleiner Betrieb mit eigener Landwirtschaft, Gastronomie und angeschlossener Direktvermarktung durch Hofladen und Hofcafé, sind Simon Fink und seine Mitarbeiter ein gutes Beispiel für die Ideale des Rosenheimer Bauernherbstes, nämlich Regionalität und Nachhaltigkeit im besten Sinne des Wortes dem Verbraucher nahezubringen.

Bauernherbst-Speisekarte

- **03.10.:** Steckerlfisch beim Erntedank-Markt
- **15.10. 12-17 Uhr:** Zu Kirchweih traditionelles Kirchweih-Essen

Wirtsleut´-Tipp

Angrenzend an das Finkennest befinden sich Zillhamer-, Ameranger- und Halfinger Freimoos. Ein Moorlehrpfad durch das Hoch- und Niedermoor mit informativen Schautafeln und viele tolle Rad- und Wanderwege bieten wunderbare Ausflüge an.

Kontakt:

- **Finkennest**
- Zillham 12
- Tel. 08075 1364
- Fr 17-23 Uhr & Sa 14-23 Uhr & So 9.30-17.30 Uhr

- www.finkennest-zillham.com

Bericht und Foto: www.bauernherbst.de



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bauernherbst
2. Finkennest
3. Schonstett
4. Umland