



Gut Birkholz –
Im Einklang mit der Natur

Geflügel vom Schlossgut Birkholz

Inmitten herrlicher Umgebung mit rund 800 Hektar Waldgelände und rund 65 Hektar Acker- und Weideland liegt das land- und forstwirtschaftliche Gut Birkholz von Viktor von Podbielski. Von hier und von angrenzenden Bauernhöfen beziehen wir unser Geflügel.

Schon probiert?

Texas Chicken Style Burger

Das Brustfilet von natürlich aufgewachsenen Hühnern in Thymianbutter gebraten mit Potato Wedges, Coleslaw und Salat

Frischer Fisch aus regionalen Gewässern

In unserem ruhig gelegenen Innenhof finden Sie Bassins mit frisch gefangenen Fischen, die wir vor Ort frisch für Sie zubereiten.

48 Stunden Frischfisch-Garantie

Die bei uns angebotenen Salzwasserfische werden nicht länger als 48 Stunden nach dem Fang verkauft. In unserer eigenen Fischräucherei werden mehrmals in der Woche frische Fische geräuchert.

↳ Frische, lebende, kanadische Hummer

(72 Stunden Vorbestellzeit)

Schon probiert?

Frisches Zanderfilet aus Mecklenburg-Vorpommern in Butter gebraten, mit Thymian, Weißwein, Butterkartoffeln und Salat

Hofgeschäft und Hof-Imbiss

Hofgeschäft

In unserem Hofgeschäft können Sie **am Freitag und am Samstag** Fleischprodukte und Fisch nach Vorbestellung kaufen.

Bei Hummer und Wild haben wir keine Vorratshaltung. Hier beträgt die Vorbestellzeit 72 Stunden (Hummer) bzw. 48 Stunden (Wild).

Hof-Imbiss

In unserem Hof-Imbiss Naturally Raised® To Go genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre **von Dienstag bis Samstag** alle Speisen unserer Naturally Raised®-Produktlinie.

Unsere Burger sind mit Liebe handgemacht und schnell zubereitet, für Ihr besonderes Geschmackserlebnis.

Homemade & To Go – Zum Hiergenießen oder zum Mitnehmen

Alle Speisen unserer Speisekarte bereiten wir Ihnen gerne auch für zu Hause zu. Einfach anrufen, 30 Minuten Vorfreude genießen, Ihr Essen bei uns am Wannsee abholen und in Ruhe zu Hause schmecken lassen.
Sonntag und Montag ist Ruhetag.

Restaurant

In unserem Restaurant Naturally Raised®, geöffnet **von Dienstag bis Samstag von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr (Küchenschluss)**, verarbeiten wir nur Produkte aus der Naturally Raised®-Linie. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit unseren frischen und gesunden Produkten. Die guten Weine und das Ambiente des Restaurants mit schöner Sommerterrasse laden zum Verweilen ein.

Hofgeschäft und Restaurant am Hotel Petit

Königstraße 10 · 14109 Berlin
info@naturally-raised.de

Bestellung unter:

www.naturally-raised.de
oder Tel. 030 805 57 35



www.facebook.com/naturallyraised



Naturally Raised®
Highest Quality

Hofgeschäft und Restaurant
am Hotel Petit

Homemade & To Go:
Saftige Burger, leckere Bratwürste u.v.m.
zum Hiergenießen oder zum Mitnehmen.

Naturally Raised® – Excellence through quality

Naturschutzgebiet
Lenzener Elbtalau



Biosphärenreservat
der unteren Elbtalauen



„Naturally Raised“ bedeutet übersetzt „natürlich aufgewachsen“. Das heißt: Alle unsere Tiere wachsen in ihrer natürlichen Umgebung auf. Dabei legen wir besonderen Wert auf die Nachhaltigkeit der Aufzucht.

Die Naturally Raised®-Produkte zeichnen sich durch ihre Qualität, Regionalität und Frische aus. Die Tiere, deren Fleisch wir verkaufen, wachsen nicht nur in freier Natur auf, sondern bekommen auch keinerlei Medikamente oder Zusatzfutter.

In unserem Hofgeschäft in Berlin-Wannsee können Sie diese Produkte auf Vorbestellung kaufen. Besuchen Sie uns und überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und dem einzigartigen Geschmack: In unserem Restaurant und im Hof-Imbiss werden nur Produkte aus der Naturally Raised®-Linie verarbeitet.

Homemade & ToGo –
Wir bereiten Ihnen alle Speisen auch zum Mitnehmen zu.

Unsere Produkte der Naturally Raised®-Linie

Zu den Produkten der Naturally Raised®-Linie gehören hochwertiges Lamm- und Rindfleisch sowie Wild aus den Wäldern und Fluren unserer Region, aber auch Geflügel, Fisch und mehr:

- ▮ Lämmer und Ziegen
- ▮ Rinder
- ▮ Hochwild: Rehwild, Rotwild, Damwild, Wildschwein, Mufflon
- ▮ Niederwild: Feldhasen, Wildkaninchen, Fasane, Wildenten
- ▮ Geflügel: Hühner, Gänse, Enten
- ▮ Fisch

Unsere Lämmer grasen auf Naturweideland

Bei uns beginnt die Natürlichkeit bereits beim Gras: Hoch auf dem Deich genießen die Lämmer und Ziegen auf Weideflächen des 700 Hektar großen Naturschutzgebietes Lenzener Elbtalau viel frische Luft und Weitblick.

Praktisch:

Gleichzeitig sorgen sie für Hochwasserschutz und Deichpflege direkt an der Elbe. Das Gebiet ist Teil des UNESCO Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe, das mit rund 342.848 Hektar das größte deutsche Biosphärenreservat im Binnenland darstellt.

Das Besondere daran:

Um Schafe in einem Naturschutzgebiet halten zu dürfen, braucht es einen Schäfer. Mit dem Genuss unserer Produkte betreiben Sie also nicht nur aktiven Naturschutz, sondern unterstützen zur gleichen Zeit einen Beruf, der vom Aussterben bedroht ist.

Schon probiert?

Lamb Burger

Vom Lenzener Elbdeich-Lamm mit Tomate, Zwiebeln und Senf- Meerrettich-Creme

▮ Ob gebraten oder geschmort, Lammfleisch lässt sich auf vielfältige Weise zubereiten. Vom Nacken bis zur Keule gesunder Genuss: Lamm enthält viele wichtige Mineralstoffe und Vitamine.

Gutes Fleisch von gesunden Rindern

Nur das beste Fleisch wird in unseren Produkten verarbeitet. Unsere Rinder erhalten ausschließlich natürliches Futter und grasen auf großzügigem Weideland, sowohl im Sommer als auch im Winter. So können wir sichergehen, dass unser Rindfleisch authentisch, frei von Zusatzstoffen und vor allem lecker ist.

Unsere Rinder stammen von einem BIO-zertifizierten Hof in Bobbenow, einem Biosphärenreservat der unteren Elbtalauen. Das Fleisch der Tiere ist von besonderer Qualität und ausgezeichnet im Geschmack.

Schon probiert?

Entrecôte vom Bobbenower Freiland-Rind gegrillt
Kräuter-Knoblauch-Öl, Ofenkartoffel mit Schmand, Salat

▮ Wir stehen für artgerechte Tierhaltung und einen verantwortungsvollen Umgang mit der Natur – Natürlichkeit, die Sie schmecken!

Keine Mindestabnahmemenge!
Bestellungen unter:
www.naturally-raised.de oder
Telefon: **030 805 57 35.**