Sonntagskarte

Standard € Klein

Gemüsekraftbrühe mit Grießklößchen
4,90

Geschmorte Schweinebäckle im kräftigen Bratensössle
unsere Spätzle dazu Frühlingsalate
18,40 15,40

Duett aus unseren Spinat- und Semmelknödeln
an Kräuter-Champignons in Rahm dazu Frühlingsalate
13,40

Nudeltaschen mit Steinpilzfüllung
an Basilikom-Pesto mit Parmesanhobel
Kirschtomaten und Rucola dazu Frühlingsalate
16,40

Neckarteller
Gegrillte Medaillons vom Staufen-Schweinefilet
zwischen Rahm- und Trollingersössle, auf unseren Spätzle
dazu Frühlingsalate
22,40 18,40

Standard	€	Klein

Gegrillte Leber vom Jungrind nach Berliner Art
an Trollingersössle mit glasierten Zwiebeln und Apfelscheiben
knuspriges Kartoffelstroh und Frühlingsalate

17,40 14,90

Zwiebelrostbraten aus dem Staufen-Rind an Trollingersössle
knusprige Bratkartoffeln und Frühlingsalate

25,90 22,90

Paniertes Schnitzel vom Staufen-Schweinerücken
Hausfritten und Frühlingsalate

16,90 13,90

Förstersteak
aus dem Staufen-Schweinerücken an Rahmsössle
mit gegrilltem Speck, frischen Kräuter-Champignons
unsere Spätzle dazu Frühlingsalate

18,40 15,90

Gegrillte Fetzen vom Bauernhof-Hähnchenbrüstchen
an Basilikum-Pesto-Sahnesössle
dazu breite Nudeln und Frühlingsalate

18,40 14,90

Alle Preise verstehen sich inkl. 7% gesetzl. MwSt..

StaufenFleisch

(www.staufenfleisch.de)
Das Fleisch des guten Gewissens

Um die Zartheit, Saftigkeit und den feinen Geschmack von **StaufenFleisch** garantieren zu können und unserer Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt stets gerecht zu werden, hat sich StaufenFleisch strenge Qualitätskriterien auferlegt.

StaufenFleisch sieht sich in der Verantwortung für eine ehrliche, nachhaltige Landwirtschaft und für beste Fleischqualität.

- ✓ ausgesuchte langjährige bäuerliche Familienbetriebe
- ✓ strenge Auswahl der Tierrassen
- ✓ ausschließlich pflanzliches, weitgehend hofeigenes Futter
- ✓ kurze Transportwege in klimatisierten Fahrzeugen
- ✓ tierschonende Betäubung, höchste Hygiene und Sorgfalt bei der Schlachtung
- ✓ von der Weide auf den Teller – eindeutiger Herkunftsnachweis **StaufenFleisch** ist Fleischqualität aus der Region, die man schmeckt.

Herkunft und Rassen
Nur ausgesuchte langjährige bäuerliche Familienbetriebe und zertifizierte Erzeugergemeinschaften sorgen für eine gewissenhafte Züchtung und vorbildliche Haltung der Tiere, die für **StaufenFleisch** Verwendung finden.

Fütterung
StaufenFleisch-Schweine werden ausschließlich mit natürlichem, pflanzlichem Futter ernährt, um ein äußerst zartes, saftiges und aromatisches Fleisch zu erhalten. Die Verwendung von Tiermehl in der Fütterung haben wir bei allen Tierarten von Anfang an verboten.

Tierschutz beginnt für **StaufenFleisch** im Stall des Bauern und endet im Göppinger MetzgerSchlachthof, wo die Schweine sich mindestens 24 Stunden vor der Schlachtung im Wartestall ausruhen können.

Transport
Es wird bei **StaufenFleisch** darauf geachtet, dass die Tiere nur kurze Transportwege in klimatisierten Fahrzeugen unter Aufsicht sachkundiger Transporteure haben.

Schlachtung
Größtes Augenmerk wird im **Göppinger MetzgerSchlachthof** auf tierschonende Betäubung gelegt.

Umweltschutz
StaufenFleisch legt großen Wert auf den Einsatz effizienter und umweltverträglicher Technologien wie zum Beispiel einen Biofilter oder eine mit Naturgas betriebene Kälteanlage.