

Sonntagskarte

Standard € Klein

Spargel-Samtsuppe

4,90

250g frischer Stangenparigel aus der Region
an Orangen-Hollandaise dazu Dampfkartoffeln

18,40

dazu empfehle ich...

Gekochter Metzger-Schinken 5,90

Mini-Rostbraten vom Staufener-Albrind 8,40

Gegrillte Medaillons vom Staufener-Schweinefilet 7,40

Frühlingsalat

Salatvariation des Hauses an leichtem Balsamicodressing
mit gebratenem, weißem Spargel, knuspriges Kartoffelstroh
und frischen Erdbeeren

17,40

Neckarteller

Gegrillte Medaillons vom Staufener-Schweinefilet
zwischen Rahm- und Trollingersösle, auf unseren Spätzle
dazu Frühlingsalate

23,90

Standard € Klein

*Nudeltaschen mit Ricotta-Spinatfüllung
an Tomaten-Pesto mit warmen Kirschtomaten, Rucola
und Parmesanhobel dazu Frühlingssalate*

15,90

*Rostbraten
aus dem Staufener-Albrind
an kräftigen Dijon-Senfsoße, knuspriges Kartoffelstroh
und Frühlingssalate*

26,90

*Paniertes Schnitzel vom Staufener-Schweinerücken
Hausfritten und Frühlingssalate*

18,40

*Zarte, geschmorte Schweinebäckle im kräftigen Bratenssoße
unsere Spätzle dazu Frühlingssalate*

20,40

*unsere Semmelknödel
an Kräuter-Champignons in Rahm dazu Frühlingssalate*

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.