

# Sonntagskarte

Standard    €    Klein

Waldpilzrahmsuppe mit Sauerrahmhaube  
5,40

## Knödelquett

Frische, gegrillte Kräuter-Champignons in Rahm  
unsere Spinat- und Semmelknödel  
dazu winterliche Salate  
14,90

Zarte, geschmorte Schweinebäckle  
im Trollingersössle, unsere Spätzle dazu winterliche Salate  
18,90                      15,90

Gegrillte Leber vom Jungrind  
an Trollingersössle mit glasierten Zwiebeln und Apfelscheiben  
Kartoffelstampf und winterliche Salate  
17,90                      14,90

## Neckarteller

Gegrillte Medaillons vom Staufener-Landschweinefilet  
zwischen Rahm- und Trollingersössle  
auf unseren Spätzle dazu winterliche Salate  
24,90                      20,90

Standard    €    Klein

Saftiger Wildgulasch im kräftigen Burgundersössle  
Birnenhälfte gefüllt mit Preiselbeeren, unsere Spätzle  
ein Semmelknödel dazu winterliche Salate

22,90

18,90

Förstersteak

aus dem Staufen-Landschweinerücken  
an Champignons-Rahmsössle mit gegrilltem Speck  
Kartoffelkroketten dazu winterliche Salate

19,90

16,90

Paniertes Schnitzel vom Staufen-Landschweinerücken  
Hausfritten dazu bunte Sommersalate

18,90

15,90

Schwäbischer Rostbraten

aus dem Staufen-Albrind an Trollingersössle  
mit glasierten Zwiebeln unsere Spätzle  
Fildersauerkraut und a Metzger-Maultasche

26,90

23,90

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

# StaufenFleisch

([www.staufenfleisch.de](http://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.