

# Sonntagskarte

Standard    €    Klein

Gemüsekraftbrühe mit unseren Flädlestreifen  
4,90

Zarte, geschmorte Schweinebäckle  
im Trollingersössle, unsere Spätzle dazu bunte Sommersalate  
19,40                      16,40

Gegrillte Leber vom Jungrind  
mit glasierten Zwiebeln und Apfelscheiben  
unser knuspriges Kartoffelstroh dazu bunte Sommersalate  
18,40                      15,40

Neckarteller  
Gegrillte Medaillons vom Staufener-Schweinefilet  
zwischen Rahm- und Trollingersössle, auf unseren Spätzle  
dazu bunte Sommersalate  
23,90                      20,90

Bauernhof-Hähnchenbrüstchen vom Grill  
an Basilikum-Pesto-Sahnesössle  
mit warmen Kirschtomaten, Parmesanhobel  
auf breite Nudeln dazu bunte Sommersalate  
23,90                      20,90

Standard    €    Klein

*Sommersalat*

*Große Salatvariation des Hauses  
an leichten Balsamicdressing, frische Erdbeeren  
und unser knuspriges Kartoffelstroh  
15,90*

*Zwiebelrostbraten*

*aus dem Staufen-Albrind  
an kräftigen Burgundersösle, unsere Spätzle  
dazu bunte Sommersalate  
26,90                      23,90*

*Paniertes Schnitzel vom Staufen-Schweinerücken  
Hausfritten dazu bunte Sommersalate  
18,40                      15,40*

*Knödelquett*

*aus unseren Spinat- und Semmelknödeln  
an Kräuter-Champignons in Rahm  
dazu bunte Sommersalate  
14,90*

*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.