

Sonntagskarte

Standard € Klein

Samtiges Bärlauchsüpple
mit Sauerrahmhaube und frittiertem Rucola
5,90

250g badischer, weißer Stangenspargel
an Orangen-Hollandaise dazu unser knuspriges Kartoffelstroh
20,90

der Küchenchef empfiehlt ...

Mini- Rostbraten vom Albrind

8,90

Medaillons vom Landschweinefilet

7,40

Gegrillte Leber vom Jungrind
an Trollingersössle, glasierte Zwiebeln und Apfelscheiben
knuspriges Kartoffelstroh und bunte Frühlingsalate

18,90

16,90

Knödelduett

aus unseren Spinat- und Semmelknödeln

Kräuter-Champignons in Rahm und bunte Frühlingsalate

16,90

Paniertes Schnitzel vom Landschweinerücken

an PommFrizz dazu bunte Frühlingsalate

18,90

16,90

Standard € Klein

Zarter Sauerbraten aus dem Albrind
an Kirsch-Burgundersösle
unsere Spätzle dazu bunte Frühlingsalate

21,90 18,90

Neckarteller

Gegrillte Medaillons vom Landschweinefilet
auf unseren Spätzle, zwischen Rahm- und Trollingersösle
dazu bunte Frühlingsalate

26,40

Zarte, geschmorte Schweinebäckle
im Trollingersösle, unsere Spätzle
und bunte Frühlingsalate

21,40 18,40

Zwiebelrostbraten

aus dem Staufen-Albrind an Trollingersösle
knusprige Bratkartoffeln dazu bunte Frühlingsalate

29,90

Alle Preise verstehen sich inkl. 19% gesetzl. MwSt..

alkoholfreies Getränk

€

Tafelwasser	0,20l	1,40
Bluna, Afri Cola oder	0,20l	3,40
Bluna Zitrone oder Bluna Mix ^{2,7}	0,40l	4,90
Fl. Afri Cola ohne Zucker ^{2,4,6,7,9}	0,33l	4,40
Bitter Lemon ^{8,10}	0,20l	3,40
Fl. Gerolsteiner Mineralwasser, medium	0,25l	3,40
Fl. Gerolsteiner Mineralwasser, medium	0,50l	4,40
Fl. Gerolsteiner Mineralwasser, medium	0,75l	5,40
Fl. Gerolsteiner, still	0,50l	4,40
Apfelsaft, Orangensaft, Roter Traubensaft	0,25l	3,40
Johannisbeernektar, Maracujanektar	0,25l	3,40
Alle Säfte/Nektare	0,40l	5,40
Alle Saftschorle	0,25l	3,40
Alle Saftschorle	0,40l	4,90

Bier vom Faß

Hacker Pschorr Münchner hell oder Radler	0,30l	3,40
Hacker Pschorr Münchner hell <u>oder</u> Radler	0,50l	4,90
Hacker Pschorr Hefe Weiße	0,30l	3,40
Hacker Pschorr Hefe Weiße	0,50l	4,90
Fürstenberg Premium Pilsner	0,30l	3,90
3x Bierlaune....		
Münchner hell/Hefe Weiße/Fürstenberg Pilsner	0,30l	3,90
Hacker Pschorr Münchner Kellerbier	0,50l	4,90
Paulaner Hefe-Weißbier dunkel oder Kristall	0,50l	4,90
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,50l	4,90
Fürstenberg Pilsner, alkoholfrei	0,30l	3,90

Weinkarte

Weißwein

Schorle vom Württemberger 0,25l 3,50

Grauburgunder, trocken

Qualitätswein b. A.

Collegium Wirtemberg Rotenberg & Uhlbach 0,10l 3,90

Aromen von reifen Ananas, Apfel, Quitte, würzig 0,25l 7,90

Kerner

Qualitätswein b. A.

Collegium Wirtemberg Rotenberg & Uhlbach 0,10l 3,40

Duft von Stachelbeer und Cassis, würzige Süße 0,25l 6,40

Gewürztraminer

Qualitätswein b. A., Remstalkellerei 0,10l 3,90

feiner Wildrosen- und Marzipanduft, goldgelb 0,25l 7,40

Riesling Alte Reben, trocken

Qualitätswein b. A.

Collegium Wirtemberg Rotenberg & Uhlbach 0,10l 3,90

frisches Aroma, erinnert an Aprikose und Pfirsich 0,25l 7,90

Chardonnay, trocken,

Qualitätswein b. A.

Collegium Wirtemberg Rotenberg & Uhlbach 0,10l 3,90

mineralisch, Duft von Quitte und Ananas 0,25l 7,90

Weinkarte

Rotwein

Schorle vom Württemberger 0,25l 3,50

Lemberger, trocken

im Holzfass gereift, Qualitätswein b. A.

Collegium Wirtemberg Rotenberg & Uhlbach 0,10l 3,90

Aromen von Brombeere, Bitterschokolade und Cassis 0,25l 7,90

Trollinger mit Lemberger

Qualitätswein b. A.

Collegium Wirtemberg Rotenberg & Uhlbach 0,10l 3,40

angenehm fruchtig, Erdbeere, zarte Süße 0,25l 6,90

Samtrot, feinherb

Qualitätswein b. A.

Collegium Wirtemberg Rotenberg & Uhlbach 0,10l 3,90

Fruchtig, erinnert an Kirsche, Himbeere und Erdbeere 0,25l 7,40

Cabernet franc, trocken

Qualitätswein b. A.

Collegium Wirtemberg Rotenberg & Uhlbach 0,10l 3,90

Dunkles Kirschrot, Note von Pfeffer und Paprika 0,25l 7,90

Pinot noir, trocken

Qualitätswein b. A.

Collegium Wirtemberg Rotenberg & Uhlbach 0,10l 3,90

körperreich, Brombeer- und Mandeltöne 0,25l 7,90

Weinkarte

Rotwein

Merlot, trocken

Qualitätswein b. A.

Collegium Wirtemberg Rotenberg & Uhlbach 0,10l 3,90

weich, dunkelrot, Geschmack von Pflaumen 0,25l 7,90

Weißherbst

Schorle vom Württemberger 0,25l 3,50

Schillerwein, trocken

Qualitätswein b. A.

Collegium Wirtemberg Rotenberg & Uhlbach 0,10l 3,40

nussig, Geschmack von Mango und Brombeere 0,25l 6,40

Spätburgunder, Weißherbst

Qualitätswein b. A.

Collegium Wirtemberg Rotenberg & Uhlbach 0,10l 3,90

spritzig, pikant, erinnert an Johannisbeere 0,25l 7,40

Sekt

Deutscher Qualitätssekt 0,10l 4,40

Hochgewächs, trocken , Rilling Sektkellerei 0,75l 29,90

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.