

Standard € Klein

Gemüsekraftbrühe mit unseren Flädle und gehackter Petersilie

6,40

Kartoffel-Samtsuppe mit Röstbrotwürfel

6,40

Wirtshausteller

Braten aus dem Landschweinehals an Dunkelbiersösle

Mit gegrillten Kräuter-Champignons, unsere Spätzle

Semmelknödel dazu winterliche Salate

22,90

Zarter Gulasch aus Reh- und Wildschwein
an kräftigen Wildsösle

Birnenhälfte, gefüllt mit Preiselbeeren

unsere Semmelknödel dazu winterliche Salate

26,90

22,90

Geschmorte Rinderroulade im kräftigen Burgundersösle

Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

23,90

19,40

Gegrillte Leber vom Jungrind an Trollingersösle

glasierte Zwiebeln und Apfelscheiben

knuspriges Kartoffelstroh und winterlicher Salat

20,90

17,90

Standard € Klein

Geschmorter Sauerbraten aus dem Albrind
an kräftigen Balsamico-Burgundersösse
unsere Spätzle dazu winterliche Salate

22,90

19,90

Duett aus unseren Spinat- und Semmelknödeln
an Kräuter-Champignons in Rahm
dazu winterliche Salate

18,90

Neckarteller

Gegrillte Medaillons vom Landschweinefilet
auf unseren Spätzle, zwischen Rahm- und Trollingersösse
dazu winterliche Salate

25,90

21,90

Zwiebelrostbraten

aus dem Albrind an Trollingersösse
knusprige Bratkartoffeln dazu winterliche Salate

32,90

Schwabenpfännle

Paniertes Schnitzel aus dem Staufen-Landschweinerücken
auf Käsespätzle mit Preiselbeeren dazu winterliche Salate

22,90

Alle Preise verstehen sich inkl. 19% 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

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.

StaufenFleisch ist Fleischqualität aus der Region, die man schmeckt.

