

Standard € Klein

Kartoffel-Samtsuppe mit Kräuterröstitbrotwürfel
und gegrillten Speckwürfeln

5,90

Kräuter-Champignons in Rahm
unsere Spinat- und Semmelknödel winterliche Salate

18,90

Knusprige Gänsebrust an Bratapfel-Honigsösle
Rotkohl dazu unsere Kartoffel- und Semmelknödel

34,90

Nudeltaschen mit Wildbrätfüllung
an Basilikum-Pesto, Parmesanhobel
warmen Kirschtomaten dazu winterliche Salate

19,90

Gegrillte Leber vom Jungrind an Trollingersösle
glasierte Zwiebeln und Apfelscheiben, unser knuspriges Kartoffelstroh
und winterliche Salate

22,90

18,90

Braten vom Stallhase an Kirsch-Trollingersösle
unsere Spätzle dazu winterliche Salate

25,90

Standard € Klein

Saftiger Wildgulasch aus Reh- und Wildschweinkeule
aus der Region im kräftigen Burgundersössle
Birnenhälfte gefüllt mit Preiselbeeren, unsere Spätzle
ein Semmelknödel dazu winterliche Salate

27,90 23,90

Paniertes Schnitzel aus dem Staufen-Landschweinerücken
PommFrizz dazu winterliche Salate

22,90 18,90

Roulade aus dem Albrind
im kräftigen Burgundersössle
Apfelrotkohl und unsere Semmelknödel

26,90

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

27,90 23,90

Rostbraten aus dem Albrind
an Trollingersössle, glasierte Zwiebeln
knusprige Bratkartoffeln und winterliche Salate

34,90

Alle Preise verstehen sich inkl. 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.

Speisekarte

Genießen mit schwäbischem Style

In meinem über 100 Jahre alten Wirtshaus, das seit dem Jahre 1963
in 2. Generation familiär geführt wird,
ist Tradition ein hohes Gut.

Angefangen beim Gemüse- und Fleischeinkauf, bis hin zu Erzeugern
von Wein, Bier und Spiritousen aus dem Süden unseres Landes.

Wir bringen jeden Tag
schwäbische, allergikerfreundliche Traditionsküche auf den Tisch
und bewirten Sie gerne, überraschend anders
in meinen Räumlichkeiten mit Platz für bis zu 120 Personen
um Taufe, Hochzeit, Geburtstag, Konfirmation, Kommunion, Jubiläum oder anderes zu feiern.
Wenn die Tage länger werden, lädt meine
licht durchflutete Gartenterrasse zum Verweilen und Genießen ein.

Ich freue mich auf Sie.
Joachim Valet

Meine Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt.

Kenntlichmachung von Allergenen:

A

Glutenhaltige Getreide d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karnut
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

B

Krebstiere und Krebstierzeugnisse

C

Eier- und Eierzeugnisse

D

Fisch- und Fischerzeugnisse

E

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F

Soja und Sojaerzeugnisse

G

Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich Laktose

H

Schalenfrüchte d.h.

Mandel, Haselnuß, Walnuß, Kaschunuß, Pecanuß, Paranuß, Pistazie, Macademianuß, Queenslandnuß
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

I

Sellerie und Sellerieerzeugnisse

J

Senf und Senferzeugnisse

K

Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

L

Weichtiere

Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern

M

Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse

N

Schwefeldioxid und Sulfite

Bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

Nr. 1

mit Konservierungsstoff

Nr. 2

mit Farbstoff

Nr. 3

mit Nitritpökelsalz

Nr. 4

mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 5

mit Phosphat

Nr. 6

mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle

Nr. 7

Coffeinhaltig

Nr. 8

Antioxidationsmittel

Nr. 9

mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 10

Chininhaltig

Nr. 11

mit Geschmacksverstärker