

Sonntagskarte

Standard € Klein

Gemüsekraftbrühe mit Krawattennudeln

5,40

Sauerbraten aus der Staufen-Albrindnuß
im kräftigen Balsamico-Burgundersösle
unsere Spätzle und bunte Sommersalate

20,90

17,90

Knödelduett

aus unseren Spinat- und Semmelknödeln
frische Pfifferlinge in Rahm dazu bunte Sommersalate

18,90

Neckarteller

Gegrillte Medaillons

aus dem vom Staufen-Landschweinefilet
zwischen Rahm- und Trollingersösle
auf unseren Spätzle dazu bunte Sommersalate

24,90

Gegrillte Leber vom Jungrind

an Trollingersösle glasierte Zwiebeln und Apfelscheiben
knuspriges Kartoffelstroh und bunte Sommersalate

18,90

15,90

Standard € Klein

Zarte geschmorte Schweinebäckle
im eigenen Sössle, unsere Spätzle dazu bunte Sommersalate
19,40

Ofenfrischer Braten aus dem Staufen-Landschweinehals
an Dunkelbiersössle
unsere Semmelknödel und bunte Sommersalate
18,90

Salatbowl
Knackige, bunte Sommersalate an Balsamicodressing
an Garnelen vom Grill und unser knuspriges Kartoffelstroh
17,90

Paniertes Schnitzel vom Staufen-Landschweinerücken
PommFrizz dazu bunte Sommersalate
19,90 16,90

Zwiebelrostbraten
aus dem Staufen-Albrind an Trollingersössle
Bratkartoffeln dazu bunte Sommersalate
27,40

Alle Preise verstehen sich inkl. 7% 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 **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.