

Standard € Klein

Waldpilzkremsuppe
mit gerösteten Mandeln und Sauerrahmhaube
6,40

Knödelduett
unsere Spinat- und Semmelknödel
mit Kräuter-Pfifferlingen in Rahm dazu bunte Herbstsalate
19,40

Gegrilltes Pollo fino vom Bauernhof-Hähnchen
breite Nudeln mit Basilikum-Pesto
dazu mediterranes Grillgemüse
26,40

Geschnetzeltes vom Kalb an Kräuter-Champignons in Rahm
unser knuspriges Kartoffelstroh dazu bunte Herbstsalate
27,90 23,40

Zwiebelrostbraten aus dem Albrind
an kräftigen Burgundersössle mit glasierten Zwiebeln
unsere Spätzle dazu bunte Herbstsalate
33,90

Großer Herbstsalat an leichtem Balsamicodressing
gegrillte Kräuter-Pfifferlingen und knuspriges Kartoffelstroh
18,40

Standard € Klein

Steak aus dem Landschweinerücken
überbacken mit Tomate und Mozzarella
PommFrizz dazu bunte Herbstsalate

25,90

Gegrillte Leber vom Jungrind an Trollingersössle
mit glasierten Zwiebeln und Apfelscheiben
Kartoffelpüree und bunte Herbstsalate

22,40

18,90

Schwabenpfännle

Paniertes Schnitzel aus dem Landschweinerücken
mit Preiselbeeren, auf Käsespätzle dazu bunte Herbstsalate

24,40

Neckarteller

Gegrillte Medaillons vom Landschweinefilet
auf unseren Spätzle, zwischen Rahm- und Trollingersössle
dazu bunte Herbstsalate

27,90

23,90

Zarter Sauerbraten aus der Albrindnuss
an kräftigen Balsamico-Burgundersössle,
Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

24,90

21,90

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