

Standard    €    Klein

Kurkuma-Kartoffel-Samtsuppe  
mit Kräuterröstbrotwürfel

5,90

---

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

18,90

Geschnetzeltes vom Kalbsrücken  
in Rahm mit Kräuter-Champignons  
dazu unsere Spätzle und winterliche Salate

28,90                    25,40

Nudeltaschen mit Wildbrätfüllung  
an Basilikum-Pesto, Parmesanholz  
warme Kirschtomaten dazu winterliche Salate

19,90

Förstersteak  
aus dem Landschweinerücken an Rahmsössle  
überbacken mit luftgetrocknetem Hinterschinken und Mozzarella  
unser knuspriges Kartoffelstroh dazu winterliche Salate

26,90                    22,40

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt..

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

29,40

Schwabenpfännle  
Paniertes Schnitzel aus dem Staufen-Landschweinerücken  
mit Preiselbeeren, unsere Käsespätzle dazu winterliche Salate

24,40

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

28,90

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

35,90

Gegrillte Fetzen aus dem Landschweinerücken  
an Whisky-Pfeffersössle  
unser knuspriges Kartoffelstroh und Grillgemüse

26,90

# StaufenFleisch

([www.staufenfleisch.de](http://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 Herkunftsnnachweis

## 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.

## Kennlichmachung von Allergenen:

A

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

B

Krebstiere und Krebstierzeugnisse

C

Eier- und Eiererzeugnisse

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, Macadamianuß, 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

Coffeeinhaltig

Nr. 8

Antioxidationsmittel

Nr. 9

mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr.10

Chininhaltig

Nr. 11

mit Geschmacksverstärker