

Sonntagskarte

Standard € Klein

Gemüsekraftbrühe mit unseren Flädlestreifen
und Schnittlauchröllchen

5,90

Gegrillte Leber vom Jungrind
an Trollingersössle mit glasierten Zwiebeln und Apfelscheiben
unser knuspriges Kartoffelstroh dazu bunte Wintersalate

18,90

Knödelduett

aus unseren Spinat- und Semmelknödeln
Kräuter-Champignons in Rahm und bunte Wintersalate

16,90

Neckarteller

Gegrillte Medaillons vom Staufener-Landschweinefilet
zwischen Rahm- und Trollingersössle
auf unseren Spätzle dazu bunte Wintersalate

25,90

22,90

Nudeltaschen mit Steinpilzfüllung
an Basilikum-Pesto mit Parmesanhobel
warmen Kirschtomaten, Rucola dazu knackige Salatvariation

17,90

Standard € Klein

Wilderei

*Steaks aus heimischem Hirsch- und Wildschweinerücken
an Wildrahmsössle, Birnenhälfte gefüllt mit Preiselbeeren
unsere Spätzle, ein Semmelknödel
dazu winterliche Salate*

27,90

*Zarte, geschmorte Schweinebäckle
im Trollingersössle, unsere Spätzle und winterliche Salate*

20,90

17,90

*Paniertes Schnitzel
vom Landschweinerücken an PommFrizz
dazu winterliche Salate*

18,90

*Zwiebelrostbraten
aus dem Staufen-Albrind an Trollingersössle
knusprige Bratkartoffeln dazu winterliche Salate*

29,40

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 **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.