

Standard € Klein

Gemüsekraftbrühe mit Grießnocken und gehackter Petersilie

5,90

Winzer's Zwiebelsuppe

Gemüsekraftbrühe mit glasierten Zwiebeln

auf gerösteten Weißbrotwürfeln unter der Käsekruste

7,40

Bauernhof-Hähnchenbrüstchen vom Grill

breite Nudeln an Tomaten-Pesto

dazu winterliche Salate

21,90

Gegrillte Leber vom Jungrind

an Trollingersössle, glasierte Zwiebeln und Apfelscheiben

unser knuspriges Kartoffelstroh und winterliche Salate

19,90

17,90

Duett aus Spinat- und Semmelknödel

an kräuter-Champignons in Rahm dazu winterliche Salate

18,40

Unsere geschmorte Rinderroulade

an kräftigen Rotweinsössle, Apfelrotkohl

Kartoffel- und Semmelknödel

22,40

Standard € Klein

Geschnetzeltes vom Kalb
in Rahm mit Kräuter-Champignons
knuspriges Kartoffelstroh und winterliche Salatvariation

24,90

20,90

Neckarteller

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

24,40

20,40

Sauerbraten aus der Albrindnuss
im kräftigen Balsamico-Burgundersössle
unsere Spätzle dazu winterliche Salate

21,90

18,90

Zwiebelrostbraten aus dem Albrind
an Trollingersössle mit glasierten Zwiebeln
Bratkartoffeln und winterliche Salate

29,90

Schwabenpfännle

Paniertes Schnitzel aus dem Staufen-Landschweinerücken
auf Käsespätzle mit Preiselbeeren dazu winterliche Salate^{1,2}

21,90

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

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.

