

Standard € Klein

Gemüsekraftbrühe mit Grießklößchen und gehackter Petersilie

6,40

Kartoffel-Samtsuppe mit Röstbrotwürfel

6,40

Zarte, geschmorte Schweinebäckle

in Trollingersössle, unsere Spätzle dazu bunte Frühlingsalate

23,40

19,40

Zarter Gulasch aus Reh und Wildschwein

an kräftigem Wildsössle

Birnenhälfte, gefüllt mit Preiselbeeren

unsere Semmelknödel dazu bunte Frühlingsalate

25,90

21,90

Ochsenbrust aus dem Wurzelsud

an leichten Meerrettichsössle, Preiselbeeren

Dampfkartoffeln und Marktgemüse

23,90

20,90

Gegrillte Leber vom Jungrind an Trollingersössle

glasierte Zwiebeln und Apfelscheiben

knuspriges Kartoffelstroh und bunte Frühlingsalate

21,90

18,40

Standard € Klein

Geschmorter Sauerbraten aus dem Albrind
an kräftigem Balsamico-Burgundersössele
unsere Spätzle dazu bunte Frühlingsalate

23,90

20,90

Duett aus unseren Spinat- und Semmelknödeln
an Kräuter-Champignons in Rahm
dazu bunte Frühlingsalate

18,90

Neckarteller

Gegrillte Medaillons vom Landschweinefilet
auf unseren Spätzle, zwischen Rahm- und Trollingersössele
dazu bunte Frühlingsalate

25,90

21,90

Zwiebelrostbraten

aus dem Albrind an Trollingersössele
knusprige Bratkartoffeln dazu bunte Frühlingsalate

32,90

Paniertes Schnitzel aus dem Staufen-Landschweinerücken
PommFrizz dazu bunte Frühlingsalate

20,90

17,90

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.