

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Liebe Gäste,

diese alte Landschweine-Rasse kommt aus artgerechter Haltung in großen, luftigen Ställen mit Auslauf ins Freie.

Ausschließlich regionales Futter, ohne Gentechnik steht auf dem Speiseplan.

Die Schweine dürfen frei von Hormonen und ohne Medikamentierung aufwachsen.

Die eigenen Schlachtbetriebe sorgen für kurze, stressfreie Schlachtwege.

Das Fleisch ist nur in begrenzten Mengen vorhanden.

All dies sorgt für eine Nachhaltigkeit mit dem Qualitätskennzeichen der geschützen geografischen Angabe.

Und das schmeckt man...!

Wir bieten Ihnen:

Gegrilltes Schweinenacken-Steak (250 g) serviert mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter, pommes frites und sommerlichem Salat 17,90 €

Gegrilltes Schweine-Koteletts aus dem Rücken (350 g) mit knuspriger Schwarte, serviert auf einer Sauce von Grevensteiner Landbier, dazu warmer Kartoffelsalat 18,90 €

Geschnetzeltes von der Leber

mit feinen Zwiebelstreifen, in einer leichten Spätburgunder-Sahnesauce, dazu servieren wir Kartoffelpüree und Gemüse von jungem Blattspinat 18,90 €

