



stefanie
RESTAURANT

Spezialitäten vom „Sonnenschwein“

BIOHOF
Labonca

	Euro
Vorspeisen-Variation vom „Sonnenschwein“ Gekochter, geräucherter Schinken, Rohschinken und Salami, begleitet von Apfel-Orangen-Chutney und Zwiebelsenf ^{C,G,L,M,O}	13,90
Duett vom „Sonnenschwein“ Gegrilltes Steak vom Schopf und Geschnetzeltes mit Pilzen, serviert mit Briocheauflauf und glaciertem Wintergemüse ^{A,C,G,L,O}	25,90
Blunzen-Gröstl vom „Sonnenschwein“ mit Trüffelöl und Kürbiskernen, dazu Blattsalat ^{L,O}	18,90



„*Labonca*“ ist die altslawische Bezeichnung der Lafnitz, die den sogenannten „Sonnenschweinen“ das naturbelassene Zuhause und dem Biohof in Burgau, inmitten des Lafnitz-Tales, seinen Namen gibt. Die speziell gezüchteten Labonca Sonnenschweine verbringen ihr gesamtes Leben unter freiem Himmel auf weitläufigen Freilandflächen (250.000 m² Weidefläche). „Die Labonca Tiere dürfen ihre natürlichen Bedürfnisse ausleben, erwachsen werden und sich wahrlich glücklich fühlen“, erklärt Bio-Bauer Norbert Hackl.

Umfassende Fütterung, eine deutlich längere Wachstumsphase, sowie ein artgerechtes Dasein in dieser „Welt der Sonnenschweine“, die diese auch völlig angst-, stress- und schmerzfrei verlassen – all das ist die Basis für beste Fleischqualität. Der Nachhaltigkeitsgedanke und die wertschätzende Nutzung aller Ressourcen sind für uns ein wichtiger Faktor dieser Kooperation: Das komplette Schwein wird verarbeitet, vollständig verwertet, und von unserem Team kulinarisch-köstlich auf Ihren Tisch gebracht.
Genuss mit gutem Gewissen!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere