



stefanie  
RESTAURANT

## Spezialitäten vom „Sonnenschwein“

BIOHOF  
*Labonca*

	Euro
<b>Vorspeisen-Variation vom „Sonnenschwein“</b> Gekochter, geräucherter Schinken, Rohschinken und Salami, begleitet von Waldorffsalat und Kürbischutney <sup>C,G,L,O</sup>	13,90
<b>Duett vom „Sonnenschwein“</b> Gebratene Schweinsrückenschnitte und gebackene „Fledermaus“, serviert mit pfannengebratenen Süßkartoffeln und Herbstgemüse, verfeinert mit „Sonnenschwein“-Grammeln <sup>A,C,G,L,O</sup>	25,90
<b>Blunzen-Gröstl vom „Sonnenschwein“</b> mit Trüffelöl und Kürbiskernen, dazu Blattsalat <sup>L,O</sup>	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 m<sup>2</sup> 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