



Spezialitäten vom „Sonnenschwein“

BIOHOF
Labonca

Euro

Erdäpfel-Blunzenstrudel ^{A,C,G}

dazu Blattsalat mit Karotten-Zitronengrasdressing ^{H,O}, als Vorspeise 11,90
Pinienkerne und Kräuterdip als Hauptspeise 16,90

Ragout vom Kaiserteil ^{A,G,L,M,O}

mit Serviettenknödel ^{A,C,G} und Speck-Krautsalat ^{L,M,O} 18,70

Geschmorte Schulter ^{L,M,O}

mit Erdäpfel-Grammelroulade ^{A,C,G} und Karottenmelange ^G 18,20

„Labonca“ ist die altslawischen 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!

Dazu empfehlen wir:

Gelber Traminer Fuxberg ^o , SALON-Sieger 2019	1/8 l	7,20
Nimmervoll, Engelmansbrunn, Wagram	0,75 l	37,00
St. Laurent ^o	1/8 l	6,20
Gesellmann, Deutschkreuz	0,75 l	32,00

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