



Spezialitäten vom „Sonnenschwein“

BIOHOF
Labonca

	Euro
Gebackene Blutwurst ^{A,C,G}	
mit pikantem Apfelchutney ^{H,N,O} ,	als Vorspeise 11,90
Senfrahm ^{G,M,O} und knusprigem Erdäpfelstroh	als Hauptspeise 15,90
Hausgemachte Fleischknödel ^{A,C,G}	
auf Schilcherkraut ^O , mit Grammel-Kürbiskernpesto (15 min. Wartezeit)	pro Stück 5,60
Steirisches Wurzelfleisch ^{L,O}	
Gekochte Schweineschulter im Gewürzsud ^O mit Gemüsestreifen ^L , serviert mit Salzerdäpfeln und frischem Kren ^O	17,20

„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!

Dazu empfehlen wir:

Gelber Traminer Fuxberg ^O , SALON-Sieger 2019	1/8 l	6,50
Nimmervoll, Engelmansbrunn, Wagram	0,75 l	37,00
Wiener Cuvée Rendezvous ^O	1/8 l	6,50
Lenikus, Wien - Bio & vegan	0,75 l	38,00

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