



Genuss mit gutem Gewissen!
„Sonnenschwein“

BIOHOF
Labonca

Euro

Schweinschaxensülzchen ^{L,O} mit steirischen Käferbohnen Salat ^{L,M,O}		10,70
Erdäpfel-Blunzenstrudel ^{A,C,G} dazu warmer Speck - Krautsalat ^{L,M,O} und Krenrahm ^{G,O}	als Vorspeise als Hauptspeise	10,90 14,90
Wiener Reisfleisch ^O mit Paprikasauce ^{A,O} und kleinem Blattsalat ^{L,M,O}		17,20

Warum Labonca?

Zufriedene Tiere im Freiland: 250.000 m² Weideflächen sorgen für großzügige Bewegungsfreiheit! Die Labonca Tiere dürfen ihre natürlichen Bedürfnisse ausleben, erwachsen werden und sich wahrlich „glücklich“ fühlen!

Gesundes Fleisch: Keine Wachstumshormone, keine Antibiotika-Rückstände und kein zu junges Wachstumseiweiß im Fleisch! Die Labonca-Tiere dürfen alle wachsen und erwachsen werden. Dies garantiert Fleisch mit guter Verträglichkeit und hoher Wertigkeit!

Natürlicher Genuss: Unser Fleisch zählt geschmacklich zum Besten Fleisch Österreichs! Labonca - SOLO - Produkte enthalten nichts, außer Labonca-Fleisch, natürliche und biologische Einzelgewürze (keine Mischungen), Salz und Wasser. Frei von künstlichen Geschmacksverstärkern, Citraten und Phosphaten!

Dazu empfehlen wir:

Gelber Tramíner Fuxberg ^O , 2017 Nimmervoll, Engelmannsbrunn, Wagram	1/8 l 0,75 l	7,20 37,00
St. Laurent ^O , 2017 Gesellmann, Deutschkreuz	1/8 l 0,75 l	6,20 32,00
Ottakringer Gold Fassl Dunkles ^A	Fl.0,5 l	5,10