

Unser Sortiment. (DE-006-Öko-Kontrollstelle)

Schweinefleisch

- von Bioland-Höfen auf der Schwäbischen Alb, geschlachtet und verarbeitet von der Metzgerei Allmendinger, Sonnenbühl bei Reutlingen
- von Ecoland-Höfen (BESH) aus Hohenlohe - „Schwäbisch Hällisches Landschwein“ (EU-Bio-Richtlinien, Ecoland-Richtlinien)

Spanferkel... (Bug, Keule,	:	Hackfleisch gemischt
Rollbraten, Braten,	:	Nuss / Hüfte
Rücken, Kotelett, Häxle)	:	Backschinken roh gepökelt
Kotelett	:	Krustenbraten Keule
Krustenkotelett	:	Schnitzel
Rücken o.B	:	Bauch o. Bein
Krustenbraten Rücken	:	Schälrippe frisch
Filet	:	Leiterle
Hals (mit Bein/ ohne Bein)	:	Schinkenhaxe
Braten Schulter	:	Eisbein
Krustenb. Schulter	:	Leber/ Nieren/ Herz
Gulasch	:	Zunge frisch/gepökelt
Gulasch gemischt	:	Speck roh
Geschnetztes	:	Magerbäckle
Hackfleisch	:	Fleischknochen

Rindfleisch

- von Bioland-Höfen auf der Schwäbischen Alb, geschlachtet und verarbeitet von der Metzgerei Allmendinger, Sonnenbühl
- von Ecoland-Höfen (BESH) aus Hohenlohe, „boeuf de Hohenlohe“ (EU-Bio-Richtlinien, Ecoland-Richtlinien)

Rostbraten	:	Hackfleisch
T-Bone-Steak	:	Tatar
Clupsteak	:	Unterschale
Entrecote	:	Nuss
Filet	:	Hüfte
Filetspitze	:	Schwanzrolle
Brustkern	:	Bürgermeisterstück
Siedfleisch	:	Tafelspitz
Hohe Rippe	:	Rouladen
Falsches Filet	:	Wade
Bugblatt	:	Beinscheibe
Dicker Bug	:	Leber/ Nieren/ Herz
Braten	:	Zunge
Gulasch	:	Kutteln
Geschnetztes	:	Rinderknochen
	:	Ochsenschwanz

Kalbfleisch

- von Bioland-Höfen auf der Schwäbischen Alb, geschlachtet und verarbeitet von der Metzgerei Allmendinger, Sonnenbühl
- von Ecoland-Höfen (BESH) aus Hohenlohe, „boeuf de Hohenlohe“ (EU-Bio-Richtlinien, Ecoland-Richtlinien)

Kotelett	•	Geschnetzeltes
Rücken o.B.	•	Nuss
Filet	•	Schnitzel
Hals o.B.	•	Haxe
Brust o.B.	•	Ossobuco
Falsches Filet	•	Leber/ Niere/ Herz
Braten Schulter	•	Zunge
Braten Keule	•	Bries
Gulasch	•	Fleischknochen

Lamm/ Ziege

- von Bioland-Höfen auf der Schwäbischen Alb, geschlachtet und verarbeitet von der Metzgerei Allmendinger, Sonnenbühl
- Bioland „Zieg de Hohenlohe“
- von Ecoland-Höfen (BESH) aus Hohenlohe (nach EU-Bio-Richtlinien) „Hohenloher Lamm/Ziege“

Keule w.gew./ o.B.	•	Milchlamm
Schulter w.gew./ o.B.	•	Milchlammkeule/-rücken
Rücken w.g.	•	Milchlammschulter/-rollbraten
Lammrücken o.B.	•	Lammhackfleisch
Brust w.g.	•	Lammbratwurst
Lammfilet	•	Ziege
Steak	•	Zicklein Keule/Rücken w.g.
Kotelett	•	Zicklein Schulter/Rollbraten
Hirtentopf	•	Herz
Rollbraten	•	Zunge
Haxe	•	Bries
	•	Fleischknochen

Geflügel

- Bioland-Geflügelhof Jungclaussen Vaihingen/Enz im Kreuzbachtal
- Bioland-Höfe auf der Schwäbischen Alb/ Metzgerei Allmendinger (Suppenhühner)

<u>Landgockel</u>	• Geflügelleber
Landgockelsteak	• Curry-Sesam-Putensteak
Landgockelkeule	• Geflügeltopf Asiatisch
Landgockelbrust	• Puten-Cordon Bleu
Landgockelkeulchen	• Puten-Sauerbraten
Landgockelleber	• <u>Ente</u>
Landgockelflügel	• Entenkeule
<u>Suppenhuhn</u>	• Entenbrust ohne Bein
<u>Pute/ Minipute</u>	• <u>Freilandgans</u>
Putenbrust	• Gänsekeule
Putenfilet	• Gänsebrust mit Bein
Putenschnitzel	• Gänseleber
Putenkeule	• Gänseschmalz im 200g-Glas
Putengulasch	• Hähnchensülze im 200g-Glas
Putensteak	• Gänsebrust ohne Knochen
Putenrollbraten	• <u>Fasan</u>

Fisch (Bio und Wildfang)

- Bioland und Naturland zertifizierte Fische aus Aquakultur.
- MSC (Marine Stewardship Council) steht für nachhaltige Fischerei.
- Isländisches Fischereimanagementsystem. Die Behörden Islands legen Wert auf eine verantwortliche und nachhaltige Nutzung von Meeresressourcen.

Bachforelle	• Lachsfilet St. Patrick
Saiblingsfilet mit Haut	• Lachsfilet
Tilapiafilet	• Schollenfilet
Lachsforelle	• Kabeljaufilet
Lachsfilet mit Haut	• Seeteufel
Roter Trommlerfilet mit Haut	• Bachforelle geräuchert
Dorade	• Räucherlachs
Steinbeißerfilet	• Graved Lachs
Kabeljauloins	• Räucherlachs Sockeye
Rotbarschfilet	• Garnelen in Dillcreme
Seelachsfilet	• Garnelen in Knoblauch-Kräuteröl
Schellfischloins	• Garnelensalat mit 3erlei Linsen
Lachsfilet St. Patrick	• Garnelensalat mit Fenchel
Lachsfilet	• Remoulade

Wurstwaren (*Hersteller)

- Hoflieferant Reiner Munz – Spezialitäten (EU-Bio-Richtlinien)
- Bio-Metzgerei Allmendinger, Sonnenbühl
Hergestellt nach Bioland-Richtlinien.
- Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schw. Hall - hergestellt aus Biofleisch von Mitgliedsbauernhöfen aus der Region nach dem BESH - Reinheitsgebot (EU-Bio-Richtlinien)
- Chiemgauer Naturfleisch aus Biofleisch von Partnerbetrieben aus der Region nach Biokreis-Richtlinien.
- Bio-Metzgerei Rack & Rüter (EU-Bio-Richtlinien)
- Geflügelhof Jungclausen (Geflügelwurst nach Bioland-Richtlinien)

Brühwurst*

Bierschinken	•	Aufschnitt
Stuttgarter Schinkenwurst	•	Paprikalyoner
Lyoner	•	Zwiebelfleischkäse
Fleischwurst	•	Portionswürstchen
Schinkenwurst im Ring	•	Bratwurstbrät roh
Fleischkäse, grob/ fein	•	Fleischkäsbrät

Kochwurst*

Hausmacher Leberwurst-	•
Krause	•
Gutsleberwurst	•
Delikatessleberwurst fein	•
Schwarze im Ring	•
Pfeffer-Schwarzwurst im Ring	•
Schwartenmagen, rot/ weiß	•
Weißer Presswurst	•
Kasseler Leberwurst, grob	•
angemachte Leberwurst	•
Blut- und Leberwurst	•
Frankfurter Leberwurst	•
angemachte Leberwurst	•
Bauernrotwurst	•
Bauernsülze	•

Rohwurst*

Hausmacher Salami	: Salametti
Mohrenköpfe Salamette	: Mailänder Salami
Urwaldpfeffersalami im Ring	: Mailänder Salami Knoblauch
Bauernmettwurst luftgetr.	: Mailänder Salami mit Fenchels.
Schinkenmettwurst	: Piccante
Feine Mettwurst	: Pfeffersalami Rindersalami
Metthörnchen Rack & Rüter	: Stracke
Bierkugel	: Kirschwasser- salami
Schinkenwurst geraucht	: Paprikasalami
Krakauer im Ring	: Chiemgauer Hausmacher Salami
Demeter Cacciatore	: Knoblauchsalami
Chorizo	: Cacciatore-Kugeln
Lammsalami	: Salamiaufschnitt

Würstchen*

Saitenwürstchen	: Rack & Rüter Rostbratwurst
Rote Wurst	: Rostbratwürstchen Fränkisch
Oberländer	: Feine Bratwürste
Weisswürste	: gerauchte Bauernbratwurst
Kräuterbratwurst	: Kräuterwürzen
Landjäger	: Knoblauchknacker
gerauchte Bauernbratwurst	: Salamette Mohrenköpfe
frische grobe Bratwürste	: Rinderlandjäger
Chiemg. Rostbratwürstchen	: Feuerbeißer
Chiemgauer Rinderwiener	: Schinkenknacker

Schinken - gekocht und roh*

<u>Kochschinken</u>	: <u>Rohschinken</u>
Kräuterlachs	: Hohenloher Bauernschinken
Pfefferlachs	: Schinken luftgetrocknet
Paprikalachs	: Lachsschinken
Backschinken	: gerauchter Bauch
Hinterschinken	: Landrauchschinken
Ripple - geschnitten	: Sonnenbühler Hüttenspeck
Rindersaftschinken	: Parmaschinken classico
Roastbeef	: Rinderrauchschinken
Kalter Braten	: Würfelspeck
Kräuterschinken	: Schw. Speck fett geraucht
Pfefferschinken	: Lachsschinken
Kalbsbrust gefüllt	: Kassler Rücken
Schinkenaufschnitt	: Kassler Schäufole
	: Halskassler
	: Kassler Kotelett
	: Schweinebauch geraucht
	: Rinderschinken „Bündner Art“
	: Coppa luftgetr. Schweinehals

Geflügelwurst*

Geflügellyoner-Dose-Jungcl.	•	Kräuterleberwurst
Putenwurstaufschnitt	•	Leberwurst fein
Putenlyoner	•	Geflügelsülze
Putengelbwurst	•	Chiemg. Putensalami pur
Geflügellyoner Jungclaussen	•	Putensalami
Chiemg. Geflügel-Paprikawurst	•	Putenschinken geräuchert
Chiemg. Geflügel-Jagdwurst	•	Putenschinken mit Pfefferrand
Putenbierschinken	•	Putenschinken mit Paprikarand
	•	Schinken
Chiemg. Putengemüseliyoner	•	Geflügelsaiten
Putenfleischkäse	•	Geflügelbratwurst Curry-Ingwer
Geflügelfleischkäse Jungcl.	•	Putenfleischsalat
Chiemg. Putengem.fleischkäse	•	Rinderschinken „Bündner Art“
	•	Coppa luftgetr. Schweinehals

Unsere Feinkostsalate & Spezialitäten

Schwarzwurst-Salat	•	Ripplessulz
Schwäbischer Wurstsalat	•	Schinkensülze
Schweizer Wurstsalat	•	Schweinskopf-Sülze
Fleischsalat-	•	Gemüsesülze
(Klassisch/ Kräuter/ Joghurt)	•	Schweineschmalz
Nudelsalat	•	Huberttusschmalz
Spargel-Schinken-Salat	•	Apfel-Schmalz
Geflügelsalat	•	Griebenschmalz
Krautsalat	•	Apfelrotkraut
Rindfleischsalat	•	Schinkenkraut
Wurstsülze	•	Sauerkraut
Eiersalat	•	Grillsauce eigene Herstellung
Kartoffelsalat	•	Tomaten-Mozzarella-Spieße
Salatteller mit Schinken	•	gegrilltes Gemüse
Belegt. Brötchen normal/groß	•	gefüllte Paprika
Tellersülze	•	Dreierlei Gemüserouladen in Öl
Schinkenrolle	•	Poponicini in Öl
Russisch Ei	•	Bruschetta (Tomate u. Aubergine)

Unser Plattenservice

rustikales Vesperbrett	•
Käseplatte	•
Schinken-Braten-Platte	•
gemischte Wurstplatte	•

Dosenwurst*

Schinkenwurst 200g
Bierschinken 200g
Guts-/Hausmacher-
Leberwurst 200g
Lyoner 200g
Bauernrotwurst 200g
Bratwurst 200g

Fertiges*

Fein zubereitet,
aus Biofleisch von unserem Sortiment und natürlich 100% Bio-Zutaten

Topf

Maultaschen
Maultaschen mit Gemüse
Hällische Maultaschen
Gemüse-Ricotta-Maultaschen
Nudelteig
Brätknödel
Semmelknödel
Leberknödel
Flädle

Pfanne

Gyros
Bärlauchgeschnetzeltes
Putenpfännle
Zigeunergeschnetzeltes
Kalbfleischpfännle
Hirtentopf
Cevapcici
Fleischküchle
Hacksteak
Sauerbraten
Rinderspickbraten
Schnitzel gefüllt mit Paprika
Cordon Bleu
R-Rouladen Landfrauenart

Ofen

Schweinerücken gefüllt
Das Beste v. SHA Landschwein
Kalbsbrust gefüllt
Kassler im Brotteig
Schinken im Brotteig
Blätterteigrolle
Blätterteigtaschen
Schw. Filet im Blätterteig
Lasagne

Grill

Rib Eye Steak, mariniert
Rindersteak, mariniert
Kalbsteak in Kräuterbutter
Lammsparerib
Grillbauch, mariniert
Schweinehalssteak, mariniert
Schweinerückensteak mariniert
Toskanasteak gefüllt
SHA Sparerib, mariniert
Grillzopf
Grillpaket
Elsässer Kotelett

Spieße

Puten-Zucchini-Spieße
Schaschlikspieß
Filetspiess
Grillfackel
Barbecuespieß
Hackfleischspieß
Lammspieß
Boeuf Spieß

Heiße Theke - unsere Klassiker.

Die von uns hergestellten Gerichte sind natürlich auch aus 100% Bio und nach EU Bio-Richtlinien zertifiziert.

Knöchle gekocht	•	Hähnchenschnitzel
Schälrippe gekocht	•	Toastbraten heiß
Wienerle mit Brötchen	•	Hähnchenkeule gegrillt
1 P. Weißwurst mit Brezel	•	Schweinehals gebacken
Fleischkühle	•	(LKW) Fleischkäsbrötchen
Fleischkühle mit Käse	•	Gulaschsuppe (saisonal)
Grillbauch	•	Schnitzelweckle
Schnitzel, paniert	•	Portion Kartoffelsalat
	•	Portion Krustenbraten