

Aus Überzeugung!

Schwäbisch - Hällisches Genuss-Schwein



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

In der traditionellen deutschen Küche gibt es eine Vielzahl sehr beliebter Gerichte mit Schweinefleisch. Die industrielle Schweinemast hat mich jedoch davon abgehalten, einen Schwerpunkt auf Scheinefleischgerichte zu legen. Nun, mit dem Einsatz des Schwäbisch Hällischen Landschweins, kann ich wieder mit Überzeugung eine genussreiche, moderne Landhausküche mit vielen leckeren Schweinefleischgerichten anzubieten.

Elmar Gorges, Küchenchef

Das Fleisch eines Schwäbisch - Hällischen Landschweines ist fest, etwas dunkler und hält auf Grund seiner gesunden Zellstruktur den Saft besonders.

Die Farbe ist dadurch etwas kräftiger. Dank artgerechter Tierhaltung und Fütterungen schmeckt es auch besonders gut.

Das typische Aroma und der kräftige Geschmack sind wichtige Voraussetzungen für eine qualitäts- und gaumenbewußte Küche.

Die Schweine bekommen während der Mast betriebseigenes Getreide mit vitaminisiertem Futterkalk und Eiweißergänzung aus Erbsen- oder Bohnenschrot.

Nur Futter aus der Region darf hinzugekauft werden. In jedem Fall sind Masthilfsstoffe verboten.

Weitere Informationen unter www.besh.de (Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall)

Gerichte von Schwäbisch-Hällischen Genuss-Schwein

Unsere Sülze vom Kesselfleisch in würziger Kräuter- vinaigrette mit Schwenkkartoffeln und kleinem Salat

... im Wurzelsud gekochte Stücke von Vorderschinken, Eisbein, Bauch und Rippchen nach Rezeptur meines Vaters, Metzgermeister aus der Eifel, hergestellt € 12,80

Landhaus-Burger serviert mit hausgemachten

Pommes frites und Dips € 10,20

Ca. 200g gemischtes Hackfleisch vom Schw. Häll. Landschwein und vom Hohenloher Rind auf dem Grill gebraten, mit Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, kross gebratenem Bacon und hausgemachter Burgersoße, selbstverständlich mit einem Bio-Sesambrötchen vom Bäcker Schüren aus Hilden

als *Landhaus-Cheese-Burger* mit 2 Scheiben würzigem Gruyere Käse

€ 10,80

Klopotoski-Currywurst serviert mit hausgemachten

Pommes frites und Dips € 9,20

...2 Stück feine Bratwurst hergestellt ausschließlich mit kontrolliertem Qualitätsfleisch der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft und eigenen Bio-Naturgewürzen. Die Soße zur Currywurst wird nach eigener Rezeptur aus Tomaten und Bio-Naturgewürzen zubereitet.

Kotelett vom Grill...ca 350g natur gebraten € 14,80

...wird original mit Fettrand und Schwarte gebraten, auf Wunsch aber auch ohne zubereitet.

Nackensteak...ca 230g nach Eifeler Art € 14,60

...mit Lauchzwiebeln und Bio-Naturgewürzen eingelegt

Paniertes Schnitzel „Holstein“ € 15,80

...aus der Oberschale, dem besten Stück der Keule geschnitten, mit kross gebratenem Bacon und Spiegelei

Serviert werden die Fleischgerichte mit kleinem Salat oder grünen Erbsen, Schwenkkartoffeln, hausgem. Kräuterbutter, Bio-Senf von der Erzeugergemeinschaft und hausgem. Tomatensalsa
Die Schwenkkartoffeln sind grob geschnittene Pellkartoffel in Gänseschmalz zusammen mit Zwiebeln, Rauchfleisch und frischem Majoran gebraten.