



## **Hinterwälder Bio-Weideochse vom Biobauernhof Schweighof in St. Peter**

**Das Fleisch stammt von einem Hinterwälder Bio-Weideochsen vom Biobauernhof Schweighof in St. Peter. Er wurde 2 Jahre lang besonders artgerecht mit viel Weidegang und ganz ohne Kraftfuttergabe aufgezogen.**

**Das Hinterwälder Rind wird erstmals im Jahr 1829 erwähnt und ist als der besonders ursprünglich erhaltene Teil des Schwarzwälder Landviehs anzusehen. Die Züchtung des Hinterwälder Rindes dient dem Erhalt als kleinste deutsche Rinderrasse.**

**Es ist eine Zwei-Nutzungsrasse mit guter Milchleistung, aber auch einer hervorragenden Fleischqualität. Das marmorierte Fleisch ist besonders zart und schmackhaft.**

Lassen Sie sich von der einzigartigen Qualität überraschen.

**Sauerbraten vom Bio-Weideochsen** mit hausgemachten Spätzle oder Serviettenknödel und gemischter Salatteller € 22,50

**Rinderschnitzel vom Bio-Weideochsen**  
Zwei panierte Schnitzel vom Bio-Weideochsen  
Bratkartoffeln und gemischter Salatteller € 26,50

**Rumpsteak vom Bio-Weideochsen**  
mit hausgemachter Kräuterbutter und Kartoffelgratin  
und gemischter Salatteller € 34,50