



Informationen für unsere Gäste

Lieber Gast,

Fleischqualität ist natürlich eine Frage des Vertrauens. Die Güte unseres Fleischangebotes ist nicht nur eine Frage der Zubereitung – Qualitätskriterien sind bereits viel früher gültig.

- In unserem Haus wird Fleisch mit der **4-D-Garantie** verwendet, d.h. von Jungbullen, die in **Deutschland geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt** sind.
- **Qualität**, d.h. mit jedem Erzeuger werden strenge Vereinbarungen über die Aufzucht **(mit z.B. klaren Vorgaben für die Haltung und tierärztliche Betreuung)** und Fütterung **(keine antibiotischen Leistungsförderer)** getroffen.
- **Herkunftsnachweis**, d.h. unser „FleischPlus“ stammt aus unserer vertraglich gebundenen regionalen Landwirtschaft. Für Rind und Kalb werden exakte Herkunftsnachweise und eine lückenlose Dokumentation geführt.
- **Sicherheit**, d.h. strenge Kontrollen in jeder Produktionsstufe. „FleischPlus“ stammt nur von ausgesuchten Tieren. Die Herstellung der Teilstücke erfolgt unter **genau überwachten Hygiene- und Reifebedingungen.**

„FleischPlus“ ist Fleischqualität mit Genuss, d.h. Genussfaktoren wie Marmorierung und Fettanteil werden berücksichtigt. Daher verwenden wir „FleischPlus“ Markenfleisch – denn da weiß man, was man hat.

**„FleischPlus“ – das heißt auch Fleischgenuss.
Und darauf können Sie bei uns vertrauen!**

Lassen Sie es sich schmecken!