



Rezepte

Zwölf unvergessliche Fleischgerichte aus unserer Bauernhofküche

Die Grundlage unserer Küche entspringt der Pflanzenwelt, eine Stufe höher in der Nahrungspyramide sind die animalischen Rohprodukte angesiedelt. Alles Fleisch für diese Rezepte kommt nur von unseren natürlich gewachsenen Tieren, die am Ende ihres Lebens von uns mit Achtsamkeit und Respekt stressfrei getötet werden. Die Fleischgerichte bilden den kulinarischen Höhepunkt einer Woche. Etwas, worauf man sich freuen kann. Zurück zum guten Sonntagsbraten!

Fromage de tête	255
Risotto mit Rinderherz und Palmkohl	257
Tripes au curry	259
Ochsenrippe – sechs Stunden gegart	261
Siedfleisch am Knochen – mit Milz und Zunge	263
Spaghetti alla carbonara	265
Angus Tatar	267
Fleischvögel	269
Schenkelragoût vom Rind	271
Gefüllter Bauch vom Turopolje-Schwein	273
Sulmtaler Kaiserhahn Jägerart	275
Côte de boeuf – zwölfjährige Mutterkuh	277