

Qualität aus unserer Natur - das Gallowayfleisch - aus eigener Haltung -

Gerade in der aktuellen Situation, in der der moderne, gesundheitsbewusste Verbraucher hochsensibilisiert an Erzeugungsform und Herkunft des Fleisches interessiert ist, hat sich das Gallowayfleisch bewährt. Die Fleischerzeugung mit Galloways zeichnet sich durch die natürliche Haltungsform in ganzjähriger Freilandhaltung ohne Nahrungszusätze und Dauermedikamentierung aus, die Ihnen ein hervorragendes Qualitätsfleisch garantiert. Über die Direktvermarktung bzw. Eigenhaltung, in der wir das Gallowayfleisch ausschließlich erwerben, ist die vom Verbraucher geforderte Transparenz der Erzeugungsform und Herkunft gegeben. Die stressvermeidende Schlachtung im natürlichen Umfeld schont nicht nur das Tier sondern ermöglicht es uns, Ihnen ein optimales Produkt servieren zu können.

Gerne können Sie unsere Rinder auf

Schloss Walbeck

Am Schloss Walbeck 31

47608 Geldern

besichtigen kommen.



Galloway - Bio - Speisekarte



(Achtung nur begrenzter Vorrat)

Galloway - Ochschwanzsuppe	4,90€
Galloway Rumpsteak (medium gebraten) mit Kräuterbutter, Kroketten und Salat	25,90€
Galloway Hüftsteak mit Pfeffersoße, Kartoffeldippers und Speckbohnenbündchen	19,90€
Galloway Filet mit Kräuterbutter, Kroketten und Salat	27,90€
Galloway Burger mit Burgersoße, Gurke, Tomate, Röstzwiebeln und Twisterfritten.	16,90€
Galloway Gulasch mit Apfelmus im Brottopf	15,90€
Suho Meso (Rinderrauchfleisch) am großen Salat der Saison, dazu Baguette	14,90€