

Gasthaus Klobenstein

info@gasthaus-klobenstein.com • Tel. +43 664 5138178



Mangalica-Schwein aus Ungarn

Seit fast 200 Jahren wird es in Ungarn gezüchtet. Inzwischen aber auch in anderen Ländern, weil es in der gehobenen Gastronomie begehrt ist. Man nennt es auch

Freilaufschwein oder Wollschwein

da es aufgrund seines wolligen Haarkleides ganzjährig im Freien gehalten werden kann. Und das frisst, was die Natur hergibt. Was wiederum die Fleischqualität positiv beeinflusst. Wegen der niedrigen Temperaturen im Winter, hat die Natur das Schwein mit einer sehr starken Fettschicht ausgestattet. Das Fleisch enthält sehr viel mehr Omega-3-Fettsäuren und Antioxidantien als Stallschweine und ist sehr schmackhaft:

Mangalica Freilandschwein 108,6mg / 100g

Stallschweine 24,6mg / 100g

Hoher Anteil „ungesättigter Fettsäuren“. Geringerer Cholesteringehalt.

Die Portion - ca 200g - liegt mindestens 24h in Sonnenblumenöl, gewürzt mit Knoblauch, Pfeffer, Salz und italienischen Kräutern:

mit Ciabatta

€ 10,50

mit 3 Kartoffelpuffern

€ 14,50

mit unseren berühmten Bratkartoffeln mind. 250g

€ 16,50 ***

***nach vorheriger Zustimmung der Küche