

Dry Aged Steaks

VOM HOLZKOHLEGRILL

DRY AGED – WAS MACHT ES SO

BESONDERS? Dieses Fleisch wird trocken – an der Luft hängend & in einem kühlen Klima – am Knochen abgehängt und genussreif gemacht. Dabei bildet sich eine trockene Schicht, die das Muskelfleisch schützt und gleichzeitig die Aromen fördert.

Um den Name „Dry Aged“ zu bekommen muss das Fleisch mindestens 28 Tage gereift sein. Jedoch unsere Sorten werden mindestens 2 Monate gelagert um Ihnen den feinsten Genuss des Dry Aged Fleisches möglichst nahe zulegen.

Vorteile: Entstehung von unverkennbaren Aromen aus Nuss & Butter; Verbesserung der Konsistenz das die Fasern weicher werden und das Fleisch somit zarter.

UNSERE DRY AGED STEAKS WERDEN VON UNS SELBST MIT HILFE EINER SPEZIELLEN KÜHLTECHNIK GEALTERN!

ÖSTERREICHISCHES RINDFLEISCH

aus heimischer Haltung

T-BONE (Größen Absprache)	von 500 bis 900g € 17,- per 100g
RIBEYE (ENTRECÔTE)	von 500 bis 900g € 16,- per 100g
BEIRID (ROAST BEEF)	von 300 bis 800g € 15,- per 100g

AMERIKANISCHES RINDFLEISCH AUS NEBRASKA

Gold Label der Greater Omaha Packers Company

“Rinderherden die auf unendlichen Steppen & Weiden in unvorstellbarer Freiheit leben, liefern einer der besten Fleischqualitäten der Welt“

RIBEYE (ENTRECÔTE)	von 500 bis 900g € 19 per 100g
BEIRID (ROAST BEEF)	von 300 bis 800g € 17,- per 100g

UNSERE BEILAGEN

je € 5,20

- Grillgemüse
- Speckbohnen
- Röstinchen
- Mandelbällchen
- Steak-Pommes
- Gemischter Salat
- Rosmarinkartoffeln
- Kümmelkartoffeln
- Ofenkartoffel mit Sauerrahm