

DRY AGE *Experience the perfect steak*

Das trocken abgehangene Rind liefert die besten Steaks der Welt. Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte **Dry Aging**, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt.

„Beef needs aging. And aging needs time. Dry Aging - translated “to mature dry” - is the traditional way of aging meat to produce an extraordinary tender and intense flavor. A technique, many decades old, through which beef reaches the highest possible grade.”

Simmentaler Fleckvieh

Das Fleckvieh geht zurück auf einige alte Landrassen in der Schweiz. Bereits seit über 1.400 Jahren wurde das Simmentaler Fleckvieh dort gezüchtet. Ab 1835 züchtete man diese Rasse auch in Deutschland.

The Fleckvieh cattle's history goes back to an old country breed in Switzerland. For more than 1400 years the Simmental Fleckvieh has been bred there. Since 1835 this breed has been cultivated in Germany.

**Simmentaler Fleckvieh mehr als 40 Tage in unserem Dry Ager gereift.
Aged more than 40 days in our dry ager.**

Herkunft: Regional Rhön, Deutschland / Origin: Regional Rhoen, Germany

Wählen Sie Ihren Cut / Select your cut

Porterhouse-Steak	19,00 pro 100g / per 3,5oz	Club-Steak	17,00 pro 100g / per 3,5oz
T- Bone-Steak	18,00 pro 100g / per 3,5oz	Ochsenkotelett Côte de Boeuf	16,00 pro 100g / per 3,5oz

Chianina

Das Chianina Porterhouse-Steak ist ein Klassiker aus der Toskana mit Roastbeef und Filetanteil.

In Italien wird der Zuschnitt auch liebevoll **Bistecca alla Fiorentina** genannt.

Die Chianina Rinder sind die weltweit größten Fleischrinder und ihre Rasse zählt zu den ältesten der Welt.

The Chianina Porterhouse steak is a classic from Tuscany with roast beef and fillet.

In Italy the cut is lovingly called **Bistecca alla Fiorentina**.

The Chianina cattle are the world's largest meat cattle and their breed is one of the oldest in the world.

Chianina-Steak 17,00

pro 100g / per 3,5oz

U.S. Hochrippe - Make it your size bestimmen Sie die Steak-Dicke selbst

Herkunft: USA IBP, 120 Tage Feedlot, Rasse: Angus/Hereford

Origin: USA IBP, 120 days feedlot, breed: Angus/Herford

18,00 pro 100g / per 3,5oz

Wagyu Hüftsteak

Herkunft: Australien, Wagyu 200 Tage Feedlot, BMS 3-5

Origin: point steak, Australia, wagyu 200 days feedlot, quality level 3-5

18,00 pro 100g / per 3,5oz

Lammrücken

Herkunft: Irland, Weidehaltung

Origin: saddle of lamb, Ireland, pasture feeding

15,00 pro 100g / per 3,5oz