



# STEAK WOCHE

vom 08. bis 31. Januar 2025



## ZEBRA Filet

---

Südafrika / 200gr

Filetto di Zebra / Sud Africa / 200gr

Zebrafleisch besitzt einen typisch, würzigen Eigengeschmack, den nicht nur Kenner zu schätzen wissen. Das Fleisch ist sehr saftig, zart und stellt eine ganz besondere Delikatesse für jeden Fleischliebhaber dar. Zebrafleisch ist hell, vergleichbar mit Kalb.

## KÄNGURU Filet

---

Australien / 250gr

filetto di canguro / Australia / 250gr

Sehr hochwertiges Fleisch, zart und völlig fettarm. Dunkles Fleisch, was ganz Besonderes, sowohl in Geschmack als auch in der Konsistenz.

## BISON Hüfte

---

Kanada / 300gr

fesa di bisonte / Canada / 300gr

Das zarteste und beste Stück der Keule, fein gemasert und fast völlig fettfrei. Das Hüft-Filet wird nur aus dem Kern und somit schönstem Teil der Hüfte geschnitten. Ausgewogen kräftiger Geschmack

## RIND Filet Rodeo Steak

---



Argentinien / 250gr

filetto di manzo „Rodeo Steak“ / Argentina / 250gr

Ganz klassisch, aber immer lecker. Absolut fettfrei.

Das Zertifikat Rodeo-Steak garantiert artgerechte reine Weidehaltung und ausgezeichnete Qualität.

Alle Steak's werden mit Grillgemüse, Kartoffelchips und verschiedene hausgemachte Saucen serviert  
Garstufe Medium, falls nicht anders bestellt.

## RIND Roastbeef Black Angus

---

Uruguay / 250gr

roastbeef di manzo „Black Angus“ / Uruguay / 250gr

Das Roastbeef bzw. die Hochrippe stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes. Das durchwachsene Muskelfleisch ist von feinen Fettäderchen durchzogen und verleiht ihm eine besondere Saftigkeit.

Das Fleisch des Black Angus-Rind ist sehr gut marmoriert, feinfaserig und aromatisch.

## RIND T-Bone

---

Irland / 550-600gr

T-Bone di manzo / Irlanda / 550-600gr

Saftiges Roastbeef und zartes Filet, getrennt durch den T-förmigen Knochen, saftig und sehr geschmackvoll – ein klassisches Schwergewicht für Kenner und Genießer.

## RIND Rib-Eye Rodeo Steak

---



Argentinien / 300gr

Rib-Eye di manzo „Rodeo Steak“ / Argentina / 300gr

Charakteristisch für das Ribeye sind die drei bzw. vier Muskelstränge, aus denen sich das Stück zusammensetzt. Schön marmoriertes Fleisch.

In der Mitte liegt der Ribeye-Kern, der das Fleisch saftig und sehr aromatisch macht.

Das Zertifikat Rodeo-Steak garantiert eine artgerechte Weidehaltung und ausgezeichnete Qualität.

## RIND Tomahawk

---

Irland / 1kg +

Tomahawk di manzo / Irlanda / 1kg+

Ein Tomahawk ist ein Steak am extra langen Knochen. Im Tomahawk-Steak treffen drei Muskelstränge aufeinander. Es besitzt eine zarte Struktur und ist an Saftigkeit kaum zu übertreffen.