



# Steak Genuss

## vom Schwein

### *Kotelett mit Knochen,*

#### *(Stielkotelett, Loin chops)*

Aus dem Schweinerücken mit Knochen geschnitten.

### *Kotelett ausgelöst*

#### *(Loin without tenderloin)*

Aus dem Schweinerücken geschnitten ohne Knochen. Verwendung als Minuten- oder Schmetterlingsteak

### *Schweinefilet*

Als ganzes Stück zum Grillen, eignet sich auch hervorragend für Grillspieße oder Medaillons

### *Schälrippen (Belly spare ribs)*

Der Fettanteil ist im Verhältnis zum Fleischanteil relativ hoch. Da Fett aber ein perfekter Geschmacksträger ist, gibt er den Stücken bei der Zubereitung einen zarten Schmelz

### *Kotelettrippin (Baby Back Ribs)*

Die Baby Back Ribs werden aus dem ganzen Rückenbereich geschnitten. Ihren Namen verdanken sie Ihrer Größe und hat nichts mit dem Alter des Schweins zu tun.

### *Holzfüllersteaks*

sind aus der Schulter geschnittene Steaks mit Schaufelknochen und/oder Röhrenknochen

### *Schulter (Shoulder without shank)*

Die Schulter wiegt zwischen 3 und 4 kg. Besonders gut geeignet ist die Schulter im Ganzen für Pulled Pork oder als Holzfüllersteaks in Scheiben geschnitten.

### *Nackentottlet (Nack shop)*

Ein aus dem Schweinenacken mit Knochen geschnittenes Steak. Eignet sich durch seine Marmorierung sehr gut zum Grillen.

### *Nackensteak*

Ein Nackensteak ohne Knochen. Eignet sich sehr gut zum Grillen.

### *Schweinehufsteak*

Sehr saftige und aromatische Steaks ohne Knochen geschnitten

### *Dicke Rippe (Breast Rip)*

Unterhalb der Schulter auf der Bauchseite liegt die dicke Rippe. Das Fleisch ist grobfaserig durchwachsen und fetthaltig. Daher eignet es sich hervorragend im Stück oder auch als einzelne Rippen in Scheiben geschnitten.

*Vom Rind und Schwein ist alles möglich!*

Aufgrund der eigenen Schlachtung sind wir in der Lage auch Teilstücke nach Ihren Wünschen zu zerlegen. Vom Rind und Schwein ist also alles möglich – allerdings braucht dies ggf. etwas Zeit – deshalb bitte vorbestellen!



# Steak Genuss

## vom Rind

Unser Rindfleisch stammt überwiegend aus unserer eigenen Schlachtung. Nach dem Schlachten reift es mindestens zwei Wochen im ganzen Viertel in unserem Kühlhaus (Dry Age). (Dieses Reifeverfahren haben wir nicht durch den neuen Grilltrend des Smokens für uns entdeckt, sondern praktizieren diese Art der Reifung seit fast 60 Jahren). Erst nach dieser Reifezeit wird es in die einzelnen Teilstücke zerlegt und anschließend vakuumiert.

### Ohne Vorbestellung erhältlich

#### *Brisket (Brustspitze)*

aus dem vorderen Teil der Brustspitze (zum Smoken geeignet)

#### *T-bone-Steak / Short Loin*

Es wird aus dem hinteren Bereich des Rückens geschnitten und enthält den klassischen T-Knochen. Auf der einen Seite befindet sich ein kleinerer Filetanteil, auf der anderen Seite das Roastbeef

#### *Porterhouse Steak*

Ähnlich wie das T-Bone-Steak nur mit einem größeren Filetanteil

#### *Ribeye Steak / Entrecôte*

aus dem vorderen Rückenbereich. Es gehört zu den am meisten beanspruchten Muskelgruppen und ist ideal zum Kurzbraten geeignet. Die feinen Fettäderchen machen das Fleisch sehr saftig.

### Nur auf Vorbestellung erhältlich

#### *Flank-Steak / Barette Flanched*

Aus dem Bauchlappen geschnittenes Stück. Sehr mageres Fleisch. Wird nach der Zubereitung in sehr dünne Scheiben gegen die Faser geschnitten

#### *Hanging Tender / Onglett / Nierenzapfen*

Sehr zartes Stück mit sehr intensivem Fleischgeschmack

#### *Ribeye Bone in / Entrecôte m. Knochen*

Ribeyesteak mit Knochen

#### *Strip Loin / Rostbeef/Rumpsteak*

Auch bekannt als New-York-Strip-Steak. Hat einen sichtbaren Fettrand der zum Braten nicht entfernt werden sollte da er für die Saftigkeit des Fleisches sorgt

#### *Top Butt Cap / Tafelspitz*

zum Schmoren (die auf dem Stück sitzende Fettschicht sorgt für die Saftigkeit des Fleisches)

#### *Tri Tip / Bürgermeisterstück*

Eignet sich hervorragend als Braten für den Grill

#### *Sirloin / Hüfte*

Eignet sich zum Kurzbraten als Steak oder im Stück zum Schmoren.

#### *Tenderloin / Filetsteak*

Das zarteste Stück des Rindes. Es liegt unter dem Rückenmuskel und wird kaum beansprucht. Daher ist das Fleisch sehr feinfaserig und mager

#### *Chateaubriand*

Große Filetsteaks aus dem Mittelstück (Centercut)

#### *Tournedos*

sind etwas kleiner als die Chateaubriand-Steaks und werden meist mit Hilfe eines Küchengarnes in die runde Form gebracht.

#### *Filet Mignon*

kleinere Filetsteaks aus dem kleinen Filetende.

#### *Skirt Steak*

Liegt zwischen Bauch und Brust. Es hat eine besonders intensive Marmorierung und ist dadurch sehr saftig.

#### *Ribeye-Tomahawk*

Ribeye-Steak an dem der gesamte Rippenbogen verbleibt.