

# DER RAUCHFANG FLEISCH-KATALOG



Prime Steak  
Selection &  
Special Cuts  
aus dem eigenem Dry  
Age Schrank

OB FRÄNKISCHE FÄRSE,  
AMERIKANISCHES  
ENTRECOTE,  
REGIONALES WAGYU,  
BURGER ODER EIN  
SANDWICH

# Wagyu-Rind



## Das Wagyu Rind

Das Wagyu Rind ist auch bekannt als Kobe Rind, was insofern eine nicht ganz richtige Bezeichnung ist, da nur das Fleisch der Wagyu-Rinder, die in der japanischen Region Kobe geboren, aufgezogen, gemästet und geschlachtet wurden, die Bezeichnung Kobe tragen darf. Vergleichbar ist das mit Champagner oder Nürnberger Lebkuchen.

Anders als bei anderen Rindern ist das Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder nicht punktuell, sondern gleichmäßig in sehr feiner Marmorierung im Muskelfleisch verteilt.

### Info

Fleischherkunft : Eggolsheim

Schlachttyp: ab 30 Monaten

Besonderheit : extrem hoher Marmorierungsgrad des Fleisches durch einen sehr hohen Anteil an intramuskulärem Fett

Unsere Steak's vom Wagyu

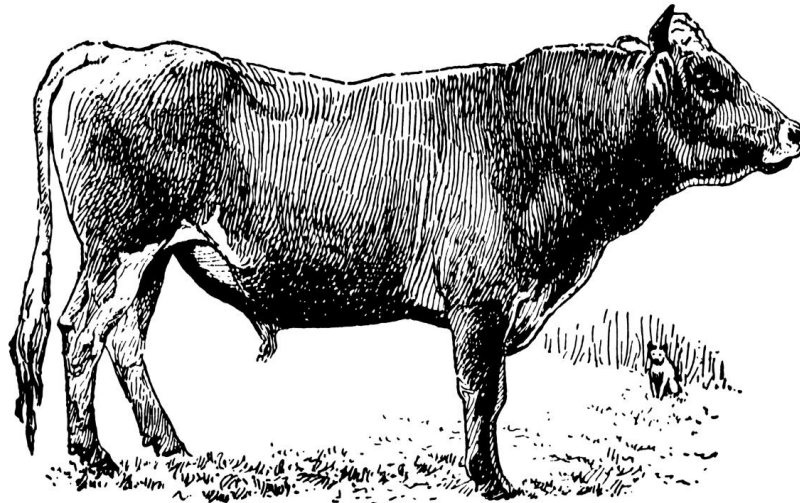
T-Bone

Porterhouse Steak

Entrecote am Knochen

# American Beef

## Dry Age



Unser US-Fleisch kommt überwiegend aus dem Cattle Country, den westlichen Bundesstaaten der Great Plains. Zu diesen gehören im Westen Montana, Wyoming, Colorado und New Mexico und im Osten North Dakota, South Dakota, Nebraska, Kansas, Oklahoma und Texas.

Die Rinder werden dort in der natürlich belassenen Prärie geboren und mit ihren Muttertieren großgezogen. In der Gegend herrscht ein kontinentales Klima, bei dem die Tiere das ganze Jahr unter freiem Himmel gehalten werden können.

Der Fettgehalt dieser Rinder ist wesentlich höher, als der unseres argentinischen Angus Rind und besser

marmoriert, was eine bessere Qualität hervorruft. Je marmorierter das Fleisch, desto zarter ist das Stück Fleisch.

Rinderrassen : Black Angus & Hereford

Unser Dry Age US Fleisch ist mindestens 21 Tage, in unserem Reifeschrank um noch einen Ticken an Qualität hinzu zugewinnen. Das Fleisch wird dadurch intensiver im Geschmack und zarter .

300 g

# 91560er Färse

## aus unserem Dry Ager



Unsere regionalen veredelten  
91560er Steaks aus dem  
hauseigenem Dry Age Schrank...

### Fränkische Färse

Eine Färse ist ein ausgewachsenes weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat.

Liebhaber schätzen die ausgewogene Marmorierung, die das Färsenfleisch besonders zart, saftig und geschmackvoll macht.

### Dry Age Vorgang

In unserem Dry Ager reifen wir das Färsenroastbeef ca. 4 Wochen, bevor wir es zerteilen und weitere 2 Wochen nachreifen lassen. Durch die lange Dauer

wird das Fleisch intensiver im Geschmack und trägt eine leichte Buttermilchnote mit sich.

Bei Bestellung wird das Steak frisch am Knochen für Sie portioniert und am Tisch präsentiert sowie serviert und tranchiert

### Tomerhawk Steak

für 2 Personen oder auch „allein“

1,4 bis 1,6 kg

### T-Bone Steak

Porterhouse