

# RAUCHFANG



## STEAKBAG

(Abholpreise, alle Preise in EURO)

### So funktioniert's

1. Wählt Euer Lieblingsstück Fleisch aus, ruft bei uns an und sagt uns, mit welchem Stück Fleisch wir Euch glücklich machen dürfen.
2. Wir packen Euch Eure Bag zusammen und Ihr könnt Sie dann bei uns im Rauchfang abholen und Eurem BBQ steht nichts mehr im Wege!

### Argentinisches Black Angusrind

Rinderfilet			Top Rumpsteak		Entrecote / Rib Eye Steak	
150 g	200 g	300 g	200 g	300 g	250 g	400 g
23,50,-	31,-	45,-	22,50,-	33,50,-	23,-	36,80

### Aus unserem hauseigenen DRY AGER

**Je nach Verfügbarkeit im Haus oder Ihr bestellt es Euch vor (3 Tage Vorlaufzeit)**

Tomahawk Steak	ca. 1,4 kg – ca. 1,6 kg	82,-
Porterhouse Steak	ca. 550 g – ca. 700 g	68,-
T-Bone Steak	ca. 550 g- ca. 700 g	61,-
US Entrecote	300 g	47,-

# #steakbagrauchfang Kombi's

[#steakbagrauchfang](#) [#steakhausrauchfang](#) [#rauchfangerlangen](#) [#steakhuntercatering](#)  
[#könnthrichtzuunskommteinstückrauchfangzueuch](#)

## Steakbag 1

6 Stück Roastbeef vom Black Angusrind a 200 g  
6 Baked Potatoe mit sour creme,  
6 kleine Maiskolben, Portion Speckbohnen & Kräuterbutter 137,- €

## Steakbag 2

3 Stück US PRIME Entrecote a 300 g  
3 Baked Potatoe mit sour creme,  
3 kleine Maiskolben, Portion Speckbohnen & Kräuterbutter 145,- €

## Steakbag 3

2 Stück Rumpsteak vom Black Angusrind a 300 g,  
2 Stück Entrecote vom Black Angusrind a 250 g  
4 Stück Baked Potatoe mit sour creme,  
4 kleine Maiskolben, Portion Speckbohnen & Kräuterbuter 118,- €

## Steakbag 4

2 Stück Rumpsteak vom Black Angusrind a 200 g  
2 Stück Baked Potatoe mit sour creme,  
2 kleine Maiskolben, Portion Speckbohnen & Kräuterbutter 50,00€