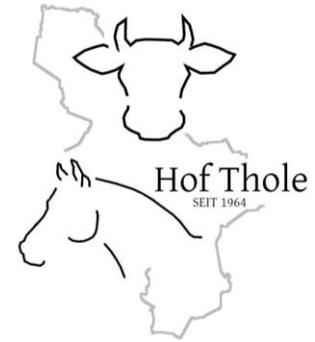


Rindfleischpreisliste

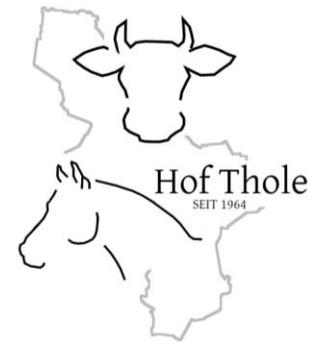
Bewusst, Regional, DryAged



Produkt	Beschreibung	Preis €/100g
Filet (Tenderloin)	Längliches Teilstück unterhalb der Wirbelsäule, auch bekannt als Lende	6,40
Porterhouse Steak	Steak aus der kurzen Lende (T-förmiger Lendenwirbel) mit Filet & Roastbeef	4,80
T-Bone Steak	Steak aus der kurzen Lende (T-förmiger Lendenwirbel) mit kl. Filet & Roastbeef	4,20
Tomahawk Steak	Steak aus der vorderen hohen Rippe („Ribeye / Entrecôte mit Knochen“)	4,20
Clubsteak (Ochsenkotelett)	Steak des Roastbeefs zw. Hochrippe und Hüfte („Rumpsteak mit Knochen“)	4,00
Denver Cut (Prime Chuck Steak)	Teilstück aus dem vorderen Rücken (Nacken, Nackenkern)	3,80
Hüftsteak (Sirloin Steak)	Großes, mageres Steak aus dem hinteren flachen Ende des Roastbeefs	3,80
Special Cuts (Las Vegas, Onglet ...)	Saftige Steakschnitte mit kräftigem Geschmack aus dem ganzen Rind	3,60
Flank Steak (Bavette de Flanchet)	Teilstück aus dem Bauchlappen des Rinds (Dünnung unterhalb des Filets)	3,60
Flat Iron Steak	Kurzfaseriges Steak aus der Rinderschulter	3,20
Bottom/Round Steak	Teilstücke aus der Unter- bzw. Oberschale des Rindes (Oberschenkel)	2,80
Skirt Steak (Inside / Outside)	Bekannt als Kron- oder Saumfleisch, besser Muskelfleisch des Zwerchfells	2,00

Rindfleischpreisliste

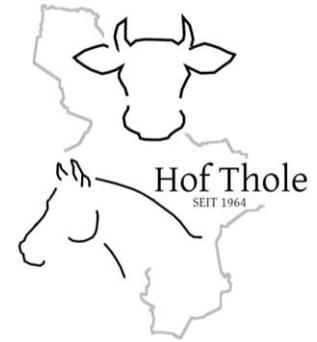
Bewusst, Regional, DryAged



Produkt	Beschreibung	Preis €/100g
Braten (Falsches Filet)	Schmorbraten aus Vorder- und Hinterviertel	2,60
Burger	Burgerpattie mit Ø12cm á 200g (incl. Brioche Burger Bun)	2,50
Beef Brisket	Rinderbrust, im Fachjargon spricht man auch von einem Fullpacker Brisket	2,25
Beef Hammer	Rinderwade („Rindshaxe“)	2,25
Rouladen	Aus der Unter- bzw. Oberschale des Rindes (Oberschenkel) geschnitten	2,20
Gulasch	Magere Teilabschnitte vom Rind	2,20
Hackfleisch	Hackfleischerzeugnis	1,60
Bratwurst	Fein gewürzte Bratwurst vom Rind	1,60
Beinscheibe	Aus der Rinderwade (wunderbar und oft verkannt)	1,40
Suppenfleisch	Perfekt für Suppen & Eintöpfe	1,20
Markknochen	Ideal für Saucen & Fonds	1,00
Suppenknochen	Perfekt für Suppen & Eintöpfe	0,80

Rindfleischpreisliste

Bewusst, Regional, DryAged



Produkt	Beschreibung	Preis €/100g
Bäckchen	...	1,80
Zunge	...	1,60
Herz	...	1,40
Lunge	...	1,20
Leber	...	1,00