

Unser Sommerspezial

Steak vom Wagyu-Rind aus Thüringen

€

Steakhüfte 250gr

Full Blood / Güteklasse A6/7



37

Das Wagyu-Hüftsteak findet man am Ende des Rinderrückens direkt hinter dem Roastbeef, noch vor dem Schwanzstück und oberhalb der Rindernuss. Das Fleisch ist kurzfasrig und sehr fein marmoriert. Zum Kurzbraten ist es durch seine "Magerheit" sehr gut geeignet

Rumpsteak 300gr

Full Blood / Güteklasse A6/7



48

Das Wagyu Rump-Steak, auch Beiried (Roastbeef) genannt, ist ein Teilstück des Hinterviertels zwischen Hochrippe und Hüfte. Der Steakklassiker rangiert in der Beliebtheitskala der eingefleischten Steakesser neben dem Rib Eye auf den obersten Plätzen. Es gehört unter anderem zu den am wenigstens beanspruchten Muskeln. Somit ist es von entsprechend zarter Struktur und verfügt im Gegensatz zum Rib Eye über keinen ausgeprägten Fettkern. Das Wagyu Rumpsteak besticht durch seine schöne weiße Fettabdeckung. Eine butterzarte Textur verleiht dem Stück ein nuancenreiches Aroma und beweist: Es muss nicht immer Filet sein!

Rip Eye / Entrecôte 300gr

Full Blood / Güteklasse A6/7



55

Rip Eye / Entrecôte 400gr

Full Blood / Güteklasse A6/7

69

„Rib-Eye“ - nicht ohne Grund ist dieses Steak besonders beliebt unter Feinschmeckern und Steakliebhabern. Zu erkennen ist es an dem charakteristischen Fettagge, woraus sich auch die französische Bezeichnung „Entrecôte“ ableitet. Ein Steak für echte Fleischfans!

Dazu servieren wir Ihnen einen bunten Salat, Kräuterbutter und Baguette