

BEZEICHNUNG	ZUBEREITUNGSTIPP	PREIS/KG
LUNGENBRATEN STEAKS	KURZ ANBRATEN	€ 370,00
LUNGENBRATEN SPITZEN	KURZ ANBRATEN	€ 320,00
BEIRIED/RUMPSTEAK	KURZ ANBRATEN	€ 240,00
RIBEYÉ/ROSTBRATEN	KURZ ANBRATEN	€ 220,00
PORTERHOUSESTEAK	KURZ ANBRATEN	€ 220,00
T-BONE/HOCHRIPPE	KURZ ANBRATEN	€ 195,00
HÜFTSTEAK	KURZ ANBRATEN	€ 180,00
NACKENSTEAK/HALS	KURZ ANBRATEN	€ 140,00
RINDSROULADEN	WIE GEWÖHNT	€ 120,00
NUSSSTEAK	KURZ ANBRATEN	€ 120,00
TAFELSPITZ	KOCHEN/BRATEN	€ 105,00
TAFELSTÜCK	KOCHEN/BRATEN	€ 95,00
HIEFERSCHWÄNZL	KOCHEN/BRATEN	€ 95,00
NUSS GANZ	BRATEN	€ 95,00
WEISSES SCHERZL	KURZ ANBRATEN/BRATEN	€ 95,00
FEDERL/SCHULTERMittelstück	KURZ ANBRATEN/BRATEN	€ 90,00
SCHULTERSPITZ	KURZ ANBRATEN/BRATEN	€ 90,00
DICKE SCHULTER	GULASCH/BRATEN	€ 80,00
WÄDEN	GULASCH	€ 65,00
WAGYU SPEZIAL WURST		€ 45,00
FASCHIERTES/BURGER (FETT)	ANBRATEN	€ 35,00
RIPPE /BRUSTKERN	KOCHEN	€ 35,00
LEBERKÄSEBRÄT		€ 34,90
KNOCHEN		€ 3,00
LEBERKNÖDEL STÜCK		€ 2,90
<p>AUF GRUND DER FEINEN TEXTUR UND DER AUSGEPRÄGTEN FETTMARMORIERUNG ZERFÄLLT DAS FLEISCH BEI ZU LANGEM BRATEN . ALSO LIEBER KURZ UND HEISS ANBRATEN.</p>		
<p>WAGYU-BRATEN: IM BACKOFEN BEI NUR 75 GRAD GAREN BIS DIE KERNTemperatur IM FLEISCH CA. 60 GRAD C ERREICHT HAT, DANN VON ALLEN SEITEN ANBRATEN.</p>		
<p>WICHTIG! WENN MAN DAS FLEISCH AUS DEM KÜHLSCHRANK NIMMT, RASTEN LASSEN, BIS ES RAUMTEMPERATUR ERREICHT HAT.</p>		