

DRY AGE *Experience the perfect steak*

Das trocken abgehangene Rind liefert die besten Steaks der Welt. Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte **Dry Aging**, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt.

„Beef needs aging. And aging needs time. Dry Aging - translated “to mature dry” - is the traditional way of aging meat to produce an extraordinary tender and intense flavor. A technique, many decades old, through which beef reaches the highest possible grade.”

Simmentaler Fleckvieh

Das Fleckvieh geht zurück auf einige alte Landrassen in der Schweiz. Bereits seit über 1.400 Jahren wurde das Simmentaler Fleckvieh dort gezüchtet. Ab 1835 züchtete man diese Rasse auch in Deutschland.

The Fleckvieh cattle's history goes back to an old country breed in Switzerland. For more than 1400 years the Simmental Fleckvieh has been bred there. Since 1835 this breed has been cultivated in Germany.

Simmentaler Fleckvieh in unserem Dry Ager gereift. Simmental cattle aged in our dry ager.

Herkunft: Regional Rhön, Deutschland / Origin: Regional Rhoen, Germany

Wählen Sie Ihren Cut / Select your cut

Porterhouse-Steak	19,00 pro 100g / per 3,5oz	Club-Steak	17,00 pro 100g / per 3,5oz
T- Bone-Steak	18,00 pro 100g / per 3,5oz	Ochsenkotelett	16,00 pro 100g / per 3,5oz
		Côte de Boeuf	

MAKE IT YOUR SIZE

Freuen Sie sich auf Steaks in Premium-Qualität! Und nicht nur das: Entscheiden Sie, wie groß Ihr Steak sein soll und schneiden Sie sich Ihr Fleischstück selbst ab. Es ist keine einfache Entscheidung, aber eine durch und durch köstliche.

Choose your preferred meat, decide on the size and let our chefs prepare it for you. It's not an easy choice, but a delicious one.

U.S. Hochrippe - Make it your size

bestimmen Sie die Steak-Dicke selbst

Herkunft: USA IBP, 120 Tage Feedlot,

Rasse: Hereford-Angus Kreuzung

Origin: USA IBP, 120 days feedlot, breed: Hereford-Angus cross

18,00 pro 100g / per 3,5 oz

Wagyu Hüftsteak - Make it your size

bestimmen Sie die Steak-Dicke selbst

Herkunft: Australien, Wagyu 200 Tage Feedlot, BMS 3-5

Origin: point steak, Australia, wagyu 200 days feedlot,

quality level 3-5

18,00 pro 100g / per 3,5 oz

Charolais, Côte de Boeuf

Herkunft: Frankreich, vom Jungbullen, Weidehaltung

Origin: France, from young bull, pasture feeding

14,00 pro 100g / per 3,5oz