

Die besten Steaks vom Rind

T-Bone Steaks dry aged

(von der Färs) 100 g 3,99
Der charakteristische T- Knochen verleiht dem Steak seinen intensiven Fleischgeschmack und die Saftigkeit.

Roastbeef dry aged (von der Färs)

100 g 4,99
Roastbeef vakuum gereift (von der Färs) 100 g 2,70
Das Rumpsteak stammt aus dem hinteren Rücken des Rindes und ist auch bekannt als Roastbeef oder Strip Loin.

Ribeye/Entrecôte

100 g 2,59
Bei Entrecôte, Ribeye oder Hochrippe handelt es sich um einen fast gleichen Zuschnitt aus dem vorderen Rücken, der am meisten beanspruchten Muskelgruppe und ist wunderbar zum Kurzbraten geeignet.

Rinderfiletsteaks (von der Färs)

100 g 3,99
Das Filet ist das zarteste Fleischstück und kann auf verschiedene Arten zubereitet werden. Zum Beispiel als Kurzbraten, zum Grillen oder als Sous-Vide.

Rinderhüftsteaks

100 g 2,49
Beim Hüftsteak oder Sirloin Steak genannt, handelt es sich um die Rinderhüfte, während der Hüftkern auch als Steakhüfte bezeichnet wird. Das Hüftsteak lässt sich perfekt braten und schmoren.

US CUTS. Die große Auswahl an bekannten und unbekanntem Fleischzuschnitten entdecken Sie hier!

Picanha – Tafelspitz

100 g 2,30
Ein vielseitig einsetzbares Stück. Kochen, Schmoren, Braten, Grillen, am Stück oder portioniert – alles ist möglich.

Ribeye Tomahawk Steak

100 g 4,20
Das Tomahawk Steak ist ein Ribeye am und mit

extralangem Knochen. An Saftigkeit nicht zu überbieten. Fettäderchen durchziehen gleichmäßig das Fleisch. Der Knochen des Tomahawk Steaks intensiviert den kernig-kraftigen Fleischgeschmack.

Das Beef Tri Tip

100 g 2,50
ist das Bürgermeisterstück vom Rind. Ganz oder als Steak geschnitten ein Genuss für jeden Grillen.

Top Butt Flap Steak

100 g 2,25
Das Top Butt Flak Steak stammt aus dem hinteren Lappenstück der Flanke. Flach, stark marmoriert, sehr saftig, voller Geschmack.

Flank Steak

100 g 2,35
Das Flank Steak ist das bekannteste Steak in den USA. Richtig zubereitet ist das Flank herrlich zart und unvergleichlich aromatisch. Perfekt zum Grillen, Schmoren oder Kurzbraten!

Flat Iron

100 g 2,50
Das Flat Iron wird vom Zungenbug geschnitten, bei dem die innenliegende Sehne entfernt wird. In Punkto Zartheit sorgt dieser Special Cut für absolute Geschmacksexplosionen. Durch die hohe Marmorierung bleibt das Flat Iron auch nach dem Braten ausgesprochen saftig.

Outside Skirt Steak

100 g 3,85
Das Outside Skirt Steak liegt auf dem inneren Rippenbogen des Rindes. Auch als Saumfleisch oder Kronfleisch ist dieser Cut bekannt. Es handelt sich beim Outside Skirt um stark beanspruchtes Muskelfleisch, das grobfaserig ist und eine feste Fleischstruktur aufweist. Früher wurde das Skirt Steak als Suppeneinlage oder für Gulasch genutzt, heute wird es gerne gegrillt oder kurzgebraten.

Teres Major

100 g 3,99
Das Nonplusultra für Fleischfans: Teres Major. Der Teres Major ist ein Cut aus dem hinteren Teil der Schulter und wird auch als Metzgerstück, Petite Tender oder flaches

Filet bezeichnet. Der Cut kann entweder kurz gebraten als Steak oder als Filet Medaillon zubereitet werden.

Vegas Strip Steak

100 g 2,99
Die länglichen, flachen Steaks werden aus der Schulter des Rindes geschnitten. Das Vegas Strip Steak ist quasi der Schulterdeckel des Rindes. Das Vegas Strip Steak ist schön marmoriert und hat somit einen wunderbaren Geschmack. Es ist extrem saftig, sehr zart und ideal zum Grillen und Braten geeignet.

Falsches Filet

100 g 2,99
Das „Falsche Filet“ oder auch „Chuck Tenderloin“ bezeichnet, ist ein Steak, das aus der Schulter geschnitten wird und somit sehr geschmacksintensiv ist. Natürlich stammt diese Bezeichnung aus dem Land der Grill- und Fleischspezialisten, den USA und wird dort für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Der neue Trend für die Grillsaison! Der Zuschnitt eignet sich besonders gut zum Marinieren und anschließendem Kurzbraten.

Hüftzunge

100 g 2,99
Hüftzunge wird der Deckel auf der Hüfte genannt. Besonders zart und saftig!

SPIDER STEAK - FLEDERMAUS STEAK

100 g 1,95
Das Spider Steak ist gewissermaßen das Kachelfleisch des Rindes und liegt - verantwortlich für die Bewegungen des Beckenboden - etwas versteckt und flach auf dem Schlossknochen im Hinterschinken.

Trotz seiner langen Fleischfasern ist das Spider Steak auch zum Kurzbraten geeignet. Achten Sie auf eine niedrige Gartemperatur, lange Ruhephasen und schneiden Sie das Steak gegen die Faser auf. So bleibt es besonders saftig und zart. Seinen Namen verdankt das Spider Steak seiner zarten Marmorierung, die an ein Spinnennetz erinnert.

Gourmet- Bestellung

Bei einigen Stücken, insbesondere Dry aged Beef, benötigen wir mindestens 3 Wochen Vorlaufzeit.

T-Bone Steaks dry aged

(von der Färs)

_____ g zum Preis von 100 g à 3,99

Roastbeef dry aged (von der Färs)

_____ g zum Preis von 100 g à 4,99

Roastbeef vakuum gereift (von der Färs)

_____ g zum Preis von 100 g à 2,70

Ribeye/ Entrecôte

_____ g zum Preis von 100 g à 2,59

Rinderfiletsteaks (von der Färs)

_____ g zum Preis von 100 g à 3,99

Rinderhüftsteaks

_____ g zum Preis von 100 g à 2,49

Picanha – Tafelspitz

_____ g zum Preis von 100 g à 2,30

Ribeye Tomahawk Steak

_____ g zum Preis von 100 g à 4,20

Das Beef Tri Tip

_____ g zum Preis von 100 g à 2,50

Top Butt Flap Steak

_____ g zum Preis von 100 g à 2,25

Flank Steak

_____ g zum Preis von 100 g à 2,35

Flat Iron

_____ g zum Preis von 100 g à 2,50

Outside Skirt Steak

_____ g zum Preis von 100 g à 3,85

Teres Major

_____ g zum Preis von 100 g à 3,99

Vegas Strip Steak

_____ g zum Preis von 100 g à 2,99

Falsches Filet

_____ g zum Preis von 100 g à 2,99

Hüftzunge

_____ g zum Preis von 100 g à 2,99

Spider Steak

_____ g zum Preis von 100 g à 1,95

Abholung am _____

in _____

ca. Uhrzeit _____

Name, Vorn. _____

Ort, Str. _____

Telefon* _____

E-Mail* _____

Verbindliche Unterschrift

*Wenn wir Sie benachrichtigen sollen. Wir versichern, Ihre Daten gemäß der DSGVO vertraulich zu behandeln.

