

## Angus - das Lieblingsrind der Steak-Freunde!



Einmal Angus gegessen - nie wieder was anderes gewollt... So geht es vielen unserer Kunden. Angus-Fleisch unterscheidet sich von herkömmlichem Rind durch seine ausgezeichnete Fleischqualität - das Fleisch ist kurzfasriger und viel zarter und auch der Geschmack ist um einiges intensiver. Angus-Rinder sind reine Fleischrinder, das heißt, die Rinder werden nur des Fleisches wegen gezüchtet - somit liegt auch das Hauptaugenmerk in der Zucht immer auf der Verbesserung der Fleischqualität - anders als bei Milchrindern, wo das Zuchtziel in der Steigerung der Milchleistung und Verbesserung der Milchqualität liegt. Milch wird bei uns auch nicht vermarktet sondern dient den Kälbern in den ersten 7 Monaten ihres Lebens als Nahrung. Sie dürfen bis zu ihrer Geschlechtsreife mit der Mutter mitlaufen und bekommen neben guter Muttermilch noch frisches Gras im Sommer, bzw. Grassilage und Heu im Winter. Wir wollen, dass es unseren Rindern gut geht - und das schmeckt man, finden wir!

### Geheimtipps....

Ochsenschlepp	kg	€ 13,00	Weltweit geschätzte Suppenbasis. Die dickeren Teile enthalten saftiges Schmorfleisch - wie Ossobuco verwendbar!
Ossobuco	kg	€ 13,00	Gut geschmort und mit knackig blanchiertem Gemüse und Eierschwammerl serviert ein wahres Festtagsessen!
Brisket	kg	€ 14,00	Das ideale Fleischstück für Smoker!
Rosenstück	kg	€ 16,00	Oberer Teil der Wade, zum Kochen oder Schmoren. Gulasch-Geheimtipp!
Pope's Eye	kg	€ 16,00	Auch "Spider Steak" und bei uns als "Fledermäuschen" ein Geheimtipp - Medium rare ein Steak für Fortgeschrittene!
Rinderbackerl	kg	€ 16,00	Sous-vide vorgegart und dann gegrillt oder im Wurzelgemüse lange geschmort entwickelt sich aus der Rinderbacke eine wahre Delikatesse!
Burger-Patties	Stk.	€ 2,50	Fast Food á la Ederhof - ob gewürzt oder ungewürzt - kurz anbraten, Gemüse und Sauce dazu und fertig ist das Mittagessen! Wir empfehlen dazu Schneller's Burger Pans.

#### Die Klassiker:

Schermrippe, Brust mit Knochen	kg	€ 8,00	Das ideale Fleischstück für die Suppe!
Wadschinken	kg	€ 13,00	Die mit Sehnen durchzogenen Wade ergibt gut durchgegart ein sehr sämiges, geschmackvolles Gulasch!
Gulaschfleisch	kg	€ 13,00	Wer es lieber sehnenfrei mag - Gulaschfleisch aus dem Hals.
Faschiertes	kg	€ 10,00	Feines, mageres Rinderfaschiertes.

#### Suppenspezialitäten, Rindfleischsalat

Mageres Maisl	kg	€ 20,00	In Deutschland auch bekannt als "Falsches Filet" eignet sich dieses besonders zartfasrige Fleischstück zum Braten im Ganzen, Schmoren, Kochen und Smoken. Der untere Teil kann auch zu Tatar gehackt werden.
Weißes Scherzl	kg	€ 20,00	Besonders mageres, eher grobfasriges Fleischteil, das für Rouladen aber - gut gereift - auch zu Kurzbrat-Tournedos geschnitten werden kann.
Bürgermeisterstück	kg	€ 20,00	Wir nennen ihn auch "falschen Tafelspitz" - sehr zartes Fleisch zum Kochen, in dünnen Scheiben und gut gelagert auch kurzbratbar.
Tafelspitz	kg	€ 24,00	Der Superstar des Siedefleisches! Knochen für eine kräftige Suppe gibt es bei uns GRATIS dazu!

#### Für saftige Braten

Schulterscherzl	kg	€ 20,00	Edles Fleischstück mit markanter Mittelsehne; gut für edles Gulasch, Siedefleisch, Smoker oder Pastrami.
Dicke Schulter	kg	€ 19,00	Das magere Kernstück der Schulter besteht aus zartfasrigen Muskeln, die zu Schulterbraten, magerem Gulasch oder gekocht im Rindfleischsalat eine gute Figur machen!
Gab	kg	€ 21,00	
Schale im Ganzen	kg	€ 20,00	Liefert die besten Schnitzel und Rouladen, kann aber auch - hauchdünn geschnitten - für Fondue bzw. Tatar verwendet werden.
Nuss im Ganzen	kg	€ 20,00	Im Ganzen zum Schmoren, für Rouladen und Ragouts.
Tafelstück	kg	€ 20,00	Im Ganzen zum Schmoren, für Rouladen und Ragouts.

### Edelteile

Schnitzel, geschnitten	kg	€ 22,00	Portionsgerecht geschnittene Rinderschnitzel bevorzugt aus der Schale oder der flachen Nuss.
Rostbraten	kg	€ 30,00	im Ganzen, zB für Zwiebelrostbraten
Beiried	kg	€ 30,00	im Ganzen, zB für Roastbeef
Lungenbraten	kg	€ 54,00	im Ganzen

### Steaks, Steaks, Steaks (je nach Saison)

Flank Steak	kg	€ 22,00	Der Trend-Cut für Pfanne und Grill!
Tri-Tip Steak	kg	€ 28,00	Steak aus dem Bürgermeisterstück
Coulotte	kg	€ 30,00	Steak aus dem Tafelspitz
Flat Iron Steak	kg	€ 30,00	Edel-Cut aus dem Schulterscherz - Sous-vide auf medium rare gegart und kurz geröstet ist es so zart wie Filet.
Tomahawk-Steak	kg	€ 30,00	Mit dem zünftig langen Rippenknochen ist das Tomahawk-Steak nicht nur lecker sondern auch ein echter Hingucker auf dem Grill. Wow-Effekt garantiert!
Round Steak	kg	€ 35,00	Das saftige Steak aus der runden Nuss macht dem Filet echte Konkurrenz!
Hüftsteak	kg	€ 35,00	Gut gereift ein echter Klassiker!
Ribeye	kg	€ 35,00	Bei den Franzosen auch als Entrecote bekannt ein wahrhaft saftiges Steak!
Ribeye Bone In	kg	€ 32,00	Für viele Rindfleischfreunde das Supersteak schlechthin - das 5-6 cm dick geschnittene Entrecote bekommt beim Reverse-Braten durch den seitlichen Rippenknochen noch mehr Geschmack und Saftigkeit!
T-Bone Steak	kg	€ 38,00	Zusammen mit dem Porterhouse die Königsklasse der Steaks!
Porterhouse Steak	kg	€ 40,00	Als "Bistecca alla Fiorentina" schon seit jeher vor allem bei den Italienern beliebt!
Wing	kg	€ 52,00	Der seitlich abgespreizte Teil des Filetkopfes ist etwas langfasriger und weniger zart als die Filetspitze, dafür aber weitaus saftiger!
Chateaubriand	kg	€ 54,00	Steaks aus dem Filetkopf geschnitten.
Filetsteak, Tournedos	kg	€ 56,00	Filetsteaks und Tournedos werden aus dem Filetmittelstück geschnitten.
Filet mignon	kg	€ 54,00	Etwas kleinere Steaks aus dem dickeren Teil der Filetspitze.
Filetspitzen	kg	€ 52,00	Perfekt zum Kurzbraten und zB für Boeuf Stroganoff!