

Dry Aged Beef
(Limousinvieh aus dem Vogtland)
vom Biohof Bretschneider aus Rothenkirchen

JETZT NEU: DRY-AGER Beef im Forstmeister

„Dry Aging“ ist das älteste Verfahren der Fleischreifung und in den USA seit Jahrzehnten Kult.

Wir veredeln Rinderrücken vom Limousin von sogenannten Färsen (geschlechtsreife Kühe, die noch nicht gekalbt haben).

Unsere Rücken hängen bei 1,5 Grad und einer Luftfeuchte von 82% in unserem Dry Ager 30 Tage ab.

Während des Reifeprozesses des Rinderrückens wird das Fleisch am Knochen über einen Zeitraum von 21-30 Tagen abgehängt.

Geboren, aufgezüchtet und geschlachtet im Vogtland.
Porterhouse Steak - Roastbeef und großes Filet am Knochen.
T-Bone – Roastbeef mit Filetanteil am Knochen.

Der Duft und Geschmack eines Dry-Age-Steak erinnert an Nuss und Butter.

Dry Age Rumpsteak	100 g = 10,00 €	Cut's von 250 bis 350 g
Dry Age T-Bone Steak	100 g = 6,00 €	Cut's von 700 bis 1000 g
Dry Age Porterhouse - die Queen der Steaks	100 g = 7,00 €	Cut's von 800 bis 1.100 g
Flanksteak	100 g = 7,00 €	250 bis 400 g

Beilagen

Dips	
Knoblauchdip, Kräuterquark, BBQ-Soße, je Dip	1,00 €
Butter Teller	
Vogelbeerbutter, Kornelkirschenbutter, Blütenbutter	2,30 €
Bunter Beilagensalat	2,80 €
Portion Speckbohnen	3,00 €
Portion Grillgemüse	3,50 €
Röstis, Pommes, Rosmarinkartoffeln, Wedges	
Süßkartoffel Pommes, Steakhouse Pommes / je Portion	2,50 €
Brotkorb mit Knoblauchbrot	2,00 €