

WEIDERIND

[Angus, Galloway & Limousin aus extensiver Weidehaltung]



Rouladen aus der Oberschale [geschnitten]

vom Angus

Art.-Nr. 2281000

Gewicht: 650 – 850 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2278500

Gewicht: 650 – 850 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2390900

Gewicht: 650 – 850 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Kleiner Braten aus der Keule

vom Angus

Art.-Nr. 2281500

Gewicht: 900 – 1.100 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2299600

Gewicht: 900 – 1.100 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2390100

Gewicht: 900 – 1.100 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Großer Braten aus der Keule

vom Angus

Art.-Nr. 2281700

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2299800

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2390300

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Dry Aged Porterhouse-Steak

vom Angus

Art.-Nr. 2282000

Gewicht: 1.000 – 1.300 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2272000

Gewicht: 700 – 1.000 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2399400

Gewicht: 900 – 1.300 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Dry Aged Ribeye-Steak

vom Angus

Art.-Nr. 2282500

Gewicht: 350 – 550 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2272500

Gewicht: 300 – 500 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2399600

Gewicht: 400 – 700 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Kleiner Braten aus dem Bug

klein

vom Angus

Art.-Nr. 2282700

Gewicht: 900 – 1.100 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2299200

Gewicht: 900 – 1.100 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2390500

Gewicht: 900 – 1.100 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Dry Aged Rumpsteak

vom Angus

Art.-Nr. 2283000

Gewicht: 300 – 500 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2273000

Gewicht: 250 – 450 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2399800

Gewicht: 350 – 650 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Dry Aged Clubsteak

vom Angus

Art.-Nr. 2283500

Gewicht: 750 – 1.050 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2273500

Gewicht: 400 – 600 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2400100

Gewicht: 750 – 1.050 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Flat Iron

vom Angus

Art.-Nr. 2283700

Gewicht: 500 – 800 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2277700

Gewicht: 250 – 550 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2391300

Gewicht: 400 – 800 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Spider Steak

vom Angus

Art.-Nr. 2283900

Gewicht: 200 – 450 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2273900

Gewicht: 100 – 250 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2391500

Gewicht: 200 – 450 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Dry Aged Entrecote

vom Angus

Art.-Nr. 2284000

Gewicht: 450 – 650 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2274000

Gewicht: 300 – 500 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2400300

Gewicht: 450 – 700 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Cuscino

vom Angus

Art.-Nr. 2284300

Gewicht: 400 – 600 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2275200

Gewicht: 300 – 500 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2391700

Gewicht: 450 – 850 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Dry Aged T-Bone-Steak

vom Angus

Art.-Nr. 2284500

Gewicht: 800 – 1.100 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2274500

Gewicht: 550 – 850 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2400600

Gewicht: 800 – 1.100 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Teres Major

vom Angus

Art.-Nr. 2284800

Gewicht: 250 – 450 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2273700

Gewicht: 200 – 400 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2391900

Gewicht: 400 – 700 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Flanksteak

vom Angus

Art.-Nr. 2285000

Gewicht: 690 – 890 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2277500

Gewicht: 550 – 850 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2392100

Gewicht: 1.000 – 1.500 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Bavette

vom Angus

Art.-Nr. 2285500

Gewicht: 1.400 – 1.800 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2275500

Gewicht: 800 – 1.400 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2392300

Gewicht: 1.300 – 1.900 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Brisket

vom Angus

Art.-Nr. 2286000

Gewicht: 2.500 – 7.000 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2276000

Gewicht: 2.000 – 5.500 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2392500

Gewicht: 2.500 – 7.700 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Großer Braten aus dem Bug

vom Angus

Art.-Nr. 2286200

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2299000

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2390700

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Tri-Tip [Bürgermeisterstück]

vom Angus

Art.-Nr. 2286500

Gewicht: 1.000 – 2.000 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2276500

Gewicht: 700 – 1.300 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2392700

Gewicht: 1.000 – 2.000 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Filetsteak

vom Angus

Art.-Nr. 2287000

Gewicht: 100 – 250 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2279500

Gewicht: 100 – 250 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2392900

Gewicht: 120 – 370 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Semerrolle

vom Angus

Art.-Nr. 2291700

Gewicht: 2.500 – 3.500 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2291500

Gewicht: 1.600 – 3.000 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2394400

Gewicht: 2.600 – 5.000 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Falsches Filet

vom Angus

Art.-Nr. 2292200

Gewicht: 1.400 – 2.900 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2292000

Gewicht: 1.000 – 1.500 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2394600

Gewicht: 1.100 – 2.500 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Beinscheibe

vom Angus

Art.-Nr. 2294200

Gewicht: 600 – 1.000 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2294000

Gewicht: 400 – 700 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2395600

Gewicht: 600 – 1.000 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Tafelspitz

vom Angus

Art.-Nr. 2293700

Gewicht: 2.500 – 4.700 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2293500

Gewicht: 1.300 – 2.900 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2395400

Gewicht: 2.200 – 5.300 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Handgeschnittenes Gulasch

vom Angus

Art.-Nr. 2296200

Gewicht: 900 – 1.100 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2296000

Gewicht: 900 – 1.100 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2396700

Gewicht: 900 – 1.100 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Hüftsteak

vom Angus

Art.-Nr. 2300200

Gewicht: 600 – 900 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2300000

Gewicht: 400 – 700 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2397400

Gewicht: 600 – 1.000 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Querrippe

vom Angus

Art.-Nr. 2300400

Gewicht: 700 – 1.000 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2279700

Gewicht: 550 – 800 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2397600

Gewicht: 700 – 1.000 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Tip Center

vom Angus

Art.-Nr. 2300600

Gewicht: 2.200 – 3.400 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2275700

Gewicht: 1.500 – 2.000 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2397800

Gewicht: 2.400 – 3.600 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Tip Side

vom Angus

Art.-Nr. 2300800

Gewicht: 2.000 – 3.000 g

vom Galloway

Art.-Nr. 2275900

Gewicht: 1.200 – 1.500 g

vom Limousin

Art.-Nr. 2398000

Gewicht: 2.200 – 3.200 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]

HINWEIS:

Wenn ihr spezielle Wünsche habt, sprecht uns bitte vor eurer Bestellung an!