



Angus-Rindfleisch für den Grill

Angus-Rinderbratwurst und Schinkenwurst- verpackt zu 5 Stück	22,90 €/kg nur im Sommer
Ohne Geschmacksverstärker, ohne Schweinefleisch mit einem intensiven Geschmack.	
Rinderhack	14,00/14,50 €/ kg
Rinderfilet	60,90/64,90 €/ kg
Flanksteak – Gewicht pro Stück ca. 600-800 g	37,90 €/ kg
Entrecote /Ribeye – Gewicht pro Stück 300-400 g	41,90 €/ kg
Charakteristisch für das Stück sind drei verschiedene Muskelstränge.	
Flat Iron Steak / Vegas Strip - Gewicht pro Stück 200-300 g	33,00 €/ kg
Tafelspitz / Picanha im Stück	22,90/24,90 €/ kg
Teres Major / Petit Tender / Metzgerstück	27,90 €/ kg
Sirloin Tip Steak	27,90 €/ kg
Tri-Tip / Bürgermeisterstück – Gewicht pro Stück 500 g- 800 g	31,90 €/ kg
Flap Meat Steak	27,90 €/ kg
Fledermausstück / Spider Steak – Gewicht pro Stück ca. 300- 450g	27,90 €/ kg
Onglet / Hanging Tender/ Nierenzapfen – Gewicht ca. 200 g	27,90 €/ kg
Skirt Steak / Zwerchfell	21,90 €/ kg
Nackensteak mit Knochen – Gewicht pro Stück ca. 900 g -1,1 kg	20,00 €/ kg
Der Nacken trägt den Kopf und dort sind die Muskeln besonders kräftig. Das ist ein kräftiges Stück auf dem Grill. Sehr schön für Pulled Beef im Smoker, dafür bitte ein größeres Stück bestellen.	
Querrippen / Short ribs -> nur auf Vorbestellung	11,90 €/ kg
Ideal für den Smoker.	

Ein Tipp zum Grillen

Am besten sollte Angus-Rindfleisch schier gegrillt werden, ohne Gewürze etc.
Vor dem Verzehr etwas ruhen lassen und dann nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen.
Einige Teilstücke sollten beim servieren quer zur Faser geschnitten werden.

Alle Angebote nur solange der Vorrat reicht