



## Dry Aged




### Steinwald-Beef für Dry Aged Stegs

Das Reifen allein macht nicht die Qualität des Stegs aus. Vielmehr kommt es auf die Rinderrasse und auf die Haltung an, ob das Fleisch fein marmoriert und zart ist. Um Ihnen diese Qualität garantieren zu können beziehen wir das Fleisch von Landwirten aus der Öko-Modellregion Steinwald-Allianz und reifen selbst in unserem Reifeschränk.

Die Landwirte der Öko-Modellregion Steinwald-Allianz sind Bio-zertifiziert. Das Rindfleisch kommt auf kurzem Weg zu uns: Steinwald-Beef aus Bio-Produktion - beste Qualität aus der Region.

Unser Dry Aged Beef reift 21 bis 28 Tage in unserem Reifeschränk.

Unter kontrollierten Bedingungen wird das Fleisch am besten: dunkelrot, fein marmoriert und intensiv im Geschmack.

 Dry Aged Rumpsteg ca. 250 g Steinwald-Beef aus Bio-Produktion	26,00
 Dry Aged Rib-Eye-Steg, ca. 300 g Steinwald-Beef aus Bio-Produktion	33,50
 Dry Aged Filet, ca 200 g Steinwald-Beef aus Bio-Produktion	35,50