

# \* American Beef Cuts \*

## ( vom Moorgrundrind )

### Qualitätsrindfleisch aus eigener Produktion.

Geboren und aufgewachsen auf den saftigen Weiden im Moorgrund.

Und das können Sie schmecken!!!

Wir bieten Ihnen saftige Steaks jeder Art, frisch oder als

**Dry - Aged Steaks**, *trockengereift* an.

Weiterhin veredeln wir unser Qualitätsrindfleisch in eigener Produktion zu hochwertigen Rohwurst- und Salamisorten.

Gerne können Sie sich selbst vor Ort von der artgerechten Haltung unserer Moorgrundrinder überzeugen.

	<h3>PORTERHOUSE STEAK</h3> <p>geschnitten aus: Short Loin / Roastbeef</p> <p>Relativ zartes Steak mit großem Filetanteil, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen.</p>		<h3>TENDERLOIN ROAST</h3> <p>geschnitten aus: Tenderloin / Filet</p> <p>Zartes Steak, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen oder zum Braten.</p>
	<h3>T BONE STEAK</h3> <p>geschnitten aus: Short Loin / Roastbeef</p> <p>Relativ zartes Steak mit kleinem Filetanteil, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen.</p>		<h3>SIRLOIN STEAK</h3> <p>geschnitten aus: Sirloin / Rumpsteak</p> <p>Festeres Teilstück, optimal geeignet für kurzes Grillen oder zum Braten.</p>
	<h3>BONE IN STRIP STEAK</h3> <p>geschnitten aus: Short Loin / Roastbeef</p> <p>Roastbeef mit Knochen ohne Filet, relativ zart, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen.</p>		<h3>RIB EYE STEAK</h3> <p>geschnitten aus: Sirloin / Hohe Rippe</p> <p>Relativ zartes Steak, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen oder zum Braten.</p>
	<h3>PRIME RIB</h3> <p>geschnitten aus: Short Loin / Roastbeef</p> <p>Cowboy Steak: Relativ zartes Steak vom vorderen Roastbeef mit Knochen, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen.</p>		<h3>HUFTSTEAK</h3> <p>geschnitten aus: Round / Hüfte</p> <p>Zartes Steak aus der Rinderhüfte, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen oder zum Braten.</p>
	<h3>BACK RIBS</h3> <p>geschnitten aus: Rib / Rippe</p> <p>Rippenbraten; eher zäheres Teilstück, optimal geeignet für indirektes Grillen oder zum Schmoren.</p>		<h3>FLANK STEAK</h3> <p>geschnitten aus: Flank / Flanke</p> <p>Eher festeres Teilstück, optimal geeignet für direktes Grillen.</p>