

benzoliver´ Steak-Karte:



...von der deutschen Färse

Steakhüfte (200g) 19,00 €

Entrecote (300g) 28,00 €

dazu reichen wir Ihnen:

Kräuterbutter, Curryblütenbutter & Kartoffelgratin

Färsen aus dem Voralpenland zwischen Donau und Alpen, im deutschen Alpenvorland, werden unsere Färsen auf natürlichem Einstreu gehalten und stressfrei geschlachtet. Mit mehr Platz zum leben und Futter vom eigenen Hof wachsen die Tiere gesund heran. Ein zartes, feinmarmoriertes und geschmacks- intensives Fleisch ist das Ergebnis. Eine Färse, ist laut Definition ein geschlechtsreifes, weibliches Rind bis zur ersten Kalbung.

... vom Almweiderind

Rumpsteak (250g) - 27,50 €

Filet (200g) - 32,00 €

Entrecote double (500g) - 54,00 € für 2 Personen *auf einem Holzbrett tranchiert*

dazu reichen wir Ihnen:

Kräuterbutter, Curryblütenbutter & Kartoffelgratin

Almweiderind aus österreichischen Bergregionen. Die Rinder stammen von verschiedenen Almen aus der Steiermark und den angrenzenden Regionen. Das rauere Klima auf einer Alm mögen nicht nur die Kühe lieber, es sorgt auch für magere Fleischstruktur. Diese Faktoren sowie viel Bewegung und sehr kräuterreiche Wiesen ergeben ein geschmacksintensives Rindfleisch mit der gewünschten intramuskulären Fetteinlagerung.