



CROATIAN PRIME BEEF

VOM ABERDEEN BLACK ANGUS

30 TAGE DRY AGED

RIB EYE STEAK

ca.700g +

53 €

T-BONE STEAK

ca.700g +

63 €

TOMAHAWK STEAK

ca.800g +

67 €

PORTERHAUS STEAK

ca.800g +

79 €

Zu jedem Steak servieren
wir eine Beilage Ihrer Wahl
und einen Salat



Liebe Gäste,

Mit der Wahl dieser außergewöhnlichen Steaks, die nur bedingt und in weniger Stückzahl vorhanden sind, kommen Sie in den Genuss eines ursprünglich gezüchteten Black Agnus Rindes.

Als Kälber wachsen sie 8 Monate neben ihren Müttern auf einem rund 300 ha. Land in Herzen Kroatiens auf, wobei sie uneingeschränkte Bewegungsfreiheit erleben.

„Back to the Rules“ nennt sich die Philosophie des Züchtens. Dabei stehen den Kälbern nicht nur die dargebotene Futterquelle zur Verfügung, sondern suchen in nahgelegener Natur Kräuter und andere proteinreiche Quellen.

Kontrollierter Zukauf von Futter stammt nur von einheimischem nicht behandeltem Heu und Getreidearten.

Um die belastenden Transportwege zu vermeiden, werden die Edelteile in eigenen Schlachtstätten auf der Farm zerlegt und in die dafür vorgesehenen Reiferäume für mindestens 30 Tage gelagert.

In der Trockenreifung (dry aged) wird die Feuchtigkeit aus dem Fleisch entzogen, wodurch es zart wird und den unverfälschten Geschmack aufrechterhalten kann.

Die Rinder werden 120 Tage vor der Schlachtung nur mit Getreide gefüttert (grain fed) und anschließend mindestens 30 Tage trocken gelagert (dryaged).