

Die USA ist die Steak-Nation der Welt, an ihrem Fleisch müssen sich alle anderen messen lassen.

Auf den unendlichen Steppen und Weiden im US-Bundesstaat Nebraska leben die Rinderherden in für europäische Verhältnisse unvorstellbarer Freiheit und liefern perfektes Fleisch für

die amerikanische Steakkultur. Das Fleisch dazu kommt von den kraftstrotzenden Angus-Rindern aus dem mittleren Westen – ausgesucht von den Profis der Greater Omaha Packers Company.

MEAT PACKERS PRIDE
Ein knappes Jahrhundert geballter Fleischkompetenz am Firmensitz in Omaha/Nebraska. Die Greater Omaha Packers Company (GOP) genießt in

Amerika einen legendären Ruf unter Fleischliebhabern, seit 1920 stehen die stolzen und selbstbewussten „Packers“ für gleichbleibend höchste Steakqualität. Über Jahrzehnte haben sich

die GOP-Rinderspezialisten, Cattle Buyer genannt, einen großen Stamm von absolut verlässlichen und kontinuierlich Top-Qualität liefernden Farmern aufgebaut.

Die Farmer arbeiten nach dem für den Export nach Europa entwickelten NHTC-Programm für Nebraska Beef. Nach diesem Fahrplan verbringen die Rinder ihre ersten acht Lebensmonate

freilaufend auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Danach siedeln sie in Freigehege um, in denen sie 150 bis 200 Tage mit Maismischfutter gefüttert werden

Stip Loinsteak URUGUAY

Das RUMPSTEAK – in den USA auch Striploin genannt – wird aus der sogenannten Niederen Beiried geschnitten, also dem hinteren Rücken des Rindes. Es ist eher mager, hat aber einen sehr typischen festen, weißen Fettrand, der das Fleisch beim Braten vor dem Austrocknen schützt. Der Geschmack ist kräftig, die Fleischfasern sind eher kurz. Trotzdem ist dieses Teilstück jenes, an dem man die Fleischqualität eines Rindes und auch die Reifung besonders gut beurteilen kann. Denn während Topqualitäten besonders zart und saftig sind, werden bescheidenere am Grill oder in der Pfanne gerne recht bissfest.



PRIME RIB STEAK ÖSTERREICH

Das PRIME RIB STEAK wird zwischen der 7. und der 12. Rippe aus dem „Englischen“, also dem Rücken des Rindes, geschnitten. Wie das Rib Eye Steak besteht es aus verschiedenen Muskelsträngen, die bei Qualitätsrindfleisch gut in feste intermuskuläre Fettadern eingepackt sind. Sein Fleisch ist also nicht nur besonders aromatisch, sondern auch ausgesprochen saftig und gut marmoriert, wodurch es sich auch besonders gut zum Grillen eignet.



FLANK STEAK USA-OMACHA/NEBRASCA

In den USA ist dieses Steak längst kein Geheimtipp mehr, sondern ein Star der BBQ-Szene. Und auch bei uns verstehen es immer mehr Fachleute, das schmackhafte Fleisch des „Flanks“ aus dem vorderen, weniger fetten Teil des Bauchlappens zu extrahieren. Eine durchaus knifflige Aufgabe, denn nach Entfernung der Sehne, die dieses Teilstück in seiner ganzen Länge durchzieht, bleiben nur mehr etwa drei Zentimeter Gesamthöhe. Diese sind aber von ganz besonders intensivem Rindfleischaroma.



RIB EYE STEAK USA-OMACHA/NEBRASCA

Das hochgeschätzte, mit einem prägnanten Fettsaum durchzogene RIB EYE STEAK, oft auch „Entrecôte“ genannt, wird aus dem Rostbraten geschnitten, also jenem Teil des Rinderrückens, der an die Beiried anschließt. Seine Zusammensetzung aus gleich vier verschiedenen Muskelsträngen und den dazugehörigen Fetteinlagerungen macht es zu einem besonders saftigen, aromatischen Steak, das bei Kennern oft auf Platz 1 der persönlichen Hitparade geführt wird.



TOMAHAWK PRIME RIB

Das Tomahawk Steak ist eigentlich ein Entrecôte, aber mit besonders langem Knochen. Dieser ausgefallene Cut stammt wie das Rib Eye aus dem vorderen Rücken. Stellt das eindrucksvolle Stück Fleisch am Knochen doch bei jedem Grillevent mit Freunden ein echtes Highlight dar. Mit einem Gewicht von etwa einem Kilogramm ein echtes Schwergewicht unter den Steaks.



Filetsteak

Das FILET, auch Lungenbraten genannt, liegt an der Innenseite des „Englischen“, also der Lende des Rindes, und ist aufgrund seiner geringen physischen Beanspruchung das mit Abstand zarteste und kurzfasrigste Stück Rindfleisch. Mit gerade einmal drei bis vier Prozent Fettanteil ist es auch ausgesprochen mager. Schon ohne längere Reifung ist dieses Teilstück von ausgesprochen mürber Textur, beim AMA-Gütesiegel-Filet von CULT BEEF ist jedoch trotzdem eine gewisse Lagerung Standard, weil nur durch die enzymatischen Prozesse auch ein Optimum an Fleischgeschmack erzielt werden kann. Der Filetanteil beim Rind liegt übrigens nur bei etwa zwei Prozent.



OF FARMERS T-BONE STEAK ÖSTERREICH

Der Name ist naheliegend: Das aus der Lende des Rindes geschnittene T-BONE STEAK hat einen Fleischanteil aus der Beiried sowie einen weit kleineren aus dem zarten Lungenbraten, die durch einen T-förmigen Knochen getrennt werden. Ersterer ist der Grund dafür, dass T-Bones aus schlecht gereiften oder nicht ausreichend marmorierten Rinderlenden eine gehörige Enttäuschung garantieren. Jedoch zählt zur besten des gesamten Steakuniversums.



STEA K WOCHE

HAUS AM SEE
OBERWALTERSDORF -
Trumauer Straße 53 -
2522 Oberwaltersdorf

RESERVIERUNG
ERBETTEN
unter 02253/20019

RIB EYE STEAK USA- OMACHA/NEBRASCA

Regular ca.300gr 32
„Big one“ ca.450gr 45

Stip Loinsteak URUGUAY

250gr 20
350gr 27
450gr 34

PRIME RIB STEAK ÖSTERREICH

500 - 600gr 35

FLANK STEAK USA-OMACHA/ NEBRASCA

250gr 25
350gr 32



OF FARMERS T-BONE STEAK ÖSTERREICH

„Big one“ 600gr 32
„for two“ 1200gr 55



FILETSTEAK ÖSTERREICH

Regular 200gr 25
„Big one“ 300gr 30



TOMAHAWK PRIME RIB /ÖSTERREICH

1000-1200gr 59
ideal für 2 Feinschmecker



Alle Steaks mit 2 Steakbeilage nach Wunsch oder in cremiger Pfefferrahmsauce + 1 Steakbeilage

SPECIAL - SURF & TURF

Suchen Sie sich Ihr Wunschsteak
(Preis je nach Steak) aus und
kombinieren Sie es mit:

Garnele pro Stk. 2,90
Jakobsmuschel pro Stk. 4,00

Grillspieß (300g) 22,00

mit Rinderfilet und
Rinderhüfte, Zwiebeln,
Champignons und Paprika,
dazu eine Ofenkartoffel
mit Sour Cream und
Grillgemüse

BBQ Ribs 18,90

„All You Can Eat“

Spare Ribs mit
Hot-Mexican-Sauce,
Knoblauchsauce und
Ofenkartoffel

SALADS

Beef Salad 14,50

Bunte Blattsalate
mit gegrillten Beef-Stripes

Gamba 14,50

Rucola mit Tomaten und Grana Padano

PIMP YOUR STEAK

Steak-Beilage je 3,00 DIP-Sauce je 1,50

Steak Fries, Speckfisolen,
Maiskolben, Ofenkartoffel,
Kroketten, Pfefferrahmsauce,
Bratkartoffeln, Grillgemüse,
Coleslaw

Knoblauch, Sour Cream,
HOT- Mexican, BBQ,
Smoke Honey,
Honig-Senf, Cocktail

Normalerweise servieren wir unsere
Steaks **MEDIUM**, oder auf Wunsch:

RARE - Ihr Steak wird kurz von den Flammen unseres Grills geküsst. Kerntemperatur: 40° Grad ergo: „roh“.
MEDIUM RARE - Für Filet, aber auch ein Rib Eye Steak. Die Kerntemperatur beträgt etwa 50° ergo: „immer noch roh“.

MEDIUM - Diese Garstufe ist in unseren Augen die beste. Unter der gerösteten Steak-Oberfläche: zart rosa Fleisch. Eignet sich für ALLE Steaks
WELL DONE - Wir können Sie beruhigen, unser Filet ist so zart, dass es sogar well done noch ein Genuss ist!

Preise in Euro incl. aller Abgaben und Steuern, Satz- und Druckfehler, sowie Irrtümer vorbehalten.