Fine Cut Dry aged Steaks: mindestens 4-6 Wochen trocken am Haken gereift

Fine Cut Standard-Steaks: im Vakuum 3-4 Wochen nassgereift

Die Steaks werden nach der Reifung zugeschnitten, individuell verpackt und tiefgefroren, um Geschmack und Qualität zu erhalten.

Nähere Erklärungen siehe Grillfibel!

Sämtliches Rindfleisch stammt aus Österreich (von Rindern, die in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt wurden.)

Steakbeschreibungen:

Rumpsteak:

Stammt vom hinteren bis mittleren Teil des Rückens (Lende). Ist ohne Knochen, mit Fettauflage und innen eher von magerer Beschaffenheit. Ideal für jemanden, der das Muskelfleisch nicht fett mag.

Clubsteak:

Stammt vom hinteren bis mittleren Teil des Rückens, jedoch mit Knochenanteil. Eigentlich ein Rumpsteak mit Knochen. Der Knochen schützt das Fleisch vor Austrocknung, gibt Geschmack ab und Kenner wissen: Das Fleisch direkt am Knochen ist das Beste.

Rib-Eye-Steak:

Stammt vom mittleren bis vorderen Teil des Rückens. Ist ohne Knochen, mit wenig bis keiner Fettauflage, jedoch mit mehr intramuskulärem Fett. Der Muskel besteht aus mehreren Teilen, die das typische Fettauge umschließen. Gehört bei richtiger Fleischselektion, zu den besten Steaks, wenn man´s fetter mag.

Primeribsteak:

Ist eigentlich ein Rib-Eye-Steak mit kurzem Rippenknochen. Wird üblicherweise, auf Grund des Knochens, der dem Steak zusätzlich guten Geschmack verleiht, etwas dicker geschnitten.

Tomahawk Steak:

Ein großes, rustikales „Rib-Eye-Steak“ mit langem Rippenknochen. Die Steaks werden etwa um 1 kg schwer geschnitten. Bei richtigem Grillen sehr exzellent und etwas für „sehr hungrige Männer“ (wenn mans alleine isst.)

T-Bone Steak:

Stammt vom hinteren Teil des Rückens. Besteht aus einem T-förmigen Rückgradknochen, der vom Rumpsteak (Beiried) und dem Filet (Lungenbraten) umschlossen wird. Man hat dadurch ein großes, eher mageres Fleischteil auf der einen Seite und ein sehr zartes Stück auf der anderen Seite des Knochens.

Porterhouse Steak:

Ist ein T-Bone-Steak mit größerem Filetanteil.

Filetsteak:

Der Lungenbraten (Filet) ist das zarteste Stück vom Rind. Dieser befindet sich auf der Innenseite des Tierkörpers am hinteren Teil der Wirbelsäule. Die Steaks von diesem Stück sind sehr zart, weich und mager.

Steakcuts:

Kleinere Stücke gemischt aus allen Steaksorten, die beim kalibrierten Schneiden außerhalb der vorgegeben Gewichtsangabe liegen (- die kleiner als die angegebene Gewichtskalibrierung sind).