

beef & glory

· STEAKEREI ·

TASTE THE
STORY OF
BEEF & GLORY.

*Seine Blicke schweiften über's Land,
dann sah er sie, war voll gebannt.
Gefiel ihm sehr, was er da fand,
in diesem Land noch unbekannt ...*



BEFORE

—lightly—

14 LITTLE LOVE

Lillet Blanc • Cranberrysaft • Fentimans Rose • Limette • Rosenblätter
Lillet Blanc • Cranberry juice • Fentimans Rose • Lime • Rose leaves

15 SUNNYSIDE

Bacardi 8y • Passoa • Lime Cordial • Orangensaft
Bacardi 8y • Passoa • Lime cordial • Orange juice

15 MIDORI SOUR

Stolichnaya • Midori • Zitronensaft • Simple Sirup
Stolichnaya • Midori • Lemon juice • Simple syrup

16 SMOKED NEGRONI

Mezcal Beneva • Campari • Martini Rubino • Eichenrauch
Mezcal Beneva • Campari • Martini Rubino • Smoked oak

15 MOSCOW MULE

Stolichnaya • Limette • Angostura Bitters • Fentimans Ginger Beer • Gurke
Stolichnaya • Lime • Angostura Bitters • Fentimans Ginger Beer • Cucumber

ESPRESSO MARTINI 15

Stolichnaya • Kahlua • Espresso • Vanille infused Zucker
Stolichnaya • Kahlua • Espresso • Vanilla infused sugar

MINTYPOLITAN 15

Stolichnaya • Chambord • Lime Cordial • Cranberrysaft • Minze
Stolichnaya • Chambord • Lime cordial • Cranberry juice • Mint

RETRO FASHIONED 18

Woodford Reserve • Amaro Nonino • Ahornsirup • Peach Bitter
Woodford Reserve • Amaro Nonino • Maple syrup • Peach bitter

MANTEQUILLA 16

Cazadores Tequila • Cointreau • Pulco • Mango • Chili
Cazadores Tequila • Cointreau • Pulco • Mango • Chili

NON ALCOHOL

—No hangover—

DO LITTLE 12

Undone • Ahornsirup • Zitronensaft • Ananassaft
Undone • Maple syrup • Lemon juice • Pineapple juice

CRODINO SPRIZZ 7

Crodino • Soda • Orange
Crodino • Soda • Orange

AFTER

—strongly—



gin & tonic
**PERFECT
MATCH**

**BROCKMAN'S KISS &
FENTIMANS ROSE LEMONADE**

Orange • *Orange*

17

**ROKU & FENTIMANS
ORIENTAL YUZU TONIC**

Limette • *Lime*

16

**OPIHR & FEVER TREE
MEDITERRANEAN**

Kardamom • Limette
Cardamom • Lime

17

**SIPSMITH LONDON DRY &
FENTIMANS TONIC**

Gurke • Pfeffer • Wacholderbeeren
Cucumber • Pepper • Juniper berries

15

**WINDSPIEL & FEVER TREE
MEDITERRANEAN**

Orange • Rosmarin • *Orange • Rosmary*

19

LUXX & FENTIMANS TONIC

Zitrone • *Lemon*

18

**REFRESH
ME**

—

Limoncello
Prosecco
Soda
Zitrone

9

*Limoncello
Prosecco
Soda
Lemon*

glorious
MOMENTS

**WAKE
ME**

—

Stolichnaya Espresso
Ginger Beer
Cranberrysaft
Limette
Kaffeebohnen

13

*Stolichnaya Espresso
Ginger Beer
Cranberry juice
Lime
Coffee beans*

**BITTER
ME**

—

*Amaro Nonino
Prosecco
Soda
Orange*

Amaro Nonino
Prosecco
Soda
Orange

11

Vorspeisen

STARTERS



Ochsenschleppsuppe · <i>OXTAIL SOUP</i>	15
Onsen-Ei · Sobanudeln · Enoki · Shiitake <i>Onsen egg · Soba noodles · Enoki · Shiitake</i>	
Add on: Wagyu Strip · Japan A5	40
Beef Filet Tartare · <i>BEEF FILET TARTARE</i>	24
Brioche · Eidotter · Trüffel <i>Brioche · Egg yolk · Truffle</i>	
Beef Carpaccio · <i>BEEF CARPACCIO</i>	24
Knuspriger Pulpo · Erdnusssauce · Pecorino · Junglauch <i>Crunchy octopus · Peanut sauce · Pecorino · Young leek</i>	
Thunfisch Tartare · <i>TUNA TARTARE</i>	25
Ume-Pflaume · Tropea-Zwiebel · Frisée <i>Ume plum · Tropea onion · Frisée</i>	
Ikejime – Wolfsbarsch – Ceviche · <i>IKEJIME SEA BASS CEVICHE</i>	26
Dashi-Beurre Blanc · Grüner Apfel · Chili <i>Dashi Beurre Blanc · Green apple · Chili</i>	
Add on: Kaviar (per gr) · Caviar (per gr)	10
Stundenei · <i>STEAMED EGG</i>	12
Kartoffel · Trüffel · Parmesan <i>Potato · Truffle · Parmesan</i>	
Pimientos de Padrón · <i>PIMIENTOS DE PADRÓN</i>	10
Jalapeño-Cheddar Dip <i>Jalapeño-cheddar dip</i>	
Caesar Salat · <i>CAESAR SALAD</i>	12
Parmesan · Kapern · Croûtons <i>Parmesan · Capers · Croûtons</i>	
Add on zum Salat	
Jakobsmuschel · Miso-Butter (je Stk.) · Scallop · Miso-butter (per pc.)	6
Garnele · Hummerbutter (je Stk.) · Prawn · Lobster-butter (per pc.)	6
Karamellisierter Ziegenkäse · Caramelized goat cheese	6

Gedeck · COVER 4.5

Wagyu Bar



Filet

JAPAN MIYAZAKI • A5	120 / 100 g
---------------------	-------------

Strip

JAPAN MIYAZAKI • A5	80 / 100 g
---------------------	------------

AUSTRALIEN • MS8-9	65 / 100 g
--------------------	------------

Rib Eye

JAPAN MIYAZAKI • A5	75 / 100 g
---------------------	------------

AUSTRALIEN • MS8-9	60 / 100 g
--------------------	------------

• Wagyu Tasting •

ALL IN	80
--------	----

JAPAN MIYAZAKI • A5	60
---------------------	----

AUSTRALIEN • MS8-9	35
--------------------	----

*"Wagyu ist nicht einfach nur Steak
– es ist ein Erlebnis."
- beef & glory-*

Wagyu Deluxe

Wagyu Tartare • *WAGYU TARTARE*

Eidottercreme · Lauch · Braune Butter

Egg yolk cream · Leek · Brown butter

Wagyu Katsu Sando • *WAGYU KATSU SANDO*

Wagyu Strip Japan A5 · Brioche · Teriyaki

Wagyu strip japan A5 · Brioche · Teriyaki

Knusprige Wagyu Wan Tan • *CRISPY WAGYU WAN TAN*

beef & glory secret sauce

Wagyu Gyoza • *WAGYU GYOZA*

Ponzu · Schnittlauch · Ingwer

Ponzu · Chives · Ginger

60

55

40

45



• Must try •

SUPREME WAGYU KATSU SANDO

Wagyu Strip Japan A5 · Kaviar · Trüffel · Crème fraîche

Wagyu Strip Japan A5 · Caviar · Truffle · Crème fraîche

110

glory Dishes

Tagliolini Trüffel · TAGLIOLINI TRUFFLE

Beurre blanc · Trüffel

Beurre blanc · Truffle

klein / groß
small / big

23 / 29

Bärlauch Gnocchi · WILD GARLIC GNOCCHI

Buchenholzasche · Ziegenkäse · Bergamotte

Beechwood ash · Goat cheese · Bergamot

klein / groß
small / big

19 / 24

Add-ons zur Pasta

Jakobsmuschel · Miso-Butter (je Stk.) · *Scallop · Miso-butter (per pc.)*

6

Garnele · Hummerbutter (je Stk.) · *Prawn · Lobster-butter (per pc.)*

6

Schwarzer Trüffel (per gr) · *Black truffle (per gr)*

5

Salatherzen · LETTUCE HEARTS

Erdnuss-Vinaigrette · Shiitake-Crunch · Avocado

Peanut Vinaigrette · Shiitake Crunch · Avocado

16

Beef Pralinen · *Beef balls*

(3 pieces)

24

Garnelen · Hummerbutter · *Prawns · Lobster Butter*

(2 pieces)

28

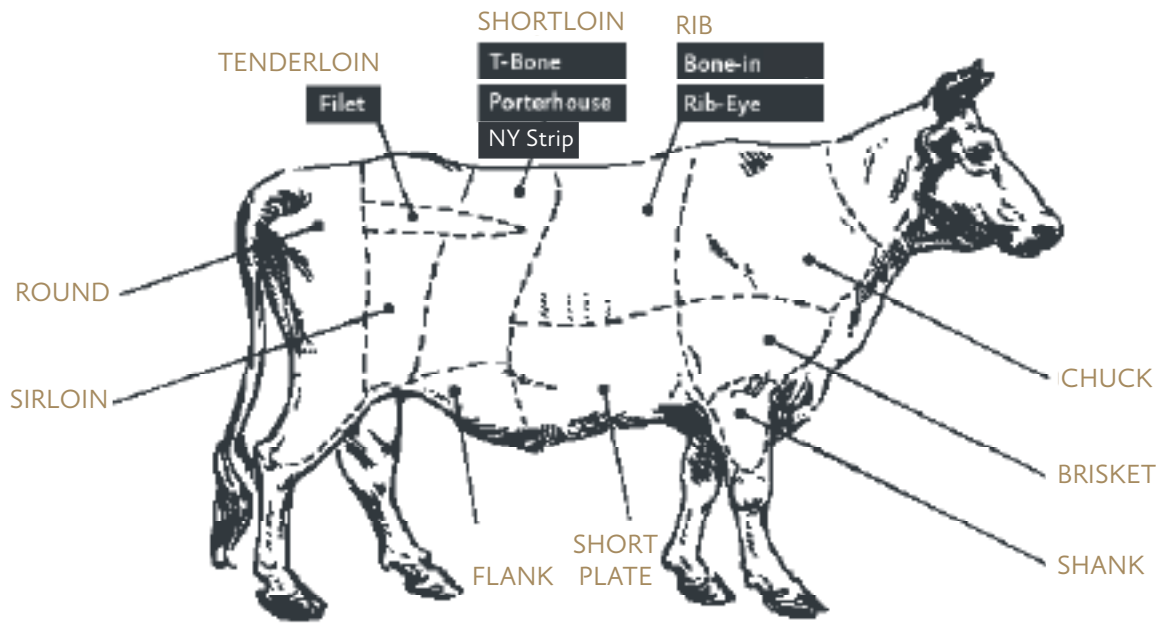
Karamellisierter Ziegenkäse · *Caramelized goat cheese*

22

*"Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen"*

- Winston Churchill -





CUTS

The Porterhouse



is the "King of Steaks" among ingrained steak lovers, as it is the leaner version of the Rib Eye. Unlike the Rib Eye, it does not have a pronounced fat core, but an outer fat rim on the top, which gives the meat its flavor and juiciness. Additionally, this fat rim protects the steak during the dry aging process. On one side of this "King of Steaks" is a tender filet, while the other side contains a hearty New York Strip - the best of both worlds. The bone in between provides a fantastic increase of aroma and flavor. This steak has a distinct flavor, tenderness and juiciness that is hard to beat.

The T-bone



is a classic cut among the "big ones". This cut is similar to the Porterhouse, with the main difference being that the filet portion of this cut is a small mignon.

The Bone-In New York Strip



Also referred to as the Bone-In Roast Beef, as it is heavily and evenly marbled throughout with particularly soft and intensely flavored fatty edge. This cut comes from the back of the beef loin, containing a pronounced, yet soft fat cover that protects the heart of the meat during grilling - which, in combination with the bone, gives this cut an even more distinctive flavor. If you like a cut with strong character, well-developed flavor and a nice, refined marbling, that is super juicy - then this is the steak for you!

The Rib Eye



is the culinary highlight among all the various steak cuts. It is one of the tastiest and most precious cuts of all. Cut from the front part of the Striploin (right behind the neck), the Rib Eye is easily recognizable by the three distinctive muscle strands, separated by thick layers of fat, which run across the entire cut. The term "Rib Eye" comes from the typical fatty eye contained between these strands, as well as from the shape of the filet cut. It is a particularly tender muscle strand. Importantly, the usually nice amount of fat inside the cut leads to a juicy result with intense roasted flavors.

The Filet



The two main impressive characters of this cut are its fine marbling and its juicy and butter-tender consistency. As a long, club-shaped strand of muscle, the almost fat-free tenderloin comes from the loin area in the lower back, or more precisely from the left and right of the spine under the back muscles. This tenderloin cut is considered, by most, to be the most valuable cuts, as it is simply the best cut "pound for pound".

For more information on our steaks, please see the back of our menu.

glory Steaks

Alle Cuts in Rohgewicht · All cuts in gross weight

Unsere Steaks werden mind. **60 Tage** am Knochen gereift. Sie werden bei 1.000°C gegrillt und bekommen dadurch einzigartige **Röstaromen**. Alle Dry Aged Steaks werden in unserer Küche tranchiert, mit Knochen und heißer **Nussbutter** serviert.

Der Duft und der Geschmack eines Dry Aged Steaks erinnert an Nuss und Butter.

*Our steaks have been dry aged on the bone for at least **60 days**.
They are grilled at 1.000°C, giving them unique **roasted flavors**. All dry aged steaks will be precut in the kitchen, served on the bone with hot **brown butter**.
The smell and taste of a dry aged steak is reminiscent of nuts and butter.*

DRY AGED BEEF

Steaks possible to share with your friends

PORTERHOUSE	ab 1.000 g
T-BONE	ab 800 g
BONE-IN NEW YORK STRIP	ab 600 g
<i>14 / 100 g - Österreich · Austria</i>	
<i>16 / 100 g - US Prime</i>	

ALTE KUH X.O. BEEF	ab 800 g
<i>16 / 100 g - Österreich · Austria</i>	

NOT DRY AGED BEEF

CÔTE DE BOEUF (GOP)	ab 800 g
<i>16 / 100 g - USA</i>	

Single steaks ohne Knochen · without bone

RIB-EYE · Uruguay	400 g	54
FILET · Uruguay	200 g	37
FILET · Austria	200 g	49
FILET · Austria	300 g	60

Add-ons zum Steak

Wagyu Lardo · Wagyu Lardo	8
Markknochen · Kräuter · Knoblauch · Bone marrow · Herbs · Garlic	8
Garnele · Hummerbutter (je Stk.) · Prawn · Lobster butter (per pc.)	6
Jakobsmuschel · Miso-Butter (je Stk.) · Scallop · Miso-butter (per pc.)	6
Karamellisierter Ziegenkäse · Caramelized goat cheese	6

Beilagen & Saucen

SIDES & SAUCES

Beilagen

SIDES

Pommes Frites · <i>FRENCH FRIES</i>	7
Add on: Trüffel · Parmesan <i>Truffle · Parmesan</i>	12
Kartoffelpüree "Vive la France" · <i>MASHED POTATOES "VIVE LA FRANCE"</i>	8
Add on: Trüffel <i>Truffle</i>	18
Add on: Wagyu Grammeln <i>Wagyu cracklings</i>	13
Stöckelkraut · Apfel-Balsamessig · Kümmelcreme · Schwarzen Popp	9
<i>CABBAGE · Apple balsamic vinegar · Caraway cream · Pork crackling</i>	
Einkorn · Geröstete Pastinake · Schwarzer Knoblauch · Schalotten-Röstzwiebel	10
<i>EINKORN (wheat) · Roasted parsnip · Black garlic · Shallot fried onion</i>	
Jungbrokkoli · Sesam · Buddhas Hand · Kapern	11
<i>YOUNG BROCCOLI · Sesame · Buddha's hand · Capers</i>	
Geschmorte Karotte · Karottensalat · Karottengrün · Gurke	9
<i>BRAISED CARROT · Carrot Salad · Carrot Greens · Cucumber</i>	
Kerbelwurzelgemüse · Hatcho-Miso · Knoblauch · Koriander	11
<i>CHERVIL ROOT VEGETABLES · Hatcho Miso · Garlic · Coriander</i>	
Kohlsprossen · Hollandaise · Riccotta · Zitrone	12
<i>BRUSSELS SPROUTS · Hollandaise · Riccotta · Lemon</i>	
Cremiger Blattspinat · Cheddar · Knoblauch · Parmesan	8
<i>CREAMY SPINACH · Cheddar · Garlic · Parmesan</i>	
Mais-Chilicreme	8
<i>CORN CHILI CREAM</i>	
Pimientos de Padrón · Jalapeño-Cheddar Dip	10
<i>PIMIENTOS DE PADRÓN · Jalapeño-cheddar dip</i>	
Salatherzen · Caesar oder Balsamico	12
<i>LETTUCE HEARTS · Caesar or Balsamico</i>	

Saucen & Dips

SAUCES & DIPS

Trüffel Pesto · <i>Truffle pesto</i>	8	Trüffelmayonnaise · <i>Truffle mayonnaise</i>	4
Sauce Albufeira · <i>Albufeira Sauce</i>	11	Japanische Mayonnaise · <i>Japanese mayonnaise</i>	4
Geröstete Hollandaise · <i>Roasted hollandaise</i>	5	Jalapeño-Cheddar Dip · <i>Jalapeño-cheddar dip</i>	4
Bärlauchbutter · <i>Wild garlic butter</i>	4	Spicy Tomaten Ketchup · <i>Spicy tomato ketchup</i>	4
		Glory BBQ Dip · <i>Glory BBQ dip</i>	4

glory Desserts

Schokoladentarte · CHOCOLATE TART 13

Crème Praliné · Sanddorn · Kakaoeis

Praliné cream · Sea buckthorn · Cocoa ice cream

Cheesecake Parfait · CHEESECAKE PARFAIT 14

Valrhona-Yuzu · Yuba · Erdbeere

Valrhona yuzu · Yuba · Strawberry

Tages-Sorbet 5

DAILY HOMEMADE SORBET

Genießen Sie dieses Sorbet mit · *enjoy this sorbet with*

Wodka 7

Prosecco 4

*"Eine gute Küche
ist das Fundament
allen Glücks."*

-Auguste Escoffier-



Beerenauslese Cuvee 1/16 l 11

Weingut Kracher · Neusiedlersee

Aromen vom reifen Steinobst, zarte Kräuterwürze,

Honigtouch, lebendig, elegant und ausgewogen.

Ein Cuvee aus Welschriesling und Chardonnay.

Vino de Agave 2 cl 20

Porfidio Dolce X · Jalisco · Mexiko

Aus 100% Agave produziert, 7-jährige Eichenfasslagerung,

angenehme Süße, erinnert an Spätlese, sowie an Port- und

andere Likörweine.

Darf es vielleicht ein Kaffee oder ein Digestif sein?

Unser Serviceteam berät Sie gerne zu unseren Spirituosen.

Fancy a coffee or a digestif?

Our service team will gladly advise you on our spirits.

glory Drinks

Hausgemachte Limonaden

Erdbeer · Minze · Soda	0.5l	6
Lavendel · Soda	0.5l	6
Rhabarber · Himbeer · Soda	0.5l	6
Zitronengras · Ingwer · Soda	0.5l	6
Marille · Earl Grey · Eistee	0.5l	6

Alkoholfreie Getränke

Almdudler	0.35l	4.9
Cola	0.33l	4.9
Cola zero	0.33l	4.9
Orangina	0.25l	4.9
Soda Zitrone/ Soda Holunder*	0.3l	3.5
	0.5l	5

Fruchtsäfte

Apfelsaft naturtrüb	0.2l	4.5
Marille	0.2l	4.5
Schwarze Johannisbeere	0.2l	4.5
Orangensaft · frisch gepresst	0.25l	7

Auf Wunsch servieren wir unsere Säfte gerne mit Wasser.

Mineralwasser · still / prickelnd

Montes	0.33l	4
	0.75l	7
Soda	0.25l	2.5
	0.5l	4.5
Portion Zitrone · frisch gepresst		0.5

Sprizz Kreationen

Lillet Sprizz	0.3l	7.5
<i>Prosecco · Gurke</i>		
Aperol Sprizz Veneziano	0.3l	7.5
<i>Prosecco · Aperol</i>		
Hugo Sprizz	0.3l	7.5
<i>Prosecco · Zitrone · frische Minze · Holunder</i>		
Weißer Spritzer	0.3l	4.5

Bier

Reininghaus Jahrgangspils v. Fass	0.2l	3.5
	0.3l	4.5
	0.5l	6
Schladminger Bio Zwickl v. Fass	0.2l	3.5
	0.3l	4.5
	0.5l	6
Gusswerk Edulguss Radler Zitrone	0.5l	6.5
Weihenstephaner Hefeweizen	0.5l	6.5
Weihenstephaner Hefeweizen alkoholfrei	0.5l	6.5

Craft Bier

Delikatessen aus der Flasche

Hofstettner Bio - Pale Ale 4.5 %	0.33l	8.5
Brewdog Punk - IPA 5.4 %	0.33l	8.5
O'Hara's - Irish Stout 5.5 %	0.33l	8.5

Kaffee · Tee

Espresso/ Ristretto	3.5
Espresso Macchiato	4
Doppelter Espresso/ Ristretto	5.5
Melange	5
Verlängerter	4.5
Cappuccino	5
Caffé Latte	5.5
Tee	4
Kräutergarten, Bio Jasmin Darjeeling, Beerenkuss	

**Jugendgetränk*

glory Drinks

Digestif · Edelbrände

Gölles Alte Zwetschke	8
Gölles Alter Apfel	7
Gölles Quitte	9
Gölles Kriecherlbrand	8
Guglhof Alter Birnenbrand	9
Guglhof Marillenbrand Reserve	9
Guglhof Vogelbeerbrand Reserve	13
Guglhof Wildkirschbrand	14
Guglhof Zirbe	8
Guglhof Haselnussgeist	8.5
Hämmerle Edelbrand Williams	11
Hämmerle Edelbrand Himbeere	12
Hämmerle Grafensteiner Apfel	11

Grappa

Sarpa di Poli	6
Nonino Antica Cuvée 5y · Eichenfass	8.5
Nonino Riserva 8y · Sherryfass	15
Tignanello	7
Gaja Sperss	7.5

Portwein & Sherry

Lustau Fino Jarana Sherry	7
Niepoort Tawny 10y	11

Gin & Tonic

Broker's Dry Gin	7
Sipsmith London Dry Gin	9.5
Sipsmith VJOP Sloe Gin	11.5
Brockman's Premium Gin	10.5
Windspiel Gin	15
Opuhr Gin	10
Roku Gin	9
Botanist Gin	11
Luxx Gin	11

Filler – Bitterlimonaden

Fentimans Tonic Water	0.2l	5
Fentimans Ginger Ale	0.2l	5
Fentimans Pink Grapefruit	0.2l	5
Fentimans Rose Lemonade	0.2l	5
Fentimans Ginger Beer	0.2l	5
Fentimans Valencian Orange	0.2l	5
Fentimans Oriental Yuzu	0.2l	5
Fever Tree Mediterranean	0.2l	5
Schweppes Dry Tonic Water	0.2l	5

*Wir geben Ihnen gerne
eine Empfehlung für die perfekte Mischung.*



glory Bardrinks

Liköre

	4cl
Amaretto Disaronno	6
Baileys Irish Cream	7.5
Ingwerer	8
Lillet Blanc	5
Bentianna	5.5
Chambord	8
Tatratea Coconut	6

Vodka

	4cl
Stolichnaya	7
Grey Goose	12
Mamont	13
Beluga	8

Tequila

	4cl
Cazadores Blanco	9
Padre Azul Anejo	19
Padre Azul Blanco	16
Beneva Joven Mezcal	9

Rum

	4cl
Zacapa Reserva 23yo	17
Bacardi 8y	9
Don Papa Baroko	13
Diplomatico Reserva Excl.	13

Kräuter/ Bitter/ Wermut

	4cl
Amaro Nonino	6
Averna	7
Gölles Vogelbeer Bitter	6
Fernet Branca	6
Cocchi Extra Dry	5.5
Cocchi Americano	5.5
Cocchi Storico Vermouth di Torino	7
Pastis 51	5.5

Cognac/ Brandy/ Calvados

	4cl
Pierre Ferrand 10 Générations	12
Metaxa Grand Fine	9
Pere Magloire VSOP	9.5

Whisky & Whiskey

	4cl
American Bourbon	
Woodford Reserve	11
Basil Hayden's	12
Knob Creek Rye	13

Irish

Bushmills 10 y	9.5
Jameson Black Barrel	11

Japan

Nikka From The Barrel	18
Hibiki Japanese Harmony	20
Hatozaki Blended	14

Scotland

Dalwhinnie 15 y	12.5
Glenlivet Nàdurra Oloroso	19
Laphroaig 10 y	10.5
Ardbeg Wee Beastie	17
Auchentoshan Three Wood	12
Glenfiddich Grand Reserve 21 y	28
Talisker Storm	10

beef & glory

PRODUKTINFORMATION

Dry Aging

Das Trockenreifen des Fleisches am Knochen, das so genannte "Dry Aging", ist ganz und gar nicht neu, sondern eine traditionelle Handwerkskunst, die nur in Vergessenheit geraten ist.

Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen längeren Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt. Trockengereift, wie man so schön sagt. Der Sauerstoff setzt einen chemischen Prozess

in Gang, der für ein kleines Feuerwerk an Aromen sorgt. Durch den Wasserverlust im Fleisch wird der Rindfleischgeschmack konzentrierter und intensiver. Das Fleisch wird somit nicht nur zarter und saftiger, sondern überzeugt durchaus durch seinen intensiven und einzigartigen, oft auch als nussig und butterig beschriebenen, Rindfleischgeschmack. Das zeitaufwendige Verfahren und ein Gewichtsverlust von bis zu 40 Prozent erklären, warum Dry Aged Beef so teuer ist.

Beef aus Österreich – GRASS FED

Rasse: Simmentaler Fleckvieh
Alter: ca. 20 – 26 Monate

Weidehaltung; Frühjahr bis Herbst in den österreichischen Alpenregionen; hochwertiges, abwechslungsreiches Futter.

Selektioniertes österreichisches Kalbinnenfleisch. Kalbin ist ein weibliches Rind, welches noch nicht gekalbt hat. Grobfasriger als US-Beef, gute Fettmarmorierung aufgrund der Selektion, bissfest in der Textur.

Beef aus USA – GRAIN FED

Die besten Steaks der Welt. Ein garantierter Spitzenplatz auf der Beliebtheitsskala.

Rasse: Angus und Hereford
Alter: ca. 20 – 24 Monate
Mästung die letzten 10 Monate

Es werden ausschließlich Ochsen gemästet. Diese kastrierten männlichen Rinder wachsen langsamer und haben eine feinfasrige Muskulatur im Vergleich zu den Simmentaler Fleckvieh Kalbinnen.

Auf großen Wildwest-Weiden grasen die Rinder 15 bis 18 Monate, bevor in den letzten Monaten die Mast aus Mais, Heu, Luzerne und Getreide beginnt. Auch diese Zeit verbringen die Rinder unter freiem Himmel. Erst so entstehen die feinen Fetteinlagerungen, die amerikanisches Rindfleisch so einzigartig zart und saftig machen. Nach den Richtlinien des NHTC-Programms (*Non-Hormone Treated Cattle Programm*), darf nur das Fleisch aus hormonfreier Aufzucht nach Europa!

Beef aus Uruguay – GRAIN FED

Rasse: Angus und Hereford
Alter: ca. 20 – 24 Monate

Ausschließliche Weidehaltung. 200 Tage vor der Schlachtung erfolgt die Mästung. Gleiche Mastmethode wie USA.

Beef aus Brasilien – GRASS FED

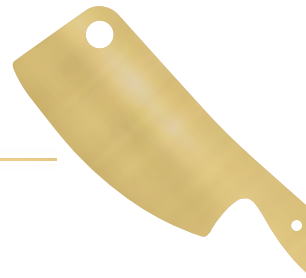
Rasse: Angus

Ausschließliche Weidehaltung: Unter freiem Himmel weiden die Rinder in riesigen Herden in den beinahe unberührten Weiten der brasilianischen "Pampa".

Legendäre Qualität, einzigartiges Aroma. Das Fleisch vom Angus Rind zählt zu den magersten und zartesten Sorten der Welt.

Special Cuts

JE NACH VERFÜGBARKEIT:



Beef aus Australien – GRAIN FED

Rasse: Angus; Alter: ca. 20 – 24 Monate

Rinder wachsen in dem angenehm gemäßigten Klima in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze auf und entwickeln dabei ein sensationell marmoriertes, wohlschmeckendes

Spitzenfleisch mit hoher Geschmacksintensität. Die energiereiche Getreidemast schließlich macht australisches Grain Fed Beef zu einem Beispiel an Zartheit und Saftigkeit.

Im Generellen:

WAGYU HEISST RIND („GYU“) AUS JAPAN („WA“)

Gefüttert werden die Tiere mit einem besonderen Mix aus Getreide, Rüben, Kartoffeln und Bier! Im Vergleich zu anderen Rassen liegt das Fett beim Wagyu-Rind nicht punktuell im oder am Muskelfleisch. Stattdessen verteilt sich das Fett durch eine sehr feine Marmorierung gleichmäßig im ganzen Fleisch, was für seine unglaubliche Saftigkeit und Zartheit in der Textur sorgt. Das Geschmackserlebnis zeichnet sich damit

durch den ausgeprägten süßen Wagyu-Geschmack aus. Der Aufwand für die Zucht ist nicht ganz so hoch wie beim Kobe-Rind, liegt aber weit über dem gewöhnlichen Maß.

Das Fleisch der Wagyu-Rinder verfügt über satte 50 Prozent mehr an ungesättigten Fettsäuren als andere Rinderrassen und ist damit eines der gesündesten Steaks.

Wagyu Beef aus Australien

Rasse: Kreuzung von Tajima-Rind und Black Angus

Gradmesser für die Qualität von Wagyu ist

in Australien die Marble Score (MS). MS beginnt bei 1 und geht bis MS 12.

Wagyu Beef aus Japan DAS FLEISCH DER KAISER UND KENNER

Rasse: Dieses in Japan heimische Schwarzhornvieh (Tajima-Ushi) wird von drei großen Rinderrassen verkörpert: dem Japanese Black, dem Japanese Shorthorn und dem Japanese Brown.

Gefüttert werden die Tiere mit einem besonderen Mix aus Getreide, Rüben, Kartoffeln und Bier! Dadurch wird das Fleisch besonders zart und saftig und

erhält seinen charakteristisch-würzigen Geschmack. Dank seiner dünnen Fettauflage und gleichmässigen, enorm feinen Marmorierung ist es in der Spitzengastronomie weltweit äußerst beliebt.

Edle Geschwister mit ähnlichen Marmorierungsgraden wie das Kobe Beef stammen aus den Regionen Matsusaka, Ozaki, Ohmi, Kagoshima und Tajima.

Kobe Beef aus Japan DER KAVIAR UNTER DEN STEAKS

Rasse: reinrassige Tajima-Gyu-Rinder mit geschützter Herkunftsbezeichnung

Nicht einmal 3.000 Rinder pro Jahr, die ihr umsorgtes Luxus-Leben in der Region Hyogo verbracht haben, dürfen sich nach der Provinzhauptstadt Kobe nennen. Keine andere Rasse der Welt hat die Genetik für dieses himmlisch marmorierte Fleisch. Die Qualität wird in Japan nach den Hauptkriterien Fülle, Marmorierungsstufe, Farbe des

Fleisches sowie Farbe und Glanz des Fettes kategorisiert. Die Fülle wird in drei Klassen (A,B,C) eingeteilt, die Farbe auf einer Norm-Skala in sieben Stufen. Der Marmorierungsgrad, für viele Fleischfreunde das wichtigste Kriterium, wird in Japan in 12 Stufen unterteilt, Wagyu Kobe Beef muss mindestens die Marmorierungsstufe 6 aufweisen.

Zartschmelzende Textur, intensiv im Geschmack - ein unbeschreibliches Erlebnis.

beef & glory

PRODUCT INFORMATION

Dry Aging

Dry aging of meat on the bone, known as dry aging, is not new at all, but a traditional craft that has only fallen into oblivion.

This involves hanging the meat on the bone for an extended period-of-time at a specifically controlled temperature and humidity, therefore, dry aged, as they say. The oxygen initiates a chemical process in motion that provides a small firework of flavors. The loss

of water in the meat makes the beef flavor more concentrated and intense. The meat thus becomes not only more tender and juicier, but also quite intense and unique with its flavor, often described as both nutty and buttery. The time-consuming process combined with a typical weight loss of up to 40 percent dictates why the Dry Aged Beef cut is so precious.

Beef from Austria – GRASS FED

Breed: Simmental Fleckvieh
Age: approx. 20 to 26 months long

Grazing period is from spring to autumn in the Austrian alpine regions. This is a very high quality and varied feed.

Only Austrian female calves are selected. The calf is always a female that has not yet calved. This beef selection is typically more coarse than grained fed U.S. beef, with a good, fatty marbling.

Beef from the US – GRAIN FED

The best steaks in the world. A guaranteed top place on the popularity scale.

Breed: Angus and Hereford
Age: approx. 20 to 24 months long
Additional character: Strict fattening process within the last 10 months of the aging process.

Importantly, only steers are fattened during this particular process. These castrated, male cattle grow slower and have a finely grained musculature structure compared to the Sim-

mental cattle. These cattle graze on large "Wild West" pastures for up to 15 to 18 months. Then, in the final months, they are fattened up on corn, hay, alfalfa and grain. Additionally, these cattle also spend the entire time during this process in the open air - which helps to create the fine fat deposits that makes American beef so uniquely tender and juicy. Note - in accordance with the guidelines of the NHTC program (Non-Hormone Treated Cattle program), only meat from hormone-free rearing cattle is allowed into Europe!

Beef from Uruguay – GRAIN FED

Breed: Angus and Hereford
Age: about 20 - 24 months

Exclusively pasture raised. Fattening takes

place 200 days before slaughter. Same fattening method as USA.

Beef from Brazil – GRASS FED

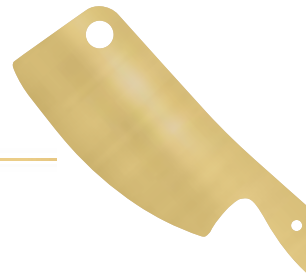
Breed: Angus

Exclusively pasture-raised: under the open sky, these cattle graze in huge herds within an almost untouched expanse of the Brazilian

grazing land. Allowing for legendary quality and a very unique flavor. The meat of Angus cattle is one of the leanest and most tender varieties in the entire world.

Special Cuts

DEPENDING ON AVAILABILITY



Beef from Australia – **GRAIN FED**

Breed: Angus

Age: approx. 20 to 24 months long

These cattle grow up in a pasture with a pleasant and temperate climate, combined with grain breeding - free of any chemicals or artificial feed additives, therefore,

developing a sensationally marbled product that is both a great tasting prime meat cut containing a highly intense flavor profile. Finally, its high-energy, grain-fed fattening makes Australian Grain Fed Beef a prime example of tenderness and juiciness.

In general:

WAGYU MEANS BEEF ("GYU") FROM JAPAN ("WA").

These cattle are fed with a special mixture of grain, beets, potatoes and beer! Compared to other breeds the fat in Wagyu beef is not distributed selectively nor on the muscle meat itself. Instead, the fat is evenly distributed throughout the meat by a very fine marbling - which provides for its incredible texture of juiciness and tenderness. Often referred to as "beef butter". The Wagyu taste experience is also characterized

by its distinct sweet flavor. The effort required to raise Wagyu beef is not quite as high as Kobe beef, but it is well beyond the ordinary levels of all other efforts. Distinctly, the meat from Wagyu cattle contains a whopping 50 percent more unsaturated fatty acids than any of the other cattle breeds, making it one of the healthiest steaks that can be consumed.

Wagyu Beef from Australia

Breed: Crossbreed of Tajima cattle and Black Angus.

The yardstick for the quality of Wagyu in Australia is the Marble Score (MS). MS starts at 1 and goes up to MS12.

Wagyu Beef from Japan *THE MEAT EXPERTS*

Breed: these "black" cattle (Tajima-Ushi), native in Japan, are represented by three breeds of cattle: the Japanese Black, the Japanese Shorthorn and the Japanese Brown.

These cattle are fed a special mix of grains, beets, potatoes and beer! This makes the meat particularly tender and juicy and gives

the meat a characteristic spicy flavor. Thanks to its thin layer of fat and uniform, enormously fine marbling, it is extremely popular in top gastronomy worldwide. Noble siblings with similar degrees of marbling to Kobe Beef come from the Matsusaka, Ozaki, Ohmi, Kagoshima and Tajima regions.

Kobe Beef from Japan *THE CAVIAR AMONG THE STEAKS*

Breed: pure-bred Tajima-Gyu cattle (with protected designation of origin).

Nearly 3,000 cattle per year, which have spent their cared life of luxury in the Hyogo region, are allowed to call themselves Kobe (named after the provincial capital). No other breed in the world has the genetics for this heavenly marbled meat. Quality is categorized in Japan according to the main criteria of fullness, marbling level, colour of

the meat and colour and gloss of the fat. Fullness is divided into three grades (A, B, C) while colour is divided into seven grades on a standard scale. The degree of marbling, the most important criterion for many meat lovers, is divided into twelve grades in Japan; Wagyu Kobe Beef must have at least a marbling grade 6. With a delicate texture and a intense flavour (beyond comparison) - it is an indescribable experience!

*Alle Preise in € inklusive Mehrwertsteuer.
Wir akzeptieren ausschließlich Barzahlung, Bankomatkarten, Mastercard und Visa.
Auf Anfrage informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter über allergene Zutaten in unseren Gerichten.*

*All prices in € including VAT.
We accept cash, ATM cards, Mastercard and Visa.
Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.*

beef & glory. Steakerei GmbH · Florianigasse 35, 1080 Vienna
Tel.: +43 1 99 74 155 · reservierung@beefandglory.at
BEEFANDGLORY.AT

*Er lud sie ein, auf seinen Rücken,
Sie nahm an, voller Entzücken.
Nun die Chance sie zu entführen,
Doch ließ sie keine Angst von sich spüren.
So entstand ihr eig'ner Kontinent
wo bis heute noch ihre Liebe brennt.*

