

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* —

11.5

LITTLE LOVE

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

BITTER SWEET SYMPHONY

Amaro Nonino • Prosecco • Soda • Orange
Amaro Nonino • Prosecco • Soda • Orange

MOSCOW MULE

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

APPLE PIE

Ingwerer • Apfelsaft • Karamell • Prosecco • Soda
Ingwerer • Apple juice • Caramel • Prosecco • Soda

ESPRESSO CHOCOLATE MARTINI

Stolichnaya • Mozart Dark Chocolate • Espresso
Stolichnaya • Mozart Dark Chocolate • Espresso

PINK MARGARITA

Sierra Tequila Blanco • Cointreau • Pink Grapefruitsaft • Limette • Kokos
Sierra Tequila Blanco • Cointreau • Pink Grapefruit juice • Lime • Cocos

PFIRSICH OLD FASHIONED

Don Papa Rum • Pfirsich Bitters • Brauner Zucker
Don Papa Rum • Peach Bitters • Brown Sugar

HONIG HIMBEER NEGRONI

Bentianna • Brokers Gin • Campari • Martini Riserva Rubino • Himbeere
Bentianna • Brokers Gin • Campari • Martini Riserva Rubino • Raspberry

AFTER

— *strongly* —

15.5

Und am Ende ergibt alles einen

GIN

gin & tonic
**PERFECT
MATCH**

**BROCKMAN'S & FENTIMANS
PINK GRAPEFRUIT TONIC**

13.5

Beeren • *Berries*

**SIPSMITH LONDON DRY &
FENTIMANS TONIC**

13.5

Gurke • Pfeffer • Wacholderbeeren
Cucumber • Pepper • Juniper berries

WIEN GIN & FENTIMANS TONIC

15

Zitrone • *Lemon*

**WINDSPIEL & FEVER TREE
MEDITERRANEAN**

18

Rosmarin • Orange • *Rosmary • Orange*

**COPPERHEAD & FEVER
TREE MEDITERRANEAN**

17

Thymian • Limette • *Thyme • Lime*

BOTANIST & FENTIMANS

13

Rosmarin • *Rosmary*

**BITTER
ME**

—
Vienna Cowling Lavendel Gin
Aperol
Pink Grapefruitsaft
Rosmarinsirup
Fentimans Rosenlimonade
Rosenblätter & Rosmarin

*Vienna Cowling Lavender Gin
Aperol
Pink Grapefruit juice
Rosemary syrup
Fentimans Rose Lemonade
Rose leaves & Rosemary*

glorious **GIN
MOMENTS**

15.5

**REFRESH
ME**

—
Brokers Grüntee Gin
Birnensaft
Mate & Minze Sirup
Fentimans Ginger Beer
Minze

*Brokers Green Tea Gin
Pear juice
Mate & Mint syrup
Fentimans Ginger Beer
Mint*

**SWEET
ME**

—
Brokers Amarenakirsche Gin
Kahlúa
Balsamico Pfeffer Essenz
Fentimans
Wild English Elderflower
Limette & Kaffeebohne

*Brokers Amarena Cherry Gin
Kahlúa
Balsamic Pepper Essence
Fentimans
Wild English Elderflower
Lime & Coffee beans*

Vorspeisen

STARTERS



Gazpacho Wassermelone · Pumpernickel · Jakobsmuschel <i>Watermelon · Pumpernickel · Scallop</i>	12
Beef Tartare · BEEF TARTARE Eidottercreme · Crostini · Butter <i>Egg yolk cream · Crostini · Butter</i>	17
Tafelspitz · BOILED BEEF Käferbohnen · Wasabi · Kernöl <i>Scarlet runner beans · Wasabi · Seed oil</i>	15
Markknochen · MARROW BONE Karpfen Kavier · Zitrone · Dashi <i>Carp Kavier · Lemon · Dashi</i>	9.5
Spicy Beef Chilli · Gurke · Koriander <i>Chilli · Cucumber · Coriander</i>	14
Garnelen · PRAWNS Avocado · Curry · Limette <i>Avocado · Curry · Lime</i>	16
Lachscarpaccio · SALMON CARPACCIO Trüffelmayonnaise · Röstzwiebel · Parmesan <i>Truffle mayonnaise · Fried onions · Parmesan</i>	16
Burratina Tomate · Kaviar · Fenchel <i>Tomato · Caviar · Fennel</i>	16
Caesar Salat · CAESAR SALAD Parmesan · Kapern · Croutons <i>Parmesan · Capers · Croutons</i>	10

Wagyu Bar



Strip

Ca. 30 g / Portion - wird vorab gewogen
Ca. 30 g / portion - is weighed before

KAGOSHIMA • A5

48 / 100gr

AUSTRALIEN • F1 MS7

38 / 100gr

ZUR WAHL MIT • TO CHOOSE WITH

je 2
each 2

Eidotter Miso Crème • Egg yolk miso cream

Wakame Salat • Wakame salad

Nigiri • Sepia Reis • Nigiri • Sepia rice

Sesam Glace • Sesam Ice

Gari • Sushi Ginger

glory Dishes

Fisch Eintopf • FISH STEW

21

Kabeljau • Meeresfrüchte • Staudensellerie
Cod • Seafood • Celery

Miesmuscheln • MUSSELS

16

Tomaten • Basilikum • Pommes
Tomato • Basil • French fries

abhängig von der saisonalen Verfügbarkeit
depending on the seasonal availability

Caesar Salat • CAESAR SALAD

10

Salat Herzen • Parmesan • Kapern • Croutons
Salad heart • Parmesan • Capers • Croutons

Großer gemischter Blattsalat • MIXED GREENS

Cocktailtomaten • Avocado mit
Cherry tomatoes • Avocado with

Beef Pralinen • Beef balls

19

Garnelen • prawns

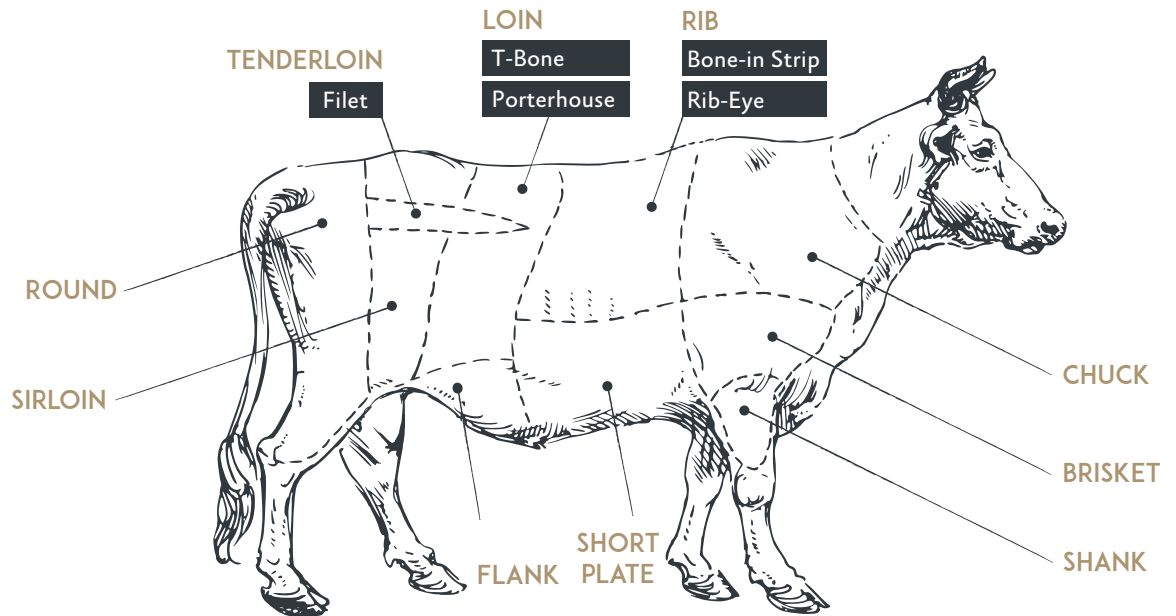
18

karamellisiertem Ziegenkäse • caramelized goat cheese

16

**Vegetarisches Gericht wechselt je nach
Saison. Bitte einfach nachfragen**

VEGETARIAN FOOD VARIES SEASONALLY. PLEASE JUST ASK



CUTS

Das Porterhouse



ist das „King-Steak“ unter den eingefleischten Steak-Liebhabern und die etwas magerere Variante zum Rib Eye. Denn im Gegensatz zum Rib Eye hat es keinen ausgeprägten Fettkern, sondern an der Oberseite einen äußeren Fettrand, der dem Fleisch seinen Geschmack und seine Saftigkeit verleiht. Zudem schützt dieser Fettrand das Steak beim Reifen. Die eine Seite ist ein zartes Filet, die andere ein herzhaftes New York Strip. Der dazwischen liegende Knochen sorgt für eine fantastische Aromasteigerung. Dieses Steak hat ein ausgeprägt-maskulines Aroma, das ansonsten an Zartheit und Saftigkeit kaum zu überbieten ist.

Das T-Bone



ist ein echter Klassiker unter den „Großen“. Der Schnitt ist der Gleiche wie beim Porterhouse mit dem Unterschied, dass die Filethälfte ein kleines Mignon ist.

Das Bone-In New York Strip



oder auch Bone-In Roastbeef genannt, ist stark und gleichmäßig marmoriert mit dem besonders weichen und geschmacklich intensiven Fettrand. Dieser Cut stammt aus dem hinteren Teil des Rinderrückens. Sein ausgeprägter weicher Fett-Deckel schützt das kernige Fleisch beim Grillen und verleiht diesem Cut in Kombination mit dem Knochen noch mehr Geschmack. Charakterstark, gut ausgeprägter Geschmack, schöne gleichmäßige Marmorierung, saftig!

Das Rib Eye Steak



oder auch Entrecôte genannt, ist das kulinarische Glanzstück unter den Steaks. Es gehört zu den schmackhaftesten und edelsten Cuts überhaupt.

Geschnitten aus dem vorderen Teil der „Hochrippe“ hinter dem Nacken, ist das Rib Eye ganz einfach erkennbar an den drei markanten, von mehr oder minder dicken Fettschichten getrennten Muskelsträngen, die quer durch den kompletten Cut laufen. Die englische Bezeichnung „Rib Eye“ stammt vom typischen „Fettauge“ zwischen diesen Strängen, sowie von der Form des filetartigen, besonders zarten Muskelstranges, die entfernt an ein „Auge“ erinnert. Generell führt der schöne Fettanteil im Inneren des Steaks zu einem saftigen Ergebnis mit intensiven Röstaromen.

Das Filet



oder auch Tenderloin und bei den Franzosen Chateaubriand genannt, besticht neben der feinen Marmorierung vor allem durch seine saftige und butterzarte Konsistenz. Als langer, keulenförmiger Muskelstrang stammt das nahezu fettfreie Filetstück aus dem Lendenbereich im unteren Rücken, genauer von links und rechts der Wirbelsäule unter der Rückenmuskulatur. Das Filet gilt auch deshalb als wertvollster Teil vom Rind, weil es gemessen an der Gesamtmenge einfach das kleinste Stück ausmacht.

Weitere Informationen zu unseren Steaks finden Sie im hinteren Teil unserer Speisekarte.

glory Steaks

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.

All dry aged steaks will be pre-cut in the kitchen, served on the bone with hot brown butter. The scent and taste of a dry aged steak is reminiscent of nut and butter.

Alle Cuts in Rohgewicht • *All cuts in gross weight*

Dry Aged Beef • Steaks possible to share

PORTERHOUSE	1.000 – 1.200 g
T-BONE	800 – 1.000 g
BONE-IN NEW YORK STRIP	600 – 800 g

EUR 10 / 100g - aus Österreich • *from Austria*

EUR 12 / 100g - aus den USA • *from the USA*

*Sharing is caring!
Share your huge Steaks
with your Friends.*

NOT DRY AGED BEEF

Single steaks ohne Knochen • *without bone*

RIB-EYE • Uruguay	400 g	45
FILET • Brasilien	200 g	28
	300 g	39

• Special Cuts •

Fragen Sie nach aktuellen Special Cuts. Unsere Kellner beraten Sie gerne.

Ask for current special cuts. Our waiters will be pleased to advise you.

• Sunday Burger •

250g dry aged Angus Beef Patty • Speckzwiebelmarmelade • Cheddar • Pommes frites

250g dry aged Angus Beef Patty • Bacon-onion-jam • Cheddar • Pommes frites

Beilagen & Saucen

SIDES & SAUCES

Beilagen · SIDES

Süßkartoffelpommes · <i>Sweet potato fries</i>	5.5
Grillgemüse · Basilikum · <i>Grilled vegetables · Basil</i>	5.5
Chili-Maiscreme · <i>Chili corn cream</i>	4.5
Erbsen · Speck · Bohnenkraut · <i>Peas · Bacon · Savory</i>	4.5
Fisolen · Anchovis · Panko · <i>French beans · Anchovies · Panko</i>	4.5
Ofenkartoffel · Trüffelsauerrahm · <i>Baked potato · Truffle sour cream</i>	9
Asian Cole Slaw · Zwiebel · <i>Asian Cole Slaw · Onions</i>	4.5
Pimientos · Speckaioli · <i>Pimientos · Bacon Aioli</i>	8
Beilagen Blattsalat · Hausdressing · <i>Mixed greens · House dressing</i>	4.5
Portobello · Petersilie · <i>Portobello · Parsley</i>	7
Leberspätzle · Liebstockel · <i>Liver spaetzle · Lovage</i>	4.5

Add-ons zum Steak

Knuspriger Speck · Ahornsirup · <i>Crispy bacon · Maple syrup</i>	3
Karamellierter Markknochen · <i>Caramelized marrow bone</i>	5
Gegrillte Calamari (je Stk.) · <i>Grilled calamari (per pc)</i>	1.5
Gegrillte Jakobsmuscheln (je Stk.) · <i>Grilled scallops (per pc)</i>	3.5
Gebratene Garnele (je Stk.) · <i>Fried shrimp (per pc)</i>	3
Blue Cheese	2.5
Karamellierter Ziegenkäse · <i>Caramelized goat cheese</i>	3

Saucen & Butter

SAUCES & BUTTER

je 2.5
each 2.5

Trüffelmayonnaise · <i>Truffle mayonnaise</i>
Speck Aioli · <i>Bacon aioli</i>
Grüner Pfeffer BBQ · <i>Green pepper BBQ</i>
Whiskey Schalotten · <i>Whiskey shallots</i>
Hilo Bay Salsa · <i>Hilo Bay Salsa</i>
Chimichurri · <i>Chimichurri</i>
Hausgemachte Sriracha · <i>Homemade sriracha</i>
Romescosauce · <i>Romescosauce</i>
Hoisin Erdnussauce · <i>Hoisin peanut sauce</i>
Blue Cheese Cream · <i>Blue cheese cream</i>
Wiesenkräuterbutter · <i>Meadow herb butter</i>

glory Desserts

Blondie 8.5

Zitrone · Erdbeeren · Sauerrahm · *Lemon · Strawberries · Sour cream*

Kokos Panna Cotta · *COCONUT PANNA COTTA* 9

Mango · Limette · *Mango · Lime*

Bananensplit · *BANANA SPLIT* 10.5

Haselnuss · Honig · *Hazelnut · Honey*

Hausgemachtes Honig-Limetten-Sorbet 4

HOMEMADE HONEY-LIME SORBET

Genießen Sie die Kombination mit · *enjoy this combination with*

Wodka 4cl 6.5

Prosecco 3

Käseplatte · *CHEESE PLATE* 12

Feigensenf · Nüsse

Fig mustard · Nuts

Beerenauslese Cuvee 8.5

2014 · Weingut Kracher · Neusiedlersee

*Aromen von reifen Steinobst, zarte Kräuterwürze,
Honigtouch, lebendig, elegant und ausgewogen.*

Ein Cuvee aus Welschriesling und Chardonnay.



**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

Aperitif Drinks

Prosecco	0.1l	4.5
Schlumberger Sekt Reserve	0.1l	8
	0.75l	48
Perrier Jouet Grand Brut	0.1l	12
	0.75l	75
Perrier Jouet Blason Rose	0.75l	160
Campari Orange frisch gepresst	0.2l	9
Campari Soda	0.2l	6
Martini Bianco / Bitter	4cl	5.5

Prosecco Kreationen

Rosecco	0.3l	8.5
<i>Prosecco & Rose Lemonade · Rosenblätter</i>		
Prosecco Raspberry Rose	0.1l	5.8
Lillet Sprizz	0.3l	5.8
<i>Prosecco · Gurke · Holunder</i>		
Aperol Sprizz Veneziano	0.3l	5.5
<i>Prosecco · Aperol</i>		
Hugo Sprizz	0.3l	5.8
<i>Prosecco · Zitrone · frische Minze · Holunder</i>		

Spritzwein Kreationen

Weißer Spritzer	0.3l	4
Aperol Spritzer	0.3l	4.9
Hugo Spritzer	0.3l	5.2
<i>Zitrone · frische Minze · Holunder</i>		

Portwein

Taylor's Tawny 10y	4cl	7
Niepoort Tawny 10y	4cl	9

Bier

Schleppe Pils - Fassbier	0.2l	2.8
	0.3l	3.7
	0.5l	5
Villacher Naturradler	0.5l	4.5
Weihenstephaner Hefeweizen	0.5l	5.3
Weihenstephaner Hefeweizen alkoholfrei	0.5l	5.3

Craft Bier

Delikatessen aus der Flasche

Schleppe No1 Pale Ale	0.33l	7.4
Schleppe No2 Weizenbock	0.33l	7.4
Schleppe No5 Porter	0.33l	7.4

Hausgemachte Limonaden

Jasmin · Orange · Soda	0.5l	5.2
Lavendel · Heidelbeere · Soda	0.5l	5.2
Ingwer · Hibiscus · Soda	0.5l	5.2
Himbeere · Rose · Soda	0.5l	5.2
Mate · Minze · Soda	0.5l	5.2
Holunder · Gurke · Limette · Soda	0.5l	5.2

Alkoholfreie Getränke

Almdudler	0.35l	3.5
Cola	0.33l	3.5
Cola zero	0.33l	3.5
Orangina	0.25l	3.9

Fruchtsäfte

Apfelsaft naturtrüb	0.2l	3.8
Marille	0.2l	3.8
Schwarze Johannisbeere	0.2l	3.8
Orangensaft · frisch gepresst	0.25l	6

Auf Wunsch servieren wir unsere Säfte gerne mit Wasser.

Mineralwasser · still / prickelnd

Montes	0.33l	3.2
	0.75l	6
Soda	0.25l	2
	0.5l	4
Portion Zitrone · frisch gepresst		0.5

glory Drinks

Kaffee · Tee

Espresso/Ristretto	2.8
Espresso Macchiato	3.3
Doppelter Espresso/Ristretto	4.8
Melange	3.5
Verlängerter	2.8
Cappuccino	4
Caffé Latte	4.5
Kanne Tee	3.5

Digestif · Edelbrände

Gölles Alte Zwetschke	2cl	7.5
Gölles Himbeere	2cl	13
Gölles Kriecherbrand	2cl	6.5
Guglhof Alter Birnenbrand	2cl	7.5
Guglhof Marillenbrand Reserve	2cl	8.5
Guglhof Vogelbeerbrand Reserve	2cl	11.5
Pfau Apfel vom Fass	2cl	7.5
Pfau Kärntner Mostbirne	2cl	8
Pfau Zwetschke vom Fass	2cl	8.5
Pfau Quitte	2cl	10.5
Grappa Sarpa di Poli	2cl	4.5
Grappa Cru Picolit	2cl	15
Grappa Nonino Antica Cuvée	2cl	8.5
Grappa Nonino UE	2cl	5.5
Grappa Nonino GM Moscato	2cl	5.5
Grappa Nonino Sauvignon	2cl	6.5

Gin & Tonic

Brokers Dry Gin	4cl	6.5
Sipsmith London Dry Gin	4cl	9.5
Sipsmith VJOP Sloe Gin	4cl	11.5
Brockman's Premium Gin	4cl	9.5
Copperhead The Alchemist's Gin	4cl	13
Windspiel Gin	4cl	14
Star of Bombay Gin	4cl	11.5
Wien Gin	4cl	11
Roku Gin	4cl	9
Botanist Gin	4cl	9

Filler – Bitterlimonaden

Fentiman's Tonic Water	0.125l	4
Fentiman's Ginger Ale	0.125l	4
Fentiman's Pink Grapefruit Tonic	0.125l	4
Fentiman's Rose Lemonade	0.275l	8
Fentiman's Ginger Beer	0.275l	8
Fentiman's Wild Engl. Elderflower	0.275l	8
Fever Tree Mediterranean	0.2l	4.2

*Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne
eine Empfehlung für die perfekte Mischung.*



glory Bardrinks

Liköre

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

Wodka

Stolichnaya	4cl	6.5
Grey Goose Vodka	4cl	11
Mamont Wodka	4cl	14.5
Freimut Wodka	4cl	8

Tequila

Sierra Milenario Anejo	2cl	5.5
Sierra Milenario Fumado	2cl	5

Rum

East London Demerara Rum	4cl	9
Old Pascas Dark Rum	4cl	7
Ron Abuelo 12 Anos	4cl	11.5
Mezan	4cl	12
Bacardi Rum 8yo	4cl	9
Banks Golden Age 7yo	4cl	11
Don Papa	4cl	11
Ron Vacilon 15yo	4cl	13
Ron Vacilon 18yo	4cl	15
Pyrat Rum XO Reserve	4cl	12

Kräuter/Bitter/Vermouth

Amaro Nonino	4cl	6
Aperol	4cl	3.5
Averna	4cl	5.5
Fernet Branca	4cl	5.5
Campari	4cl	4.5
Martini Bianco	4cl	5.5

Cognac

Baron Otard VSOP	4cl	8.5
Courvoisiers VSOP	4cl	9
Remy Martin VSOP	4cl	10

Whisky & Whiskey

American Bourbon

Maker`s Mark	4cl	8.5
Maker`s Mark 46	4cl	13
Basil Haydens	4cl	12
Jack Daniels Master Distiller No. 1	4cl	7.5
Knob Creek Small Batch 9Y	4cl	10
Bulleit Bourbon	4cl	8.5
Booker`s	4cl	17
Jim Beam Devils Cut	4cl	6
Knob Creek Rye	4cl	13

Irish

Tullamore Dew	4cl	9
Tullamore Special Reserve 12 years	4cl	12

Japan

Nikka From The Barrel	4cl	15.5
Hibiki Japanese Harmony	4cl	18.5

Scotland

The Dalmore 12 years	4cl	10.5
The Dalmore 15 years	4cl	15.5
The Dalmore 18 years	4cl	20.5
The Dalmore King Alexander III	4cl	26
Dalwhinnie 15 years	4cl	11.5
Glenlivet Nàdurra Oloroso	4cl	18
Laphroig 10 years	4cl	9
Laphroig Quarter Cask	4cl	11
Johnny Walker Red Lable	4cl	7
Bowmore 12 years	4cl	10.5
Auchentoshan Three Wood	4cl	12

beef & glory

PRODUKTINFORMATION

Dry Aging

Das Trockenreifen des Fleisches am Knochen, das so gennante "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 Fett marmorierung aufgrund der Selektion, bissfest in der Textur.

Beef aus USA – GRAIN FED

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

Rasse: Angus und Hereford; Weidehaltung

Alter: ca. 20 – 24 Monate

Mästung die letzten 10 Monaten

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 sie 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; Weidehaltung

Alter: ca. 20 – 24 Monate

200 Tage vor der Schlachtung Mästung. Gleiche Mastmethode wie USA.

Beef aus Brasilien – GRASS FED

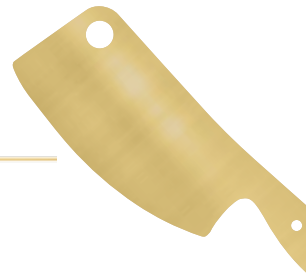
Rasse: Angus

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 magers-ten 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 das anderer 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 5 und geht bis MS9+.

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.

*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 · Florianigasse 35, 1080 Vienna
Tel.: +43 1 99 74 159 · steak@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.*

