



Wild West Steakhouse TEXAS



Dry aged beef - auch am Knochen gereiftes Rindfleisch **Neu im TEXAS**

In unserem Reifeschrank gedeihen die besten Stücke für Gourmet-Geniesser bei ca. 2° Celsius und einer Feuchte von rund 80% und unserem Geheimnis.

Das Resultat sind butterzarte Rindfleischstücke mit einem leicht nussigen und kräftigen Aroma.

Naturreifen reifen die entsprechenden Stücke direkt am Knochen und entwickeln dabei ein ganz eigenes Aroma. Die Struktur des Fleisches verändert sich und dies führt zu einer besonderen Zartheit der einzelnen Stücke. Sehr zu empfehlen ist das Porterhouse. Auf einer Seite mit Entrecôte- und auf der anderen Seite des Knochens mit Filet-Anteil. Carnivoren mögen auch unser Tomahawk-Steak. Ein feines Rippenstück. Gut geeignet auch für 2 Personen.

Unser Personal bereitet Ihnen diese Stücke mit viel Liebe zu und führt Sie gerne ein die Geheimnisse von «dry aged beef» ein.

Möchten Sie mehr darüber wissen, dann fragen Sie im Restaurant nach – aber uns kleines Geheimnis verraten wir nicht. Gerne zeigen wir Ihnen im Reifeschrank die entsprechenden Stücke. Alles nach Tagesangebot und Verfügbarkeit.

Reservieren Sie rechtzeitig für «dry aged» und nennen Sie am besten schon Ihre Wünsche bei der Reservation. So vermeiden unliebsame Überraschungen, da nicht immer uneingeschränkt verfügbar.

Wir freuen uns auf Ihr Interesse und geben Ihnen im Vorfeld gerne weitere Informationen. Am besten per Email.

See you at TEXAS

Ihr begeisterstes dry aged team

