





# THE BUTCHER'S SPECIALS

WEIGHT & PRICE:	CUT:	DESCRIPTION:
600 Gramm oder 800 Gramm  € 48 / 64	KING'S CUT  	Die Krone wird aus dem gut marmorierten Mittelstück des Rinderrückens geschnitten. Die äußere Fettschicht verleiht dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack.
400 Gramm  € 35	RIBEYE A LA PIMIENTA  	Eine echte Geschmacks- explosion ist unserem Head Butcher Daniel gelungen: ein großes Ribeyesteak mit gestoßenen Pfeffersorten, argentinischem Salz und Kräuterbutter.
600 Gramm oder 800 Gramm  € 48 / 64	TIRA DE ANCHO RIBEYE  	Bei diesem Spezialschnitt wird ein großes Ribeye Stück der Breite nach dünn aufgeschnitten, sodass die Fleischteile, die dieses Steak rund um das Fetttage vereint, perfekt genossen werden können.
300 Gramm oder 400 Gramm  € 30 / 35	ALM-BULLEN-STEAK  	Unser regionales Alm-Bullen-Steak ist 21 Tage wet aged gereift. Das Muskelfleisch wird vom Hochrippendeckel umrahmt. Geschmacklich wird der Hochrücken mit einer zerlassenen Alm-Kräuterbutter ergänzt.