

# Biobergweiderind aus Österreich

von 18.00 bis 21.30 Uhr

Die Rinder kommen von Bauernhöfen in Ober- und Niederösterreich. Das Fleisch stammt von jungen Rindern, welche bis zu 18 Monate alt werden und an der Seite der Mutter aufwachsen. Als Muttertiere werden regionaltypisch Fleckvieh-Kühe gehalten. Dieses Zweinutzungs-rind gibt reichlich Milch für den Nachwuchs und sorgt für ein schmackhaftes Fleisch.

## STEAKS

FILETSTEAK	ca.220 g	€ 49,00
TOMAHAWKSTEAK	ca.1200 g	€ 109,00
RUMPSTEAK	ca.300 g	€ 42,00
RIBEYSTEAK	ca.300 g	€ 36,50
TOMAHAKSTEAK vom strohschwein	ca.500 g	€ 64,00
LAMMKARREE vom weidelamm	ca.650 g	€ 78,00

## SAUCENAUSWAHL:

BBQSAUCE

LFO

PFEFFERSAUCE

AGLMO

CHUTNEY

OLF

COCKTAILSAUCE

CGLM

TRÜFFELBUTTER

CHIMICHURRI

SAUERRAHMDIP

CAFÉ DE PARIS BUTTER

## BEILAGEN

POMMES | SÜSSKARTOFFELPOMMES € 5,00

WEDGES € 5,00

SPECKBOHNEN € 5,00

GEGRILLTER MAISKOLBEN € 5,00

BRIXX SALATBOWL € 9,00

CESAR SALAD €11,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen

## Pustertaler Schecken

Die Pustertaler Schecken oder Pustertaler Sprinzen, auch Pustertaler Rind genannt, sind eine Rasse des Hausrindes.

Die Rasse wurde im Pustertal und dessen Seitentälern durch Einkreuzung von Schweizer Eringerrindern in die bodenständige Landrasse gezüchtet. Die Tiere sind vorwiegend weiß mit kastanien- bis hellbraunen oder schwarzen Platten an den Rumpfsseiten, die sich zum Rand hin oft in kleine Flecken auflösen (Sprinzen). Die Kühe wiegen ca. 600–700 kg, Stiere ca. 900–1100 kg. Die Rasse wird meist zur Fleischerzeugung in der Mutterkuhhaltung eingesetzt. Nur wenige Kühe werden gemolken.

Im 19. Jahrhundert kam es zur Einkreuzung von Pinzgauern. Der Ausschluss von der Körung (1927) durch Erlass des landwirtschaftlichen Inspektorats führte zum Zusammenbruch dieser Rinderrasse. Erst seit ca. 1984 wird der Zucht dieser Rasse wieder mehr Bedeutung beigemessen.

Die Rasse wird heute in Deutschland, Österreich und Italien (Südtirol) gezüchtet. Die Bestandszahl der Rasse hat sich auf niedrigem Niveau stabilisiert. In Südtirol und in Österreich gibt es je rund 350 Tiere und in Deutschland etwa 200.

## Rindfleisch AMA

Kalbinnen sind weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben. Die Kalbinnen werden mindestens 18 Monate alt. Sie wachsen deutlich langsamer als männliche Rinder und können durch das besonders zarte und feinfaserige Fleisch überzeugen.

- AMA Gütesiegel Fleisch
- max. 18 Monate alter Tiere
- 100 % österreichische Herkunft
- Bio AMA-Gütesiegel zertifiziert
- Kein Importsoja-Futter, höchste Tierwohlstandards
- ausschließlich Fleisch von jungen Kalbinnen
- Aufzucht in Mutterkuhhaltung
- ganzjähriger Weidefreilauf

## Kaiserkalb AMA

- AMA Tierwohl-zertifiziert, Fütterung reines Milchkalb (AMA Gütesiegel Herkunft Österreich)
- Garantierte Herkunft aus der Tiroler Bergwelt
- Rasse: vorwiegend Fleckvieh - Simmentaler
- Schlachtgewicht: 80 - 110 kg
- Alter ca. 5 Monate

## Stroh Schwein AMA

- AMA-Gütesiegel zertifizierte Spitzenfleischqualität aus der Region Voralpen
- GVO-freies Vollwert- und Donausojafutter und artgerechte Haltung auf Stroh
- Minimaler Bratverlust und klarer, aromatischer Fleischgeschmack