City Fleischerei KOX

Die Sonderlinge

Erleben Sie den Unterschied!

STEAKtasing

Filetsteak
Rumpsteak
Rib-Eye Steak

Tasting **(300g)....47,90€**

fusionär

Der REIFE

Ein Burger, der unserem Namen alle Ehre macht. Unser würzig-fruchtig angehauchtes Chimichurri trifft auf gebratene Zwiebeln und butterweiches, in unserer Salzgrotte gereiftes **RUMPSTEAK**. Wildkräuter und dezente Mayonnaise harmonisieren unseren fusionären Burger.
26,90€

INFO Wählt die Beilagen zu unseren Steaks selbst - nutzt hierfür die

Fleisch in Perfektion

...mehr Info's findet ihr in unserem Dry Aging Kompass

PATENTIERTES DAS ORIGINAL Patentnr. 2871977 SALT DRY AGING

Die Kompetenz und das Wissen unseres Familienunternehmens aus vier Generationen und über **115 Jahre traditionelles Fleischer-Handwerk** haben uns eines gezeigt:
Für das perfekte **STEAK** muss alles stimmen. Angefangen bei der Rasse, dem Geschlecht und dem Alter des Tieres über das Reifeverfahren hinweg bis zur Zubereitung!

Bei uns treffen die besten Eigenschaften des Rindes auf den Gipfel der Fleischveredelung - dem **DRY AGING** in unserer Salzgrotte. Das ausgezeichnet marmorierte Färsenfleisch reift bei uns bis zu 7 Wochen und entwickelt ein sehr intensives und einzigartiges Aroma, während sich eine butterzarte Konsistenz einstellt! Nur **DRY AGED BEEF** versetzt Fleischliebhaber in Ekstase!

Das **DRY AGED BEEF** entfesselt die volle Intensität, wenn Flammen das Fleisch küssen und Temperaturen über 400°C richtig einheizen. Es ist der Moment, wenn Fettstrukturen schmelzen und sich neu gebildete, aufkonzentrierte Aromen im Fleisch verteilen. Die Proteinstrukturen lockern sich weiter auf, die Zartheit erreicht ihren Höhepunkt, während die Fleischoberfläche karamellisiert und von Röstaromen durchzogen wird. Eine stumme Synphonie, die Zeugnis von der Einzigartigkeit trocken gereiften Rindfleisches ablegt.

City Fleischerei KOX

INFO Zu jedem Steak servieren wir unsere erlesenen Gewürze.
Unser **Tipp**: Probiert erst **natura** - ohne Gewürze

STEAK Gewürz

Fleur de Sel

Chilli-Limettenpfeffer

Chimichurri

STEAK KARTE

STEAK brothers

Maßgeschneiderte Steaks – maximale Individualität

DRY AGED BEEF FILETSTEAK

Das Rinderfilet - auch Chateau-Stück genannt - entnehmen wir dem Psoas Major (Chateaubriand). Charakteristisch für das Filet ist der geringe Fettanteil. Das Chateau-Stück ist unser magerster und zugleich zartester Cut.

Weinempfehlung: Fire Cuvee Hauswein oder 071 Linea Merlot

Je **100g** **(wahlweise 200g - 600g)** …… **19,90€**

DRY AGED BEEF RUMPSTEAK

Das Rumpsteak - auch bekannt als Striploin - entspringt dem Roastbeef. Intensiv und saftig kommt das Rumpsteak daher - typisch ist der weiße Fettrand. Beim modernen Rumpsteak Cut wird dieser jedoch entfernt. Für Steak - Puristen.

Weinempfehlung: Fire Cuvee Hauswein

Je **100g** **(wahlweise 200g - 600g)** …… **14,90€**

DRY AGED BEEF CLUB-STEAK

Aus dem Short-Loin entnehmen wir das Cote de Boeuf, direkt hinter dem T-Bone-Steak. Stark marmoriert und butterweich. Ein Steak für wahre Fleischliebhaber.

Weinempfehlung: Gran Maestro Puglia

Hinweis:
Zum Knochen hin kann die Garstufe aufgrund des natürlichen Wuchses leicht abweichen (etwas niedrigere Kerntemperatur). Wir grillen an dieser Stelle gerne nach.

Je **100g** **(wahlweise 400g, 600g, 800g)** ……..…**12,90€**

DRY AGED BEEF RIB-EYE STEAK

Das Entrecote entstammt der Hochrippe und ist besonders saftig, sehr stark marmoriert und reich an Aromavorläufern. Ein ausgesprochen geschmacksvoller Cut - Ein Klassiker für Steakkenner! *Weinempfehlung: Primicia Tinto Barrica*

Hinweis:
wir empfehlen aufgrund des natürlichen Wuchses ausdrücklich ein Gewicht von **300g** oder mehr, damit das RIB-EYE -Steak seine Vorzüge voll ausspielen kann. Ein kräftiger, trockener Rotwein ist eine stimmige Begleitung

Je **100g** **(wahlweise 200g - 600g)** …… **14,90€**

DRY AGED BEEF T-BONE STEAK

DRY AGED BEEF PORTERHOUSE

T-Bone Steak und Porterhouse Steak sind sich in der Struktur sehr ähnlich. Beide Cuts trennen das Chateau-Stück durch den T-förmigen Knochen vom Roastbeef . Das Porterhouse Steak wird hinter dem T-Bone Steak aus dem Rücken ausgelöst - sodass der Filetanteil im Porterhouse Steak größer ist.

Hinweis:
Zum T-Knochen hin kann die Garstufe aufgrund des natürlichen Wuchses leicht abweichen (etwas niedrigere Kerntemperatur). Sagt uns einfach Bescheid: Sobald ihr diese Stelle erreicht habt, grillen wir das Stück gerne nochmal bis zur gewünschten Garstufe nach.

Weinempfehlung: Gran Maestro Puglia

Porterhouse **(1.100g)** …….**119,90€**

T-Bone Steak **(800g)** ……..**89,90€**

T-Bone Steak **(600g)** ……..**69,90€**

GARSTUFEN (Kerntemperatur)

1	Well done	ca. 68°C
2	Medium +	ca. 62°C
3	Medium	ca. 58°C
4	Medium rare	ca. 53°C
5	Rare	ca. 47°C
6	Bleu	ca. 42°C