

Qualität

SCHMECKT EINFACH BESSER!

Deswegen lassen wir es richtig laaaange für Sie reifen. Das saftige Steak vom unseren Schwäbisch Hällischen Landschwein, egal ob Hals, Bauch oder Kachelfleisch, wird mindestens 10 Tage gereift. Unsere zarten Rindersteaks dürfen sogar 4-6 Wochen in unserem Reiferaum reifen. Dabei spielt es keine Rolle, ob es unser Premium Dry- oder Fat-Aged Fleisch ist. Gutes Fleisch braucht Zeit!

Lecker sind auch unsere Würstchen: Von Cheese&Bacon bis Merguez, von der Bärlauchbratwurst bis zur Salsiccia, hier ist für jeden was dabei. Auch an unsere vegetarischen Freunde haben wir mit Champignonspießchen und hausgemachtem Grillkäse gedacht!

Natürlich hält Ihr zertifizierter Fleischsommelier Stefan Wolf auch noch einige Schätzchen und Special-Cuts für Sie bereit: Fragen Sie nach unseren Flat Iron Steaks, Terres Major von der Färse, Cuscino oder Baby Back Ribs vom Hällischen Landschwein. Am besten vorbestellen!

Feuer frei für die schönste Zeit im Sommer – die Grillzeit!

