



Es versetzt Fleischkenner in Ekstase:

DRY AGED BEEF

Das trocken abgehangene Rindfleisch, liefert die besten Steaks der Welt. In den USA sind die am Knochen gereiften Rinderrücken schon seit Jahrzehnten Kult. Jetzt entdecken auch die Europäer die alte Metzgerkunst wieder – und wir vom Steegwirt sind an vorderster Front mit dabei!

Die Grundvoraussetzungen sind junge weibliche Rinder (Fleckvieh) Salzburger und Oberösterreichischer Herkunft und Haltung zw. 18 und 24 Monaten, die gut gemästet, in den letzten acht Wochen mit Getreide und Heu gefüttert, wunderbar marmoriertes Fleisch liefern.

Freitag is ... Steak-Tag bon Steegwirt

Am 17.02. ab 18 Uhr gibt's zum ersten Mal bei uns:

DRY AGED BEEF

**Also kummt's vorbei,
wir freuen uns auf euer Kommen!**

