



Fleischteile	Garmethode	Gerichte
Edelteile - Rücken		
Filet	Kurzbraten (Grillen)	im Ganzen od. als Filetsteak
Ribeye	Kurzbraten (Grillen)	Ribeyesteak
Beiried	Kurzbraten (Grillen)	Rumpsteak
	Braten	Roastbeef
Hinteres Ausgelöstes:		
Hüfte	Schmoren od. NTG	im Ganzen für Schmorbraten
	Dünsten	Geschnetzeltes, Wok
	Fritieren	Wiener Backfleisch
	Kurzbraten (Grillen)	Huftsteak
Tafelspitz	Sieden	gekochtes Rindfleisch
	Braten	Roastbeef
	Kurzbraten (Grillen)	Picanha Steak
Schale & Nuss	gehackt (roh)	Beef Tartare
	Schmoren & Dünsten	Rindschnitzel - Zwiebelrostbraten - Rindsroulade
	Fritieren	Wiener Backfleisch
	Kurzbraten (Grillen)	Minutensteak
Weißes Scherzl	Sieden	gekochtes Rindfleisch
	Schmoren od. NTG	im Ganzen für Schmorbraten
Hüferschwanzl	Sieden	gekochtes Rindfleisch
	Schmoren od. NTG	im Ganzen für Rinderbraten
	Kurzbraten (Grillen)	Tri Tip Steak
Tafelstück	Sieden	gekochtes Rindfleisch
	Schmoren & Dünsten	Rindschnitzel - Zwiebelrostbraten - Rindsroulade
	gehackt (roh)	Beef Tartare
Flank	Kurzbraten (Grillen)	Flank Steak
Wade	Schmoren od. NTG	Gulasch
Vorderes Ausgelöstes:		
Short Ribs	Schmoren od NTG Grillen	im Ganzen
Brustkern	Schmoren od NTG	Gulasch od. im Ganzen für Rinderbraten
	Niedrigtemperaturgaren faschierten	Pulled Beef für Burger
Dicke Schulter	Schmoren od. NTG	Gulasch od. im Ganzen für Rinderbraten

* Niedrigtemperaturgaren (NTG)