

Charolais

Die Fleischrinderrasse Charolais hat ihren Ursprung im Süden Frankreichs, in der Region um Charolles (Burgund). Das Fleisch ist besonders zart, saftig und aromatisch. Seine leichte Marmorierung macht es besonders schmackhaft. Es ist daher ideal für die moderne Küche und zählt zu den Hauptlieferanten von tierischem Eiweiß und enthält wichtige Vitamine und Spurenelemente. Gleichzeitig ist es fett- und kalorienarm.

Wir verarbeiten ausschließlich Tiere die im Landwirtschaftsbetrieb Bourgeois in Hartmannsdorf geboren und aufgezogen wurden. Das Futter wie Gras, Heu und Getreide stammt von zum Betrieb gehörenden Flächen. Geschlachtet werden die Tiere im Nachbarort Reichenau, um den Transportweg so kurz wie möglich zu halten.

Gulasch

mit frischen Marktgemüse und Petersilienkartoffeln 13,90 €

Burger (180gr.)

mit Cheddar Käse, krossem Speck, Tomate, Gurke und Zwiebel im Focacciabrötchen 10,20 €

dazu Steakhouse-pommes +1,90 €

Rumpsteak (220gr.)

Mit Bärlauchbutter und Rosmarinkartoffeln

dazu ein kleiner gemischter Salat 17,90 €