

MENDOZA®

DRY AGED BEEF

vom Rindfleisch aus der Region

Das trocken am Knochen abgehangene Fleisch ist ein traditionelles Reifeverfahren in dem das Fleisch über mindestens 4 Wochen hinweg in unserem freistehenden Trockenkühlraum reift. Durch den Wasserentzug und die Entwicklung besonderer Enzyme wird das Fleisch wunderbar zart, aromatisch und saftig.

Dry Aged Reifung bietet das größte Geschmackserlebnis.



Rumpsteak 300g € 29,90

Entrecote 300g € 29,90

Filet Steak 300g € 36,50

Serviert mit unserem Mendoza Salat Mix und Mendoza Röstbrot.

Es darf ein bisschen mehr sein?

Wenden Sie sich gern an unsere Servicekraft.

Erfahren Sie mehr zur Tradition des Dry Aged Beef



MENDOZA®

DRY AGED BEEF

vom Rindfleisch aus der Region

Höchste Qualität. Einzigartiger Geschmack.

Erst die richtige Lagerung lässt Rindfleisch reifen und wunderbar zart werden. Deshalb ist das Team vom Steakhaus Mendoza überzeugt, dass die Dry Aged Reifung das größte Geschmackserlebnis bietet. Unser Dry Aged Beef reift über mindestens 4 Wochen hinweg am Knochen in unserem freistehenden Trockenkührraum. Dieses traditionelle Reifeverfahren garantiert einen wunderbar aromatisch und kräftig intensiven Geschmack und ein zartsaftiges Fleisch.

Eine wahre Delikatesse. Aus der Region.

Ob Aufzucht, Ernährung oder Haltung – für das beste Steak der Welt gilt die Devise: von allem nur das Beste. So beziehen wir das Fleisch der Färsenrinder ausschließlich von Landwirten aus der Region, die eine artgerechte Haltung und hormonfreie Aufzucht garantieren. Regelmäßige Kontrollen der Temperatur und Luftfeuchtigkeit in den Reifeschränken führen schließlich zu einem perfekten Ergebnis, das jeden Steakliebhaber schwärmen lässt.

Tradition wieder entdecken. Genuss neu erleben.

Dry Aged Beef – das trocken am Knochen abgehangene Fleisch – ist eine traditionelle Handwerkskunst, die mit den Jahren in Vergessenheit geriet. Es gilt als ältestes Verfahren der Fleischreife. So ließen die Metzger früher ihr Fleisch ausschließlich in kühlen und gut durchlüfteten Räumen über mehrere Wochen hinweg reifen.

Veredelt mit Leidenschaft. Gegrillt von Meisterhand.

Für all unsere Besucher gut sichtbar ist der freistehende Reifeschrank, in dem das kostbare Fleisch bei einer sehr geringen Feuchtigkeit trocken gelagert wird und seinen ganz besonderen Eigengeschmack entwickelt. Während des gesamten Reifeprozesses verliert das Fleisch bis zu 30% an Gewicht und entwickelt dabei besondere Enzyme, die für die unvergleichliche Geschmacksnote sorgen. Die abgetrocknete Außenschicht des Fleisches wird vor der Zubereitung von unserem erfahrenen Grillmeister entfernt.



Dry Aged Beef probieren?

