



**Jetzt mal Klartext:
Rindersteaks ohne
Wenn und Aber.**



Bei uns schon immer **Pflichtprogramm:** die Knochenreifung der Rindersteaks.

Der Ursprung unserer besonderen Rindersteaks ist die eigene Zucht der Hinterwälder- und Limousin-Rinder. Diese haben von Natur aus eine feine Marmorierung im Fleischbereich mit extrem vielen Aromaträgern. Schon immer wurden bei uns die Edelteile am Knochen gereift. Dies entfaltet ein ganz besonderes Aroma.

Unser Produktionsumbau verbesserte nochmals das Verfahren. In einem speziell erbauten Kühlraum lagern nur unsere Goldstücke. Dort reifen sie mindestens acht Wochen am Knochen bei optimaler Kälte und Klimasteuerung. Sie verlieren dabei bis zu 50% ihres Gewichtes.

Lassen Sie sich überzeugen von der Qualität und dem Bemühen, unseren Kunden immer etwas ganz Besonderes zu bieten.



Ulrich Reichenbach

Ihr Ulrich Reichenbach



Rumpsteak

aus dem Rinderrücken
ohne Knochen, 200 – 400 g;
stets vorrätig



Rip Eye Steak Das mit dem Fettauge
Marmoriertes aus dem Vorderteil
des Rinderrückens, 200 – 300 g;
bitte vorbestellen



Rinderkotelett

Marmoriertes Rindersteak vom
vorderen Teil des Rückens mit Kno-
chen, 300 – 500 g; bitte vorbestellen



T-Bone Steak

Rindersteak mit dem T-förmigen
Knochen mit Rumpsteak und Filet,
400 – 800 g; bitte vorbestellen



Rinderfilet-Steak

vom besten Stück des Rindes,
200 – 300 g oder 400 – 600 g Cha-
teaubriand (doppeltes Filetsteak);
stets vorrätig



Rinderhüftsteak

das zarteste Stück der
Rinderkeule, 200 – 300 g;
stets vorrätig





Wir denken nicht nur nach. Wir denken auch vor.

Sicherheit



Nachhaltigkeit



Aus Achtung vor unseren Tieren und mit Verantwortung für unsere Umwelt. So können Sie sicher sein: Fleisch von Reichenbach genügt höchsten Qualitätsansprüchen. Gemäß unserem Leitspruch: **Alles aus einer Hand!**

- eigene Rind- und Schweineaufzucht
- hauseigene Schlachtung
- 100% eigene Herstellung

In den Engematten 9 | 79286 Glottertal | Tel. 0 76 84 / 2 40 | info@metzgerei-reichenbach.de | www.metzgerei-reichenbach.de