



**Hier sind Genießer  
immer an der richtigen Adresse:**

**Zentrale und Direktverkauf**  
Steinbeisstraße 16-18 · 71691 Freiberg a.N.  
Telefon 07141/2758-0 · Fax 07141/2758-50

**Stammhaus Stuttgart-West**  
Gutenbergstraße 47 · 70176 Stuttgart  
Telefon 0711/618576 · Fax 0711/621410

info@der-metzger-schneider.de  
www.der-metzger-schneider.de

	Gewichtsklassen port. a. St.			Gewichtsklassen a. St.
	ca. 250 g	ca. 300 g	ca. 400 g	
Dry Aged Entrecôte o. Ribeye				ca. 2 kg
Dry Aged Filet	ca. 200 g	ca. 300 g		ca. 2 kg
Dry Aged Rumpsteak o. Roastbeef	ca. 200 g	ca. 300 g		ca. 2,5 kg
Dry Aged Rostbraten mit Fettrand	ca. 200 g	ca. 250 g		ca. 3 kg
Dry Aged R-Kotelett	ca. 500 g			ca. 5 kg
Dry Aged T-Bone Steak	ca. 600 g			ca. 6 kg

Französisch	Englisch	Deutsch	Spanisch
bleu	rare	stark blutig	crudo
Das Fleisch wird kräftig angebraten und erreicht eine Kerntemperatur von ca. 40°C und ist damit noch roh. Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.			
saignant	medium rare	blutig	medio roja
Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten. Der Kern wird auf ca. 50°C erhitzt und erscheint dadurch blutig. Der austretende Fleischsaft ist rötlich.			
à point	medium	rosa	medio
Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze "auf den Punkt" gegart. Die Kerntemperatur beträgt ca. 60°C und ist von Innen nach Außen gleichmäßig rosa gefärbt, was auch die Farbe des Fleischsaftes ist.			
bien cuit	Well done	gut durch	bien cocido
Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam gebraten. Der Kern weist eine Temperatur von ca. 75°C auf. Der austretende Fleischsaft ist klar.			

Nehmen Sie das Fleisch ca. 2 Stunden vor Verarbeitung aus dem Kühlschrank und aus der Reifepackung heraus und lassen es auf Raumtemperatur kommen. Braten Sie es scharf an, egal ob Sie es in der Pfanne oder auf dem Grill zubereiten. Wir empfehlen von jeder Seite ca. 1 Minute. Danach in den vorgeheizten Ofen bei ca. 70°C geben. Je nach Schnittgröße 10-15 Minuten. Danach legen Sie das Fleisch für eine kurze Ruhepause auf ein Brett oder einen Gitterrost, um den abtropfenden Fleischsaft aufzufangen. Durch den Fingerdrucktest können Sie feststellen, ob es den gewünschten Gargrad hat. Wenn das Fleisch beim Drücken leicht nachfedert, ist es im medium rare Zustand. Die volle Qualität des Fleisches entfaltet sich im rare bzw. im medium rare Gargrad. Danach nehmen Sie das Fleisch aus dem Ofen und lassen es ca. 2 Minuten ruhen, entspannen. Das Ganze auf vorgewärmten Tellern servieren!



„Die Dry Aged Beef-Spezialitäten vom Metzger Schneider dürfen auf unserer Speisekarte natürlich nicht fehlen.“  
Andreas Scherle und Jörg Scherle,  
Hotel Wörtz zur Weinsteige

*Für herausragende Qualität  
überlassen wir nichts dem Zufall!*

*Aus der Region für die Region.*

Unsere Bauern kommen aus den typischen NutZRindgebieten aus Baden-Württemberg und Bayern. Die Tiere stammen aus Betrieben mit artgerechter Haltung und ausgewogener Fütterung. Die Rasse, tiergerechte Aufzucht und eine ausgewogene Fütterung sind Basiskriterien, welche die Qualität sehr positiv beeinflussen. In der Verarbeitung werden die Teilstücke speziell ausgewählt, nur die besten Stücke kommen auf den Markt.

*Genussgarantie.*

Unsere Dry Aged Beef-Reifegarantie stellt die bratfertige Reifung sicher. Die Edelteile sind ca. 35 Tage gereift, bevor sie auf den Markt kommen. Sie erhalten ein sehr hochwertiges regionales Produkt aus Baden-Württemberg oder Bayern mit einem geschmacklichen Genusslebnis.

*Auf Nummer sicher.*

Kontrolle ist gut. Der Metzger Schneider ist besser. Vom Bauern bis zu Ihnen in die Küche legen wir Wert auf beste Qualität. Die Veredelungsschritte sind dokumentiert und werden nach exakten Vorgaben laufend durch unsere ausgebildeten Metzgermeister überprüft. Die speziell zugeschnittenen Teilstücke werden erst nach der ordnungsgemäßen Reifung freigegeben. Nur so können wir Ihnen ein ganz besonderes Geschmackserlebnis garantieren. Natürlich wird das Fleisch auch auf seinen pH-Wert geprüft.



*Dry Aged  
Beef*

*Die zartesten  
Versuchungen, seit es  
Steak-Spezialitäten gibt.*





## *Dry Aged Beef. Steaks vom Feinsten.*

Premierenstimmung in Freiberg am Neckar. Als einer der ersten Fleischwarenbetriebe in der Region lässt Der Metzger Schneider mit dem außergewöhnlich zarten, saftigen und schmackhaften Dry Aged Beef eine alte Handwerkskunst wieder aufleben. Diese nach besonderen Kriterien veredelten Steak-spezialitäten verdanken ihren Qualitätsvorsprung insbesondere der sorgfältigen Reifung vor dem Auslösen und Zuschneiden. Wer Rindfleisch vom Feinsten erleben möchte, kommt an diesen Spezialitäten aus unserem Hause einfach nicht vorbei. Wir wünschen Ihnen viel Genuss beim Verzehr unserer „Meisterstücke“.

### *In der Ruhe liegt die Zartheit!*

Das edle Rindersteakfleisch ist marmoriert und hat eine weiße kernige Fettabdeckung. Seinen Namen „Dry Aged Beef“ verdankt diese Spezialität der besonderen Art der Reifung. Das Fleisch reift am Knochen im Fettmantel lose bei einer gleich bleibend gesteuerten Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von +2°C ca. 2 Wochen trocken. Nach einem Gewichtsverlust von ca. 10% reift es nochmals ca. 3 Wochen in einer Reifepackung nach. Nun kann das Fleisch seine ganze Geschmacksvielfalt und Zartheit voll zur Geltung bringen.



Dry Aged Filet rosa gebraten, das edelste und zarteste aller Steaks.

*Sie können es drehen und wenden, wie Sie wollen...  
...Steak für Steak eine Klasse für sich!*



Dry Aged T-Bone-Steak.



Dry Aged Entrecôte mit ausgeprägter Marmorierung. Dem Fettkern und der kräftigen Marmorierung verdankt das Entrecôte seine saftige Geschmacksintensität.