

DRY AGED BEEF

„Dry Aging“ bedeutet übersetzt „Trockenreifung“ und ist ein besonderes Reifeverfahren. Dabei reift das Rindfleisch am Knochen mindestens 4 Wochen lang in einer Kühlkammer und wird durch den Wasserentzug und die Aktivierung besonderer Enzyme wunderbar zart, aromatisch und saftig.

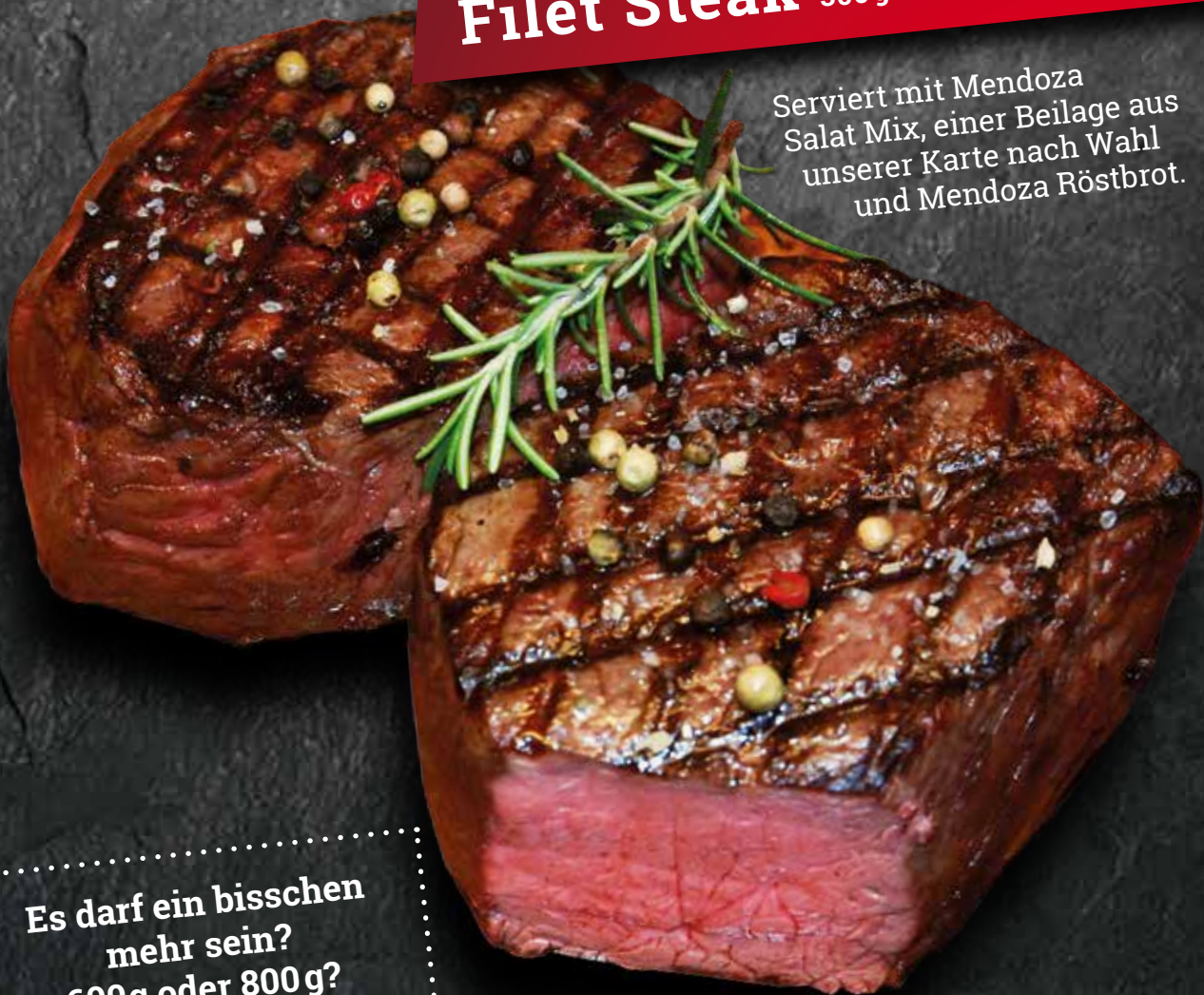
Rumpsteak 300g € 32,90

Entrecôte 300g € 33,90

Filet Steak 300g € 39,50

Serviert mit Mendoza Salat Mix, einer Beilage aus unserer Karte nach Wahl und Mendoza Röstbrot.

Es darf ein bisschen mehr sein?
600g oder 800g?
Kein Problem – Fragen Sie unsere Servicekraft!



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 Trockenkühlraum. 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 Fleischreifung. 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?

