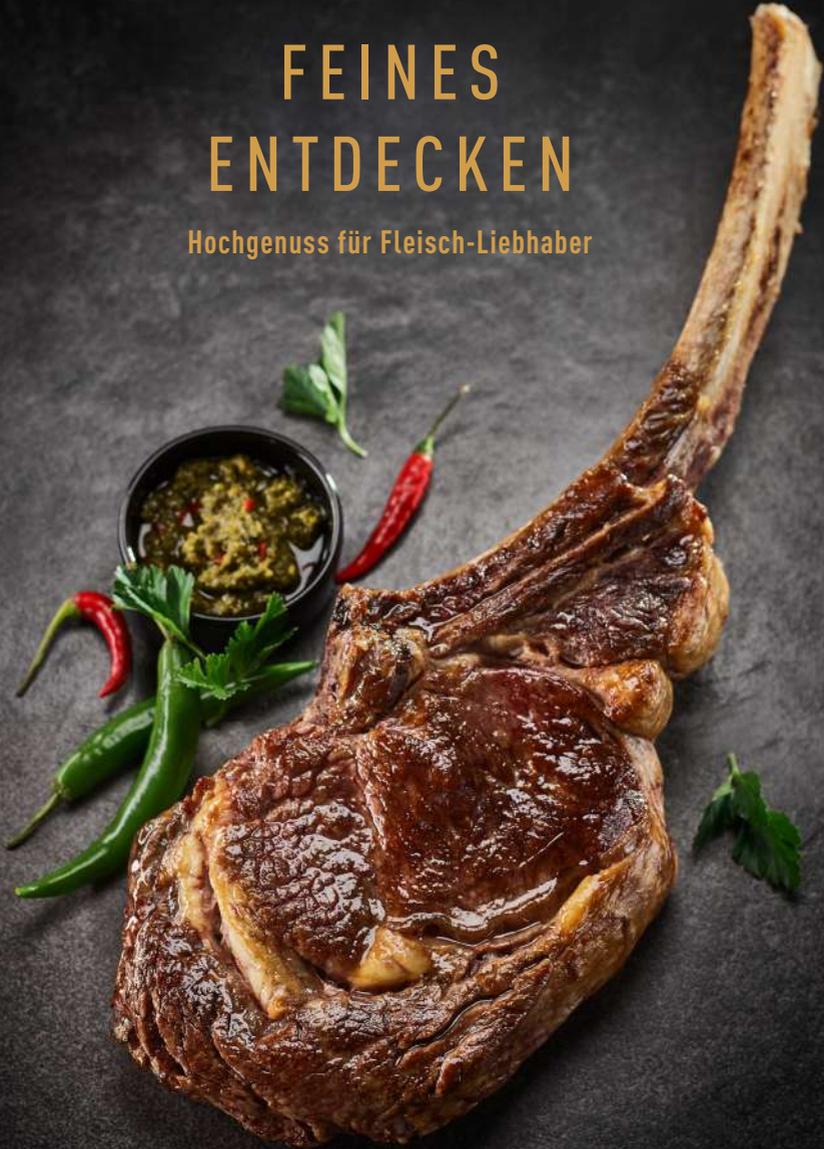




MARKTHALLE
GALERIA

FEINES ENTDECKEN

Hochgenuss für Fleisch-Liebhaber



Tomahawk-Steak vom schottischen Weideochsen

Angebote gültig vom 08.04. bis 21.04.24

[galeria-markthalle.de](https://www.galeria-markthalle.de)



INTENSIVER GESCHMACK

Zooze
Verschiedene Salze
90- bis 200-g-Glas
1 kg = 29,95 bis 66,56

6,99* 8,99*
5,99



Zooze
Tellicherry Pfeffer
ganze Körner
100-g-Glas
1 kg = 79,90

9,99*
7,99

Dieser einzigartige Pfeffer überzeugt mit fruchtig-scharfem, aber dezentem Aroma und verträgt sich wunderbar mit Kurzgebratenem von Rind.

Ochsen-Tomahawk-Steak

Der Rippenknochen gibt zusätzlichen Geschmack.
100 g

3,79



Ochsen-Cowboy-Steak

Die herrliche Marmorierung sorgt für einen urreichen Geschmack und Saftigkeit.
100 g

3,99



Spidersteak

Von schottischen Ochsen. Herzhaft-kernig im Geschmack, fest in der Textur, aber saftig.
100 g

2,19

Teres-Major-Steak

Aus der Schulter schottischer Ochsen. Ähnlich zart wie Filet, aber kerniger im Geschmack.
100 g

2,49



EDLE TREND-CUTS

von schottischen Ochsen zum Kurzbraten und Grillen mit besonders intensivem natürlichem Aroma für Fleischliebhaber, Genießer und Gourmets.

Als **Flanksteak** oder **Bavette** bezeichnet man nach aktueller US-amerikanischer Teilung ein ovales, ca. 1 kg schweres Teilstück aus dem hinteren Bauch des Rindes unterhalb des Filets.

Das zwei bis drei Zentimeter dicke Steak wird von jeder Seite etwa zwei bis drei Minuten bei hoher Hitze angebraten oder gegrillt. Anschließend zieht es etwa zehn Minuten bei niedriger Temperatur im Backofen (110 bis 120 °C), bis es eine Kerntemperatur von ca. 56 bis 58 °C erreicht. Jetzt ist es wunderbar saftig und schmeckt intensiv würzig mit ausgeprägter Rindfleisch-Note.

Dieses sehr aromatische und vor allem magere Fleisch mit besonders zarter Konsistenz und leichtem Biss ist das beliebteste Steak unter den **Trend-Cuts** für Liebhaber von kurz gebratenem, exklusivem und ausgesuchtem Rindfleisch. Es benötigt zum Würzen nur ein wenig Meersalz für den einzigartigen und unglaublichen Genuss.

Hangin-Tender-Steak

Superzartes, stark marmoriertes Stück aus der Seite des Bauchs von schottischen Ochsen.
100 g

2,19



Flanksteak

Der geschmacksintensive Cut von schottischen Ochsen ist fein marmoriert, langfaserig und mager.
100 g

2,49



Flat-Iron-Steak

Aus dem Schildstück von schottischen Ochsen geschnitten, sehnenfrei und von verblüffend zarter Textur.
100 g

2,49





MARKTHALLE

GALERIA



REZEPT

LEICHTE
FRÜHLINGS-
MARINADE



FEINSTES FINALE

Edelteile von schottischen Weideochsen

Ochsen-Roastbeef / Rumpsteak

Schmeckt als saftiger Braten
oder kernige Steaks.

100 g

4⁹⁹



Ochsenfilet ohne Kette

Feinfaserig, mager und
aromatisch.

100 g

6⁹⁹



Ochsen-Entrecôte

Intensiver und deftiger
als das Filet.

100 g

4⁹⁹



galeria-markthalle.de    @galeriamarkthalle

GALERIA Markthalle GmbH & Co. KG | Theodor-Althoff-Str. 2 | 45133 Essen

Die Angebote sind gültig bei den GALERIA Markthalle-Filialen in: Berlin: Kreuzberg, Kurfürstendamm, Steglitz; Bonn; Dortmund; Dresden; Frankfurt Hauptwache; Hannover; Köln Hohe Straße; Leipzig; München: Marienplatz, Rotkreuzplatz; Nürnberg; Wiesbaden. Alle zubereiteten Speisen sind Serviervorschläge. Druckfehler vorbehalten; Farbunterschiede sind nicht ganz auszuschließen. * Ehemaliger Verkaufspreis