



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 urigen 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

4<sup>99</sup>



### Ochsenfilet ohne Kette

Feinfaserig, mager und  
aromatisch.

100 g

6<sup>99</sup>



### Ochsen-Entrecôte

Intensiver und deftiger  
als das Filet.

100 g

4<sup>99</sup>



[galeria-markthalle.de](http://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