

BEWÄHRTE GRILLSPEZIALITÄTEN DES HAUSES

SCHLEMMER- SPIESS

aus der Schweinelende
mit Käse und mediterranem
rohem Schinken gefüllt in
pikanter Marinade



GYROS SPIESS

vom herzhaften
Schweinehals in Gyros-Marinade



FAHNEN SPIESS

aus der
Schweinelende
in Chili-Marinade



FILET SPIESS

vom Schwein im
Speckmantel in Paprika-
Marinade und Kräuterbutter



GYROS TASCHE

mit Feta, Paprika, Oliven und
Mais in Gyros-Marinade



KNUSPER SPIESS

aus der Schweinelende.
Der BBQ-Genuss mit kurzer
Grillzeit



PUTEN SPIESS

mit Zucchinischeiben in
Curry-Marinade



FLECHT SPIESS

aus der
Schweinelende
in Kräuterbutter-
Marinade



RINDERFILET

im Speckmantel mit Tomate
am Bambusspieß



OCHSENFETZEN SPIESS

saftig und
würzig in
Whiskey-
Marinade



BBQ



Hofmetzgerei **Franz**
OTTILLINGER
seit 1842 feinste Fleisch- und Wurstwaren

NICE TO MEAT YOU

UNSERE GRILL SPEZIALITÄTEN

&

BESONDERE CUTS

Aus der Region - in Ihrer Nähe

Pöttmes

Tel.: 08253 / 92 81 16

Inchenhofen

Tel.: 08257 / 29 24

Mertingen

Tel.: 09078 / 92 02 96

Königsbrunn

Tel.: 08231 / 609 35 49

Neuburg / Donau

Tel.: 08431 / 64 87 46 0

Augsburg / Pfersee

Tel.: 0821 / 44 81 31 3

Augsburg / Bäcker-gasse

Tel.: 0821 / 31 95 55 0

Schrobenhausen

Tel.: 08252 / 90 69 09 0

NEW CUTS ON THE BLOCK

Für uns ist Wertschätzung und Respekt im Umgang mit Lebensmitteln absolute Herzenssache. Durch eigene Schlachtung gelingt es uns, das ganze Tier mit seinen vielen verschiedenen geschmackvollen Teilstücken zu verarbeiten. Diese außergewöhnlichen Teilstücke wollen wir Euch auch wieder näherbringen – aus Respekt vor dem Tier.

DRY AGED PORK

saftig geschmacksimpulsiv – scharf anbraten und auf keinen Fall durchbraten.



Schwein

BABY BACKS/ RIBS

(auch Leitern genannt) Ein fleischiger Hochgenuss. Am Besten sous vide oder indirekt über lange Zeit garen.



FLEDERMAUS STEAK

Das saftige, marmorierte Steak liegt direkt am Schlossknochen. Es hat eine tolle Marmorierung. Dadurch wird dieser Cut so geschmackvoll und sehr zart – das muss man probiert haben.



DRY AGED FETTE RIPPE

Eine Spezialität! Fetter Schweinebauch mit Knochen in 3cm dicke Stücke gesägt – nach einer Reifezeit von 2 Wochen entfaltet sich der Geschmack des Fetts ganz besonders aromatisch. Fenchelsalz unterstützt das feine Aroma.



TRI - TIP STEAK

Das feinfasrige Teilstück aus der Keule feiert sein Comeback. Die Dreiecksform ist sein Markenzeichen. Indirekt grillen mit 55° C Kerntemperatur und 2 Min. ruhen lassen. So wird dieses Stück butterweich!



CUSCINO

Das zart marmorierte Stück aus dem Schulterblatt ist ein Tipp für Feinschmecker. Egal, ob in der Pfanne oder auf dem Grill ein Genuss.



BRISKET

Das Bruststück gehört zu den absoluten Kennerstücken. Marmorierte Ochsen oder Färsen-Briskets sorgen für absoluten Grillgenuss. Diese Stücke brauchen Zeit. Am Besten smoken oder lange indirekt grillen.



SHORT RIBS

Die Ribs an der flachen Rippe kennt man bei uns eher als Suppenfleisch – dieser besondere Cut braucht Zeit – aber versprochen, es lohnt sich! Am Besten sous vide bei 80°C Kerntemperatur garen und dann heiß grillen oder smoken.



FLAT IRON

Etwas für wahre Kenner der Grillkunst: Flache Rinderschulter aus der die markante Mittelsehne herausgelöst wurde.



FLANK STEAK

Man nennt es auch Bavette – mager und sehr geschmacksintensiv. In den USA ist das flache Steak aus dem Bauchmuskel ein sehr populärer Cut. Quer zur Faser dünn aufgeschnitten ein Genuss.



PICANHA SPIESS

NACH CURASCO ART

Der geschmackvolle Geheimtipp – den Tafelspitz würzen und sehr heiß auf dem offenen Feuer grillen und dann dünn aufschneiden. Unbedingt medium genießen.



Rind

HANGING TENDER

Das Stück aus dem Zwerchfell, das durch eine starke Sehne in zwei gleichmäßige Muskelstränge geteilt wird, besticht durch besonders kräftigen Fleischgeschmack – ein ausgefallener spezieller Cut.



SKIRT STEAK

Der besondere Cut für Mutige – Kräftig angrillen – aber Achtung: Nicht zu lange! Dann quer zur Faser aufschneiden. Mit Chimichurri genießen!



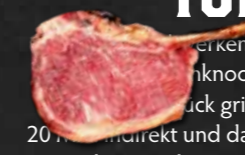
TOMAHAWK RIB EYE

Tomahawk Rib Eye ist marmorierter und daher noch geschmacksintensiver als das klassische Tomahawk – ein besonderer Cut! Man nennt es auch Cowboysteak.



TOMAHAWK

Erkennbar – mit seinem langen Knochen (ca. 700 – 900 g). Die Rumpsteak grillt man zunächst am Besten 20 Min. indirekt und dann sehr heiß direkt. Fein in Tranchen geschnitten ein Fest für den Gaumen.



RUMPSTEAK

Das wohl bekannteste Steak aus der Lende. 2 – 3 cm dick geschnitten mit einer saftigen Fettdecke. Ein Klassiker auf dem Grill oder auch in der Pfanne.



PORTERHOUSE

Der König der Steaks trennt den Lendenknochen in Roastbeef und Filet.



TRI TRIP

Oft auch Bürgermeisterstück genannt – zeichnet es sich durch eine sehr gute und feine Marmorierung aus. Dieses Stück idealerweise bis 55°C indirekt grillen oder sous vide garen. Danach direkt zu Ende grillen, dünn aufschneiden und genießen.



T-BONE STEAK

Der kleine Bruder des Porterhouse Steaks ist wohl das bekannteste Stück. Bestehend aus Roastbeef, Filet und dem T-Knochen.



CLUB STEAK

geschnitten aus dem vorderen Rücken. Ein Rinderkotelette der Premiumklasse.



RIB EYE

Das Stück aus dem vorderen Rücken gehört zum mega Geschmacksträger – am besten kurz und scharf anbraten.



RINDERFILET

Diese wunderschön parierten Stücke sind eine zarte Versuchung. Als klassisches Steak bzw. Tenderloin immer ein Garant für einen gelungenen Grillabend.



ENTRECOTE

Im Verlauf von Nacken zur Lende erkennt man auch das markante Fettagge, 2–3 cm dick ist es das perfekte Steak mit viel Geschmack.

