

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

**NICE TO
MEAT YOU**

UNSERE
**GRILL
SPEZIALITÄTEN**

&

BESONDERE
CUTS

Hofmetzgerei **Franz**
OTTILLINGER

VERTRAUEN & GENUSS

seit 1842



Aus der Region – in Ihrer Nähe

Pöttmes
Tel.: 08253 / 92 81 16

Augsburg / Bäckerstraße
Tel.: 0821 / 31 95 55 0

Königsbrunn
Tel.: 08231 / 609 35 49

Neuburg / Donau
Tel.: 08431 / 64 87 46 0

Augsburg / Pfersee
Tel.: 0821 / 44 81 31 3

Schrobenhausen
Tel.: 08252 / 90 69 09 0

www.ottillinger.de

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.



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.

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!

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.

FLAT IRON

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



BABY BACKS/ RIBS



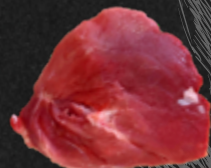
(auch Leitern genannt) Ein fleischiger Hochgenuss. Am Besten sous vide oder indirekt über lange Zeit garen.

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.

CUSCINO



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

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.



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.



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



Unverkennbar – mit seinem langen Rippenknochen (ca. 700 – 900 g). Dieses schwere Stück 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.



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.

