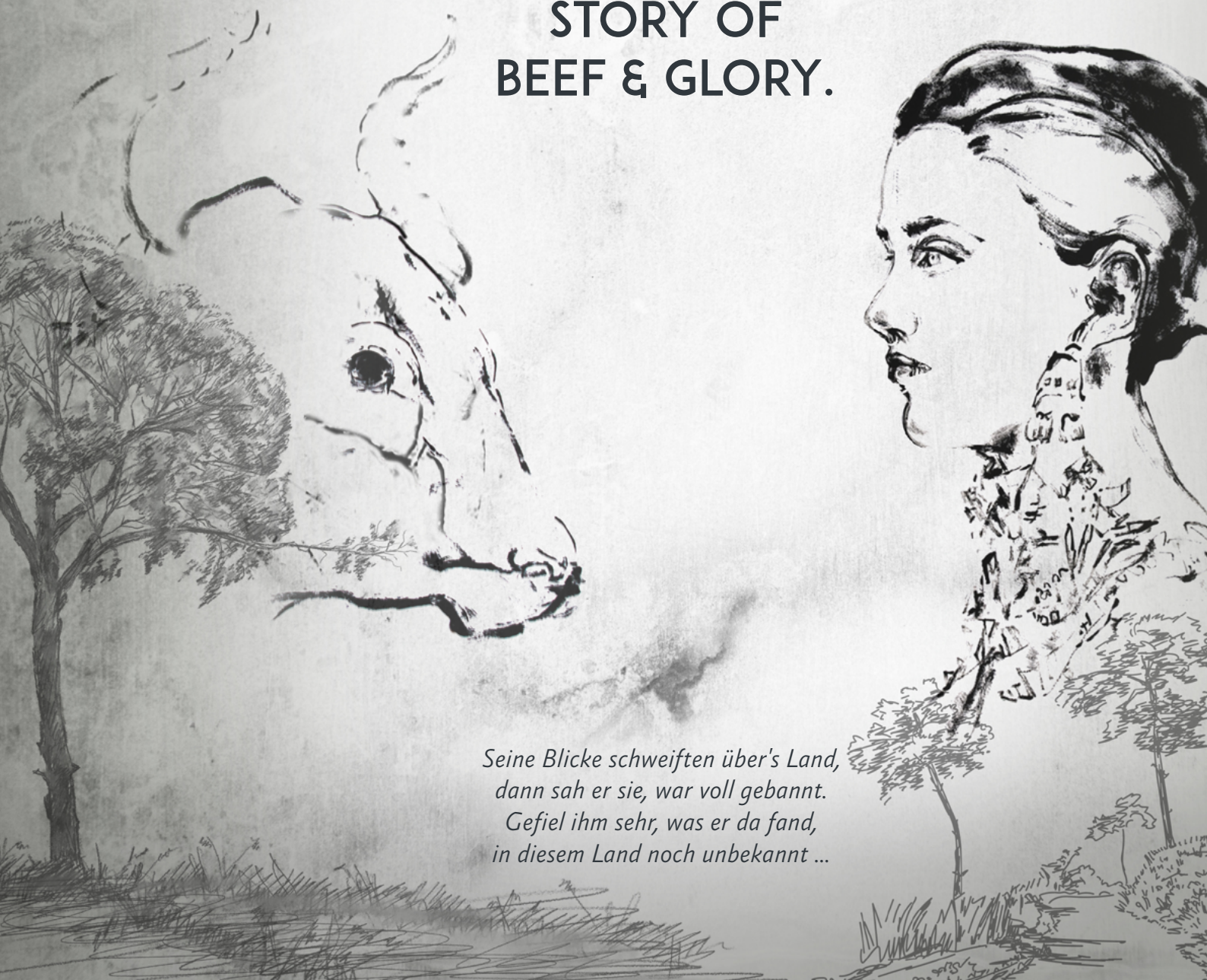
# beef & glory

·STEAKEREI·

## TASTE THE STORY OF BEEF & GLORY.



*Seine Blicke schweiften über's Land,*
*dann sah er sie, war voll gebannt.*
*Gefiel ihm sehr, was er da fand,*
*in diesem Land noch unbekannt ...*

# BEFORE
## — lightly —

**14 LITTLE LOVE**
Lillet Blanc • Cranberrysaft • Fentimans Rose • Limette • Rosenblätter
*Lillet Blanc • Cranberry juice • Fentimans Rose • Lime • Rose leaves*

**15 WHISPERING KISS**
Brockman's Kiss • Zitronensaft • Zuckersirup • Prosecco
*Brockman's Kiss • Lemon juice • Sugar syrup • Prosecco*

**15 MIDORI SOUR**
Stolichnaya • Midori • Zitronensaft • Simple Sirup
*Stolichnaya • Midori • Lemon juice • Simple syrup*

**16 SMOKED NEGRONI**
Mezcal Beneva • Campari • Martini Rubino • Eichenrauch
*Mezcal Beneva • Campari • Martini Rubino • Smoked oak*

**15 MOSCOW MULE**
Stolichnaya • Limette • Angostura Bitters • Fentimans Ginger Beer • Gurke
*Stolichnaya • Lime • Angostura Bitters • Fentimans Ginger Beer • Cucumber*

# AFTER
## — strongly —

**ESPRESSO MARTINI 15**
Stolichnaya • Kahlua • Espresso • Vanille infused Zucker
*Stolichnaya • Kahlua • Espresso • Vanilla infused sugar*

**CRIMSON ELIXIR 15**
Vodka • Rubino • Tatratea Cocos • Cordial • Orange
*Vodka • Rubino • Tatratea Cocos • Cordial • Orange*

**OLD FASHIONED 16**
Woodford Reserve • Ahornsirup • Orange
*Woodford Reserve • Maple syrup • Orange*

**FIESTA DE AGAVE 16**
Cazadores • Chambord • Cordial • Ginger Beer
*Cazadores • Chambord • Cordial • Ginger beer*



# — NON ALCOHOL —

**FRESH SMASH 12**
Ginger Ale • Brauner Zucker • Limette • Cranberry
*Ginger ale • Brown sugar • Lime • Cranberry*

**DO LITTLE 12**
Undone • Ahornsirup • Zitronensaft • Ananassaft
*Undone • Maple syrup • Lemon juice • Pineapple juice*

**LIMONZERO 7**
Limoncello O,O • Soda • Zitrone
*Limoncello 0,0 • Soda • Lemon*

**CRODINO SPRIZZ 7**
Crodino • Soda • Orange
*Crodino • Soda • Orange*

## *gin & tonic* PERFECT MATCH

**OPIHR & FEVER TREE MEDITERRANEAN** 17
Kardamom · Limette
*Cardamom · Lime*

**WINDSPIEL & FEVER TREE MEDITERRANEAN** 19
Orange · Rosmarin • *Orange · Rosmary*

**ROKU & FENTIMANS ORIENTAL YUZU TONIC** 16
Limette • *Lime*

**SIPSMITH LONDON DRY & FENTIMANS TONIC** 15
Gurke · Pfeffer · Wacholderbeeren
*Cucumber · Pepper · Juniper berries*

## *Brockman's* PERFECT MATCH

**BROCKMAN'S PREMIUM & FENTIMANS PINK GRAPEFRUIT** 17
Heidelbeere • *Blue berry*

**BROCKMAN'S AGAVE & FENTIMANS TONIC** 18
Zitrone • *Lemon*

**BROCKMAN'S KISS & FENTIMANS ROSE LEMONADE** 17
Orange • *Orange*

## *glorious* PERFECT MATCH

### REFRESH ME

Limoncello • *Limoncello*
Prosecco • *Prosecco*
Soda • *Soda*
Zitrone • *Lemon*

**10**

### BITTER ME

Amaro Nonino • *Amaro Nonino*
Prosecco • *Prosecco*
Soda • *Soda*
Orange • *Orange*

**12**

### WAKE ME

Stolichnaya Espresso
Ginger Beer • *Ginger beer*
Cranberrysaft • *Cranberry juice*
Limette • *Lime*
Kaffeebohnen • *Coffee beans*

**13**

# glory Moments

**Gruß aus der Küche**

## Beef Filet Tartare · *BEEF FILET TARTARE*
Brioche · Eidotter · Trüffelmayonnaise
*Brioche · Egg yolk · Truffle mayonnaise*

## Dry Aged Hamachi Sashimi · *DRY AGED HAMACHI SASHIMI*
Weißer Tomaten Dashi · Kaviar · Fingerlimette
*White tomato dashi · Caviar · Finger lime*

## Miyazaki Wagyu Beef Tataki · *MIYAZAKI WAGYU BEEF TATAKI*
Koshihikari Reis · Yuzu Dashi · Wasabi-Wakame
*Koshihikari rice · Yuzu dashi · Wasabi-wakame*

## Australien Wagyu Ravioli · *AUSTRALIAN WAGYU RAVIOLI*
Wagyu Carbonara · Wagyu Grammeln · Pecorino
*Wagyu carbonara · Wagyu cracklings · Pecorino*

## Côte de Boeuf (GOP) · *CÔTE DE BOEUF (GOP)*
Empfehlung: Medium ca. 800g
Mais-Chilicreme · *Corn chili cream*
Cremiger Blattspinat · *Creamy spinach*

Optional

## Lacaune Schaf · *LACAUNE SHEEP*
Schafsjoghurt · Quitte · Wagyu Brot · Limette
*Sheep yogurt · Quince · Wagyu cake · Lime*
21

## Tiramisu 2.0 · *TIRAMISU 2.0*
Kaffee · Schokolade · Passionsfrucht · Bananenessig
*Coffee · Chocolate · Passion fruit · Banana vinegar*



**6 Gänge pro Person**
215 zzgl. Gedeck 5.5

Optional
**Weinbegleitung**
**pro Person**
75

Exklusiv für Vorbesteller · Exclusive for pre-order customers
Für ein entspanntes Genusserlebnis servieren wir das Menü bis 20:30 Uhr.
For a full enjoyment, the set menu is available until 8:30 PM.



# Vorspeisen
## STARTERS

**Austrian Beef Tacos** · *AUSTRIAN BEEF TACOS* — 19
Pulled Beef · Lardo · Kimchi
*Pulled beef · Lardo · Kimchi*

**Beef Filet Tartare** · *BEEF FILET TARTARE* — 24
Brioche · Eidotter · Trüffelmayonnaise
*Brioche · Egg yolk · Truffle mayonnaise*

**Angus Beef Gyoza** · *ANGUS BEEF GYOZA* — 24
Grand Jus Crustaces · Schwarzer Sesam · Ingwer
*Grand jus of Crustaces · Black sesame · Ginger*

**Dry Aged Hamachi Sashimi** · *DRY AGED HAMACHI SASHIMI* — 28
Weißer Tomaten Dashi · Kaviar · Fingerlimette
*White tomato dashi · Caviar · Finger lime*

**Carabiniero** · *CARABINIERO* — 58
Gegrillt & Sashimi · Kaviar · Tom Kha
*Grilled & Sashimi · Caviar · Tom kha*

**Onsenei** · *ONSEN EGG* — 12
Kartoffel · Trüffel · Parmesan
*Potato · Truffle · Parmesan*

**Pimientos de Padrón** · *PIMIENTOS DE PADRÓN* — 11
Pulpo Crunch · Ahorn-Ponzu · Parmesan
*Pulpo crunch · Maple ponzu · Parmesan*

**Caesar Salat** · *CAESAR SALAD* — 12
Parmesan · Kapern · Croûtons
*Parmesan · Capers · Croûtons*

**Add on zum Salat**

Jakobsmuschel · Miso-Butter (je Stk.) · *Scallop · Miso-butter (per pc.)* — 6
Garnele · Hummerbutter (je Stk.) · *Prawn · Lobster-butter (per pc.)* — 6
Karamellisierter Ziegenkäse · *Caramelized goat cheese* — 8

**Gedeck** · *COVER* 5.5

# Wagyu Bar

## Filet

| | |
|---|---|
| **JAPAN MIYAZAKI** • A5 | 120 / 100 g |

## Strip

| | |
|---|---|
| **JAPAN MIYAZAKI** • A5 | 80 / 100 g |
| **AUSTRALIEN** • MS8-9 | 65 / 100 g |

## Rib Eye

| | |
|---|---|
| **JAPAN MIYAZAKI** • A5 | 75 / 100 g |
| **AUSTRALIEN** • MS8-9 | 60 / 100 g |

## • Wagyu Tasting •

| | |
|---|---|
| **ALL IN** | 80 |
| **JAPAN MIYAZAKI** • A5 | 60 |
| **AUSTRALIEN** • MS8-9 | 35 |

## Add on: Japan Sides

Koshihikari Reis · Eidotter · Glory Asia Sauce

*Koshihikari rice · Egg yolk · Glory Asia sauce*

20

# Wagyu Deluxe



## Miyazaki Wagyu Beef Tataki · *WAGYU BEEF TATAKI* 60

Koshihikari Reis · Yuzu Dashi · Wasabi-Wakame

*Koshihikari rice · Yuzu dashi · Wasabi-wakame*

## Wagyu Katsu Sando · *WAGYU KATSU SANDO* 55

Wagyu Strip Japan A5 · Brioche · Beef Teriyaki

*Wagyu Strip Japan A5 · Brioche · Beef teriyaki*

## Australian Wagyu Ravioli · *WAGYU RAVIOLI* 45

Wagyu Carbonara · Wagyu Grammeln · Pecorino

*Wagyu carbonara · Wagyu cracklings · Pecorino*

### · Must try ·

**SUPREME WAGYU KATSU SANDO**

Wagyu Strip Japan A5 · Kaviar · Trüffel · Crème fraîche

Wagyu Strip Japan A5 · Caviar · *Truffle · Crème fraîche*

110

*Ein Hauch Japan im Glas – Sake, der Ihr Wagyu adelt:*

**Yuzu Sake** · Nakajima · Japan 12

**Yuzu Sake Sprizz** · Soda 14

# glory Dishes

## Tagliolini Sommertrüffel · *TAGLIOLINI TRUFFLE*

klein / groß
small / big **23 / 29**

Beurre blanc · Trüffel

*Beurre blanc · Truffle*

**Add on:**

Jakobsmuschel · Miso-Butter (je Stk.) · *Scallop · Miso-butter (per pc.)* **6**

Garnele · Hummerbutter (je Stk.) · *Prawn · Lobster-butter (per pc.)* **6**

Karamellisierter Ziegenkäse · *Caramelized goat cheese* **8**

## Zweierlei Gnocchi· *VARIATION OF GNOCCHI* **25**

Pesto Rosso · Smoky Austern Beurre Blanc · Knoblauchchip

*Red pesto · Smoky Oyster Beurre Blanc · Garlic chip*

**Add on:**

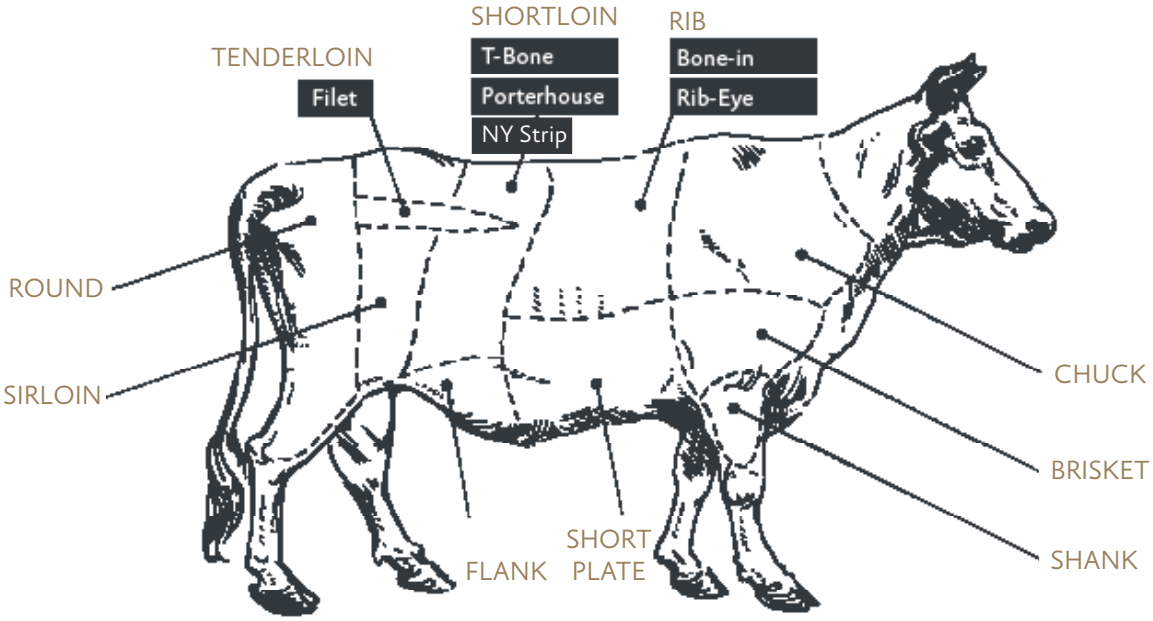
Jakobsmuschel · Miso-Butter (je Stk.) · Scallop · Miso-butter (per pc.) **6**

Garnele · Hummerbutter (je Stk.) · *Prawn · Lobster-butter (per pc.)* **6**

Karamellisierter Ziegenkäse · *Caramelized goat cheese* **8**

*"Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,*
*damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen"*
*- Winston Churchill -*






# CUTS



## Das Porterhouse

ist das „King-Steak" unter den eingefleischten Steak-Liebhabern und die etwas magerere Variante zum Rib Eye. Denn im Gegensatz zum Rib Eye hat es keinen ausgeprägten Fettkern, sondern an der Oberseite einen äußeren Fettrand, der dem Fleisch seinen Geschmack und seine Saftigkeit verleiht. Zudem schützt dieser Fettrand das Steak beim Reifen. Die eine Seite ist ein zartes Filet, die andere ein herzhaftes New York Strip. Der dazwischen liegende Knochen sorgt für eine fantastische Aromasteigerung. Dieses Steak hat ein ausgeprägt-maskulines Aroma, das ansonsten an Zartheit und Saftigkeit kaum zu überbieten ist.



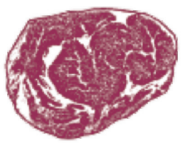
## Das T-Bone

ist ein echter Klassiker unter den „Großen". Der Schnitt ist der Gleiche wie beim Porterhouse mit dem Unterschied, dass die Filethälfte ein kleines Mignon ist.



## Das Bone-In New York Strip

oder auch Bone-In Roastbeef genannt, ist stark und gleichmäßig marmoriert mit dem besonders weichen und geschmacklich intensiven Fettrand. Dieser Cut stammt aus dem hinteren Teil des Rinderrückens. Sein ausgeprägter weicher Fett-Deckel schützt das kernige Fleisch beim Grillen und verleiht diesem Cut in Kombination mit dem Knochen noch mehr Geschmack. Charakterstark, gut ausgeprägter Geschmack, schöne gleichmäßige Marmorierung, saftig!



## Das Rib Eye Steak

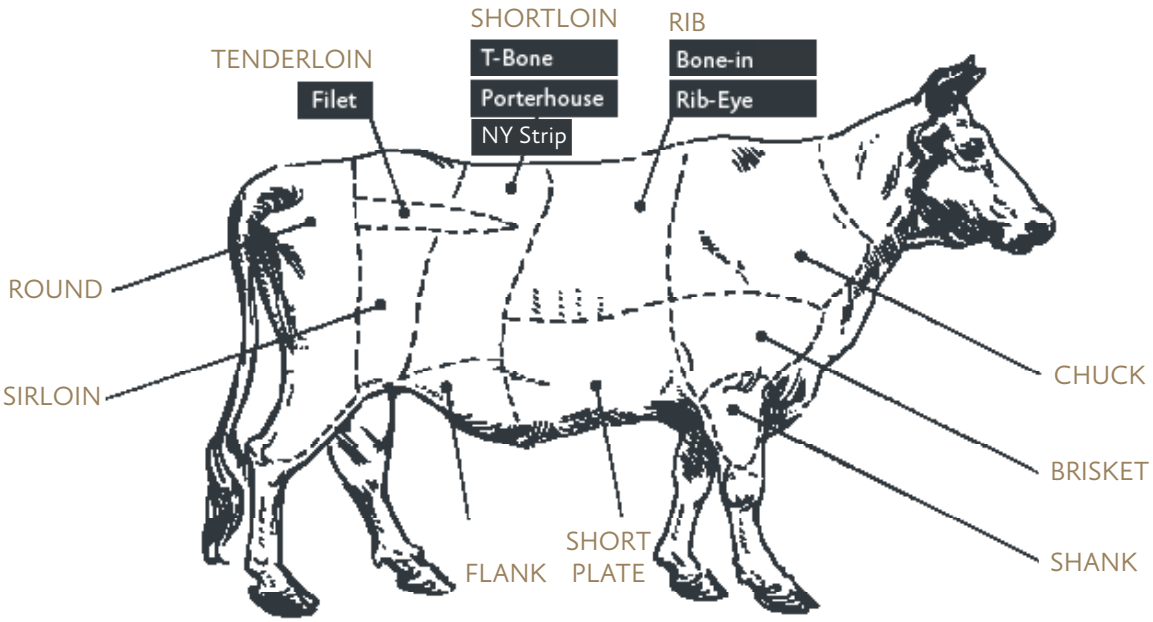
ist das kulinarische Glanzstück unter den Steaks. Es gehört zu den schmackhaftesten und edelsten Cuts überhaupt. Geschnitten aus dem vorderen Teil der „Hochrippe" hinter dem Nacken, ist das Rib Eye ganz einfach erkennbar an den drei markanten, von mehr oder minder dicken Fettschichten getrennten Muskelsträngen, die quer durch den kompletten Cut laufen. Die englische Bezeichnung „Rib Eye" stammt vom typischen „Fettauge" zwischen diesen Strängen, sowie von der Form des filetartigen, besonders zarten Muskelstranges, das entfernt an ein „Auge" erinnert. Generell führt der schöne Fettanteil im Inneren des Steaks zu einem saftigen Ergebnis mit intensiven Röstaromen.



## Das Filet

besticht neben der feinen Marmorierung vor allem durch seine saftige und butterzarte Konsistenz. Als langer, keulenförmiger Muskelstrang stammt das nahezu fettfreie Filetstück aus dem Lendenbereich im unteren Rücken, genauer von links und rechts der Wirbelsäule unter der Rückenmuskulatur. Das Filet gilt auch deshalb als wertvollster Teil vom Rind, weil es gemessen an der Gesamtmenge einfach das kleinste Stück ausmacht.

**Weitere Informationen zu unseren Steaks finden Sie im hinteren Teil unserer Speisekarte.**




# CUTS



## The Porterhouse

is the "King of Steaks" among ingrained steak lovers, as it is the leaner version of the Rib Eye. Unlike the Rib Eye, it does not have a pronounced fat core, but an outer fat rim on the top, which gives the meat its flavor and juiciness. Additionally, this fat rim protects the steak during the dry aging process. On one side of this "King of Steaks" is a tender filet, while the other side contains a hearty New York Strip - the best of both worlds. The bone in between provides a fantastic increase of aroma and flavor. This steak has a distinct flavor, tenderness and juiciness that is hard to beat.



## The T-Bone

is a classic cut among the "big ones". This cut is the similar to the Porterhouse, with the main difference being that the filet portion of this cut is a small mignon.



## The Bone-In New York Strip

Also referred to as the Bone-In Roast Beef, as it is heavily and evenly marbled throughout with particularly soft and intensely flavored fatty edge. This cut comes from the back of the beef loin, containing a pronounced, yet soft fat cover that protects the heart of the meat during grilling - which, in combination with the bone, gives this cut an even more distinctive flavor. If you like a cut with strong character, well-developed flavor and a nice, refined marbling, that is super juicy - then this is the steak for you!



## The Rib Eye

is the culinary highlight among all the various steak cuts. It is one of the tastiest and most precious cuts of all. Cut from the front part of the Striploin (right behind the neck), the Rib Eye is easily recognizable by the three distinctive muscle strands, separated by thick layers of fat, which run across the entire cut. The term "Rib Eye" comes from the typical fatty eye contained between these strands, as well as from the shape of the filet cut. It is a particularly tender muscle strand. Importantly, the usually nice amount of fat inside the cut leads to a juicy result with intense roasted flavors.



## The Filet

The two main impressive characters of this cut are its fine marbling and its juicy and butter-tender consistency. As a long, club-shaped strand of muscle, the almost fat-free tenderloin comes from the loin area in the lower back, or more precisely from the left and right of the spine under the back muscles. This tenderloin cut is considered, by most, to be the most valuable cuts, as it is simply the best cut "pound for pound".

**For more information on our steaks, please see the back of our menu.**

# glory Steaks

Alle Cuts in Rohgewicht · *All cuts in gross weight*

Unsere Steaks werden mind. **60 Tage** am Knochen gereift. Sie werden bei 1.000°C gegrillt und bekommen dadurch einzigartige **Röstaromen.** Alle Dry Aged Steaks werden in unserer Küche tranchiert, mit Knochen und heißer **Nussbutter** serviert.
Der Duft und der Geschmack eines Dry Aged Steaks erinnert an Nuss und Butter.

·

*Our steaks have been dry aged on the bone for at least **60 days.***
*They are grilled at 1.000°C, giving them unique **roasted flavors**. All dry aged steaks will be precut in the kitchen, served on the bone with hot **brown butter**.*
*The smell and taste of a dry aged steak is reminiscent of nuts and butter.*

## *DRY AGED BEEF*

*Steaks possible to share with your friends*

| | |
|---|---|
| **PORTERHOUSE** | ab 1.000 g |
| **T-BONE** | ab 800 g |
| **BONE-IN NEW YORK STRIP** | ab 600 g |
| *15 / 100 g - Österreich · Austria* | |
| *17 / 100 g - US Prime* | |
| **ALTE KUH X.O. BEEF** | ab 800 g |
| *16 / 100 g - Österreich · Austria* | |

## *NOT DRY AGED BEEF*

| | |
|---|---|
| **CÔTE DE BOEUF (GOP)** | ab 800 g |
| *17 / 100 g - US Prime* | |

## Single steaks ohne Knochen · *without bone*

| | | |
|---|---|---|
| **RIB-EYE** · Uruguay | 400 g | **56** |
| **FILET** · Uruguay | 200 g | **39** |
| **FILET** · Austria | 200 g | **49** |
| **FILET** · Austria | 300 g | **63** |

## Add-ons zum Steak

| | |
|---|---|
| **Wagyu Lardo** · *Wagyu Lardo* | 8 |
| **Imperial Kaviar 30 g** · *Imperial Caviar 30 gr* | 115 |
| **Garnele** · **Hummerbutter (je Stk.)** · *Prawn · Lobster butter (per pc.)* | 6 |
| **Jakobsmuschel** · **Miso-Butter (je Stk.)** · *Scallop · Miso-butter (per pc.)* | 6 |
| **Karamellisierter Ziegenkäse** · *Caramelized goat cheese* | 8 |

# Beilagen & Saucen

## SIDES & SAUCES

## Beilagen

*SIDES*

**Pommes Frites** · *FRENCH FRIES* 7

**Add on:** Trüffel · Parmesan *Truffle · Parmesan* 12

**Kartoffelpüree "Vive la France"** · *MASHED POTATOES "VIVE LA FRANCE"* 8

**Add on:** Trüffel · Parmesan *Truffle · Parmesan* 18

**Add on:** Miso · Zitrone *Miso · Lemon* 13

**Okonomiyaki** · **Fermentiertes Kraut · Katsoubushi · Röstzwiebel-Mayonnaise** 12

*OKONOMIYAKI · Fermented cabbage · Katsoubushi · Crispy onion mayonnaise*

**Honigtomate** · **Pikanter Honigsud · Passe Pierre · Yuzu Essiggel** 13

*HONEY TOMATO · Spicy honey broth · Passe Pierre · Yuzu vinegar gel*

**Gefüllte Spitzpaprika** · **Marillenkimchi · Verjus-Vinaigrette · Koriander** 11

*STUFFED POINTED PEPPER · Apricot kimchi · Verjus vinaigrette · Coriander*

**Cremiger Blattspinat** · **Cheddar · Koji Mornay · Geröstete Hefe** 9

*CREAMY SPINACH · Cheddar · Koji Mornay · Roasted yeast*

**Mais-Chilicreme** 9

*CORN CHILI CREAM*

**Pimientos de Padrón** · **Pulpo Crunch · Ahorn-Ponzu · Parmesan** 11

*PIMIENTOS DE PADRÓN · Octpous crunch · Maple ponzu · Parmesan*

**Salatherzen** · Caesar oder Balsamico 12

*LETTUCE HEARTS · Caesar or Balsamico*

*Neugierig auf mehr?*

*Unsere Specialkarte hat noch einige Köstlichkeiten für Sie bereit.*

## Saucen & Dips

*SAUCES & DIPS*

**Trüffelpesto** · *Truffle pesto* 8

**Dry Aged Bone Jus** · *Dry aged bone jus* 8

**Add on:** Trüffel · *Truffle* 2 / 1 g

**Add on:** Imperial Kaviar · *Caviar* 4 / 1 g

**Yuzu Hollandaise** · *Yuzu hollandaise* 5

**Kosho** · *Kosho* 6

**Glory Asia Sauce** · *Asia sauce* 6

**Trüffelmayonnaise** · *Truffle mayonnaise* 4

**Röstzwiebelmayonnaise** · *Fried onion mayonnaise* 4

**Japanische Mayonnaise** · *Japanese mayonnaise* 4

**Jalapeño-Cheddar Dip** · *Jalapeño-cheddar dip* 4

**Dried Tomato Ketchup** · *Dried tomato ketchup* 4

**Tomatenbutter** · *Tomato butter* 4

**Frische Chili** · *Fresh chili* 3

# glory
# Desserts

## Valrhona-Yuzu Zitrone · *VALRHONA - YUZU LEMON* 20

Valrhona-Yuzu Schokolade · Yuzu Ganache · Kokos · Basilikum · Pistazie

*Valrhona Yuzu chocolate · Yuzu ganache · Coconut · Basil · Pistachio*

## Tiramisu 2.0 · *TIRAMISU 2.0* 16

Kaffee · Schokolade · Passionsfrucht · Bananenessig

*Coffee · Chocolate · Passion fruit · Banana vinegar*

## Lacaune Schaf · *LACAUNE SHEEP* 21

Schafsjoghurt · Quitte · Wagyu Brot · Limette

*Sheep yogurt · Quince · Wagyu cake · Lime*

## Tages-Sorbet 5

*DAILY HOMEMADE SORBET*

Genießen Sie dieses Sorbet mit · *enjoy this sorbet with*

Wodka 7

Prosecco 4

*"Eine gute Küche
ist das Fundament
allen Glücks."*
*-Auguste Escoffier-*



## Beerenauslese Cuvee 1/16 l 11

Weingut Kracher · Neusiedlersee

*Aromen vom reifen Steinobst, zarte Kräuterwürze, Honigtouch, lebendig, elegant und ausgewogen. Ein Cuvee aus Welschriesling und Chardonnay.*

## Vino de Agave 2 cl 20

Porfidio Dolce X · Jalisco · Mexiko

*Aus 100% Agave produziert, 7-jährige Eichenfasslagerung, angenehme Süße, erinnert an Spätlese, sowie an Port- und andere Likörweine.*

**Darf es vielleicht ein Kaffee oder ein Digestif sein?**
Unser Serviceteam berät Sie gerne zu unseren Spirituosen.

**Fancy a coffee or a digestif?**
*Our service team will gladly advise you on our spirits.*

# beef & glory
## PRODUKTINFORMATION

### Dry Aging

**Das Trockenreifen des Fleisches am Knochen, das so genannte "Dry Aging", ist ganz und gar nicht neu, sondern eine traditionelle Handwerkskunst, die nur in Vergessenheit geraten ist.**

Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen längeren Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt. Trockengereift, wie man so schön sagt. Der Sauerstoff setzt einen chemischen Prozess in Gang, der für ein kleines Feuerwerk an Aromen sorgt. Durch den Wasserverlust im Fleisch wird der Rindfleischgeschmack konzentrierter und intensiver. Das Fleisch wird somit nicht nur zarter und saftiger, sondern überzeugt durchaus durch seinen intensiven und einzigartigen, oft auch als nussig und buttrig beschriebenen, Rindfleischgeschmack. Das zeitaufwendige Verfahren und ein Gewichtsverlust von bis zu 40 Prozent erklären, warum Dry Aged Beef so teuer ist.

### Beef aus Österreich – GRASS FED

**Rasse: Simmentaler Fleckvieh**
**Alter: ca. 20 – 26 Monate**

Weidehaltung; Frühjahr bis Herbst in den österreichischen Alpenregionen; hochwertiges, abwechslungsreiches Futter.

Selektioniertes österreichisches Kalbinnenfleisch. Kalbin ist ein weibliches Rind, welches noch nicht gekalbt hat. Grobfasriger als US-Beef, gute Fettmarmorierung aufgrund der Selektion, bissfest in der Textur.

### Beef aus USA – GRAIN FED

*Die besten Steaks der Welt. Ein garantierter Spitzenplatz auf der Beliebtheitsskala.*

**Rasse: Angus und Hereford**
**Alter: ca. 20 – 24 Monate**
**Mästung die letzten 10 Monate**

Es werden ausschließlich Ochsen gemästet. Diese kastrierten männlichen Rinder wachsen langsamer und haben eine feinfasrige Muskulatur im Vergleichen zu den Simmentaler Fleckvieh Kalbinnen.

Auf großen Wildwest-Weiden grasen die Rinder 15 bis 18 Monate, bevor in den letzten Monaten die Mast aus Mais, Heu, Luzerne und Getreide beginnt. Auch diese Zeit verbringen die Rinder unter freiem Himmel. Erst so entstehen die feinen Fetteinlagerungen, die amerikanisches Rindfleisch so einzigartig zart und saftig machen. Nach den Richtlinien des NHTC-Programms (*Non-Hormone Treated Cattle Programm*), darf nur das Fleisch aus hormonfreier Aufzucht nach Europa!

### Beef aus Uruguay – GRAIN FED

**Rasse: Angus und Hereford**
**Alter: ca. 20 – 24 Monate**

Ausschließliche Weidehaltung.
200 Tage vor der Schlachtung erfolgt die Mästung. Gleiche Mastmethode wie USA.

### Beef aus Brasilien – GRASS FED

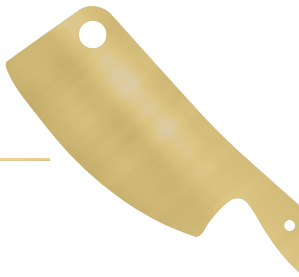
**Rasse: Angus**

Ausschließliche Weidehaltung: Unter freiem Himmel weiden die Rinder in riesigen Herden in den beinahe unberührten Weiten der brasilianischen "Pampa".

Legendäre Qualität, einzigartiges Aroma. Das Fleisch vom Angus Rind zählt zu den magersten und zartesten Sorten der Welt.

# Special Cuts

## JE NACH VERFÜGBARKEIT:



### Beef aus Australien – GRAIN FED

**Rasse: Angus; Alter: ca. 20 – 24 Monate**

Rinder wachsen in dem angenehm gemäßigten Klima in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze auf und entwickeln dabei ein sensationell marmoriertes, wohlschmeckendes Spitzenfleisch mit hoher Geschmacksintensität. Die energiereiche Getreidemast schließlich macht australisches Grain Fed Beef zu einem Beispiel an Zartheit und Saftigkeit.

### Im Generellen:

*WAGYU HEISST RIND („GYU") AUS JAPAN („WA")*

Gefüttert werden die Tiere mit einem besonderen Mix aus Getreide, Rüben, Kartoffeln und Bier! Im Vergleich zu anderen Rassen liegt das Fett beim Wagyu-Rind nicht punktuell im oder am Muskelfleisch. Stattdessen verteilt sich das Fett durch eine sehr feine Marmorierung gleichmäßig im ganzen Fleisch, was für seine unglaubliche Saftigkeit und Zartheit in der Textur sorgt. Das Geschmackserlebnis zeichnet sich damit durch den ausgeprägten süßen Wagyu-Geschmack aus. Der Aufwand für die Zucht ist nicht ganz so hoch wie beim Kobe-Rind, liegt aber weit über dem gewöhnlichen Maß.

Das Fleisch der Wagyu-Rinder verfügt über satte 50 Prozent mehr an ungesättigten Fettsäuren als andere Rinderrassen und ist damit eines der gesündesten Steaks.

### Wagyu Beef aus Australien

**Rasse: Kreuzung von Tajima-Rind und Black Angus**

Gradmesser für die Qualität von Wagyu ist in Australien die Marble Score (MS).
MS beginnt bei 1 und geht bis MS 12.

### Wagyu Beef aus Japan *DAS FLEISCH DER KAISER UND KENNER*

**Rasse: Dieses in Japan heimische Schwarzvieh (Tajima-Ushi) wird von drei großen Rinderrassen verkörpert: dem Japanese Black, dem Japanese Shorthorn und dem Japanese Brown.**

Gefüttert werden die Tiere mit einem besonderen Mix aus Getreide, Rüben, Kartoffeln und Bier! Dadurch wird das Fleisch besonders zart und saftig und erhält seinen charakteristisch-würzigen Geschmack. Dank seiner dünnen Fettauflage und gleichmässigen, enorm feinen Marmorierung ist es in der Spitzengastronomie weltweit äußerst beliebt.
Edle Geschwister mit ähnlichen Marmorierungsgraden wie das Kobe Beef stammen aus den Regionen Matsusaka, Ozaki, Ohmi, Kagoshima und Tajima.

### Kobe Beef aus Japan *DER KAVIAR UNTER DEN STEAKS*

**Rasse: reinrassige Tajima-Gyu-Rinder mit geschützter Herkunftsbezeichnung**

Nicht einmal 3.000 Rinder pro Jahr, die ihr umsorgtes Luxus-Leben in der Region Hyogo verbracht haben, dürfen sich nach der Provinzhauptstadt Kobe nennen. Keine andere Rasse der Welt hat die Genetik für dieses himmlisch marmorierte Fleisch. Die Qualität wird in Japan nach den Hauptkriterien Fülle, Marmorierungsstufe, Farbe des Fleisches sowie Farbe und Glanz des Fettes kategorisiert. Die Fülle wird in drei Klassen (A,B,C) eingeteilt, die Farbe auf einer Norm-Skala in sieben Stufen. Der Marmorierungsgrad, für viele Fleischfreunde das wichtigste Kriterium, wird in Japan in 12 Stufen unterteilt, Wagyu Kobe Beef muss mindestens die Marmorierungsstufe 6 aufweisen.

Zartschmelzende Textur, intensiv im Geschmack - ein unbeschreibliches Erlebnis.

# beef & glory

## PRODUCT INFORMATION

### Dry Aging

**Dry aging of meat on the bone, known as dry aging, is not new at all, but a traditional craft that has only fallen into oblivion.**

This involves hanging the meat on the bone for an extended period-of-time at a specifically controlled temperature and humidity, therefore, dry aged, as they say. The oxygen initiates a chemical process in motion that provides a small firework of flavors. The loss of water in the meat makes the beef flavor more concentrated and intense. The meat thus becomes not only more tender and juicier, but also quite intense and unique with its flavor, often described as both nutty and buttery. The time-consuming process combined with a typical weight loss of up to 40 percent dictates why the Dry Aged Beef cut is so precious.

### Beef from Austria – GRASS FED

**Breed: Simmental Fleckvieh**
**Age: approx. 20 to 26 months long**

Grazing period is from spring to autumn in the Austrian alpine regions. This is a very high quality and varied feed. Only Austrian female calves are selected. The calf is always a female that has not yet calved. This beef selection is typically more coarse than grained fed U.S. beef, with a good, fatty marbling.

### Beef from the US – GRAIN FED

*The best steaks in the world. A guaranteed top place on the popularity scale.*

**Breed: Angus and Hereford**
**Age: approx. 20 to 24 months long**
**Additional charater: Strict fattening process within the last 10 months of the aging process.**

Importantly, only steers are fattened during this particular process. These castrated, male cattle grow slower and have a finely grained musculature structure compared to the Simmental cattle. These cattle graze on large "Wild West" pastures for up to 15 to 18 months. Then, in the final months, they are fattened up on corn, hay, alfalfa and grain. Additionaly, these cattle also spend the entire time during this process in the open air - which helps to create the fine fat deposits that makes American beef so uniquely tender and juicy. Note - in accordance with the guidelines of the NHTC program (Non-Hormone Treated Cattle program), only meat from hormone-free rearing cattle is allowed into Europe!

### Beef from Uruguay – GRAIN FED

**Breed: Angus and Hereford**
**Age: about 20 - 24 months**

Exclusively pasture raised. Fattening takes place 200 days before slaughter. Same fattening method as USA.

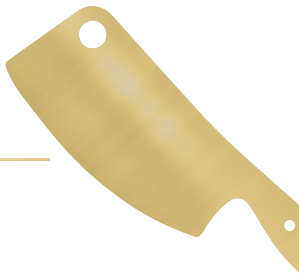
### Beef from Brazil – GRASS FED

**Breed: Angus**

Exclusively pasture-raised: under the open sky, these cattle graze in huge herds within an almost untouched expanse of the Brazilian grazing land. Allowing for legendary quality and a very unique flavor. The meat of Angus cattle is one of the leanest and most tender varieties in the entire world.

# Special Cuts

## DEPENDING ON AVAILABILITY



### Beef from Australia – GRAIN FED

**Breed: Angus**
**Age: approx. 20 to 24 months long**

These cattle grow up in a pasture with a pleasant and temperate climate, combined with grain breading - free of any chemicals or artificial feed additives, therefore, developing a sensationally marbled product that is both a great tasting prime meat cut containing a highly intense flavor profile. Finally, its high-energy, grain-fed fattening makes Australian Grain Fed Beef a prime example of tenderness and juiciness.

### In general:

*WAGYU MEANS BEEF ("GYU") FROM JAPAN ("WA").*

These cattle are fed with a special mixture of grain, beets, potatoes and beer! Compared to other breeds the fat in Wagyu beef is not distributed selectively nor on the muscle meat itself. Instead, the fat is evenly distributed throughout the meat by a very fine marbling - which provides for its incredible texture of juiciness and tenderness. Often referred to as "beef butter". The Wagyu taste experience is also characterized by its distinct sweet flavor. The effort required to raise Wagyu beef is not quite as high as Kobe beef, but it is well beyond the ordinary levels of all other efforts. Distinctly, the meat from Wagyu cattle contains a whopping 50 percent more unsaturated fatty acids than any of the other cattle breeds, making it one of the healthiest steaks that can be consumed.

### Wagyu Beef from Australia

**Breed: Crossbreed of Tajima cattle and Black Angus.**

The yardstick for the quality of Wagyu in Australia is the Marble Score (MS). MS starts at 1 and goes up to MS12.

### Wagyu Beef from Japan *THE MEAT EXPERTS*

**Breed: these "black" cattle (Tajima-Ushi), native in Japan, are represented by three breeds of cattle: the Japanese Black, the Japanese Shorthorn and the Japanese Brown.**

These cattle are fed a special mix of grains, beets, potatoes and beer! This makes the meat particularly tender and juicy and gives the meat a characteristic spicy flavor. Thanks to its thin layer of fat and uniform, enormously fine marbling, it is extremely popular in top gastronomy worldwide. Noble siblings with similar degrees of marbling to Kobe Beef come from the Matsusaka, Ozaki, Ohmi, Kagoshima and Tajima regions.

### Kobe Beef from Japan *THE CAVIAR AMONG THE STEAKS*

**Breed: pure-bred Tajima-Gyu cattle (with protected designation of origin).**

Nearly 3,000 cattle per year, which have spent their cared life of luxury in the Hyogo region, are allowed to call themselves Kobe (named after the provincial capital). No other breed in the world has the genetics for this heavenly marbled meat. Quality is categorized in Japan according to the main criteria of fullness, marbling level, colour of the meat and colour and gloss of the fat. Fullness is divided into three grades (A, B, C) while colour is divided into seven grades on a standard scale. The degree of marbling, the most important criterion for many meat lovers, is divided into twelve grades in Japan; Wagyu Kobe Beef must have at least a marbling grade 6. With a delicate texture and a intense flavour (beyond comparison) - it is an indescribable experience!

*Alle Preise in € inklusive Mehrwertsteuer.*
*Wir akzeptieren ausschließlich Barzahlung, Bankomatkarten, Mastercard und Visa.*
*Auf Anfrage informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter über allergene Zutaten in unseren Gerichten.*

*All prices in € including VAT.*
*We accept cash, ATM cards, Mastercard and Visa.*
*Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.*

beef & glory. Steakerei GmbH · Florianigasse 35, 1080 Vienna
Tel.: +43 1 99 74 155 · reservierung@beefandglory.at
BEEFANDGLORY.AT

*Er lud sie ein, auf seinen Rücken,*
*Sie nahm an, voller Entzücken.*
*Nun die Chance sie zu entführen,*
*Doch ließ sie keine Angst von sich spüren.*
*So entstand ihr eig'ner Kontinent*
*wo bis heute noch ihre Liebe brennt.*

