

Das wertvollste Fleisch der Welt stammt aus Japan: Original Wagyu-Rinder zeichnen sich nicht nur durch den hohen Marmorierungsgrad ihres Fleisches aus. Ihr Fleisch ist cholesterinarm und nährstoffreich, und schmeckt auch noch herrlich aromatisch und zergeht dabei auf der Zunge.



## Lungenbraten \_\_\_\_\_ 149,- €/kg

Der Lungenbraten (Filet, Tenderloin) ist das zarteste, begehrteste und teuerste Teilstück vom Rind. Die Menge ist in der Regel sehr beschränkt - ein Rind liefert 2 Stücke mit je ca. 1,5 bis 2 kg. Ihrer beschäftigungsarmen Lage an der Brustwirbelsäule (daher „Lungenbraten“) verdanken diese Muskeln ihre zarten Fasern.

Das Fleisch vom Filet wird oft im Ganzen oder zu Steaks, die auf keinen Fall zu dünn geschnitten werden dürfen, verarbeitet. Gut geeignet ist dieses Teilstück natürlich auch zum Grillen, wobei es wirklich nur sehr kurz gebraten werden sollte, um nicht trocken zu werden.

## Beiried \_\_\_\_\_ 88,- €/kg

Das Beiried (Strip Loin Steak, Entrecote) weist eine schöne weiße Fettabdeckung und eine zarte Marmorierung des Muskelfleisches auf. Wichtige Qualitätsmerkmale für das Beiried sind Struktur und Zartheit, die stark von der Marmorierung, dem Alter, dem Geschlecht des Tieres sowie vor allem von einer ausreichenden Fleischreifung abhängen. Das Beiried eignet sich sehr gut zum Braten und Grillen im Ganzen (Roastbeef), aber auch portioniert für Entrecôtes und Rumpsteaks. Das aromatische Fleisch eignet sich auch zum Dünsten und zum Herausbacken von Schnitzeln, ist aber auch für Beef Tatar oder Carpaccio bestens geeignet.

## Rostbraten \_\_\_\_\_ 86,- €/kg

Der Rostbraten wird wie das Beiried aus dem „Englischen“ geschnitten und liegt vor dem Beiried und gehört damit zu den Rindfleisch-Edelteilen. Der etwas höhere Fettgehalt und besonders kurze Fleischfasern machen, wie der Name schon sagt dieses Teilstück ideal für den Rost und zum Braten. Für den Suppentopf nicht nur zu schade, sondern auch ungeeignet, weil zu zart. Ein gut abgelegener Rostbraten braucht nur sehr kurze Garzeiten.

## Tafelspitz \_\_\_\_\_ 69,- €/kg

Der Tafelspitz besteht aus feinfaserigem, saftigem und hochwertigem Fleisch mit einer schönen, regelmäßigen Form. Der Tafelspitz ist das bekannteste und begehrteste Stück Siedefleisch, das sich

auch ausgezeichnet zum Dünsten eignet. Gut abgehangen kann der Tafelspitz auch zum Braten oder sogar Kurzbraten verwendet werden. Bei der Zubereitung ist es wichtig, den Fettrand auf der oberen Rundung vor dem Garen keinesfalls zu entfernen.

## Tafelstück 39,- €/kg

Das Tafelstück (Frikandeau, Bottom Steak) wird zusammen mit dem „Weißen Scherzel“ aus der Außenseite des Knöpfels geschnitten. Im Vergleich mit dem Tafelspitz ist das Tafelstück etwas grobfasriger, aber dennoch ein schönes Schmor- und Siedefleisch. Wie das benachbarte „Weiße Scherzel“ besteht es aus sehr magerem Muskelfleisch ohne bzw. geringer Marmorierung.

Dem Verlauf der Muskelstränge nach zerlegt, ergeben sich aus dem Tafelstück drei Teile: Aus den zwei größeren lassen sich gut Schnitzel schneiden, der kleinere wird gerne im Ganzen gekocht oder gebraten.

## Weißes Scherzel 39,- €/kg

Dieses Teilstück sitzt am hinteren Teil des Knöpfels, aufgrund der unterschiedlichen Eigenschaften getrennt vom Tafelstück. Klassisch landet das „Weiße Scherzel“ als Schmorbraten auf dem Tisch, ist aber auch ein unentbehrlicher Bestandteil der Wiener Siedefleisch-Küche.

Das Fleisch ist eher hell, grobfaserig und mager. Beim Braten bewahrt das Spicken mit Streifen vom grünen Speck längs der Faser das ausgesprochen magere Fleisch vor dem Austrocknen.

## Hüferscherzel 48,- €/kg

Dieses Teilstück schließt an das Beiried an. Das Hüferscherzel (Hüferl, Hüfte, Rump, Sirloin Steak) ist ein besonders hochwertiges Teilstück und besteht aus dem „Hüftzapfen“, dem eigentlichen „Hüferscherzel“ und dem „Zungenstück“. Richtig abgelegt und zugeschnitten macht das Hüferscherzel sogar dem Lungenbraten Konkurrenz. Das Hüferscherzel ist aufgrund seiner lockeren Struktur nicht nur zart und mürb, sondern auch marmoriert – also leicht mit intramuskulärem Fett durchzogen. Damit eignet es sich ganz hervorragend für das schnelle Garen.

## Hüferschwanzl 40,- €/kg

Auch das Hüferschwanzl kommt aus der Hüfte und war früher so beliebt, dass es den besten Kunden des Fleischers vorbehalten blieb, wie die deutschen Bezeichnungen Bürgermeisterstück oder Pastorenstück noch verraten. Heute ist das Hüferschwanzl unter anderem eine interessante Alternative zum Tafelspitz. Das Hüferschwanzl ist nicht ganz so zart wie das Hüferscherzel, aber auch sehr mager, dabei jedoch wunderbar saftig und sehr gut portionierbar. Gut abgelegt und zugeschnitten kann es auch als „Filet“ durchgehen, hat seine Stärken jedoch eher in der Siede- und Schmorküche, wo es im Ganzen verarbeitet wird.

## Nuss 39,- €/kg

Die „Nuss“ ist ein sogenanntes „Gustostück“ aus der Mitte des Schlögels (Knöpfel). Das Fleisch der Nuss ist feinfaserig und fast fettfrei. Damit eignet es sich besonders gut für Schnitzel und Rouladen, wird aber auch gerne für Fondues, Spieße und Ragouts verwendet. Und im Ganzen ergibt dieses Fleisch einen delikaten Rindsbraten. Aber auch zum Kurzbraten ist die Nuss geeignet.

## Schale 39,- €/kg

Die Schale wird aus dem inneren Teil des Knöpfels geschnitten und besteht aus drei unterschiedlichen Teilen (Deckel, Beinscherzel und Schwarzes Scherzel). Während sich der „Deckel“ eher für kleinteilige Gerichte eignet, ist die eigentliche Schale ein sehr beliebtes Fleisch für Rouladen und Schnitzel.

## Fledermausstück 14,- €/kg

Dieses sehr saftige, mit Fett durchzogene Teilstück ähnelt von seiner Form her einer Fledermaus. Die Fledermaus ist ein Teilstück, das hauptsächlich zum Kochen verwendet wird. Da es aus anatomischen Gründen nicht in rauen Mengen verfügbar ist (ca. 0,5kg pro Rind), empfiehlt es sich, bei Bedarf vorzubestellen.

## Mageres Meisl 33,- €/kg

Aus dem Vorderviertel stammt dieses Gustostück der österreichischen Rindfleischküche. Die deutsche Bezeichnung „Falsches Filet“ ist etwas irreführend, denn dem Lungenbraten ähnelt dieses Fleisch zwar in der Form, nicht jedoch in der Textur. Als Schmorbraten ist es ein Gedicht. Beim Meisel handelt es sich um einen idealtypischen Muskel. Sehr mager, kompakt und gut zu portionieren. So mager ist das Meisel aber, dass es als Braten besser mit grünem Speck gespickt wird. Entseht und in Tranchen geschnitten sind gut gereifte Qualitäten auch als Grill-Steaks verwendbar.

## Dicke Schulter 30,- €/kg

Dieses recht feste Teilstück ist gut mit Fett durchzogen und daher auch saftiger und zartfaseriger als andere Schulterteile vom Rind. Das Fleisch eignet sich sehr gut zum Dünsten und Sieden, ist aber auch eine hervorragende Wahl, um einen großen Braten zuzubereiten. Aus der Dicken Schulter können nach dem Entfernen der Sehnen auch schöne Rouladen und Steaks geschnitten werden.

## Schulterscherzl 30,- €/kg

Das Schulterscherzl eignet sich ganz besonders zum Schmoren oder Braten. Das Schulterscherzel bietet ein sehr gutes und intensives Rindfleischaroma. Der zartere und etwas voluminösere Teil ist jener oberhalb der Sehne, die entfernt werden sollte, wenn man das Kurzbraten im Auge hat. Wegen seines vollen Aromas erhält man vom Schulterscherzel auch besonders intensive Rindsuppen. Es empfiehlt sich, dieses Teilstück gut reifen zu lassen, da es sehr davon profitiert. Für ganze Braten sollte eine Kerntemperatur von 77 °C angepeilt werden, die ideale Rast-Temperatur beträgt 75 °C.

## Wadschinken 28,- €/kg

Der Hintere Wadschinken mit dem anschließenden „Wadelstutzen“ ist naturgemäß etwas größer und hat einen höheren Fleischanteil als der Vordere Wadschinken. Als stark beanspruchter Teil der Bewegungsmuskulatur ist das Fleisch des Wadschinkens natürlich stark mit Sehnen durchwachsen. Dieses massive Kollagen erfordert langes Garen bei mäßigen Temperaturen, was allerdings kulinarisch nicht von Nachteil ist. Denn Gulaschkenner würden ganz sicher nicht auf die typische Gallerte und das besonders aromatische Fleisch des Wadschinkens verzichten wollen.

## Kruspelspitz 27,- €/kg

Der Kruspelspitz ist von einem weichen Knorpel (Kruspel) durchzogen und zeichnet sich vor allem durch sein geschmacksintensives Fleisch mit kernigem Biss aus. Das Teilstück ist in seiner Struktur grobfaserig und saftig und eignet sich besonders zum Sieden und Kochen.

## Hinteres Ausgelöstes \_\_\_\_\_ 24,- €/kg

Zwischen Hals und Rostbraten liegt dieses oft unterschätzte Teilstück, das zum Besten gehört, was uns das Rind an Braten liefert. Eine Struktur, die sehr der des Rostbratens ähnelt, aber noch marmorierter ist, macht das Hintere Ausgelöste zu einem vielseitig verwendbaren. Das Hintere Ausgelöste besitzt mürbe Fleischfasern, ist zugleich gut und gleichmäßig mit Fett durchwachsen. Ideale Voraussetzungen also, um einen zarten, saftigen Braten oder ebensolche Steaks abzugeben. Das ausgelöste Fleisch eignet sich auch hervorragend für Grillspieße und andere Kurzbrat-Gerichte.

## Nacken \_\_\_\_\_ 12,- €/kg

Der Hals besteht aus fettarmem, trockenem, grobfaserigem Fleische und ist stark von Sehnen durchwachsen. Das Teilstück eignet sich für Gulasch.

## Burger Patties \_\_\_\_\_ 29,- €/kg

Schockgefrostet und tiefgefroren, zu je 2 Stück mit ca. 150 g verpackt. Aus 100% Wagyu Rindfleisch mit Biozwiebeln, Pfeffer und Kräutern.

## Rindfleisch zum Kochen \_\_\_\_\_ 14,- €/kg

Aus verschiedenen Teilstücken des Vorderviertels (z.B. Dicker Spitz, Rieddeckel).

Diese Teilstücke quellen beim Kochen gut auf und besitzen ein sehr saftiges, etwas grobfaseriges Fleisch, das vorzüglich im Geschmack ist.

## Beinflfleisch ausgelöst \_\_\_\_\_ 14,- €/kg

Das Beinflfleisch ist der vordere Teil der Platte. Das Beinflfleisch ist zwar etwas grobfasrig, geht aber beim Kochen sehr gut auf und ist vor allem sehr saftig und hocharomatisch. Deswegen wird es nicht nur als Siedefleisch-Klassiker der Wiener Rindfleisch-Küche sehr geschätzt, sondern findet bei entsprechender Qualität und Reifung auch mehr und mehr zum Schmoren Verwendung. Fettabdeckung und Fetteinlagerungen sollten zum Garen auf gar keinen Fall vollständig entfernt werden, damit das Fleisch saftig und geschmackvoll bleibt. Wenn möglich (und überhaupt nötig), sollten diese Zuschnitte erst vor dem Servieren erfolgen.

Christina & Markus Lechner

Oberwindhag 1

3970 Weitra

[electum@oberwindhag.at](mailto:electum@oberwindhag.at)

0664 8949808