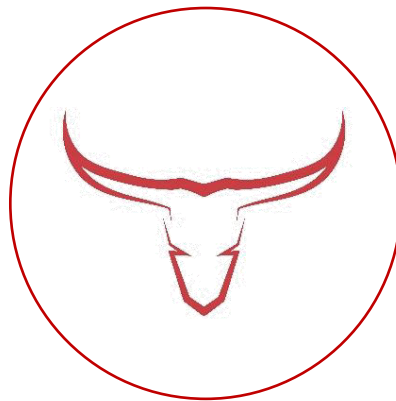


TRADITIONELLE ESSKULTUR



Deutsches Weiderind

Das Beef Gulasch wird aus dem Roastbeef geschnitten
reift mindestens 21 Tage daher zart, saftig & von feinem Fett marmoriert
Das Fleisch wird unter Vakuum mariniert & im Schmortopf zubereitet



Beef Gulasch

Gewürzschmorsoße

Schmorrotkohl & Pfannenspätzle 18.95

Soße enthält: A 51 W.58.60 Spätzle: A 51.54