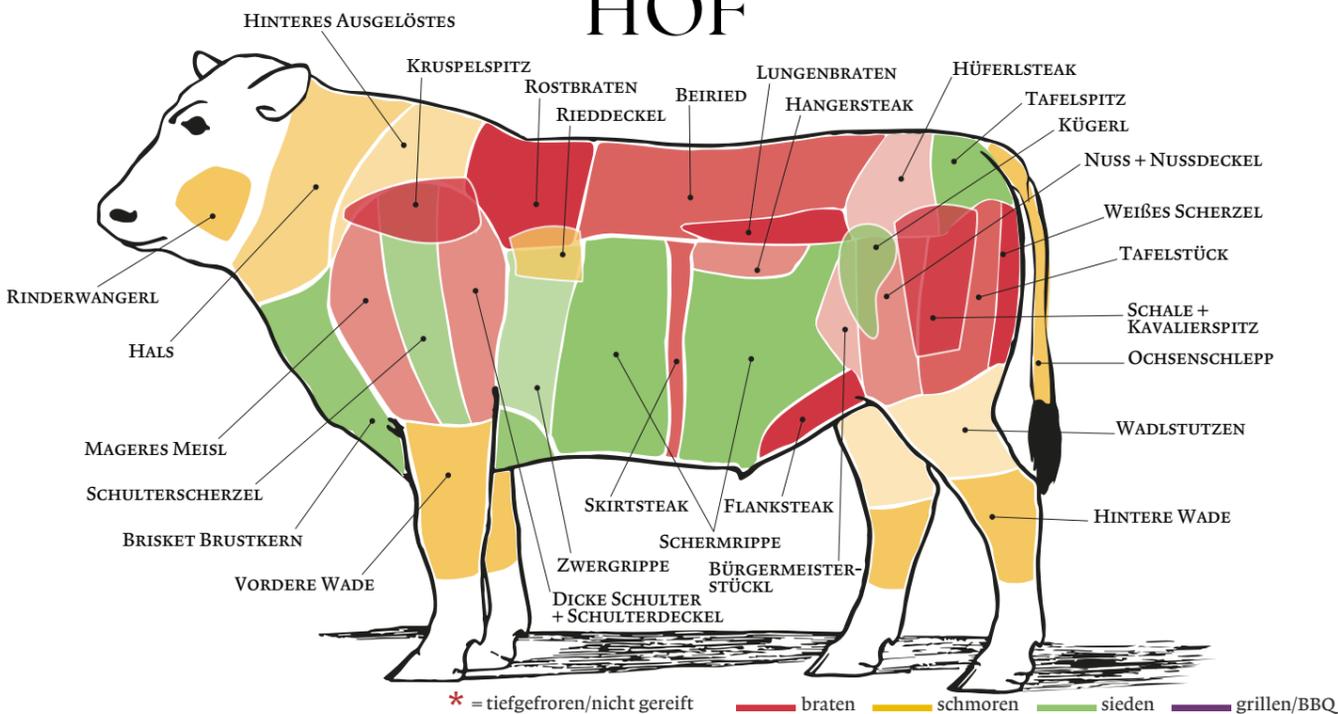


VERWANG HOF



* = tiefgefroren/nicht gereift ■ braten ■ schmoren ■ sieden ■ grillen/BBQ

KLASSISCHE BRATSTÜCKE:

		VERWENDUNG	PREIS/KG EUR
LUNGENBRATEN <i>Filet mignon – Tenderloin – Lomo</i>	Edelstes Fleischteil mager, feinfaserig, mürb und saftig	kurz braten für Steaks, im Ganzen braten	83,00
BEIRIED <i>Sirloin – Roastbeef – Entrecôte</i>	Sehr zartes, leicht marmoriertes Fleisch	kurz braten als Steak, braten im Ganzen	55,00
ROSTBRATEN <i>Rumpsteak – Ribeye Steak</i>	Hervorragend marmoriert, zart, aromatisch	Zwiebelrostbraten, Braten, kurzbraten	53,00
HÜFERLSTEAK <i>Hüferscherzl – Stummel – Knöpfl</i>	schön marmoriert, saftig, mager	ausgezeichnete Hüftsteaks, Tatar	45,00
MAGERES MEISL <i>Falsches Filet</i>	kompakt, zartfaserig	braten im Ganzen, sieden, schmoren, kurz braten	34,00
BÜRGERMEISTERSTÜCKEL <i>Hüferschwanzl</i>	fein durchzogen, außen leichte Fettschicht	Hervorragendes Siede- und Schmorfleisch, kleiner Braten	33,00
FLANKSTEAK <i>Bavette</i>	dünn, langfaserig und mager	grillen, mariniert kurzbraten, Rollbraten, intensiver Geschmack	35,00
KÜGERL <i>Hüftzapfen</i>	schön marmoriert	Steak, Tatar	33,00
DICKE SCHULTER	Bindegewebe ist gut erkennbar, saftig, fest	braten im Ganzen, Geschnetzeltes, Schnitzel, sieden	31,00
TAFELSTÜCK	Weniger Fett als Tafelspitz, lockere Struktur	Sieden, für Rouladen, Schnitzel	31,00
SCHALE <i>schwarzes Scherzl – Gschutztzes</i>	Fettarm, würzig, saftig, kurzfaserig	sehr gutes Schnitzelfleisch, Stirfry	31,00
NUSS <i>(rund oder flach)</i>	kompakt, zart, aromatisch, fettreduziert	Braten im Ganzen, Schnitzel, Geschnetzeltes, Ragout, sieden, Fondue	29,00
WEIßES SCHERZEL	kompakt, fettarm, gut portionierbar	Gespickter Braten, Vitello tonnato, Geschnetzeltes, Schnitzel	28,00
HANGERSTEAK* <i>Onglet – Nierenzapfen</i>	zartestes Fleisch, fein faserig, aromatisch	kurz braten als Steak, kleiner Braten	23,00
SKIRTSTEAK* <i>Zwerchfell</i>	dünn, faserig	Stirfry	23,00
KAVALIERSSPITZ <i>Schalendeckel</i>	Fettarm, würzig	köstlich auch für Eintöpfe oder Stirfry	23,00

KLASSISCHES SCHMORFLEISCH:

HINTERES AUSGELÖSTES <i>Gab</i>	mit Bindegewebe durchzogen, zart, aromatisch, saftig	perfektes Schmorfleisch, als Braten, grillen	34,00
RINDERWANGERL* <i>Backerl</i>	sehr zart	gebraten mit Portweinsauce, langsam geschmort	34,00
WADLSTUTZEN <i>Wadschunken</i>	mit weniger Sehnen, kompakt, mürbe	Allerschönstes Gulaschfleisch, Schmorbraten	28,00
NUSSDECKEL	Besonders zarter Teil	schönstes Fleisch für Ragout, Stirfry, sieden	24,00
OCHSENSCHLEPP*	saftig, hoher Knochenanteil, sukkulent, feinfaserig geschmacksstark	Für den Liebhaber das Beste	20,00
HINTERE WADE <i>Bratzel</i>	durchzogen	Klassisches Gulaschfleisch	23,00
SCHULTERDECKEL	Bindegewebe ist gut erkennbar	Geschnetzeltes, Ragout, Wiener Suppentopf	23,00
HALS	Durchwachsen, zart, nicht sehr fett	Gulasch, Faschiertes, Schmorbraten	23,00
VORDERE WADE <i>Bugscherzl</i>	sehnenreich, benötigt eine ausreichend lange Garzeit	Saftiges Gulasch	22,00

KLASSISCHES SIEDEFLEISCH:

TAFELSPITZ <i>Picanha</i>	zarte, lockere Struktur, auf einer Seite mit schmackhafter Fettabdeckung	klassisches, leicht aufquellendes Siedefleisch, Churrasco-Grill	40,00
SCHULTERSCHERZEL <i>Federl</i>	sehr aromatisch, zart, von einer Sehne durchzogen	exzellentes Siedefleisch, Boeuf Stroganoff, Braten im Ganzen	40,00
KRUSPELSPITZ	mit Bindegewebe durchzogen, grobfaserig	Schmoren, saftiges, gut aufquellendes Siedefleisch, Gulasch	23,00
RIEDDECKEL	Leichte Fettabdeckung	Ähnlich wie der Tafelspitz, nur viel kleiner	22,00
BRISKET <i>Brustkern</i>	kernig, gut durchwachsen, teilweise sehr fett	ideal zum Smoken und Grillen, bleibt beim Garen schön saftig, für aromatische Suppen und Eintöpfe	23,00
SCHERMRIPE + ZWERGRIPPE <i>Beinflisch ohne Knochen</i>	hoher Fettanteil	Ausgezeichnete Grundlage für eine kräftige Rindsuppe, grillen	16,00

• MISCHPAKET	5 bis 10 kg		^(Preis pro kg)	21,00
• MISCHPAKET	ab 10 kg und mehr		^(Preis pro kg)	19,00
• FASCHIERTES		21,00	INNEREIEIEN* Beuschl, Niere, Leber, Milz, Herz	8,00
• SCHNITZEL		33,00	ZUNGE*	11,00
• GULASCH	gewürfelt geschnitten	26,00	KNOCHEN*	1,00
BEEF TARTAR		48,00	HUNDEFUTTER faschierte Abschnitzel	5,00

BESTELLUNGEN & KONTAKT:

NINA METTERNICH
+43 664 493 55 42

Wildenhag 5, 4881 Straß im Attergau
WWW.VERWANGHOF.AT



LIEFERTERMINE 2025 – IMMER MITTWOCHS:

12. März — 09. April — 11. Juni — 10. Sept. — 12. Nov. — 10. Dez.