

St. Peter
Steak Spezialitäten

Den besten Produkten verpflichtet,
bieten wir Ihnen im St. Peter Stiftskulinarium eine
Auswahl an Premium-Rindfleischsorten an.

Neben verschiedenen Cuts vom österreichischen
Bio-Simmentaler und dem US Black Angus finden
Sie auch das exklusive Wagyu Beef bei uns auf der Karte.

Jedem Steak seine Einzigartigkeit!

Bei Fragen zu unseren Steak Spezialitäten,
wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeiter

Steak Spezialitäten

Special Cuts

CHATEAUBRIAND

Doppeltes Steak aus der Mitte des Filets. Der Name geht auf den französischen Schriftsteller und Politiker François-René de Chateaubriand (1768–1848) zurück. Serviert klassisch ab 350 Gramm.

Black Angus 00,43 PRO 1GR

Simmentaler Kalbin 00,33 PRO 1GR

RIB EYE

Das Rib Eye, oder auch Entrecôte (franz.: entre = zwischen, côte = Rippe) genannt, stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes. Charakteristisch ist das deutlich sichtbare Fettagge.

Black Angus 00,33 PRO 1GR

Simmentaler Kalbin 00,23 PRO 1GR

BEIRIED

Beiried, als österreichische Bezeichnung für das Roastbeef, ist ein Teilstück des Rückens vom Rind. Eine deutlich sichtbare Fett- & Gewebeschicht, schützt beim Braten vor Austrocknung und macht das Steak so besonders zart und mürbe.

Wagyu 00,94 PRO 1GR

Fleischklasse A4, entsprechend einem BMS von 5 bis 6

Angebot nach Verfügbarkeit

Unsere Steaks servieren wir mit Rosmarinerdäpfel, saisonalem Grillgemüse und hausgemachter Sauce Hollandaise.

Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über den gewünschten Garpunkt Ihres Steaks.

Das Wagyu Beiried servieren wir Ihnen „rare“ oder „medium rare“.

Black Angus USA

Dieses Rindfleisch steht für eine aussergewöhnliche Qualität, welche durch artgerechte Aufzucht, Haltung bzw. Fütterung der Tiere, sowie eine stressfreie Schlachtung erzielt wird. Dieses Fleisch zeichnet sich durch die dunkle und kräftige Farbe aus, sowie eine feine und ideale Marmorierung. Trotz des kräftigen Geschmacks ist es sehr zart und feinfasrig.

Simmentaler Kalbin Austria

Das „Simmental“, die eigentliche Heimat dieser Rasse, liegt in der Schweiz im Berner Oberland. Dort bereits vor rund 1.400 Jahren gezüchtet, kamen die ersten Simmentaler Rinder erst im Jahr 1830 nach Österreich. Besonders das Fleisch der österreichischen Kalbin, aus biologischer Aufzucht, reiht sich problemlos neben prämierte Rassen aus den USA und Australien ein. Voraussetzung für eine optimale Fleischqualität beim „Simmentaler“ ist, natürlich neben der richtigen Mast, eine entsprechende Fleischreifung.

Die Qualität von Rindfleisch wird unter Anderem anhand des sogenannten „Beef Marbling Score“ (BMS), basierend auf einer Skala von 1 bis maximal 12, bestimmt. Sehr gut herkömmliche Rinderrassen erreichen ein Score von zwei.

Die Produktions-Klassifizierungen sind A, B und C. Zusätzlich wird das Fleisch in Qualitätsstufen (von 1-5) bewertet. Diese Stufen berücksichtigen den Marmorierungsgrad, Farbe & Glanz, Festigkeit, Fleisch- & Faserdichte und letztlich die Farbe, Schein & Qualität des Fettes.



Wagyu Japan

„Wagyu“, wörtlich übersetzt schlicht „japanisches Rind“ bezeichnet mehrere Rinderrassen japanischen Ursprungs. Das Wagyu Beef zählt wohl zu der Superlative der Delikatessen. Die Besonderheit dieser indigenen Rassen, liegt bei der gleichmäßigen Fett-Marmorierung im Muskelfleisch, die auch den besonderen, nussigen, Geschmack definiert und das Fleisch besonders zart macht.

DIE ANGEGEBENEN PREISE SIND IN EURO AUSGEZEICHNET UND ENTHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX EMPFEHLUNG

A Glutenhaltige Getreide **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fische **E** Erdnüsse **F** Sojabohnen **G** Milch **H** Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf
N Sesamsamen **O** Schwefeldioxid **P** Lupinen **R** Weichtiere