



## DER SCHNELLE WEG ZUM PERFEKTEN STEAK

Unser Fleisch wird im perfektem Reifestadium für Sie Grammgenau zugeschnitten.

Wir portionieren individuell für Ihren Betrieb.

Unsere Ware kommt Grillfertig pariert zu Ihnen.

Wir verpacken Ihre Wunschmenge vakuumiert mind. 12 Tage haltbar.

Wir liefern zwei mal wöchentlich frei Lager.

Auf Vorbestellung liefern wir Bison, Kobe, Wagyu, Chianina und mehr.

## HIER KÖNNEN SIE BESTELLEN

Mobil: 0171 757 20 26

Tel: 08161 984 78 77

Kathis Beef Shop Freising  
General-von-Nagel-Str.4a  
85354 Freising

Email: [kontakt@kathis-beefshop.de](mailto:kontakt@kathis-beefshop.de)  
[www.kathis-beefshop.de](http://www.kathis-beefshop.de)



## IHRE VORTEILE

Keine Abschnitte, perfekte Hygiene, weniger Personalaufwand, perfekt Kalkulierbar, flexiblere Kartengestaltung, weniger Schwund, mehr Transparenz, leichtere Lagerhaltung

### Rechnen Sie mit dem Besten

Aller Anfang ist das Fleisch. So sind es die kulinarischen Momente des Lebens, die in Freising mit viel Liebe zum Produkt, zu grammgenauen Köstlichkeiten veredelt werden. Allesamt unverfälscht und naturbelassen für die gehobene und qualitätsorientierte Gastronomie in Deutschland. Von Menschen mit Visionen, die der Respekt vor Natur und Umwelt eint.

### Verarbeitung –Wo Qualität zu Hause ist

Ein Steak kann nur so gut sein, wie die Mitarbeiter, die es kontrolliert einkaufen und verarbeiten. Deshalb ist jeder Beefmanufaktur-Metzger ein erfahrener Spezialist auf seinem Gebiet. Wir streben ständig danach, ihm optimale Bedingungen für sein Wirken zu schaffen. Jeder Mitarbeiter ist von der gleichen Motivation getragen: höchstmögliche Qualität zum fairen Preis zu liefern.

### Exklusivität mit System

Für die stark expandierende Top-Gastronomie spielt nicht nur die Qualität des Fleisches eine große Rolle, sondern auch die Qualität des Service. Der exakte Zuschnitt des portionierten Steaks ist eine der Voraussetzungen für höchste, professionelle Qualität in der Küche und auf dem Teller des Gastes. Deshalb garantieren unsere erfahrenen Fleischer: wenn Sie 230g Steak bestellen, können Sie sicher sein, auch mindestens 230g Steak zu bekommen.

### Kalkulieren was bisher nicht Kalkulierbar war

Die Weltweit exklusivsten Fleischsorten und Schnitte erhalten Sie von uns, in Ihrer Wunschgröße geschnitten, nach Ihrem Bedarf verpackt, immer Tagfrisch mit einer Haltbarkeitsgarantie von mindestens 12 Tagen. Sie bestimmen den Parier-Grad den unser Metzger für Sie verwirklicht. Sie entnehmen Ihr perfekt zugeschnittenes Steak und legen es nur noch auf den Grill.

**Für eine schnelle Lieferung frei Lager sorgt unsere eigene Logistik.**

## AUS DER GASTRONOMIE FÜR DIE GASTRONOME

1935 entstand im fränkischen Helmbrechts die erste Metzgerei Meister, die bis heute ein unverzichtbarer Partner der Gastronomie ist. Im Jahre 2003 eröffnete in Freising unser erstes „Kathi`s Steakhouse“ bis 2017 betreiben wir neben unseren Fleischereien und einem exklusiven Beef-Shop weitere drei Steakrestaurants in Landshut, Freising und bald in München.

Unser Alleinstellungsmerkmal sind Erfahrungen, die täglich mit uns, in unseren eigenen Restaurants gewachsen sind und ab jetzt für Ihre systematischen Optimierungen in Verbindung mit unserem Know-How, zur Verfügung stehen.

Wir wissen daher ziemlich genau, wie unsere qualitätsorientierten Kunden denken und wie genau ihre individuellen Bedürfnisse sind.

SEIT 1935





# WIR DENKEN SO ÜBER FLEISCH

## Die Haltung prägt den Geschmack

Abhängig von Rinderrasse, Fütterung, Schlachtung und Reifeverfahren erhält das jeweilige Fleisch seinen typischen Geschmack. Ein Argentinisches Angus Rind, das sich hauptsächlich von saftigen Gräsern ernährt besitzt eine eher würzigere Note im Fleisch und schmeckt anders als US-Beef das durch Fütterung mit Maismaisiche einen nussigeren und milderen Geschmack besitzt und sehr viel mehr Fett vorweisen kann.

## Im Fleisch liegt die Wahrheit

Auch am Brat- und Garverhalten der jeweiligen Fleischart gibt es große Unterschiede. Rinderrassen die große Weideflächen bewandern sind folglich fettärmer als Kobe bzw. Wagyu-Rinder die teilweise eine Weide nie erlaufen haben. Der beste Vergleich ist Wein. Der Geschmack, die Farbe bzw. der Charakter des Weines liegt am Boden, am Standort der Pflanze und am Reifegrad der Traube. All das, was das Tier im Laufe seines Lebens erlaufen, gefressen und ertragen hat, bekommen wir auf den Teller.

## Zartheit in jeder Garstufe

Je zarter ein Fleisch ist, desto feiner ist die Faser des Muskels und umso leichter und schneller erreicht das Fleisch bei der Zubereitung die gewünschte Gar-Stufe.

## Perfekte Qualität in jeder Art

Die individuelle Zubereitung Ihres Fleisches ist eine echte Philosophie. Ob Ihr Fleisch im Smoker, Beefe auf dem Lavastein-Grill oder anderen Gar- und Grillarten zubereitet wird, beeinflusst nicht die Zartheit Ihres Fleisches. Wo gute Fleischqualität zubereitet wird, kommt egal in welcher Garstufe, eine gute Fleischqualität auf den Teller.

**Unser Know-How für Sie frisch eingetütet, vakuumiert und geliefert.**



## UNSER STEAK- & FLEISCH SORTIMENT

**Rind:** Argentinien, Australien, Deutschland, Irland, USA, Paraguay

**Kalb:** Deutschland, Italien

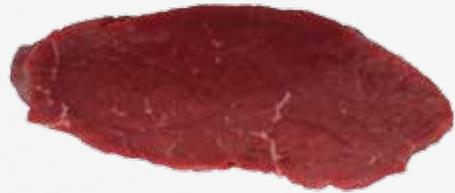
**Schwein:** Deutschland, Spanien

**Lamm:** Deutschland, Neuseeland, Irland

**Wild:** Deutschland, Afrika



Alle Artikel die mit Private Selection gekennzeichnet sind, haben eine Bestellvorlaufzeit von 5 Tagen bei Verfügbarkeit.



## Hüfte Argentinien

Artikel-Nr.:	601
Herkunft:	Argentinien
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Großer Muskel
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	150g bis 500g / Steak
Gebinde:	6 – 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## Hüfte Argentinien

Artikel-Nr.:	602
Herkunft:	Argentinien
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Kleiner Muskel
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	100g bis 300g / Steak
Gebinde:	6 – 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett

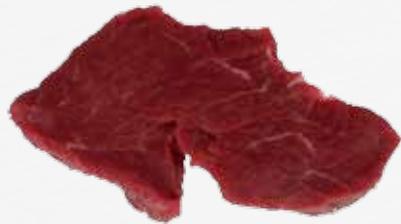


## Rinderfilet Argentinien

Artikel-Nr.:	603
Herkunft:	Argentinien
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Mittelstück Filet
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	50g bis 500g / Steak
Gebinde:	6 – 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett

## RIND ARGENTINIEN

Die Argentinische Pampa ist die Heimat der Gauchos und Ihrer riesigen Rinderherden. Beim Kernprodukt, dem Steak, gilt für uns eine absolute Naturbelassenheit. In Argentinien haben Weiderinder viel Bewegung und ernähren sich von natürlichen Futtergräsern, dies verleiht dem Fleisch die würzige Note mit dem leichten Wildcharakter.



## Rinderfilet Argentinien

Artikel-Nr.:	604
Herkunft:	Argentinien
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Aus dem Filetkopf
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	100g bis 300g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## Ribeye/Entrecôte Argentinien

Artikel-Nr.:	605
Herkunft:	Argentinien
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Rücken ohne Knochen
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	150g bis 600g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## Rumpsteak/Roastbeef Argentinien

Artikel-Nr.:	606
Herkunft:	Argentinien
Zustand:	Frisch
Schnitt:	unterer Rücken o. Knochen o. Fettrand
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	100g bis 600g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett

## ENTRECÔTE

Das Entrecôte, ein Steak aus der Zwischenrippe, wird bei Fleischliebhabern als bestes Stück angesehen. Das deutlich marmorierte und zarte Fleisch mit dem sichtbaren Fettauge, ist besonders geschmackvoll und bietet einen einzigartigen Steakgenuss.



## Rumpsteak/Roastbeef Argentinien

Artikel-Nr.:	607
Herkunft:	Argentinien
Zustand:	Frisch
Schnitt:	unterer Rücken, o.Knochen, m.Fettrand
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	100g bis 400g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## Rumpsteak-Spitzen Argentinien

Artikel-Nr.:	608
Herkunft:	Argentinien
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Rumpsteak, Hüfte
Fütterung:	Gras, Stroh, Mais
Gewicht:	5g-20g / Stück
Gebinde:	ab 1500g / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 12 Tage / siehe Etikett



## Rinderfilet-Spitzen Argentinien

Artikel-Nr.:	609
Herkunft:	Argentinien
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Abschnitte vom Filet
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	5g - 20g / Stück ca. 2,5 x 2,5 cm
Gebinde:	ab 1500g / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 12 Tage / siehe Etikett

## FILET

Das Filet ist besonders Zart, mager und saftig. Dieses feinfaserige Teilstück des Lendenbereichs ist ein sehr geringer Teil vom Rind und ist daher heißbegehrt.



## Rinderfilet Beef-Satè Argentinien

Artikel-Nr.:	610
Herkunft:	Argentinien
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Abschnitte vom Filet, sehr gute Ware
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	80g / Spieß
Gebinde:	6 - 50 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 12 Tage / siehe Etikett



## Rumpsteak Beef-Saté

Artikel-Nr.:	611
Herkunft:	Argentinien
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Rumpsteak, Hüfte
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	80g / Spieß
Gebinde:	6 - 50 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 12 Tage / siehe Etikett



## Gourmet Grillteller

Artikel-Nr.:	612
Herkunft:	Argentinien/Neuseeland
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Rumpsteak, Rinderfilet, Lammfilet
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	300g / ca. 100g pro Einzel-Steak
Gebinde:	6 - 20 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 12 Tage / siehe Etikett

## ROASTBEEF

Das Roastbeef ist ein Teilstück zwischen der Hochrippe und der Hüfte. Sehr saftig mit seinem Fettrand auf der Oberseite. Perfekt zum Kurzbraten!



## Gourmet-Grillteller II

Artikel-Nr.: 613  
Herkunft: Argentinien/ Neuseeland  
Zustand: Frisch  
Schnitt: Rumpsteak Arg./Rinderfilet Arg./  
Lammrücken Neuseeland  
Fütterung: Gras, Stroh  
Gewicht: 300g / ca. 100g / Einzel-Steak  
Gebinde: 6 – 30 Stück / Vakuumbbeutel  
Haltbarkeit: bis 12 Tage / siehe Etikett



## „Test the best“ Grillteller

Artikel-Nr.: 614  
Herkunft: Argentinien/USA  
Zustand: Frisch  
Schnitt: Flanksteak, Hüfte, Ribeye  
Fütterung: Gras, Stroh, Maismaische  
Gewicht: 180g – 300g / ca.60g/Steak bis  
ca.100g/Steak  
Gebinde: 6 – 20 Stück / Vakuumbbeutel  
Haltbarkeit: bis 12 Tage / siehe Etikett

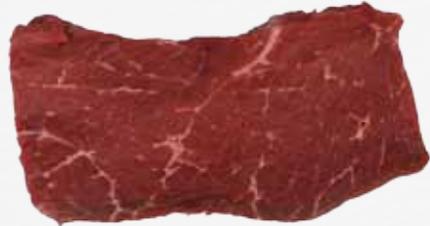


## „The golden cut“ Grillteller

Artikel-Nr.: 615  
Herkunft: Iowa, USA  
Zustand: Frisch  
Schnitt: US-Striploin, Bavette Steak, Filet  
Fütterung: Gras, Mais  
Gewicht: 300g / ca. 100g/Steak  
Gebinde: 6 – 20 Stück / Vakuumbbeutel  
Haltbarkeit: bis 12 Tage / siehe Etikett

## GRILLTELLER

Für Ihre Speisekarte bieten wir verschiedene Variationen von exklusiven Grilltellern an. Bieten Sie verschiedene Beilagen dazu wie Ofenkartoffel mit Sour-Cream und Steakhouse Pommes, dazu verschiedene Dip's und Ihre Gäste sind einfach nur begeistert.



## USA-Hüfte

Artikel-Nr.: 616  
Herkunft: Iowa, USA  
Zustand: Frisch  
Schnitt: Aus dem großen Muskel  
Fütterung: Gras, Mais  
Gewicht: 100g bis 400g / Steak  
Gebinde: 6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel  
Haltbarkeit: bis 14 Tage / siehe Etikett



## USA-Hüfte

Artikel-Nr.: 617  
Herkunft: Iowa, USA  
Zustand: Frisch  
Schnitt: Aus dem kleinen Muskel  
Fütterung: Gras, Mais  
Gewicht: 100g bis 300g / Steak  
Gebinde: 6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel  
Haltbarkeit: bis 14 Tage / siehe Etikett



## USA-Rinderfilet

Artikel-Nr.: 618  
Herkunft: Iowa, USA  
Zustand: Frisch  
Schnitt: Mittelstück und Kopf gemischt  
Fütterung: Gras, Mais  
Gewicht: 100g bis 500g / Steak  
Gebinde: 6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel  
Haltbarkeit: bis 14 Tage / siehe Etikett



## Usa-Beef

Die Rinder für das in die EU exportierte Rindfleisch werden 120 bis 150 Tage mit Getreide gefüttert. Der zarte, feine Geschmack vom USA-Rindfleisch hebt sich deutlich von dem der meist nur mit Gras gefütterten Rinder aus Europa und Südamerika ab. Ausgewählte Zuchtsorten sichern die konstante Qualität des Fleisches, im Gegensatz zur europäischen Praxis, die durch Sortenvielfalt Qualitätsschwankungen erzeugt. Die Marmorierung, der intramuskuläre Fettanteil im mageren Fleisch, zeichnet die Qualität des Fleisches aus.

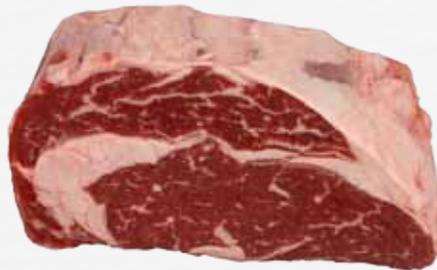


## USA-Rumpsteak (Sirloin)

Artikel-Nr.:	619
Herkunft:	Iowa, USA
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Rücken mit Fettrand
Fütterung:	Gras, Mais
Gewicht:	150g bis 500g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett

## DURCHWACHSEN

Die Marmorierung im Fleisch, erhöht die Schmackhaftigkeit und lässt das Fleisch zarter, saftiger und aromatischer werden.



## USA-Ribeye/Entrecôte

Artikel-Nr.:	620
Herkunft:	Iowa, USA
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Rücken ohne Knochen
Fütterung:	Gras, Mais
Gewicht:	200g bis 800g / Steak
Gebinde:	6 - 20 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## USA-Bavette Steak (Flank-Steak)

Artikel-Nr.:	621
Herkunft:	Iowa, USA
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Bauchlappen
Fütterung:	Gras, Mais
Gewicht:	100g bis 400g / Steak
Gebinde: ab	1500g / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## Australisches Ribeye

Artikel-Nr.:	622
Herkunft:	Australien
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Aus dem Rücken o. Knochen
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	200g bis 600g / Steak
Gebinde:	6 - 20 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## Australisches Roastbeef

Artikel-Nr.:	623
Herkunft:	Australien
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Rücken o. Knochen m. Fettrand
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	150g bis 600g / Steak
Gebinde:	6 - 20 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## Australisches Rinderfilet

Artikel-Nr.:	624
Herkunft:	Australien
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Mittelstücken, Kopfstücken
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	100g bis 500g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett

## AUSTRALIEN

Australisches Premium Beef, der einzigartige Geschmack des Fleisches basiert auf natürlicher Weidewirtschaft und systematischer Arbeit australischer Ernährungswissenschaftler. Ihr Konzept ausgewogener und begrenzter Getreidezufütterung sorgt für gleichbleibend hohe Fleischqualität.



## Tomahawk 4 Wochen gereift

Artikel-Nr.:	625
Herkunft:	Australien
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Ribeye mit langem Knochen
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	800g bis 1600g / Steak
Gebinde:	1 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## Irisches T-Bone Steak

Artikel-Nr.:	626
Herkunft:	Irland
Zustand:	Schockgefrostet einzeln Verpackt
Schnitt:	Filetanteil und Roastbeefanteil
Fütterung:	Saftige Weidegräser
Gewicht:	400g bis 800g / Steak
Gebinde:	1 Stück / Vakuumiert
Haltbarkeit:	bis 90 Tage / siehe Etikett



## Irisches Ribeye/Entrecôte

Artikel-Nr.:	627
Herkunft:	Irland
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Rücken o.Knochen
Fütterung:	Saftige Weidegräser
Gewicht:	150g bis 600g / Steak
Gebinde:	6 – 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## IRLAND

Irishes Rindfleisch zählt mit seiner Zartheit und dem ausgezeichneten Geschmack, zum besten Fleisch weltweit. Durch die Kombination aus traditionellem Handwerk, marktorientiertem Service und kontinuierlicher Innovation der Iren ist das Fleisch auf vielen Speisekarten der bekanntesten Sterneköche zu finden.



## Irishes Rinderfilet

Artikel-Nr.:	628
Herkunft:	Irland
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Aus der Mitte und aus dem Kopf gemischt
Fütterung:	saftige Weidegräser
Gewicht:	100g bis 400g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## Irishes Rumpsteak

Artikel-Nr.:	629
Herkunft:	Irland
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Rücken ohne Knochen mit Fett rand
Fütterung:	saftige Weidegräser
Gewicht:	150g bis 500g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## Lammfilet Neuseeland

Artikel-Nr.:	630
Herkunft:	Neuseeland
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Filet sauber pariirt o. Silberhaut
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	ca. 60g bis 120g / Filet
Gebinde:	6 - 40 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett

## FÜTTERUNG

Landwirte aus Irland müssen früh entscheiden, ob sie auf Milch oder Fleischproduktion setzen. Zwei Jahre genießt der irische Ochse in der Folge bestes Kraut und saftiges Gras.



## Lammrücken Neuseeland

Artikel-Nr.:	631
Herkunft:	Neuseeland
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Rücken sauber ohne Silberhaut
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	80g bis 150g / Rücken
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## Lammkarree Neuseeland

Artikel-Nr.:	632
Herkunft:	Neuseeland
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Rücken mit Knochen
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	200g bis 400g / Steak
Gebinde:	6 - 10 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 12 Tage / siehe Etikett



## Lammhüfte Neuseeland

Artikel-Nr.:	633
Herkunft:	Neuseeland
Zustand:	Frisch
Schnitt:	ganze Hüfte, Sehnenfrei
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	100g bis 250g / Hüfte
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett

## LAMM

Neuseeländische Grünflächen verbunden mit einem milden Klima stellen ein optimales Fundament für die Aufzucht und Haltung von Neuseeländischen Lämmern dar. Kennzeichnet sind der Lammfleischgeschmack und das zarte, fettarme, wie auch eiweißreiche Fleisch.



## Roastbeef Paraguay

Artikel-Nr.:	634
Herkunft:	Paraguay
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Rücken mit oder ohne Fettdeckel
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	100g bis 600g / Steak
Gebinde:	6 – 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## Rinderfilet Paraguay

Artikel-Nr.:	635
Herkunft:	Paraguay
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Filet Mittelstücke und Kopf
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	100g bis 500g / Steak
Gebinde:	6 – 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



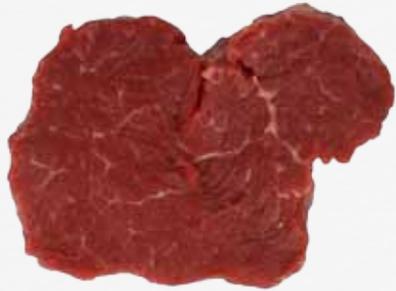
## Burger Patties

Artikel-Nr.:	636
Herkunft:	Hausgemacht
Zustand:	Schockgefrostet
Schnitt:	gewürztes Rinderhack
Fütterung:	Gras, Stroh, Mais
Gewicht:	ca.200g
Gebinde:	6 – 40 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 3 Monate / siehe Etikett



## PARAGUAY

Die vielversprechende Kombination aus den Weideflächen Paraguays und dem regional milden Klima mit reichlich Regenfällen bietet optimale Bedingungen für eine Rinderzucht.



## Rinderfilet Deutsches Fleckvieh

Artikel-Nr.:	637
Herkunft:	Deutschland
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Aus dem Filetkopf
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	100g bis 400g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## Rinderfilet Deutsches Fleckvieh

Artikel-Nr.:	638
Herkunft:	Deutschland
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Filet-Mittelstück
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	100g bis 500g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## Rumpsteak Deutsches Fleckvieh

Artikel-Nr.:	639
Herkunft:	Deutschland
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Rücken o.Knochen, mit Fettrand
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	100g bis 600g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett

## FÄRSENFLEISCH

Wenn von Färsenfleisch die Rede ist, handelt es sich um geschlechtsreife weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben. Der feine Fleischgeschmack und die gute Marmorierung zeichnen das „Färsenfleisch“ aus. Ein engmaschiges Netz aus amtlichen und freiwilligen Kontrollen sichert diese hervorragende Qualität.



## Rinderfilet deutsches Dry Aged

Artikel-Nr.:	640
Herkunft:	Deutschland
Zustand:	Frisch/ 21 Tage gereift
Schnitt:	Aus dem Filetkopf
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	100g bis 400g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## Ribeye deutsches Dry Aged

Artikel-Nr.:	641
Herkunft:	Deutschland
Zustand:	21 Tage am Knochen gereift
Schnitt:	Rücken ohne Knochen
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	150g bis 500g / Steak
Gebinde: 6 -	30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit: bis	14 Tage / siehe Etikett

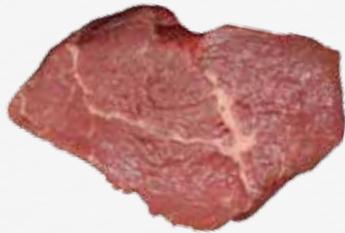


## Rumpsteak deutsches Dry Aged

Artikel-Nr.:	642
Herkunft:	Deutschland
Zustand:	21 Tage am Knochen gereift
Schnitt:	Rücken o.Knochen, m. Fettrand
Fütterung:	Gras, Stroh
Gewicht:	100g bis 600g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett

## DRY AGED BEEF

Dry Aged ist trockengereifter Steagenuss. Bei dieser wiederentdeckten Handwerkskunst reift das Rindfleisch mindestens drei Wochen in der Reifekammer. Das Fleisch entwickelt durch genau abgestimmte Luftzirkulation und Feuchtigkeit ein intensiveres, natürliches Aroma. Die spezielle Trockenreifung ist ein Lager und Reifungsprozess.



## Irishes Filet Dry Aged

Artikel-Nr.:	643
Herkunft:	Irland
Zustand:	Frisch/Dry Aged
Schnitt:	Filet Mittelstück & Kopf gemischt
Fütterung:	Weidegras
Gewicht:	100g bis 400g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## TROCKENREIFUNG

bedeutet, dass das Fleisch am Knochen gereift wird. Dabei verliert das Produkt ca. 20% an Gewicht und die Würze des Fleischsaftes geht in das Fleisch über. Ein zusätzlicher Gewichtsverlust wird durch das Wegparieren der angetrockneten Außenschicht verursacht. Nur wenige Unternehmen produzieren nach dieser aufwendigen Methode.



## Irishes Rumpsteak Dry Aged

Artikel-Nr.:	644
Herkunft:	Irland
Zustand:	Frisch/Dry Aged
Schnitt:	Rücken o.Knochen, m.Fettrand
Fütterung:	Saftige Weidegräser
Gewicht:	100g bis 600g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit: bis	14 Tage / siehe Etikett



## Irishes Ribeye Dry Aged

Artikel-Nr.:	645
Herkunft:	Irland
Zustand:	Frisch/Dry Aged
Schnitt:	Rücken o.Knochen
Fütterung:	Saftige Weidegräser
Gewicht:	150g bis 600g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett





## Hanging Tender

Artikel-Nr.:	646
Herkunft:	USA
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Nierenzapfen
Fütterung:	Weidegras, Maismaisches
Gewicht:	200g bis 400g / Steak
Gebinde:	1500g / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 12 Tage / siehe Etikett



## Bison Filet USA

Artikel-Nr.:	647
Herkunft:	USA
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Mittelstück / Kopfstück gemischt
Fütterung:	Saftige Weidegräser
Gewicht:	100g bis 400g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 12 Tage / siehe Etikett



## Wagyu Roastbeef/Rumpsteak

Artikel-Nr.:	648
Herkunft:	Australien
Zustand:	Frisch oder Schockgefrostet
Schnitt:	Rücken o.Knochen mit Fettrand
Fütterung:	Saftige Weidegräser, Mais,
Gewicht:	100g bis 600g / Steak
Gebinde:	6 - 20 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 14 Tage / siehe Etikett



## HANGING TENDER

Das „hängende Zarte“ ist auch als Nierenzapfen bekannt und eins der wenigen Fleischstücke, die es nur einmal pro Tier gibt.

## BISON

Geschmacksträger beim Bison ist das Fleisch an sich und nicht der geringe Fettanteil. Das Fleisch enthält überproportional viel Eisen, Zink, Selen & zahlreiche Vitamine.

## WAGYU-BEEF

Der sehr nussige und milde Geschmack zeichnen dieses seltene und exklusive Fleisch aus. Ein ganz besonderes Gaumenerlebnis.



## Kalbskarree

Artikel-Nr.:	649
Herkunft:	Deutschland
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Rücken m.kurzem Knochen
Fütterung:	Heu, Gras, Milch
Gewicht:	200g bis 600g / Steak
Gebinde:	1 Stück - 3 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 12 Tage / siehe Etikett



## Kalbsrücken

Artikel-Nr.:	650
Herkunft:	Deutschland
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Rücken o. Knochen sauber pariert
Fütterung:	Gras, Heu, Milch
Gewicht:	100g bis 300g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 12 Tage / siehe Etikett



## Baby-Back-Ribs BBQ-Ribs

Artikel-Nr.:	651
Herkunft:	Deutschland
Zustand:	Fertig mariniert, fertig gegart
Schnitt:	Baby-Schweine Rippe
Fütterung:	Mischfutter
Gewicht:	400g bis 600g / Rippe
Gebinde:	6 - 10 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 24 Tage / siehe Etikett

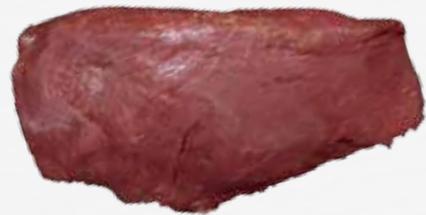
## KALBSFLEISCH

Hellrotes Fleisch trägt das Bronzesiegel. Kälber dieser Qualität haben überwiegend Grünfutter von saftigen Weiden zu sich genommen. Kalbsfleisch mit einer zartrosa Farbe findet sich unter dem Silbersiegel. Dieses Fleisch eignet sich besonders für die gehobene Küche. Feinstes weißes Fleisch wird mit dem Goldsiegel ausgezeichnet. Die Kälber dieser Qualitätsstufe ernähren sich rund 26 Wochen lang nur von einem perfekt auf ihre natürlichen Bedürfnisse abgestimmten Mix aus Mais, Gerste und Milch.



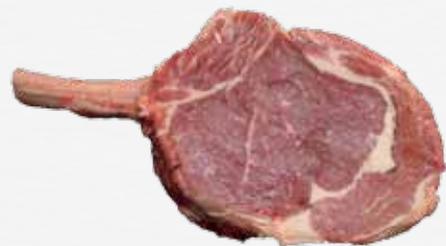
## Iberico Schweine-Filet

Artikel-Nr.:	652
Herkunft:	Spanien
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Rücken ohne Knochen
Fütterung:	Waldfrüchte, Eicheln, Pilze
Gewicht:	100g bis 250g / Filet
Gebinde:	20 - 40 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 12 Tage / siehe Etikett



## Straußen-Filet

Artikel-Nr.:	653
Herkunft:	Afrika
Zustand:	Frisch oder Schockgefrostet
Schnitt:	Filet, sauber pariert
Fütterung:	Gras, Getreide
Gewicht:	100g bis 300g / Steak
Gebinde:	6 - 30 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 12 - 90 Tage / siehe Etikett



## Cote de Boef

Artikel-Nr.:	654
Herkunft:	Polen
Zustand:	Frisch
Schnitt:	Ribeye mit Knochen
Fütterung:	Salzgräser und Getreide
Gewicht:	ab 500g bis 800g
Gebinde:	1 - 10 Stück / Vakuumbbeutel
Haltbarkeit:	bis 12 Tage / siehe Etikett

## IBÉRICO SCHWEIN

Auch spanisches schwarzes Schwein genannt, zeichnet sich durch seine sehr natürliche Erziehung aus. Die Zartheit im Fleisch und der milde Charakter ist mit einem herkömmlichen Hausschwein nicht vergleichbar.

## STRAUSS

Straussenfleisch schmeckt ähnlich wie gutes Rindfleisch, ist jedoch viel zarter in der Konsistenz. Die dunkelrote Farbe erinnert an Wildfleisch. Es hat nur wenig Cholesterin, enthält viel Eisen und ist zudem sehr proteinreich.

# UNSER BEILAGEN SORTIMENT

Dips • Saucen • Gewürze • Dressing





## Kathi`s BBQ-Sauce

Artikel-Nr.: 701  
Herkunft: Hausgemacht  
Zustand: Frisch  
Gewicht: Individuell  
Gebinde: Eimer/Schale  
Haltbarkeit: bis 30 Tage, Etikett  
Inhalt: Ketchup, Liquid  
Smoke, Gewürze



## Kathi`s Curry-Sauce

Artikel-Nr.: 702  
Herkunft: Hausgemacht  
Zustand: Frisch  
Gewicht: Individuell  
Gebinde: Eimer/Schale  
Haltbarkeit: bis 8 Tage, Etikett  
Inhalt: Creme Fresh, Curry-  
Mischung, Majonäse,  
Mangochutney



## Kathi`s Mexican-Sauce

Artikel-Nr.: 703  
Herkunft: Hausgemacht  
Zustand: Frisch  
Gewicht: Individuell  
Gebinde: Eimer/Schale  
Haltbarkeit: bis 30, Etikett  
Inhalt: Ketchup, Mais, Gewür-  
ze, Paprika, Zwiebel



## Kathi`s 7-Kräuter-Öl

Artikel-Nr.: 704  
Herkunft: Hausgemacht  
Zustand: Frisch  
Gewicht: 1 Kg  
Gebinde: Schale  
Haltbarkeit: bis 6 Monate, Etikett  
Inhalt: 7-Kräuter, Pflanzenöl,  
Gewürze



## Kathi`s Farmersalat

Artikel-Nr.: 705  
Herkunft: Hausgemacht  
Zustand: Frisch  
Gewicht: 5 Kg  
Gebinde: Eimer  
Haltbarkeit: bis 10 Tage, Etikett  
Inhalt: Sahne, Majonäse, Karotten, Sellerie,  
Gewürze



## Schalottenmarmelade

Artikel-Nr.: 706  
Herkunft: Hausgemacht  
Zustand: Frisch  
Gewicht: 1 Kg Glas  
Gebinde: Schale  
Haltbarkeit: bis 6 Monate, Etikett  
Inhalt: Schalotten, Rotwein



## Kathi`s Dijon-Senf-Dip

Artikel- Nr.: 707  
Herkunft: Hausgemacht  
Zustand: Frisch  
Gewicht: 1 Kg  
Gebinde: Schale  
Haltbarkeit: bis 14 Tage, Etikett  
Inhalt: Dijon-Senf, Kräuter,  
Honig, Gewürze



## Kathi`s Caesar-Dressing

Artikel-Nr.: 708  
Herkunft: Hausgemacht  
Zustand: Frisch  
Gewicht: 1 Kg  
Gebinde: Schale  
Haltbarkeit: bis 12 Tage, Etikett  
Inhalt: Sahne, Majonäse, Par-  
mesan, Knoblauch



## Kathi`s Kräuter-Dressing

Artikel-Nr.: 709  
Herkunft: Hausgemacht  
Zustand: Frisch  
Gewicht: 1 Kg  
Gebinde: Schale  
Haltbarkeit: bis 10 Tage, Etikett  
Inhalt: Zwiebel, Zucker,  
Kräuter, Essig, Öl,  
Gewürze



### Kathi`s Steak-Pfeffer für vorher

Artikel-Nr.:	710
Herkunft:	Eigene Rezeptur
Zustand:	Getrocknet
Gewicht:	Individuell
Gebinde:	Schale
Haltbarkeit:	bis 12 Monate, Etikett
Inhalt:	Schwarzer Pfeffer, Paprika grün, rot, Piment, Raps-Öl, Zucker, Salz



### Kathi`s Steak-Pfeffer für danach

Artikel-Nr.:	711
Herkunft:	Eigene Rezeptur
Zustand:	Getrocknet
Gewicht:	Individuell
Gebinde:	Schale
Haltbarkeit:	bis 12 Monate, Etikett
Inhalt:	Salz, Knoblauch, Zwiebel, Zucker, Pfeffer, Paprika



### Kathi`s Rinder-Brühe konzentriert

Artikel-Nr.:	712
Herkunft:	Hausgemacht
Zustand:	Frisch
Gewicht:	Individuell
Gebinde:	Schale
Haltbarkeit:	bis 12 Tage, Etikett
Inhalt:	Rinderknochen, Abschnitte, Wurzelgemüse, Gewürz



## WARUM Kathis Beefshop?

### Portionierung:

Ein Strang Roastbeef kann nicht zu 100% als Rumpsteak genutzt werden. Hier muss im Vorfeld einiges an Vorarbeit geleistet werden – damit im Nachhinein die Reklamationen der Gäste ausbleiben. Somit entstehen natürlich bei dem sogenannten Parieren des Roastbeefs erhebliche Abschnitte, die die Kalkulation des Rumpsteaks belasten. Folgende Schritte sind notwendig, um den Gastanforderungen an ein hochwertiges Steak gerecht zu werden: Abdeckeln des Rückenfetts, Entfernen des Fleischdeckels, Entfernen des Rückens und der Dreieckssehne.

Somit fallen zwischen 30–35% an Abschnitten an, die man nicht für ein Steak verwenden kann und somit natürlich den Preis der eigentlich zu verwendenden Ware deutlich erhöhen. Außerdem ist hierfür qualifiziertes Fachpersonal von Nöten. Somit kommt durch die benötigte Zeit zum Faktor Produkt noch die zu berechnende Arbeitszeit hinzu. Heute ist es oft sinnvoll, sich seine Steaks schon portioniert anliefern zu lassen. Ein Service, den gute Metzger heutzutage ihren Kunden anbieten.



