

Oberweidacherhof

Familie Rottensteiner beschäftigt sich seit Generationen mit der Rinderzucht. Vor 12 Jahren hat die Familie mit der **Wagyu Zucht** begonnen und gehört damit zu den **ersten Wagyu Zucht Betrieben in Italien**. Alle Wagyu Rinder haben **japanischen Ursprung**. Die Tiere werden allerdings anders als in Japan gehalten und gefüttert: Durch die **artgerechte Haltung** auf der Weide und im **Auslauf** sowie die Fütterung mit **Bergwiesen Heu, Getreide** und **Oliventrester** hat das Fleisch einen intensiven und außergewöhnlichen Geschmack. Es passt damit **hervorragend** in die traditionelle mitteleuropäische Küche.



Rinds Filet ohne Kette

SGE 2,5kg

NR. 005201

Geeignet für zartschmelzende Filetsteaks, Tartar oder Carpaccio.



Rinds Filet ohne Kette

SGE 3kg

NR. 005202

Geeignet für zartschmelzende Steaks und Carpaccio.



Rinds Schulternatl

SGE 2,7kg

NR. 007672

Geeignet für zartschmelzende Steaks.



Rinds Hohe Schulter

SGE 4kg

NR. 007673

Geeignet für zartschmelzende Steaks.



Rinds Nuss

SGE 6,5kg

NR. 007674

Geeignet für zartschmelzende Filetsteaks, Tartar oder Carpaccio.



Rinds Nacken Steak

SGE 3kg

NR. 007675

Geeignet für sehr geschmacksintensives und kerniges Steak.



Rinds Short Ribs

SGE 2kg

NR. 007676

Geeignet für BBQ oder zum Sous-vide Garen.



Rinds Ribeye

SGE 3kg

NR. 007677

Geeignet für zartschmelzende Steaks und Carpaccio.



Rinds Gulasch

SGE 5kg

NR. 007704

Vorgeschnitten aus verschiedenen Teilstücken.



Rinds Burgerfleisch

SGE 5kg

NR. 007705

Ideal zur individuellen Herstellung von Wagyu-Burgern.



Rinds Spitzrose

SGE 6,5kg

NR. 007780

Geeignet für Steak oder Tartar.