OAK 107

STEAKKARTE

Steak *Karte*

Argentinien · USA · Europa · Namibia · Japan

CLASSIC CUTS

Boneless

Argentinisches Filet

Argentinien · Black Angus · Grass Fed · 8 Wochen Wet

38 / 55
160 g / 250 g

Black Angus Beef, mild im Geschmack, sehr zart und am besten mit einer Sauce ergänzt.

Argentinisches Ribeye

Argentinien · Black Angus · Grass & Grain · 8 Wochen Wet

55
300 g

Unser mildestes Ribeye: fein marmoriert, viele Röstaromen und für ein Ribeye eine sehr weiche Textur.

BUTCHERS SELECTION

Bone-in · Preis pro 100 g

Choco Sashi T-Bone *by John Nielsen*

Finnland · Jersey · Grass & Chocolate · 4 Wochen Dry

16
pro 100 g
800–1.000 g
ca. 128–160

Jersey-Rinder sind kleine Rinder, die das ganze Jahr über in Finnland auf der Weide aufwachsen. Neben Gras werden sie zusätzlich mit dunkler Schokolade gefüttert. Der hohe Gehalt an Antioxidantien und weiteren Nährstoffen verleiht dem Fleisch eine wundervoll seidige Textur. Das Steak ist deutlich magerer als unsere anderen Cuts.

Der dänische Fleischer John Nielsen reift diese Steaks bis zu 4 Wochen, um die wichtige Zartheit zu erreichen, wobei das Fleisch dennoch einen milden Geschmack behält.

USDA Prime Porterhouse *by Lucki Maurer*

USA · Black Angus · Creekstone · Grass & Grain · 8 Wochen Dry

23
pro 100 g
1.100–1.300 g
ca. 253–299

USDA Prime ist die höchste Klassifizierung von US-Beef, und Creekstone einer der berühmtesten Produzenten. Fernsehkoch und Dry-Age-Experte Lucki Maurer veredelt dieses Porterhouse 8 Wochen lang mit seiner eigenen Methode: mit einem großen, zarten Filet auf der einen und einem geschmackvollen Striploin auf der anderen Seite.

Bone-In Ribeye *by Hendrik Dierendonck*

Belgien · Färse · Grass & Grain · 8 Wochen Dry

23
pro 100 g
800–900 g
ca. 184–207

Mittlerweile ein Oak-107-Klassiker. Der oft als bester Fleischer Europas genannte Hendrik Dierendonck nennt dieses Steak „die Ode an seinen Vater“. Ein perfekt zugeschnittenes Ribeye, das 8 Wochen lang mit Methoden aus der französischen Luxus-Käseproduktion perfektioniert wird. Nicht unser zartestes Steak, aber eines der geschmackvollsten.

Bone-In Rubia Gallega *by Cárnicas Lyo*

Spanien · Rubia Gallega · Grass Fed · 2 Jahre Dry · auf Vorbestellung

45
pro 100 g
1.000–1.300 g
ca. 450–585

Zwei Brüder, einer Fleischer, der andere Chemiker. Für uns die Speerspitze des Dry Aging. Die beiden lassen ganze Rinderhälften über Jahre unter strengsten Bedingungen reifen. Ein Meisterwerk spanischer Rinderqualität und Dry-Aging-Expertise, die auf der ganzen Welt nicht repliziert wird.

Diese spanischen Tiere sind über 10 Jahre alt und müssen rare verzehrt werden, damit die Textur angenehm ist. Das Steak ist nur auf Vorbestellung erhältlich, weil es über den Tag hinweg Zimmertemperatur erreichen muss, bevor es zubereitet wird. Ein geschmacklich einzigartiges Erlebnis (speziell das Fett hat einen unglaublichen Geschmack), aber nicht für jedermann.

INTERNATIONAL WAGYU

Namibia Wagyu Hüftsteak *by Whispering Dunes*

Namibia · 50 % Wagyu / 50 % Sanga · Grain · 4 Wochen Wet

55
200 g

Whispering Dunes ist eine Farm in Namibia, die Sanga-Rinder mit Wagyu kreuzt. Sanga sind eine ortsansässige Rinderrasse, die aufgrund der Temperaturen Fett nur sehr fein intramuskulär speichert. Das macht das Fleisch sehr geschmackvoll, und in Kombination mit Wagyu bietet das Steak irre fleischig-würzige Noten mit einem tollen Schmelz. Nicht die zarteste Kreuzung unter den Wagyu-Rindern, aber geschmacklich umso spannender. Wir führen hier stets Sekundärcuts, die den intensiven Geschmack am besten zur Geltung bringen.

Irish Wagyu Bone-In Ribeye / Striploin

Irland · 50 % Wagyu / 50 % Black Angus · Grain · 4 Wochen Dry

25
pro 100 g
ca. 900 g
ca. 225

Eine klassische Kreuzung aus Black Angus und Wagyu: das Beste aus beiden Welten, der beefy Geschmack von Black Angus und die Zartheit von Wagyu. Oft eine tolle Wahl für alle, denen japanisches Wagyu zu fettig ist.

Südtirol Wagyu Bone-In Ribeye / T-Bone

Südtirol · 100 % Wagyu · Grass & Olive · 4 Wochen Wet

45
pro 100 g
1.000–1.200 g
ca. 450–540

Eine von wenigen Fullblood-Wagyu-Farmen in Europa. Unser Partner Stefan Rottensteiner züchtet hier Wagyu-Rinder, füttert sie mit Oliven und lässt das Fleisch anschließend reifen. Eine Geschmacksexplosion mit unvergleichlicher Textur.

Umami Wagyu T-Bone

Niederlande · 50 % Wagyu / 50 % Limousin · Olive & Beets · 1 Jahr Dry

38
pro 100 g
1.000–1.300 g
ca. 380–494

Ein noch selteneres Produkt: Diese Wagyu-Rinder werden mit Limousin-Rindern gekreuzt (einer beliebten französischen Rinderrasse). Die Besonderheit ist die Fütterung mit Oliven und Rüben. Dieses Fleisch heißt zu Recht Umami Wagyu. Nach dem Dry-Aging-Prozess ist es das Musterbeispiel dafür, was gute Aufzucht und eine einzigartige Fütterung für das Fleisch bedeuten.

JAPANESE A5 FULLBLOOD WAGYU

Grain Fed · BMS 10–12 · 4 Wochen Wet

Alle japanischen Cuts sind nicht nur A5, sondern die absolute Spitze dieser Klassifizierung: A5+.

Miyazaki Flat Iron

Japan · Miyazaki · Fullblood Wagyu

Miyazaki liegt im Süden Japans und ist bekannt für die schneeflockenartige Marmorierung. Ein toller Einstieg ins Wagyu. Etwas fester im Biss als die anderen japanischen Wagyu-Cuts, weil aus der Schulter geschnitten, aber dieser Cut ist schon lange kein Geheimtipp mehr. Sehr saftig, trotzdem noch zart und eine Geschmacksexplosion.

47
pro 100 g
160 g
ca. 75

Kagoshima Striploin

Japan · Kagoshima · Fullblood Wagyu

Der tollste Schmelz. Sehr intensiv.

60
pro 100 g
250 g
ca. 150

Kagoshima Ribeye

Japan · Kagoshima · Fullblood Wagyu

Toll zum Teilen für bis zu 4 Personen, denn bei japanischem Wagyu ist weniger mehr. Das am stärksten marmorierte Stück unserer Wagyu-Auswahl. Fleisch-Butter pur.

55
pro 100 g
600 g
330

Kagoshima Filet

Japan · Kagoshima · Fullblood Wagyu

Kauen ist optional. Unbeschreiblich zart, mit schneeflockenartiger Marmorierung. Achtung: Dieses Filet ist nicht mager.

90
pro 100 g
160–250 g
ca. 144–225

ORIGINAL KOBE BEEF

Hyogo · Fullblood Wagyu · Grain Fed · BMS 10–12 · 4 Wochen Wet

Als Wiens einziges zertifiziertes Kobe-Restaurant bieten wir zwei Cuts aus dem Ribeye des seltensten Rindfleischs der Welt.

Kobe Ribeye Heart

Japan · Hyogo · Fullblood Wagyu

Das Ribeye Heart, auch Longissimus dorsi genannt, ist eine Verlängerung des Striploins und etwas zarter als das Cap.

105
pro 100 g
200–300 g
ca. 210–315

Kobe Ribeye Cap

Japan · Hyogo · Fullblood Wagyu

Der Rolls-Royce unter den Steaks. Das Lieblingsstück vieler Steak-Liebhaber, zu einem perfekten Steak gerollt. Zart und unendlich intensiv im Geschmack; dieser Muskel heißt in der Fachsprache Spinalis dorsi. Und weil es nur zwei kleine Stücke pro Rind gibt, sind diese Steaks sehr begrenzt.

115
pro 100 g
140–200 g
ca. 161–230

Preise in Euro. Bei Positionen mit Preis pro 100 g ergibt sich der Endpreis aus dem Gewicht des Zuschnitts. Für die perfekte Steakauswahl ist unser Steak Sommelier gerne für Sie da.