



Schnelle Küche

	Preis	in €/Glas
Galloway - Rinderbrühe_____	6,00	pro Glas 440ml
Galloway - Leberwurst_____	7,00	pro Glas 200ml
Galloway - Corned Beef_____	7,00	pro Glas 200ml
Galloway - Bolognese_____	10,00	pro Glas 400ml
Galloway - Chili con Carne_____	12,00	pro Glas 400ml

	Preis	in €/kg
Galloway - Bockwurst_____	25,00	Suppe, HotDog
Galloway - Fleischwurst_____	25,00	aufs Brot, im Fleischsalat, als Nudelsalatbeigabe
Galloway - Weißwurst_____	25,00	perfekt mit süßem Senf
Galloway - Grillwurst (Klassiker, Schinkengriller)_____	25,00	Grill und Pfanne
Galloway - Grillwurst (grobe Bratwurst, Käsekrakauer)_____	28,00	Grill und Pfanne
Galloway - Leberkäse/Fleischkäse_____	28,00	im Backofen oder aus der Pfanne, zu Spiegelei oder aufs Brötchen
Galloway - Frikadellen_____	30,00	fertig zubereitete Frikadellen (ca. 8 Stk.)
Galloway - Burger Patties_____	30,00	zwei 150g Patties pro Packung
Galloway - Salami_____	48,00	leckere Brotzeit
Galloway - Sticks_____	65,00	als Leckerei zwischendurch, für unterwegs
Galloway - Schinken_____	99,00	reiner Rinderschinken, ein Genuss, auch statt Schokolade

Innereien und mehr (tiefgekühlt)

Galloway - Herz_____	18,00	Schmoren, wie Steak oder auf Spießen braten/grillen (kurz mariniert)
Galloway - Zunge_____	18,00	reines Muskelfleisch, sehr zart, kochen, dünsten, schmoren, vorgegart grillen
Galloway - Nieren_____	18,00	saure Niere, Nierenspieß vom Grill
Galloway - Leber_____	20,00	z.B. klassisch gebraten mit Zwiebeln und Apfelmus
Galloway - Bäckchen_____	30,00	Schmoren





Klassische Gerichte	Preis	in €/kg
Galloway - Beinscheibe	18,00	Ossobuco, Rindersuppe
Galloway - Hackfleisch	22,00	unendliche Möglichkeiten, Grill, Suppe, Frikadellen, Auflauf, Burger
Galloway - Braten	30,00	klassisch als Braten oder mariniert
Galloway - Semmerolle	30,00	Carpaccio, Braten
Galloway - Gulasch	30,00	lange geschmort ein Genuss
Galloway - Special Cuts aus dem Hammerstück: Maus	35,00	Maus als Gulasch
Galloway - Rosenstück, Sternrose	35,00	auch ein sehr gutes Gulasch
Galloway - Tafelspitz (Picanha/Churrasco)	35,00	gekocht mit Sahne- Meerrettichsoße oder gegrillt
Galloway - Bürgermeisterstück (Tri-Tip Steaks)	35,00	Braten, Grillen, Schmoren
Galloway - Rouladen	35,00	Klassische oder moderne Rouladen, Geschnetzeltes
Galloway - Beefrouladen	37,00	Rouladen aus der Oberschale
besondere Knochen		
Galloway - Knochen, gesägt (nach Vorbestellung)	6,00	Suppe, Brühe
Galloway - Röhrenmarkknochen (längs gesägt)	7,00	als Vorspeise oder Dip, Markklösschen, Suppe
Galloway - Schulterblattknochen (auf Anfrage)		Servierplatte/Grillteller
Galloway - Ochsenchwanz (in Scheiben)	18,00	Schmoren und Kochen, Bouillon, bei uns natürlich nicht vom Ochsen
für den Hund		
Galloway - Nackensehne pro Stück	5,00	stabile Sehne, wunderbares Kauspielzeug für den (nicht zu großen) Hund
Galloway - Knochen nach Vorbestellung	6,00	zerkleinert oder im Ganzen
Galloway - Fleischabschnitte	8,00	tiefgekühlt, nach Verfügbarkeit





Special Cuts	Preis	in €/kg
Galloway - Beef Hammer	25,00	perfekt als Pulled Beef (grillen, dann lange schmoren)
Galloway - Short Ribs (2h im Smoker)	25,00	vorgegart grillen oder smoken
Galloway - New York Stripes (Zwischenfleisch der Rippe)	30,00	Grillen, Braten, Beefer
Galloway - Hanging Tender (Onglet, Nierenzapfen)	30,00	Grillen, fester und geschmacksintensiv, Schmoren, Braten
Galloway - Brisket (besteht aus Flat, Point, Fat Cap)	30,00	BBQ, vorgegart grillen, im Smoker, als Braten
Galloway - Outside Skirt (Zwerchfell)	30,00	BBQ, als Steak gegrillt, sehr geschmacksintensiv
Galloway - Inside Skirt	30,00	medium rare (sonst zäh) gegrillt oder gebraten
Galloway - Neck Roast	30,00	BBQ, durchwachsener Braten
Galloway - Square Cut (Seite des Bugstücks)	30,00	Steak zum Grillen, etwas fester als Flanksteak
Galloway - Falsches Filet	35,00	als Medaillons grillen oder braten oder als Schmor-, Sauer oder Kochbraten
Galloway - Bavette-Steak (Flap-Steak)	35,00	Grillen, Braten, intensiver Geschmack, quer zur Faser schneiden
Galloway - Tri Tip Steak	35,00	typisches BBQ Steak
Galloway - Picanha Steak/Churrasco	35,00	Grillen, auf der Fettseite, als Churrasco über Feuer handgroße, aufgespießte Stücke
Galloway - Oberschalendeckel	35,00	Alternative zu Flank Steaks, im Winter „Familienroulade“
Galloway - Runde Nuss (als Steaks) (Sirloin Tip, Minutensteaks)	35,00	Alternative zu Flank Steaks, Grillen oder Braten
Galloway - Chuck Roll als Steak geschnitten	35,00	Steak Grill oder Pfanne
Galloway - Denver Cut	35,00	vorgegartes Steak oder Teppanyaki (dünne Streifen)
Galloway - Steakoberschale (Kluftsteaks)	35,00	Steaks, Spieße, Tatar, Carpaccio, alternativ Rouladen oder Braten
Galloway - Beefsteak (Kluftsteak)	35,00	Braten, Grillen, kurz sehr heiß und dann mit geringer Hitze, ideal medium oder rare
Galloway - Spidersteak (Fledermaussteak, Kachelfleisch)	40,00	besonders saftig, sehr heißes Kurzbraten und Ruhen lassen, Grill oder Beefer
Galloway - Vegas Strip (Deckel des Schulterblatts)	40,00	Geheimtipp, sehr beliebt in den USA, BBQ, Grillen und Braten
Galloway - Armroast-Steak (Ranchsteaks)	40,00	Steak mit feiner intramuskulärer Marmorierung
Galloway - Special Cuts aus dem Hammerstück	40,00	Maus als Gulasch, andere Teile als Steaks
Galloway - Chain of Tenderloin	40,00	sehr zart, feine Fleischspieße
Galloway - Chain of Striploins (Kette des Roastbeefs)	40,00	Fleischspieße im Beefer, Braten



Special Cuts	Preis	in €/kg
Galloway - Flank Steak	45,00	im Stück medium rare grillen oder braten
Galloway - Flat Iron Steak	45,00	Grillen oder in der Pfanne anbraten, dann tranchieren, unser Sushi-Fleisch
Galloway - Hüftsteak	45,00	Braten, Grillen, kurz sehr heiß und dann mit geringer Hitze, ideal medium oder rare
Galloway - Hüftzunge (Hüftdeckel)	45,00	extrem zart
Galloway - Teres Major (Flaches Filet, Metzgerstück)	50,00	Steaks oder Medaillons zum Kurzbraten
Galloway - Cap of Rib Eye	50,00	vorgegart zuerst auf der Fettseite grillen
Galloway - Tomahawk	50,00	grillen (erst indirekt, dann hohe Hitze)
Galloway - Entrecôte	50,00	Entrecôte, RibEye und Rumpsteak: sehr gut marmoriert,
Galloway - Rib Eye	50,00	scharf anbraten und bei geringer Hitze garen, ideal medium oder rare
Galloway - Roastbeef/Rumpsteak	50,00	als Steak oder im Ganzen als Roastbeef (rosa garen)
Galloway - Vein End	50,00	sehr zart, nur 2 pro Rind, secret cut, Steak
Galloway - Hüftfilet	60,00	wie Filetsteak, besonderes Steak, Tatar, Carpaccio, Fondue
Galloway - T-Bone Steak	60,00	Roastbeef mit kleinem Filetanteil
Galloway - Porterhouse Steak	65,00	Roastbeef mit großem Filetanteil, zum Braten und Grillen (erst niedrige dann hohe Temperatur)
Galloway - Filet	75,00	im Ganzen oder als Filet Steaks
Galloway - Paleta	90,00	Secret Cut, extrem marmoriert, nur 2 kleine Stücke, liegt auf dem Schulterblatt

Sonderwünsche

Brisket in XXL, besonders dicke Tomahawks, Picanha in Wunschdicke bzw. Wunschgewicht, Braten oder Roastbeef für eine gewisse Personenanzahl...

Ihre Lieblingscuts sind nicht - beziehungsweise nicht in Ihrer Wunschgröße - vorhanden? Wir lassen sie beim nächsten Mal extra für Sie zu schneiden.

Wie funktioniert es? Anfrage über E-Mail oder einen Messenger, telefonisch (über die Mobilnummer) oder direkt im Hofladen stellen, wir prüfen die Verfügbarkeit für die nächste Schlachtung und fügen das Wunschprodukt in unseren Zerlegeplan ein.

