



**“Ein gutes Stück Fleisch aus dem Schwarzwald.”
“Und nur aus dem Schwarzwald.”**

**Reichenbach
genießen.**



Das Rindvieh aus dem Schwarzwald.

Geht es dem Vieh gut, geht es uns auch gut.

Wer braucht das Steak aus Argentinien, das US-Beef aus Übersee oder den Braten aus Osteuropa oder Australien? Niemand.

Eigentlich ist es doch ganz einfach. Man nehme ein Stück Heimat, setzt das Vieh darauf, achtet auf wirklich artgerechte Haltung und Fütterung.

Vom Frühjahr bis zum Herbst bieten die naturbelassenen Wiesen saftiges Gras und frische Kräuter, im Winter wird mit ausgesuchtem Grünfutter und genfreiem Ackerfutter gefüttert. Der Schwarzwald bietet alles, was das Vieh braucht.

Das einzigartige Konzept der Metzgerei Reichenbach spannt genau den Bogen, der für hervorragende Fleischqualität aus dem Schwarzwald nötig ist. Und ganz nebenbei leisten unsere Rinder einen großen

Beitrag zur Offenhaltung unserer sehr schönen Landschaft.

Die Grundlage für hochwertiges Fleisch ist die eigene Aufzucht ausgesuchter Rinderrassen wie Hinterwälder, Vorderwälder, Fleckvieh, Angus und Limousin sowie verschiedene Kreuzungen aus diesen Fleischrassen. Alles Rinderrassen, die im Schwarzwald wunderbar gedeihen. Durch die spezielle Kreuzungen der verschiedenen Rassen züchten wir genügsame Rinder, die ihren kompletten Energie/Futterbedarf aus dem Grün- und Ackerfutter decken und sich prächtig entwickeln. Durch viel Bewegung und langsames Wachstum entsteht ein zart marmoriertes, kurzfasriges, trockenes Fleisch mit einer hohen Fettmarmorierung.

Der Ursprung unseres hochwertigen Schweinefleisches, ist die eigene Aufzucht des alten deutschen

Landschweines gekreuzt mit dem etwas stärker bemuskelten französischen Schwarzfußschwein (Porc Noir de Bigorre, Pyrenäen). Gefüttert wird ausschließlich mit genfreiem heimischen Ackerfutter. Durch unsere hauseigene Schlachtung, der eigenen Verarbeitung und dem eigenem Vertrieb bleibt bei der Metzgerei Reichenbach alles in einer Hand.

Über das Rumpsteak oder Entrecôte hinaus, umfasst unser Sortiment alles was das Herz begehrt. Die Special Cuts wie z. B. Hanging Tender oder Flat Iron für den passionierten Barbecue- und Smokerprofi wie auch das acht Wochen abgehangene und gereifte Prime Beef Steak für den Steakliebhaber.

Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alles Reichenbach.



CLASSIC SELECTION



Rumpsteak, klassisch top und zart

Zartes Stück vom Rinderrücken, Jungebulle oder Färse, gefüttert mit bestem Wiesen- und Ackerfutter. 3 Wochen Dry Aged, am Knochen gereift.



Rinderfilet, das zarteste Stück vom Rind

Bestes Stück vom Rind, Jungebulle oder Färse, gefüttert mit bestem Wiesen- und Ackerfutter. 3 Wochen Dry Aged, am Knochen gereift.



Ribeye, das durchwachsene Rindersteak

Zartes Stück aus dem vorderen Rücken, Jungebulle oder Färse, gefüttert mit bestem Wiesen- und Ackerfutter. 4 Wochen Dry Aged, am Knochen gereift.



Rinderhüfte, das Ladysteak

Zarteste Stück aus der Rinderkeule. Jungebulle oder Färse, gefüttert mit bestem Wiesen- und Ackerfutter. 4 Wochen Dry Aged, am Knochen gereift.



Entrecote, das durchwachsene Rumpsteak

Das vordere Stück des Rumpsteaks, Jungebulle oder Färse, gefüttert mit bestem Wiesen- und Ackerfutter. 4 Wochen Dry Aged, am Knochen gereift.



Rinderkotelett

Zarter Rinderrücken mit Knochen, Jungebulle oder Färse, gefüttert mit bestem Wiesen- und Ackerfutter. 4 Wochen Dry Aged, am Knochen gereift.



Flacher Bug

Der Flache Bug wie das Bugfilet sind magere, saftige Fleischstücke. Speziell zum Schmoren und Garen. 2 Wochen Dry Aged, am Knochen gereift.



Rinderbrust

Typisches badisches Suppenfleisch. In der heutigen deutschen Küche wird die Rinderbrust auch geschmort.

FIRST CLASS SLECTION.

Für exklusivsten Fleischgenuss.



Prime Beef Rumpsteak

Zartes Stück vom Rinderrücken.

Ausgesuchte weibliche Tiere der Kreuzung Hinterwälder/Angus, langsam gewachsen, gefüttert mit Wiesenfutter und Getreide, sehr starke Fettmarmorierung.

6 Wochen Dry Aged, in der Steinsalzammer am Knochen gereift.



Prime Entrecote

Durchwachsendes Stück vom Rinderrücken.

Ausgesuchte weibliche Tiere der Kreuzung Hinterwälder/Angus, langsam gewachsen, gefüttert mit Wiesenfutter und Getreide, sehr starke Fettmarmorierung.

6 Wochen Dry Aged, in der Steinsalzammer am Knochen gereift.



Prime Porc

Lummersteak vom Kräuterschweinerücken.

Ausgesuchte weibliche Tiere, langsam gefüttert mit Wiesenkräutern und Getreide.

4 Wochen Dry Aged, in der Steinsalzammer am Knochen gereift.

Trockenes Fleisch mit nussigem Kräutergeschmack.





ON FIRE - sind ausgesuchte Rassen mit heimischer Fütterung

ON FIRE - sind speziell gereifte Zuschnitte für Grill & Barbecue

ON FIRE - nur mit Vorbestellung in der Zentrale Glottertal

ON FIRE - Berater: Ulrich Reichenbach, Hauke Trost, Max Reichenbach

ON FIRE - Kontakt: Tel. 07684-240 oder info@metzgerei-reichenbach.de

ON FIRE SELECTION





Flank Steak

Stammt aus dem Bauchlappen. Mager und trotzdem geschmacksintensiv. Sehr lange Fasern, daher nach dem Grillen dünn aufschneiden.



Spider Steak

Liegt auf dem Schlossknochen der Rinderkeule. Kurzfaserig, zart, sehr saftig und marmoriert. Perfekt zum Kurzbraten geeignet.



Hanging Tender

Auch als Onglet bekannt. Sehr zart und geschmackvoll. Zum Braten oder Grillen das Fleisch halbieren, Mittelsehne entfernen, dünnscheibig servieren.



Picanha

Liegt auf der Hüfte, bekannt auch als Tafelspitz. Bestens zum Kochen, Braten und Schmoren oder zur Herstellung von Geschnetzeltem.



Tri Tip

Das Bürgermeisterstück, zart & saftig. Kurzfaseriges Fleisch, hervorragend zum Grillen. Kurz angrillen, ruhen lassen, damit sich die Fleischsäfte verteilen.



Short Ribs

Beef Rips werden aus der 6.-12. Rippe mit Muskelfleisch geschnitten. Eignen sich hervorragend zum Smoken, 4-6 Stunden bei ca. 100°C.



Ochsenbacken

Die zarten Backen vom Rind sind wieder top aktuell. Das Fleisch mit hohem Bindegewebsanteil sollte lange geschmort werden.



Flap Meat

Das Zwerchfell des Rindes. Feste Struktur, stark marmoriert und geschmacksintensiv. Zum Grillen und Kurzbraten.



Flat Iron

Stammt aus dem oberen Teil der Rinderschulter. Moderner Zuschnitt, die Steaks sind kurzfasrig, relativ dünn und haben eine kurze Anbratzeit.



Teres Major

Das Metzgerstück ist ein Muskel vom hinteren Teil der Schulter. Zartes Fleisch, perfekt zum Grillen und scharfem Kurzanbraten.



Porterhouse Steak

Wird aus dem flachen Roastbeef geschnitten. 1/3 Filetanteil. Gewicht von ca. 1 Kilo. Scharf anbraten und anschließend nachgaren.



Ochsenkotelett

Stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes mit eingewachsenem Rippenknochen. Eignet sich hervorragend zum Braten oder Grillen.



T-Bone Steak

Wird aus dem hinteren Bereich des Rückens geschnitten. Sehr gut zum Grillen und Braten geeignet. Kurzes, heißes Anbraten empfohlen.



Short Ribs off Bone

Liegt direkt am Brustkern. Extrem marmoriertes und saftiges Fleisch. Ideal zum Smoken. Dünn, gegen die Faser aufschneiden und servieren.



Brisket

Der Brustspitz ist aus dem vorderen Teil der Brust unterhalb der Schulter. Klassisches Smokerstück für langes Warmräuchern für ein butterweiches Fleisch.



New York Strip

Zarte Streifen vom inneren Rücken des Rindes. Deutlich sichtbarer Fettrand, der zum Braten nicht entfernt werden sollte.



Cap of Ribeye

Wird aus dem Rinderhals geschnitten. Eignet sich hervorragend zum Schmoren, dünne Scheiben sind zum Grillen geeignet.



Denver Cut

Zartes, marmoriertes Fleisch aus dem Rindernacken. Eignet sich hervorragend zum Grillen.



Las Vegas Cut

Die flachen Steaks werden aus der Schulter geschnitten. Ideal zum Grillen, Kurzbraten mit anschließendem Garen.



Undercut Steak

Zartes marmoriertes Fleisch aus dem Kernstück des Rindernackens. Zum Kurzbraten und Schmoren.



Inside Skirt

Liegt zwischen Bauch und Brust, unterhalb des Rippenbogens mit schöner Marmorierung. Ideal zum Grillen bei scharfem Anbraten.



Pluma

Flaches Stück, im vorderen Rücken liegend. Gut marmoriert und saftig. Eignet sich zum Grillen und Sautieren.



Outside Skirt

Liegt zwischen Bauch und Brust, oberhalb des Rippenbogens mit schöner Marmorierung. Ideal zum Grillen bei scharfem Anbraten.



Schweinebäckchen

Langfaseriges Fleisch mit hohem Fettanteil ist ein Stück aus der Unterkiefermuskulatur. Ideal für deftige Schmorgerichte.



St. Louis Cut

Spare Ribs ohne unteres Rippenteil. Sie sind aus dem oberen Bauchbereich. Schön fleischig und nicht gebogen. Geeignet zum Smoken.



Boston Butt

Der Klassiker besteht aus Muskeln, Fett, Sehnen, Bindegewebe und Knochen der Schulter. Ideal zum Smoken.




Baby Back Ribs

Rippen aus dem oberen Rückenbereich, nahe der Wirbelsäule. Die Rippchen sind klein, gebogen und weniger fleischig. Eignet sich gut zum Smoken.



Kachelfleisch

Befindet sich oberhalb des Schlossknochens im Hinterschinken. Ähnlich zart wie Filet. Vor dem Kurzbraten wird die Fettschicht entfernt.



Metzgerei Reichenbach
In den Engematten 9
79286 Glottertal

Tel. 07684-240
www.metzgerei-reichenbach.de