



Bayerwald Butcher

94344 Saulburg
Tel. 09428/344

93086 Wörth/Donau
Tel. 09482/2152

Unsere Steakkarte zum Weihnachtsfest

*Von bestem Rindfleisch aus eigener Schlachtung
mind. 28 Tage gereift*

Flank Steak
Skirt Steak
Hanging Tender
Flat Iron
Picanha
Rib Eye Steak
Rumpsteak (Rinderlende)
Filet

*Von bestem Rindfleisch aus eigener Schlachtung
mind. 42 Tage Dry Aged*

Dry Aged	Rib Eye Steak
Dry Aged	Club Steak
Dry Aged	T-Bone-Steak
Dry Aged	Rumpsteak
Dry Aged	Porterhouse Steak
Dry Aged	Filet

Wir bitten um Vorbestellung
telefonisch unter 09428/344
oder per Mail an info@metzgerei-zankl.de